

Trauben und andere Geschichten

WÜMMET In der Region sind die ersten Trauben dieses Jahres geerntet worden. Hunderte von freiwilligen Helferinnen und Helfern werden in den nächsten Tagen Beeren von den Rebstöcken schnipsen – so wie beim Berghof in Wiesendangen.

In der einen Hand eine spitze Gartenschere mit gelbem Griff, in der anderen einen Zweig mit prallen, weissen Trauben. Claudine Kindhauser steht mitten im Rebberg des Berghofs in Wiesendangen. «So schmecken die Trauben einfach am besten», sagt sie und beisst einige Beeren ab, direkt aus dem dicken Bund in ihrer Hand. Die Sonne im Gesicht, süsse Trauben im Mund. Ein herrlicher Tag für den ersten Wümmet dieses Jahres.

Zwanzig Helfer und zwei Beobachter auf dem Traktor

Lukas Kindhauser hat die kleine Truppe kurz nach 13 Uhr für die Arbeit im Rebberg eingeteilt. Viele Worte braucht es nicht. Die meisten haben jahrelange Erfahrung. Die Traubensorte Muscat Oliver macht es auch dem Anfänger leicht: kaum faule Beeren, die man herausschnipseln müsste. Die Zweierteams – auf jeder Seite einer Rebstockreihe jemand – kommen rasch voran. 20 Aren sollen an diesem Nachmittag beim ersten Wümmet-Einsatz des Jahres abgeerntet werden.

20 Personen sind im Rebberg. Plus zwei kleine Buben, die vom Seitensitz des Traktors alles beobachten und sich freuen, wenn das Gefährt wieder losholpert, um einen vollen Container hinunter zum Hof zu bringen.

Familientradition seit bald 180 Jahren

Die Kinder auf dem Traktor sind die fünfte Generation der Familie Kindhauser, die in den Reben beim Berghof in Wiesendangen mithilft, wie auch noch fünf andere Familienmitglieder. Seit 1837 leben die Kindhauser im Dorf und bebauen dieses Land, seit 1923 steht der Hof etwas abgelegen direkt bei den Rebbergen.

Das alles erfährt man beim Wümmen. Denn während man die Trauben abschneidet, bleibt viel Zeit zum Plaudern. Claudine Kindhauser, Jahrgang 1958, sechsfache Mutter (der 32-jährige Betriebsführer Lukas ist einer ihrer Söhne) und unterdessen sechsfache Grossmutter, erzählt gerne aus der Familiengeschichte. Zum Beispiel auch, wie sie aus dem Welschland als Au-pair-Mädchen nach Wiesendangen kam, auf dem Nachbarhof einen jungen Mann kennen lernte – und für immer blieb. Die sechs

Kinder sind alle noch regelmässig auf dem Hof. «Es vergehen keine zwei Wochen, in denen ich nicht alle gesehen hätte.» Ist denn keiner weggezogen? Doch, einer wohne nicht mehr in Wiesendangen – sondern in Seuzach.

Die Frauen in der Nachbarreihe besprechen, was im Garten besonders gut gediehen ist. Vorher war die Feuerwehrübung im Dorf von Anfang Woche noch das Thema. Aber Achtung! Immer aufpassen, dass man vor lauter Schwatzen nicht dem Gegenüber in die flinken Finger schneidet.

«Langsam kommt auch der Anfänger in die Gänge», sagt Urs Kappeler schmunzelnd, zieht einen vollen Eimer weg und stellt einen leeren unter den Rebstock. Ihm läuft der Schweiss von der Stirne. Er ist einer der drei Männer mit der strengsten Aufgabe: Als Träger holen sie die Trauben ab, rauf und runter im Rebberg. Kappeler wohnt in Attikon und hilft seit 35 Jahren auf dem Berghof beim Wümmet mit. Seit der Pensionierung hat er mehr Zeit dafür. Kittel trägt er noch denselben wie früher: auf der Brusttasche ein Swissair-Logo.

Als Lohn ein Bauernbrot und ein paar Flaschen Wein

Auch Hanni Hauser ist schon seit über zehn Jahren dabei. An einem Dorffest sei sie einmal mit Claudines Mann Beni Kindhauser ins Gespräch über Wein und Reben gekommen, seither helfe sie mit. «Beim Wümmet werden meine Kindheitserinnerungen lebendig.» Früher habe sie bei den Grosseltern in Henggart mithilfen. Wegen des Lohns macht hier keiner mit. Dass es im November jeweils ein paar Flaschen Wein und ein Bauernbrot gebe, ist aber sehr willkommen.

Die Helferinnen und Helfer trommelt Lukas Kindhauser jeweils per Telefonalarm zusammen. «Bis jetzt hatten wir nie Probleme, genügend Leute zu finden.» Allerdings steige das Durchschnittsalter. «Die Jüngeren, die mitten im Berufsleben stehen, sind heutzutage meist nicht so flexibel.» Je nach Wetterlage müssen die Leute innert Stunden im Rebberg sein.

Mit der Ernte ist Lukas Kindhauser dieses Jahr zufrieden. Er hat vor dem Wümmet den Süssegehalt der Trauben gemessen. «Überraschend gut, nach dem

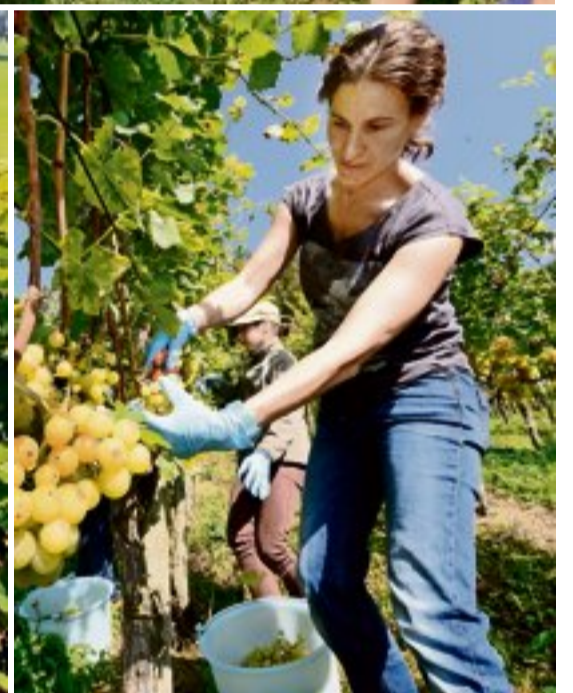
verregneten Frühling.» Die Rebbaudern sind dankbar für die warmen Wochen im August und September. Der dramatischste Moment dieses Rebjahres war die Frostnacht vom 27. auf den 28. April. «Als ich damals zum Rebberg ging, knirschte das gefrorene Gras wie Glas unter den Stiefeln.» Der Schaden im Rebberg der Kindhauser hielt sich aber in Grenzen. Denn man hatte die überzähligen Triebe noch nicht aus den Reben gebrochen. Und der Frost liess genügend gesunde Triebe übrig.

Vor der Kirscheschifflye, der berüchtigten «Kef», blieben die Reben auf dem Berghof bisher weitgehend verschont. «Um diese Fliege wird viel Aufhebens gemacht», sagt Kindhauser. Ausfälle, Schädlinge, Krankheiten, das habe es doch auch früher schon gegeben. Für die Muscat-Oliver-Trauben sind Rehe und Dache aus dem nahen Wald die grösste Gefahr: Weil sie so süss sind, knabbern die Tiere diese Sorte besonders gerne ab.

Seit 2012 keltert Lukas Kindhauser den Wein selbst auf dem Hof. Er ist stolz, dass sein Riesling-Silvaner kürzlich an einer Degustation erstmals mit einer Goldmedaille ausgezeichnet worden ist. Kindhauser wird am Abend mit einer Maschine die Beeren von ihren Zweiglein trennen, sie dann einige Stunden ruhen lassen, damit die Muscat-Oliver-Trauben ihren Geschmack entfalten können, und dann in der Nacht auspressen. Die Traubensorte ist noch nicht sehr bekannt. «Wir sind die Ersten, die sie im Kanton Zürich angebaut haben», sagt Kindhauser.

Zvieri mit Zwetschkuchen

Unterdessen sitzen die Wümmerrinnen und Wümmen an einem Tisch auf dem Hofplatz, auf dem ein selbst gebackener Zwetschkuchen steht. Zeit für den Zvieri und ein paar Geschichten: Der Wümmet sei lange nicht immer so angenehm wie heute, bei strahlendem Sonnenschein. Die Helfer erzählen von Nebel, Kälte und klammen Fingern. Und das Herauslesen der faulen Trauben aus den Rotweinsorten, das brauche jeweils viel Geduld. Wer weiss, was noch alles passiert, bis die drei Hektaren Reben auf dem Berghof dieses Jahr alle abgelesen sind. Die 20 Aren Muscat Oliver bei Sonnenschein waren jedenfalls ein schöner Nachmittagsspaziergang zum Aufwärmen. Jakob Bächtold



Zuerst eine kurze Instruktion, dann geht der Wümmet los und die Trauben werden abgeschnitten.

Marc Dahinden

UMFRAGE

Warum helfen Sie im Rebberg mit? Wümmerrinnen und Wümmen erzählen von gefrässigen Hunden und Fahrten auf dem Traktoranhänger



Irene Wiesendanger,
64 Jahre,
Wiesendangen

«Ich weiss nicht, wie lange ich schon bei der Wümmet mithilfe. Ich habe die Jahre nicht gezählt. Mir gefällt, dass man auf diese Art Leute aus dem Dorf kennen lernt und mit ihnen ins Gespräch kommt. So kennt man sich, wenn man sich auf der Strasse begegnet. Ich nehme immer meinen Hund Reimo mit. Er ist vierjährig. Er hat Trauben auch sehr gerne, aber er sollte nicht zu viele essen.»



Beat Dubach,
67,
Wiesendangen

«Die Arbeit im Rebberg ist für mich ein schöner Ausgleich. Ich bin gerne draussen an der frischen Luft. Ich bin erst seit fünf Jahren dabei, seit der Pensionierung. Ich arbeite als Träger und hole bei den anderen die vollen Kessel mit den Trauben ab. Das spürt man am Abend schon in den Knochen. Aber ich bin harte Arbeit gewohnt, ich war 38 Jahre lang Freileitungsmonteur bei den EKZ.»



Christine Aeschbacher,
56,
Wiesendangen

«Wenn der Wümmet den ganzen Tag dauert, gibt es zum Mittag jeweils Schüblig und Brot. Und wer will, kann sich Käse über dem Feuer schmelzen. Und dazu gibts natürlich ein Glas Wein. Auf diesen Zmittag freue ich mich immer. Ich helfe auch unter dem Jahr hier im Betrieb mit. Man vergisst manchmal, dass die Wümmet nur ein ganz kleiner Teil der Arbeit ist, die es im Rebberg zu machen gilt.»



Thomas Kindhauser
37,
Wiesendangen

«Ich bin mit meinen fünf Geschwistern hier auf dem Berghof aufgewachsen. Früher haben wir die Trauben noch an den Volg in Winterthur geliefert. Das Grösste war für uns Kinder immer, auf dem Traktoranhänger in die Stadt mitzufahren. Dort haben wir die Passanten jeweils mit Beeren beworfen. Zum Glück habe ich jetzt einen flexiblen Arbeitgeber, so kann ich bei der Wümmet immer noch mithelfen.» bä

ZAHLEN ZUR WEINERNT

Bereits am 15. September sind im Kanton Zürich die ersten Trauben dieses Jahres geerntet worden, wie der Weinbaukommissär Andreas Wirth erklärt. Die Wümmet beginnt damit allerdings deutlich später als im Vorjahr. Schuld daran war die verregnete erste Jahreshälfte. «Für war der Herbst furios», sagt Wirth. Darum erwartet er eine ansprechende Weinqualität. **Die am häufigsten angebaute Rebsorte** im Kanton Zürich ist der Blauburgunder, gefolgt vom Riesling-Silvaner. **4100 Tonnen** Weintrauben wurden im Kanton Zürich 2015 abgelesen. Das waren rund fünf Prozent weniger als im Durchschnitt der letzten Jahre. **30 000 Hektoliter Wein** konnten aus der Zürcher Weinernte 2015 gekeltet werden. In der ganzen Schweiz waren es 850 000 Hektoliter.

Mit 4900 Hektaren Anbaufläche ist der Kanton Wallis der grösste Weinkanton der Schweiz, gefolgt vom Waadtland mit knapp 38 000 Hektaren. Im Kanton Zürich liegt die Anbaufläche bei 607 Hektaren. **Stäfa** ist die grösste Weinbaugemeinde im Kanton Zürich mit über 45 Hektaren Rebfläche. Auf Rang 2 folgt Freienstein-Teufen (32 ha), den dritten Platz belegt Weiningen (28 ha). Die nächsten drei Ränge: 4. Ossingen (25 ha), 5. Winterthur (23 ha), 6. Neftenbach (22 ha). **263 Millionen Liter Wein** wurden in der Schweiz 2015 gemäss Berechnungen des Bundesamts für Landwirtschaft konsumiert. Der Trend ist rückläufig. Einheimischer Wein wird hingegen immer mehr getrunken. Letztes Jahr waren es 99 Millionen Liter, was einem Marktanteil von 37,5 Prozent entspricht. bä