

Gemeinde > Abschied und Neubeginn
Schule > Wie gut ist unsere Schule?
Kultur > Ein Genuss der besonderen Art
Veranstaltungen > Adventsfenster

November 2013

De WISST DANKEN

Attikon × Bertschikon × Buch × Gundetswil × Gündlikon × Kefikon
Liebensberg × Menzengrüt × Stegen × Wiesendangen × Zünikon



Wiesendangen ist
auch eine Rebbaugemeinde

Wiesendangen ist auch eine Rebbaugemeinde

Weinbau in Wiesendangen hat Tradition und war in früheren Jahren für viele Familien die wichtigste Einkommensquelle. In der Blütezeit herrschte im Dorf Wohlstand, später verlor der Weinbau an Glanz. Heute sind einheimische Weine gefragter denn je und es gibt eine breite Palette, die zu jeder Gelegenheit passt.



«Wir können in Wiesendangen die Feste feiern, wie sie fallen, und dazu ein Erzeugnis aus dem hiesigen Rebanbau geniessen», meint verschmitzt lächelnd Benjamin Kindhauser, Winzermeister im Berghof. Die Vielfalt der alten, traditionellen und in der Neuzeit wieder entdeckten Rebsorten ist gross und lässt den Besitzern mehr Spielraum, um eine Spezialität zu kreieren. Hiesiger Wein kann in einer unserer Gaststätten, einer Besenbeiz, einer Waldhütte, der Dorftrotte oder beim Weinbauern vor Ort – und selbst zu Hause genossen werden. Bevor es so weit ist, steckt viel und harte Arbeit im Rebbau.

Die Bedeutung in früheren Zeiten

Schon um die Jahrhundertwende war Wiesendangen eine Rebbaugemeinde. Historische Landkarten zeigen, dass Reben grosse Teile der Südhänge bedeckten. Dazu gehörten der «vordere Berg» bis gegen Bertschikon hinauf, die Südhalden mit den Flurnamen «Rain», «Herrenreben», «Buchslers» und «Lätten». Auch im «Gässli», im «Hinterdorf» bis in die Nähe der Mühle, im «Büel», beim heutigen Schwimmbad und selbst im «Ohrbühl» kamen die Reben vor. In Buch gab es einen Weinberg beim «Palmenacker» auf 567 Meter Höhe, in

Wallikon den «Geitenberger» und in Attikon drei Parzellen, eine südlich des Dorfes, eine zweite im «Gerstenbühl» und die dritte nördlich der Bahnlinie im «Bühl». Die Mzengrüter teilten sich das Gelände mit den Gundetswilern und besaßen noch ein Stück «in der Scheuer». Erst Jahre später entstand der heutige «obere Rebberg».

Damals, im Jahr 1893, wurden gut 37 Hektaren Rebland von 176 Rebbesitzern nutzbar gemacht, bevor Mehltau und Reblaus dem Bestand arg zusetzten. Die Flächen schrumpften fortan und betrug 1930 noch 10,3 ha bei 58 Besitzern, 1950 8,7 ha bei 51 Besitzern, bis auf den Tiefpunkt 1955 mit 4,5 ha und 7 Rebbesitzern.

Die heutigen Rebbesitzer

Wiesendangen gehört mit knapp zehn Hektaren zu den mittelgrossen Anbaugebieten von Reben (6,4 ha Rot, 3,4 ha Weiss) im Zürcher Weinland. Rund zwei Drittel der gesamten Fläche werden heute von zwei Rebbauern aus dem «vorderen und hinteren Berg» bewirtschaftet. Die daraus resultierenden Einnahmen bilden teilweise deren Haupteinkommen. Das restliche Drittel teilen sich einige Private. Und dort, wo die «Herrentrotte» mitten drin steht, kultivieren Angestellte der Volg-Weinkellerei aus Winterthur – also in jenem Teil des Rebberges, den die Herren von Hinwil 1583 an die Stadt Winterthur verkauften.

Die Kindhausers keltern im Berghof

Der Berghof ist umgeben von Rebhängen und Wald. Der landwirtschaftliche Betrieb wurde 1923 erbaut und stand schon immer dem Rebbau nahe. Nach und nach gedieh der Rebbau zum Hauptstandbein des Betriebes und der ehemalige Kuhstall verwandelte sich in einen von der Öffentlichkeit mietbaren Partyraum. Inzwischen ist mit Lukas Kindhauser bereits die vierte Generation auf dem Hof tätig. «Mit der Erstellung eines Weinkellers 2012 wurde der Berghof zum Weingut, das selbstständig Qualitätsweine herstellt und vermarktet», sagt Lukas Kindhauser dazu. Auf den rund drei Hektaren haben der diplomierte Winzermeister Benjamin Kindhauser und der Weintechnologe und Winzer Lukas Kindhauser Pinot Noir (1,7 ha), Gamaret (0,4 ha),



Riesling-Sylvaner (0,8 ha) und Muscat Oliver (0,2 ha) angebaut. Das eigene Weinangebot konnte unterdessen mit dem Vin Mousseux Blanc ergänzt werden, 2014 wird zudem ein Pinot Noir Barrique folgen.

Im Lauf der Zeit entstand die Idee einer Familien-eigenen Kellerei. Einerseits, um den Betrieb aufrecht zu erhalten, und andererseits, um der aufstrebenden Generation künftig ein gesichertes Einkommen zu garantieren. «Natürlich gingen wir dabei ein gewisses Risiko ein», sagt Benjamin Kindhauser. «Doch nur allein mit der Gewinnung von Trauben ist der Betrieb nicht mehr überlebensfähig. Entweder wir bringen uns ein oder wir hören ganz auf.» Der Konkurrenzkampf und der Preiszerfall der Trauben lassen keine Alternativen zu. «Die bisherigen Anzeichen sind sehr positiv ausgefallen. Unsere treue Kundschaft schätzt die Initiative, in einheimische Produkte zu investieren», ist Lukas Kindhauser überzeugt. Der mutige Entscheid sei demzufolge richtig gewesen.



Familie Kindhauser im Rebhof

Bevor 1958 mit dem Bau der neuen Siedlung im hinteren Berg begonnen werden konnte, kamen beim Aus-hub für den Keller überraschende Dinge zum Vor-schein. Der Bagger stiess auf Keramik- und Tonscher-ben, Ziegelbrocken und Scherben von Becken und Schüsseln. Stand hier schon einmal ein Gebäude? Die kantonale Denkmalpflege wurde eingeschaltet und tatsächlich, es handelte sich hier um Überreste eines grossen, römischen Gutshofes. Schon 1925 oder 1926

entdeckte man bei Drainagearbeiten Mauern im Bo-den. Doch das interessierte damals niemand.

Der landwirtschaftliche Mischbetrieb von Johann Kindhauser produziert auf 2,6 Hektaren Wiesendanger Weine. Riesling, Blauburgunder und Gamaret werden bei der Volg-Kellerei gekeltert.

Gold für die Rebgemeinschaft Gysi und Haus

Ihre Reben stehen seit 1978 auf dem Hang unterhalb der Villa Thaler. Hansjörg Gysi und Viktor Haus sind be-geisterte Hobby-Winzer und bewirtschaften die Reben





mit viel Herzblut. Sie haben für ihre Arbeit im Rebberg, das Rebenspritzen und das Grasmähen, einen Reaktor angeschafft. Der Rebberg ist mit Riesling-Silvaner bestockt, der Wein heisst «Wiesendanger Steigrüebler». Vor einigen Jahren gewannen sie damit den ersten Riesling-Silvaner-Cup und konnten in Bern das goldene Rebenblatt in Empfang nehmen.

Als Mitglieder des Weinbauvereins Winterthurer Weinland präsentieren sie ihr Produkt gelegentlich an Weinprämierungen. Dieses Jahr wurde ihr Steigrüebler 2011 am Grand Prix du Vin Suisse mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Erst kürzlich beteiligten sie sich beim Weinerlebnis im Goldenberg in Winterthur, ebenso wie Hansheiri Bachmann sowie Lukas und Benjamin Kindhauser vom Berghof.

Rebbau als Nebenerwerb

Der Bauernbetrieb der Familie Bachmann in Attikon ist vorwiegend auf Ackerbau und Milchwirtschaft ausgerichtet. Im Nebenerwerb pflegt Hansheiri Bachmann in Wiesendangen den Rebbau an zwei Orten. Ein Teil befindet sich im Hang in der Nähe der Gärtnerei Bachmann und der zweite Teil liegt gegenüber der Villa Thaler. Aus den 50 Aren Wiesendanger Blauburgunder Trauben wird im Weingut Schloss Goldenberg Kindhauser AG in Dorf ein Blanc de Noir und Pinot Noir ge-



keltert. Insider kennen auch den Dessertwein «Wisidanger Heuwy». Als Ergänzung des Sortiments wird Traubensaft und im Herbst Suuser hergestellt.

Männerriegler pflegen Weinkultur

Seit vielen Jahren pflegen die «Chröttler», eine Gruppe von Männerrieglern, den Rebbau im rechts liegenden Hang entlang der Bergstrasse. Die Reben gehören zwar Edi Kupper, Landwirt im Bettli, doch seit 1974 wird zumindest ein Teil davon durch die Männerriege bewirtschaftet. Werner Angst berichtet: «Edi hatte einen schweren Unfall und lag im Spital. Die Kollegen von der Männerriege fragten ihn bei einem Besuch, wie sie ihm denn helfen könnten. Edi meinte: «Übernehmt die Arbeiten im Rebberg.» Das wäre für ihn das grösste Geschenk.»

Er streicht die Holzfassade des Rebhäuschens mit der Hausnummer 310. Für den bald 80-jährigen, ehemaligen und langjährigen Chef der Chröttler ist dies das letzte aktive Jahr. Nun ist es dem heutigen Chef Arnold Bleier überlassen, für ihn einen würdigen Nachfolger aus den Reihen der Männerriege zu finden. Die Chröttler pflegen seit bald 40 Jahren 14 Reihen im Hang, die durch Betonpfosten deutlich markiert sind. «Beim zwölf Mann zählenden Trupp müssen alle Gruppenarbeit leisten und es entsteht kein Konkurrenzkampf pro Reihe», erläutert Werner Angst. In früheren Zeiten hätten sie viel mehr auf die Menge geschaut. Heute zähle vorwiegend die Qualität. Gekeltert wird der Blauburgunder seit langem auf dem Weingut der Familie Kilchsperger am Worrenberg in Flaach.

Die übrige Fläche im Hang wird von Edi Kupper leidschaftlich und im «Eigenbau» bewirtschaftet. Beim Mähen im Rebhang unterstützt ihn öfters Viktor Haus. «Als Besitzer hat er natürlich das Sagen und bestimmt den richtigen Zeitpunkt für den «Wümmet», sagt

Chröttler Rebfreunde – 8542 Wiesendangen

Spruch auf der hinteren Etikette des «Chröttlers», geschrieben von Werner Albrecht:

Wisidanger Chröttler: Liebe Weinfreunde. Blauburgunder, auf französisch Pinot Noir, nennt man mich, und meine ursprüngliche Heimat liegt in der Côte d'Or, im Herzen des Burgund. Gewachsen bin ich in Wiesendangen und wurde von den Chröttler Rebfreunden im «Letten» mit Freude und Hingabe bis zur Ernte gehegt. Im Weingut der Familie Kilchsperger in Flaach wurde ich liebevoll gepflegt und abgefüllt. Nun geniesse mit Freuden, was die Natur Dir geschenkt.

Arnold Bleier. Die Tätigkeit des Chröttler-Chefs besteht an diesem sonnigen Abend aus einem Kontrollgang über den Reifegrad und Zustand der Trauben sowie einer Prüfung der Qualität mit dem Refraktometer. Seine Miene verrät: Er ist mit den angezeigten Öchsle-Graden zufrieden. Geduld bringt demnach Öchsle. Somit könne er nun Edi Kupper übermitteln, es sei in ein bis zwei Tagen wieder so weit. Dann kann schon bald der nächste Jahrgang des «Plauschtröpfli» aufgetischt werden.

Wein für die Stadt

Die Reben des Weinküfers Jürg Perrot sind oberhalb der Gärtnerei Bachmann, dort wo das Gartenhäuschen steht, auf rund 20 Aren zu finden. Die Trauben werden in der Volg-Weinkellerei gekeltert und letztlich findet der Wein seine Abnehmer vorwiegend in der Stadt Winterthur.

Stadtwein aus Wiesendangen

Weil der Boden in Wiesendangen mehr hergab als die eigenen Rebberge, kaufte die Stadt Winterthur damals das Rebgut. Das war in früheren Zeiten ein deutlich rentableres Geschäft, als es heute ist. Seit September 2005 hat die Volg-Weinkellerei die 460 Aren Rebflächen in Wiesendangen und Neftenbach als Pachtbetrieb übernommen. Gekeltert werden Blauburgunder, der den grössten Anteil ausmacht, Riesling-Silvaner, Federweisser und Chardonnay. Auch nach der Privatisierung ist der Winterthurer Stadtwein bei der Kundschaft beliebt geblieben.

Eine Besonderheit stellt das Gebäude im Weinberg dar. Die «Herrentrotte» ist sogar in der Liste der Kulturgüter mit regionaler Bedeutung eingetragen und weist im Innern mit der bald 300-jährigen Eichenpresse, dem Trottbäum, eine besondere Rarität auf.



Spezialität in Bertschikon

Kaum weit herum bekannt und doch ein Genuss: Der Lagune-Wein vom Bauernhof der Familie Elisabeth und Peter Zumbrunnen, der aus dem kleinen, drei Reihen umfassenden und hinter dem Hof gelegenen Anbaugebiet stammt.

Die Arbeit im Rebberg über das Jahr

Frühling: Der Frühling lässt die Spannung der Rebbauern tagtäglich ansteigen. Müssen die Reben für einmal ohne Entgelt für die Arbeit gepflegt werden, hat der Winterfrost zugeschlagen oder lässt der Austrieb berechnete Hoffnungen aufkeimen?

Bald folgt der Schnitt der Weinrebe, ein wichtiger Teil, wird doch damit die Güte und die Menge des künftigen Ertrags weitgehend bestimmt – vorausgesetzt die Winterkälte ist nicht allzu gross, um Schäden anzurichten. Hohe Minustemperaturen ertragen die meisten Rebaugen nicht. Beim Riesling-Silvaner liegt die Schadensgrenze bei minus 15 Grad, beim Blauburgunder bei minus 18 Grad. In solchen Fällen müssen mehr Augen am Stock verbleiben als üblich. Der Weinbauer nimmt den «Besenschnitt» vor. Er lässt den letztjährigen Bogen stehen und schneidet jeden Trieb an. Wenn im Frühjahr mehr Augen austreiben als erwartet, wird dies beim «Erlesen», der nächsten grossen Rebearbeitung, im Mai korrigiert.

Wenn es gilt, eine im Winter vorbereitete Neuanlage zu bepflanzen, ist dies die beste Zeit. Der tief gepflegte Boden ist gut ausgefroren und weist eine ideale Krümelstruktur auf. Nun werden die neuen Stöckel in Reihe und Glied in der Falllinie aufgestellt und mit dem Stössisen im Boden fest gestossen. Die Stöckel dienen den Jungreben als Halt und Schutz, bis dann in einem oder zwei Jahren die Drahtanlage gebaut wird. Die Jungreben stammen vorwiegend aus der Rebschule Keller

Grad Öchsle

Gebräuchliche Masseinheit in der Schweiz und Deutschland für das Mostgewicht beziehungsweise den Zuckergehalt des Traubenmostes. Die Einheit gibt an, wie viel Gramm ein Liter Most bei 20 Grad schwerer ist als ein Liter Wasser. Bei der Gärung wird der Mostzucker in Alkohol umgewandelt.

Die Öchsle-Grade erlauben deshalb auch Rückschlüsse auf den Alkoholgehalt des künftigen Weins. Der Zuckergehalt wird mit einem Refraktometer gemessen, ein optisches Sichtgerät, bei dem die Zuckermoleküle im Most den Lichteinfall in einem bestimmten Winkel brechen und der Wert auf einer Skala abgelesen werden kann.

aus Kleinandelfingen. Seit über 80 Jahren ist der Betrieb auf Rebsetzlinge spezialisiert und es dauert eine ganze Weile, bis eine Pfropfrebe verkauft werden kann. Das Rebsetzen erfordert letztlich grosses Können und viel Geduld. Es ist auch nötig, denn eine Neuanlage soll 25 und mehr Jahre genutzt werden können.

Sommer: Auch im Sommer sind die Rebarbeiten vielfältig. Je nachdem, wie die Trauben blühen, müssen beim «Erlesen» Schösslinge mit überzähligen Trauben ausgebrochen werden oder nicht. Jede einzelne Rebe wird bei den jeweiligen Laubarbeiten ganz

So wird der Wein hergestellt

Weisswein: Nach der Weinlese werden die in der Regel weissen Trauben in den Weinkeller gebracht, wo die Beeren maschinell vom Stielgerüst getrennt werden. Anschliessend werden sie in einer Mühle zerdrückt und es entsteht ein dickflüssiges Gemisch aus Fruchtfleisch, Kernen, Schalen und Saft: die Maische. Nach einigen Stunden setzen sich Aromen aus der Beerenhaut frei.

Dann wird die Maische ausgepresst und die Rückstände (Trester) vom Traubensaft (Most) getrennt. Der Most kommt in Behältnisse aus Metall, wo durch Zugabe von Hefekulturen die Gärung und BSA (biologischer Säureabbau) einsetzt, die den Zucker in Alkohol umwandelt – in der Regel acht Tage lang unter strenger Kühlregulierung. Die abgelagerte Hefe (Abstich) wird entfernt. Jetzt ruht der Jungwein die nächsten drei bis sechs Monate in Stahltanks oder Holzfässern. Alle Rückstände (Trester) werden wieder in den Rebberg verteilt.

Rotwein: Die Reihenfolge der Arbeitsschritte ist eine andere. Hier wird nicht der Most alleine, sondern die Maische vergoren, weil sich darin die wichtigen Farbstoffe befinden. Erst nach der Gärung wird durch leichten Druck der sogenannte Presswein gewonnen. Die hierbei ausgeschiedenen Rückstände werden einerseits via Brennerei zu Marc verarbeitet und andererseits der vergorene Trester wieder auf die Rebhänge zurückgebracht. Der Rotwein durchläuft anschliessend den biologischen Säureabbau (BSA) und reift während sechs bis 18 Monaten in Fässern oder Gärbehältern.

Eine genaue und regelmässige Betriebskontrolle ist bei allen Vorgängen unerlässlich. Damit weiterhin behauptet werden darf: Das Zürcher Weinland ist der Weinhimmel auf Erden. Und Wiesendangen liegt beinahe mittendrin.



individuell behandelt. Sei es beim Erlesen, Geiztriebe («Byzäh») ausbrechen, Einschlaufen, Auslauben oder Obenabnehmen. Wenn viele «Wasserschosse» vorkommen, erfordert das Aufbinden und Einschlaufen höchste Sorgfalt und zusätzliche Mehrarbeit, damit es gelingt, die Rebe zumindest im Folgejahr wieder zu einem fruchttragenden Weinstock zu ziehen. Besonders wachsam müssen die Rebleute bei häufigen Regenfällen sein. Es gilt, den falschen Mehltau fernzuhalten und die Krankheit mit organischen Fungiziden vorbeugend zu bekämpfen. Selbst die Bodendecke muss zwischendurch gemäht oder gemulcht werden. Das frische Gras wird liegen gelassen, es verrottet langsam und wird zu Humus. So kann bei Gewittern ein Abschwemmen der feinen Erde verhindert werden.

Herbst: Nun brauchen die Reben noch einen sonnigen und warmen Herbst, damit letztlich ein guter Tropfen gekeltert werden kann. «Der Wümmet», wie die Traubenernte genannt wird, findet meistens im Oktober statt. Diese letzte grosse Arbeit im Rebberg ist der Lohn für die über das ganze Jahr erbrachten Tätigkeiten. Da laufen die Telefondrähte im ganzen Dorf heisst. Alljährlich benötigt es viele freiwillige Helferinnen und Helfer, die sich als Wümmerrinnen und Wümmerr oder als Traubenträgerinnen und -träger zur Verfügung stellen. Es sind oft langjährige Mitarbeitende, die bei passender Wetterlage vom Weinbauer kurzfristig zur Weinlese aufgeboten werden. Die starken Männer laden sich die Traubentrans auf den Rücken, die Frauen sind eher mit dem Ablesen der Trauben beschäftigt. Und wie schon immer gibt es bei der Wümmet fast ausnahmslos Bauernbrot, heisse Würste und je nach Alter Wein oder Tee zum Zmittag.

Zum Schluss warten alle Beteiligten gespannt auf das Ergebnis. Was wird der amtliche Weinlesekontrolleur beim Messen mit dem Refraktometer verkünden? 75, 80, 90 oder gar weit mehr Grad Öchsle?

Winter: Der Weinberg scheint im Winter kahl und dürr – es ist still geworden. Doch der Schein trügt, der Weinstock lebt, die Arbeit geht weiter. Jetzt wird Mist



und Kompost zugeführt und bei geeigneten Bodenverhältnissen eingearbeitet. Dort, wo einzelne Stöcke fehlen, werden diese mittels Vergruben ersetzt. Auch die gesamte Drahtanlage wird überprüft, abgebrochene Pfähle werden wieder neu eingeschlagen. Ob der knorrige Stamm bei der nächsten Ernte grosse oder kleine Trauben wachsen lässt, bleibt zu diesem Zeitpunkt noch offen.

Eine Anekdote von Ernst Kindhauser (1913–2003)

Die Familie Kindhauser wohnte in den 1920er-Jahren noch im Oberdorf und hinter dem Haus gab es eine Trotte. «Eines nebligen Spätherbsttages fand dort emsiges Treiben statt. Die grossen Traubenstände und Kufen, in denen der Wein nach dem Wümmet vergoren war, wurden eine nach der anderen geleert. Die Traubenmaische in die Transen (Bükti) geschöpft und in den Presskorb geleert. Dann wurden die Bretter und Balken aufgelegt und das Pressen begann. Als schöner roter Strahl schoss der junge Wein vom Pressbrett in die Rinnstände. Wir zwei Brüder standen an die niedere Stande gelehnt und genossen das Schauspiel des plätschernden Weines. Plötzlich sackte mein Bruder zusammen und stürzte kopfüber in die schon halb gefüllte Weinstande. Ein Aufschrei! Mein Vater und noch zwei Nachbarn sprangen herbei. Vater riss den im Wein badenden Bruder heraus und trug ihn zur Mutter in die Küche. Für Mutter war das ein schrecklicher Anblick, sie hielt den, vom Körper meines Bruders tropfenden Wein, für Blut. Ueli hat aber diese Badekur gut überstanden.» Quelle: Aus den aufgeschriebenen Lebenserinnerungen von Ernst Kindhauser.

Den Spycher besichtigen und in alten Zeiten schwelgen

Wer sich über den früheren Weinbau informieren will, liegt mit einem Besuch im Spycher in Wiesendangen genau richtig. Vor 34 Jahren kaufte die Gemeinde den in der Kreuzung Kehlhof-/Birchstrasse gelegenen Spycher kurz vor dem Abbruch. Im Gebäude wurde ein Landwirtschaftsmuseum mit vielen Geräten und Gegenständen eingerichtet. Daneben finden die Besucher im Keller auch unzählige Geräte aus früheren Zeiten, mit denen die Weinbauern ihre Reben pfl egten, den Wein pressten und lagerten. Ein altes Wiesendanger Gedicht besagt: «Im Hinterdorf, im Lätte, im Gässli, Berg und Büel, da mues me schwär go jäte, wänn d'Tage heiss und schwüel.» Es zeigt auch, dass die Reben damals an einigen Orten im Dorf vorkamen. Der unter der Obhut der Museumskommission stehende Spycher ist jeden 1. Sonntag von Mai bis Oktober von 14 bis 17 Uhr geöffnet.

Walter Baer



