Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter
Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission
Band: 63 (2007)

Artikel: "Guter Wein hat diesen Lohn, dass man lange redt davon"
Autor: Hauri, Marcel
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-894726

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: 13.12.2025

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

«Guter Wein hat diesen Lohn, dass man lange redt davon»

Marcel Hauri

«Leichter Muskatton und etwas Zitrusnoten. Im Mund eine schöne Süsse und eine ausgeprägte, reife Säure sowie erstaunlich hohe Öchslegrade.» So beschreiben ausgewiesene Fachleute den Rheinfelder Stadtwein – «Rootsheere Wy» genannt. Blicken wir zurück auf die Entstehung dieses Weins, das Rebland in Magden, die Kellerei in Liestal und wann der kostbare Saft im Rheinfelder Rathaus getrunken wird.

Viele Jahre lang lagerten im Keller des Rheinfelder Rathauses Weissweine wie Schinznacher Riesling X Silvaner sowie Villiger Blauburgunder. Vizeammann Dr. Josef Heeb brachte in den 70er Jahren eine Offerte vor den Gemeinderat, für den Kauf einer Reblandparzelle in der Gemeinde Hornussen. Da eine Bewirtschaftung dieses Reblandes von Rheinfelden aus zu umständlich wäre, wurde für die Ausführung dieser Arbeiten eine entsprechende Kostenberechnung eingeholt. Es zeigte sich, dass die Lösung in Hornussen zu teuer wäre. Kurz darauf wurde Stadtschreiber Paul Weber von der Witwe Emma Sprenger (Mutter des Architekten Ernst Sprenger), welche in Magden wohnte, kontaktiert. Diese wollte ihr Restaurant Hirschen sowie den gesamten Landwirtschaftsbetrieb in Magden an die Gemeinde Rheinfelden verkaufen. Paul Weber brachte das Geschäft vor den Gemeinderat. Der Kauf kam schliesslich zu Stande, jedoch wurde das Restaurant Hirschen mit Umschwung wieder an die Gemeinde Magden, für einen Freundschaftspreis, weiter verkauft.

Im Zuge der Güterregulierung wurden der Einwohner- und Ortsbürgergemeinde Rheinfelden 1985 von der Bodenverbesserungsgenossenschaft Magden fünf verschiedene Landparzellen mit einer Gesamtfläche von über 13 Hektaren zugeteilt. Darunter befand sich auch das Rebland «Altaegerten» mit einer Fläche von 124 Aren. Der Gemein-

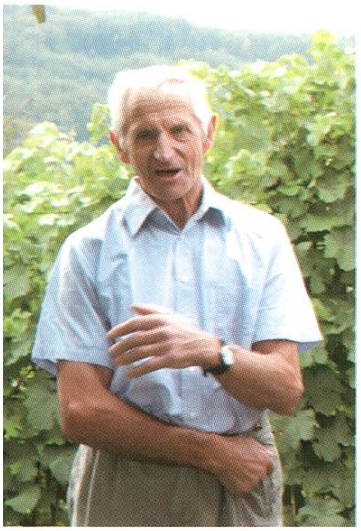
derat stimmte dieser Landzuteilung zwar grundsätzlich zu, sah sich aber in der Folge mit einer Beschwerde eines Olsberger Landwirtes konfrontiert. Dieser verlangte, dass das ihm zugewiesene Rebland vom Gebiet «Berg» in die «Altaegerten» verlegt wird, weil das Gebiet «Berg» viel zu weit von seinem Landwirtschaftsbetrieb entfernt liegt. Der damalige Stadtoberförster Otto Vogel meldete, dass die Ausführungskommission dieses Argument als zwingenden Grund ansehe, einer Neuzuteilung des Reblandes zuzustimmen. So erfolgte im Jahre 1988 schliesslich ein flächengleicher Landabtausch mit gleichbleibender Bonität zwischen dem Landwirt und der Ortsbürgergemeinde Rheinfelden. Paul Weber, Otto Vogel sowie die Mitglieder der Ortsbürgerkommission waren es denn auch in erster Linie, die ab Beginn der Güterregulierung in Magden das Projekt im wesentlichen förderten und vorantrieben. Das Resultat dieser Güterregulierung lautete am Ende: Die Parzelle 5.1 «Berg» (heute Parzelle 4549) mit 25.4 Aren wird der Einwohnergemeinde zugeteilt, die Parzelle 6.1 «Berg» (heute Parzelle 4548) mit 39.4 Aren der Ortsbürgergemeinde Rheinfelden.

Der Gemeinderat beabsichtigte ursprünglich, das Rebland selber zu bewirtschaften. Von dieser Idee waren aber nicht alle begeistert und sie führte schliesslich anlässlich einer Ortsbürgergemeinde-Versammlung 1988 zu heftigem Widerstand. Dies bewog den Gemeinderat, für die Bewirtschaftung einen geeigneten Pächter zu suchen. Landwirt Xaver Frey, damals auf dem Engerfeldhof zu Hause, wurde vom Gemeinderat gewählt. Am 11. November 1988 wurde daraufhin ein Pachtvertrag über 25 Jahre mit der Familie Frey abgeschlossen. Die erste Bestockung im Jahre 1989 erfolgte mit 3110 Blauburgunderstöcken. Ein Jahr später wurden 710 Stöcke Kerner angepflanzt.

Die intensive Pflege, welche nötig ist, damit die Trauben ideale Voraussetzungen für ein förderliches Wachstum vorfinden, ist riesig. Hugo Schaffner, ehemaliges Mitglied der Ortsbürgerkommission, hat 1991 einen 45 Minuten dauernden Film gedreht über die Entstehung des allerersten Jahrgangs des Rheinfelder Stadtweins. Ein sehr interessantes und wertvolles Zeitdokument. Über eine

Folgende Doppelseite: Blick vom Rebberg ins Dorf Magden.

Zeitspanne von einem Jahr begleitete er mit seiner Kamera immer wieder die Arbeiten am Rebberg in Magden und auch über die Kelterung bei der Kellerei Schwob AG in Liestal. Anna und Xaver Frey, sowie ihr 22-jähriger Sohn Werner hatten den Weinbau bestens im Griff und wussten über jeden einzelnen Arbeitsvorgang Bescheid. Schon im ersten Jahr, 1991, erreichte der Blauburgunder den Wert von 97 Öchslegraden. Der Start war somit gelungen.



Xaver Frey.

«Im Wein sind Mühe, Winzers Fleiss
Im Wein sind Sonne, Sorg und Schweiss
Im Wein ist Erde neu entstanden
Im Wein ist Geist aus Vaterlanden
Im Wein sind Schöpfung, Hoffen, Bangen
Im Wein sind Jahre eingefangen»

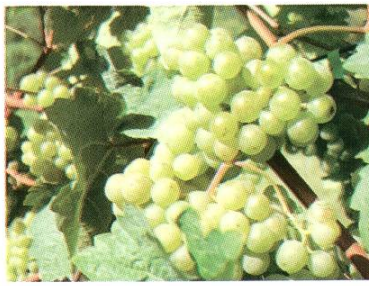
Vers im Räbhüsli von Familie Frey

Die richtige Wahl bei der Kellerei

Keine einfache Entscheidung war die Wahl der richtigen Kellerei. Am 7. Mai 1990 trifft sich die Ortsbürgerkommission im Beisein von Xaver Frey, um über die Vergabe des Auftrages bezüglich der Weinkelterung zu diskutieren. Lediglich die beiden Weinbaufirmen Paul Schwob AG, Liestal (heutige Siebe-Dupf-Kellerei AG) sowie Fehr + Engeli AG in Ueken besitzen laut Auffassung der Ortsbürgerkommission Weinhandelspatente und kommen somit für eine Auftragserteilung in Frage. Die Ortsbürgerkommission beantragt schliesslich dem Gemeinderat einhellig, der Firma Paul Schwob AG in Liestal den Auftrag für die Kelterung zu erteilen. Die Frage der Auftragserteilung wird beim Gemeinderat jedoch heftig diskutiert. Die Feststellung der Ortsbürgerkommission, die Firma Fehr+Engeli versuche seit längerer Zeit den Betrieb zu verkaufen, wird in Zweifel gezogen. Schliesslich gewinnt beim Gemeinderat die Auffassung an Gewicht, die Kelterung eines echten Fricktaler und Rheinfelder Stadtweines sollte im Kanton Aargau, respektive im oberen Fricktal durchgeführt werden. Er beauftragt die Ortsbürgerkommission, ihren Antrag nochmals zu überdenken und Bericht zu

erstatten. Diese hält aber nach weiteren, neuerlichen Abklärungen an ihrem Antrag fest, und so beschliesst der Gemeinderat dann doch noch, die Kelterung der Reben an die Firma Paul Schwob AG in Liestal zu vergeben.

Die Geschichte dieser Firma geht auf das Jahr 1874 zurück, als Johannes Schwob die Liegenschaft an der Kasernenstrasse 25 in Liestal kaufte und mit dem Weinhandel begann. Die Weinhandlung florierte und Johannes Schwob leitete das Unternehmen bis zu seinem Tod im Jahre 1912. Danach übernahm seine Frau Sophie, zusammen mit Sohn Paul und Schwiegersohn Heinrich Reichwein, die Führung des Familienunternehmens «Schwob-Preiswerk & Cie». 1931 wurde Paul Schwob alleiniger Geschäftsführer, der die Einzelunternehmung 1952 in «Paul Schwob AG» umwandelte. 1972 starb Paul Schwob 83-jährig; in der Folge ging die Weinkellerei in den Besitz der «Paul-Schwob-Stiftung» über. 1987 eröffnete das Ladengeschäft «Cave Siebe-Dupf» seine Tore und «Siebe-Dupf» wurde damit endgültig zur alles umfassenden Firmenbezeichnung. Seither ist die «Siebe-Dupf AG» in der Region die führende Weinkellerei. Die sieben roten Tupfen des Bischofsstabes erinnern übrigens an das Baselbieter Wappen und betonen fortan den Namen des Unternehmens. Einer von ihnen ist Kellermeister Martin Brumec, der schon zu den «Geburtszeiten» des Rheinfelder Stadtweins in dieser Firma tätig war und es mittlerweile seit 22 Jahren ist. Er vinifiziert den Saft der Kerner und Blauburgunder Trauben mit viel Engagement und Sorgfalt.

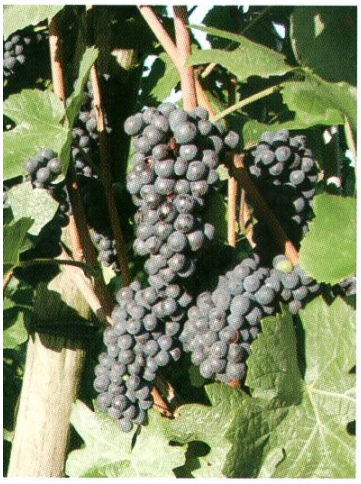


Kerner-Trauben.

Kerner – eine Rebsorte im Kommen

Die von den Winzern und Verbrauchern mit so grosser Begeisterung aufgenommene Traube ist einer aussergewöhnlichen Kreuzung einer roten mit einer weissen Rebsorte zu verdanken. Trollinger (Schiava Grossa) X Riesling. Dieser Kerner weist Qualitäten auf, die ihm eine ganz eigenständige Note verleihen. Er bringt zuverlässige, um 10% höhere Erträge als der Riesling und ist dank seiner vom Trollinger ererbten Neigung zu spätem Austrieb wenig frostempfindlich. Seine grosse Beliebtheit ist aber vor allem auf seinen hervorragenden Geschmack und

seine unbestreitbare Qualität zurückzuführen. «Getauft» wurde er 1969 nach dem schwäbischen Dichter und Arzt Justinus Kerner (1786 – 1862), der im deutschen Weinsberg lebte und unter anderem Gedichte und Lieder über Weine verfasste, obwohl der Kerner eigentlich bereits 1929 vom Diplomlandwirt und Rebenzüchter August Herold (1902 – 1973) gezüchtet wurde.



Blauburgunder-Trauben.

Ich habe mir erlaubt, mich bei zwei ausgewiesenen Weinkennern und Degustatoren, die schon seit Jahren die Weine von Xaver Frey degustieren und in unserem Land auf diesem Gebiet eine feste Grösse sind, nach ihrem Urteil über den «Rootsheere Wy» zu erkundigen. Einer von ihnen ist der in Rheinfelden wohnhafte Hansruedi Böni. Seine Degustationsnotiz über den Kerner 2004 lautet:

«Die Farbe zeigt ein helles Gelb mit leichtem Grünton. In der Nase leichter Muskatton und etwas Zitrusnoten. Auch etwas erdige Töne, was entfernt an Müller-Thurgau erinnert. Im Mund eine schöne Süsse und eine ausgeprägte reife Säure, wie sie für den Kerner typisch ist. Schöner, gut vinifizierter Wein, der ideal als Apérowein ausgeschenkt werden kann.»

Auch Käthi Hirt aus Magden ist eine bestens bekannte Weinkennerin. Sie baut sogar eigene Reben an. Seit 10 Jahren ist sie bei den Fricktaler Weinfreunden im Vorstand tätig und organisiert einige Degustationen pro Jahr. Ihr Urteil über den gleichen Jahrgang Kerner:

«Generell ist der Kerner sehr laubwüchsig, reift früher als der Riesling, ist hier im Fricktal sehr verbreitet, auch interessanterweise im Tessin und im Genferseegebiet. Für eine weisse Traubensorte hat der Kerner erstaunlich hohe Öchslegrade, mehr als Riesling x Sylvaner; Geschmack und Aussehen: sehr helle Farbe, Muskatellernote, fruchtig, würzig, Apfelaromen, feine, harmonische Säure, jetzt im Sommer richtig erfrischend. Passt zu Apéro, Fisch, hellem Fleisch oder auch rezentem Käse.»

Blauburgunder – Königin unter den Traubensorten

Der Blauburgunder ist eine wertvolle, edle Rebsorte, die nicht nur in ihrer Heimat im Burgund hervorragende Weine hervorbringt. Der Austrieb des Blauburgunders

erfolgt früh, was ihn der Gefahr der Frühjahrsfröste aussetzt. Anderseits hat der Blauburgunder während des schlimmen Winters von 1956 doch recht gute Kälteresistenz bewiesen und verfügt deshalb über ideale Voraussetzungen.

Auch über den Blauburgunder findet Käthi Hirt nur lobende Worte: «Grundsätzlich wird der Blauburgunder in der Schweiz in jeder Weinbauregion angebaut. Man sagt immer, dass der Blauburgunder, auch Pinot Noir / Clevner genannt, die Königin unter den Traubensorten ist. Man kann mit Blauburgunder auch Rosé, Blanc de Noir, Federweisser, süffige Rotweine und natürlich Barrigueweine keltern. Es ist eine edle Sorte, schöne intensive Farbe, Kirschen-Erdbeerengeschmack, etwas Röstnote, fruchtig, feine Vanillenote im Gaumen, geschmeidige Struktur, feine Säure, trinkreif, eher kühl trinken.»

Hansruedi Böni bewertet den Blauburgunder 2004: «Die Farbe zeigt ein schönes, warmes, fast etwas gereiftes Rot mit leichtem Violettton. In der Nase typische Pinot noir-Aromen mit Himbeer- und Erdbeertönen, etwas Kirsche und Bittermandel. Im Mund schöne Süsse und eine reife Säure, die kaum wahrgenommen wird. Insgesamt schöner, fülliger, ausgezeichneter Pinot noir.»

Es sei an dieser Stelle noch erwähnt, dass die Barrique-Version Jahrgang 2005 im Frühling 2006 zum Aargauer Staatswein erkoren wurde, und zwar in einer breit angelegten Blinddegustation, der unter anderem auch Regierungsrat Roland Brogli angehörte. Der Wein wird insbesondere zu Repräsentationszwecken und als Geschenk des Regierungsrates und des Grossen Rates verwendet. Diese Jury tagte im Frühling 2006 zum ersten Mal, und zwar auf der ‹Liebegg›. Die Jury kannte die Namen der im Wettbewerb vertretenen Weine nicht im Voraus. Drängt sich die Frage auf, ob der ehemalige Rheinfelder Stadtschreiber den Wein der Familie Frey erkannt hat? Fragen wir ihn doch selber: «Ich glaube, dass ich bei diesem Auslesegang auch auf Seiten der Mehrheit der Jurymitglieder war, kann es aber nicht mehr mit absoluter Sicherheit sagen.»

Die Gesamtrebbaufläche im Kanton Aargau beträgt im übrigen ca. 400 Hektaren.

Eine echte Rheinfelder Etikette

Für viele Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber bildet der Anblick einer Etikette ein erstes, wichtiges Urteil. Nachdem die ersten Flaschen abgefüllt waren, galt es, für den ersten stadteigenen Wein ein entsprechendes Sujet zu finden. Die allererste Etikette für den «Rootsheere Wy» kreierte Grafiker Chris Leemann im Jahre 1991. Vorerst aber nur für den Rotwein, weil der Kerner erst ein Jahr später soweit war. Es war der eigentliche Startschuss für den ersten Wein aus dem Hause ‚Rathaus'. Der damalige Stadtweibel Max Leiser hatte die Ehre, dem Künstler Chris Leemann im Auftrag des Gemeinderates die ersten sechs Flaschen Wein in geeigneter Verpackung zu überbringen.

Stadtrat Rudolf Vogel hatte dann später den Auftrag, sich um ein Muster für den Weisswein zu kümmern. Mit der Hügellandschaft des Kunstmalers Viktor Hottinger konnten sich die Ratsmitglieder sowie Stadtschreiber Roland Brogli sofort anfreunden. Auch die Ortsbürgerkommission, welche in letzter Instanz dazu Stellung nehmen musste, war mit diesem Vorschlag einverstanden. Während acht Jahren wurde der «Rootsheere Wy» mit der Etikette von Viktor Hottinger ausgeschenkt, ehe man im Jahre 2000 wieder einen Wechsel vollzog.

Mit dem Künstler Ettore Antonini wurde der Gemeinderat erneut in Rheinfelden fündig. Seine Etikette mit den 9 Sternen im Vordergrund bildete das Hauptaugenmerk seiner Kreation. Auch diese Etikette, sowohl für den Weiss- als auch den Rotwein, fand während sechs Jahren Verwendung.

Der Weinjahrgang 2005 führte dann erneut zu einem Wechsel der Weinetikette. Fritz Schaub, Kunstmaler aus Rheinfelden, entwarf wieder eine ganz neue Variante. Sein Thema lautet: «Die Erde und der Weinstock». Schon seit über 25 Jahren arbeitet Fritz Schaub mit Erde. So war es für ihn auch keine Frage, als man ihm den Auftrag für

die neuen Etiketten für den «Rootsheere Wy» erteilte, seiner Idee die Erde zu Grunde zu legen. Die Erde ist die Mutter des Weins. Sie gebiert den Weinstock, «er – zieht» ihn, gibt ihm die Kraft und bringt die köstlichen Trauben hervor. Der Wein bekommt durch die Mutter Erde seinen Charakter, seine ganze Tiefe, seine innere Glut und seine unverwechselbare Farbe.

«Guter Wein hat diesen Lohn, dass man lange redt davon»

Der «Rootsheere Wy» der Stadt Rheinfelden wird grundsätzlich ausschliesslich im Rathaus ausgeschenkt. In ganz seltenen Fällen im Waldhüsli, nach erfolgreicher Budgetsitzung, beim Martinihock der Ortsbürgergemeinde im November auf dem Forstwerkhof oder für ein Dienstjubiläum eines langjährigen Mitarbeiters oder einer langjährigen Mitarbeiterin der Stadt Rheinfelden. Ansonsten braucht es schon eine Sondergenehmigung des Gemeinderates, wenn der Stadtwein ausserhalb der heiligen Hallen ausgeschenkt werden soll. Wer den Wein trotzdem in den eigenen vier Wänden geniessen will, kann ihn mit der hauseigenen Etikette bei der Winzerfamilie Frey beziehen.

Im Weinkeller des Rathauses findet er die idealen klimatischen Bedingungen vor, ehe er im Foyer des Rathaussaales, im Rathausinnenhof oder auf der lauschigen Rheinterrasse von den beiden Stadthostessen oder dem Stadtweibel den Gästen serviert wird, die sich ausschliesslich sehr positiv über die beiden Weine äussern und zwar nicht erst nach dem dritten Glas, sondern schon nach dem ersten Schluck. Der ehemalige Stadtammann Hansruedi Schnyder pflegte nach seiner Begrüssung und der Einladung zum Apéro über den «Rootsheere Wy» immer zu sagen:

«Wachsen tut er in Magden, gekeltert wird er in Liestal und getrunken wird er in Rheinfelden». Na dann «zum Wohl!».