

Wo Tausende Weintrauben auf Helfer warten



Früher Wümmet auf dem Weingut Schipf: Gutsherr Professor Kaspar von Meyenburg mit frisch gelesenen weissen Trauben.

Fotos: David Boer

HERRLIBERG Der diesjährige Wümmet beginnt zwei Wochen früher als üblich. Der heisse Sommer hat die Trauben rekord-schnell reifen lassen. Im Weingut Schipf wimmeln freiwillige Helferinnen und Helfer fleissig die reifen Weintrauben.

Ganz unscheinbar versteckt sich das Weingut Schipf hinter den grossen Mauern. Kaum tritt man auf das Grundstück, lassen einen die alten Gemäuer staunen. Umgeben von viel Grün, alten Pflastersteinen und Tausenden Reben sorgen die mit Efeu bewachsenen Gebäude aus dem 16. und dem 18. Jahrhundert für ein ganz eigenes Ambiente des Weinguts. Zwischen den Reben kommt Jonas David Ettlín, Betriebsleiter und Önologe des Weinguts Schipf, hervor. Er hat soeben die freiwilligen Helfer zum Wümmet instruiert und in die Reben begleitet.

Der schönste Arbeitsplatz

Auf über 4,5 Hektaren erstrecken sich die Traubenstöcke direkt am Ufer des Zürichsees in der Morgensonne. «Fantastisch, wie gut die Trauben aussehen. Normalerweise lassen sie sich bis Mitte September Zeit», berichtet er auf dem Weg in die Reben. Dabei greift er immer wieder unter die blauen Netze und probiert seine Trauben. Man muss es ihm leicht tun – so verlockend wie die vielen Büschel von den Stauden hängen.

Ettlín sieht keinen Grund, weshalb einige Trauben früher reif sind als andere. «Die Trauben und Traubensorten sind einfach verschieden.» Bei den Helfern angekommen, haben wir uns schon durch Sorten wie Pinot noir, Räuschling und Chardonnay probiert und den ersten Weisswein in der prallen Sonne vergossen.

Ausgerüstet mit Handschuhen, festem Schuhwerk, Käppis und Schneidzange tummeln sich rund zwanzig motivierte Helfer zwischen den Riesling-Silvaner-Reben. Vorwiegend Pensionäre nehmen sich gerne Zeit für die Arbeit zwischen den Stöcken. Zu zweit knipen sie die reifen Traubenbüschel ab und werfen sie in die Sammelbehälter neben ihnen. «Ich komme seit vielen Jahren während des Wümmets», berichtet ein älterer Helfer, wäh-

rend er einige faule Trauben aussortiert. Sein Gegenüber ergänzt: «Das hier ist der schönste Arbeitsplatz, den man am Zürichsee haben kann!» Sie lassen immer einen der Büschel für die Spätlese stehen. Dieser wird dann innert der nächsten vierzehn Tage bewusst später geerntet. Dies sei eine Spezialität des Weinguts. Immer wieder unterbricht ein fleissiger Mann das Gespräch, der im Akkord volle Eimer zu einem Transporter in der Nähe trägt.

Auch der Chef packt mit an

Auf dem Ladedeck des Transporters steht Kaspar von Meyenburg, der Besitzer des Guts, mit seinem Hut und hochgekremelten Ärmeln in der Sonne. Gezielt pickt er faule und unreife Trauben aus dem Behälter vor ihm. Ettlín schaut ihm dabei auf die schnellen Finger. «Wie schnell der Wümmet geht, hängt grösstenteils von der Qualität der Trauben ab. Zurzeit hat es nur wenig faule Trauben. So kommen wir schnell voran», erzählt Ettlín während des Beobachtens. «Die Reife der Trauben erkenne ich am Geschmack, an der braunen Farbe der Kerne, daran, wie gut sich die Kerne vom Fruchtfleisch lösen, und natürlich am Oechsle-Wert.» Letzterer zeigt den Zuckergehalt der Trauben an. Bei Weisswein sollte dieser bei 80, bei Rotwein bei etwa 100 liegen.

Nebst der frühen Reife fällt auch auf, dass wenig Schädlinge die Rebstöcke befallen. Dieses Jahr musste halb so viel gespritzt werden wie sonst. «Das hat auch mit der Hitze und vor allem der Trockenheit der vergangenen Wochen zu tun», meint Ettlín.

In zehn Tagen zum Weisswein

Der Motor des Transporters startet. Auf einem holprigen Kiesweg fährt der Arbeiter Jozef Lenický das Gefährt zur Presse in der Trotte. Über 700 Kilo grüne Trauben werden zur Presse gefahren. Lenický ist seit über

23 Jahren auf dem Gut tätig. Das ganze Jahr kümmert er sich um die Reben und das Anwesen. Spritzen, Netze spannen, Äste stutzen, Holz hacken und vieles mehr gehört in seinen Aufgabenbereich. «In den vergangenen Wochen gab es besonders viel zu tun, weil alle Trauben viel früher reif sind als normalerweise», erzählt er.

Kaum angekommen werden die Trauben in eine Maschine geschaufelt, die die Beeren von den Stielen trennt und zerkleinert. Danach wird die sogenannte Maische direkt durch den grossen Schlauch in die Presse gepumpt, wo die Beeren im nächsten Schritt gepresst werden. Gepresst wird manuell und traditionell in der horizontalen Trommel, die rund 750 Kilo Trauben fasst. Die Trommel wird unter der Beobachtung von Gutsherrn von Meyenburg und Ettlín immer wieder gedreht, bevor die Trauben durch Pressluft von innen an die Wände der Trommel gedrückt werden. Schön zu beobachten ist, wie der frische Saft zwischen den Rinnen in den Auffangbehälter rinnt. «Die Trockenheit hat die Häute der Trauben sehr zäh gemacht. Deshalb müssen wir diesen Vorgang öfter als sonst wiederholen», erklärt Ettlín, während er an den Hebeln hantiert. Die Reste vom Pressen werden bei uns kompostiert. «Es gäbe zwar guten Grappa daraus, aber der Marktdafür ist zu klein», weiss er.

Zum Wein heranreifen

Der Traubensaft, den man in rund zehn Tagen Weisswein nennen darf, wird nach Beigabe von etwas Schwefel und natürlichen Enzymen direkt in einen grossen Tank im Weinkeller gepumpt. Nach 24 Stunden werden sich Partikel und Überreste vom Pressen mithilfe der Enzyme abgesetzt haben. Ettlín kann dann den reinen Traubensaft abschöpfen. Etwa 70 Prozent der ursprünglichen Masse können so zum Wein heranreifen. In den kommenden Wochen wird Ettlín diese Schritte noch einige Male wiederholen. Bis der letzte Tropfen aus allen Trauben gepresst ist, wird es wohl später Herbst werden. Sandra Kuster



Betriebsleiter Jonas Ettlín verteilt die Trauben in der Presse.



Die Trauben werden im Akkord geerntet.



Viel Arbeit: Betriebsleiter Jonas Ettlín (links) und Gutsherr Kaspar von Meyenburg messen die Öchsle.

Wahl hat ein Nachspiel

VERKEHR Drei Zürcher Kantonsräte beurteilen die Wahl eines neuen Mitglieds in den ZSG-Verwaltungsrat als problematisch.

Die Wahl eines neuen Mitglieds in den achtköpfigen Verwaltungsrat der Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft (ZSG) schlägt nachträglich Wellen in der Politik. Die Zürcher Kantonsräte Hans-Peter Brunner (FDP, Horgen), Tobias Mani (EVP, Wädenswil) und Hans-Peter Amrein (SVP, Küsnacht) haben beim Regierungsrat eine Anfrage deponiert. Sie hinterfragen die Wahl von Rebecca Weber als neues Verwaltungsratsmitglied. Sie ist die Tochter des Verwaltungsratspräsidenten Peter Weber.

Keine praktische Erfahrung

Für die Kantonsräte ist die Wahl deshalb problematisch, weil die Tochter über keine praktische Erfahrung in Unternehmensführung, Verkehr, Tourismus, Gastronomie beziehungsweise Fachkompetenz wie Betriebswirtschaft oder Jurisprudenz verfügt. Dies wären nach Ansicht der Antragsteller jedoch «für die ZSG besonders nützliche Kompetenzen, um die angestrebte Erhöhung des Kostendeckungsgrades und eine Optimierung ihrer Gastronomie erreichen zu können». Zudem sei die ZSG kein Familienunternehmen, sondern gehöre zu über 70 Prozent der öffentlichen Hand – der Kanton hält mit 22 Prozent das grösste Aktienpaket –, weshalb die Wahl einen «eigenartigen Beigeschmack» erhalte.

Die Kantonsräte wollen wissen, ob die Exekutive von diesem Wahlvorschlag Kenntnis hatte, warum der Kantonsvertreter an der Generalversammlung im Juni der Wahl zustimmte und wie der Rat die Wahl der Tochter des Verwaltungsratspräsidenten mit Blick auf seine Public-Corporate-Governance-Richtlinien beurteilt. red

Feuer im Dachstock

KALTBRUNN Am Mittwochabend hat ein Blitzeinschlag den Dachstock eines Einfamilienhauses in Kaltbrunn in Brand gesetzt. Der Hausbesitzer und ein Nachbar konnten den Brand löschen.

Nachdem der Brandalarm um 18 Uhr bei der kantonalen Notrufzentrale eingegangen war, rückten die zuständigen Feuerwehren an den Brandort an der Gublenstrasse in Kaltbrunn aus. Wie die Kantonspolizei St. Gallen mitteilt, stellten sie vor Ort fest, dass ein Blitz in einen Dachstock eingeschlagen und diesen in Brand gesetzt hatte. Das Feuer konnte vor dem Eintreffen der Feuerwehren durch den Hausbesitzer und einen Nachbarn gelöscht und eine Ausbreitung des Feuers verhindert werden. Der entstandene Sachschaden konnte noch nicht beziffert werden. pst

ETWAS GEHÖRT?

Etwas Neues oder Aussergewöhnliches in der Region Zürichsee gehört oder gesehen? Etwas, was viele Leserinnen und Leser der «Zürichsee-Zeitung» interessieren könnte? Rufen Sie die Redaktion an (Tel. 055 220 42 42) oder schreiben Sie eine E-Mail (redaktion.obersee@zsz.ch). red