

[lid.ch](https://www.lid.ch)

Der Klimaerwärmung einen Schritt voraus - Landwirtschaft Schweiz

Von *Regine Imholz*

6-7 Minuten

Mediendienst Nr. 3409 vom 25. Januar 2019

Ein findiger Weinbauer vom Zürichsee hat sich schon früh Gedanken über die immer wärmeren und trockeneren Sommer gemacht. Eine Voraussicht, die sich jetzt bezahlt macht.



"Das Geschmacksbild ist ganz anders": Mitarbeiter Luca Passante (links) und Betriebsleiter Jonas Ettl. (Regine Imholz) [Download image](#)

Winterliche Ruhe liegt über dem kleinen Rebberg hoch über dem Zürichsee. Die Uhr der pittoresken Kirche Wetzwil, direkt unterhalb des Grundstücks, schlägt zehnmal. Ein paar Schneereste knirschen unter den Schritten der beiden Männer, die mit ihren Scheren zwischen den Stöcken mit dem Wintererbschnitt beschäftigt sind.

Es ist jedoch kein herkömmlicher Weinberg, in dem die Männer ihre Arbeit verrichten. Der über Herrliberg gepflanzte Rebberg „Ob der Chilen“ liegt auf rund 650 Metern – und damit gut 200 Meter höher als jeder andere Weinberg in der Region. Auf dem 750 Quadratmeter grossen Grundstück startete der Besitzer des Weinguts Schipf 2007 einen Versuch, dessen Ausgang völlig ungewiss war. Er pflanzte am Hang des Bergrückens „Pfannenstiel“ Reben an, um herauszufinden, wie sich die von der Norm abweichende Höhe auf die Pflanzen auswirken würde.

Kaspar von Meyenburg übernahm 1994 den über 300 Jahre alten Familienbesitz. Doch der Gutsbesitzer hat eine berufliche Vergangenheit, die ihm auch als Weinbauer zugute kommt: Er studierte Mikrobiologie und lehrte dies unter anderem an der Universität Kopenhagen. Dass sich beim globalen Wetter ein Wandel abzeichnet, hatte der Forscher bereits früh erkannt: „Ich habe schon vor 20 Jahren über mögliche Folgen der Klimaerwärmung für die Reben sinniert“, sagt von Meyenburg. Denn die Trauben reiften immer früher – im Schnitt müssen die Früchte heute zwei bis drei Wochen früher als noch vor gut 20 Jahren gelesen werden.

„Fremde Fötzel“

Es sind jedoch gerade die kühlen Herbstnächte, die für ein exzellentes Aroma von entscheidender Bedeutung sind. „Vor allem die Rotweine profitieren von diesen frischen Temperaturen“, sagt Jonas Ettlín, der unterdessen als Betriebsleiter die Geschicke des Weinguts Schipf lenkt. Für ihn ist der Versuchsrebbberg eine spannende Angelegenheit – nicht nur wegen der Höhe. Als der Rebberg angelegt wurde, pflanzte von Meyenburg auch rund zehn „fremde Fötzel“ an, wie er sie heute lachend nennt. Doch diese Neuzüchtungen konnten sich nicht durchsetzen. „Das Geschmacksbild ist ganz anders und momentan noch eher gewöhnungsbedürftig für unsere Kundschaft“, sagt Ettlín.

Die „normalen“ Trauben wie Rauschling, Riesling x Silvaner,

Freisamer, Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir allerdings, die profitieren von den zwei Grad, um die es „Ob der Chilen“ kühler ist. Vor allem im Hitzesommer 2018. „Im August war es dann aber so trocken, dass alle Reben ihren Stoffwechsel runtergefahren haben“, erklärt Ettlín. Zwei Wochen lang legten sie einen Stillstand in ihrem Reifeprozess ein – auch im Versuchsrebbérg. „Zu diesem Zeitpunkt konnten wir keinen Unterschied zwischen den Reben am See und denen oben feststellen“, sagt der Oenologe. Und nach einem Regen ging die Reife normal weiter.



Der Rebbérg "Ob der Chilen" liegt auf rund 650 Metern und damit höher als Rebbérg in der Region. (Regine Imholz) [Download image](#)

Dem Frost getrotzt

Entscheidend war jedoch, dass die Lese auf 650 Metern Höhe zwei bis drei Wochen verzögert stattfinden konnte – und damit die Trauben trotz des ungewöhnlich heissen und langen Sommers noch von ein paar kühlen Nächten profitieren konnten. „Letztes Jahr hatte unser Pinot Noir Mitte Oktober 100 Oechslegrade“, sagt von Meyenburg. Dies bei einer zufriedenstellenden Menge von etwas unter einem Kilo pro Quadratmeter, was rund eine Flasche Wein ergibt. Die frühreifen, also die weissen Trauben, konnten zwei

Wochen später gelesen werden als die unten am See und die roten waren gar um vier Wochen verzögert. Irgendwann, darin sind sich die zwei Männer einig, werde es für Weissweine in den unteren Lagen schlicht zu heiss. Und wann wird das soweit sein? „Wir wissen es nicht“, sagt von Meyenburg, „das hängt vom Verlauf der Klimaerwärmung ab.“ Sollte es so heiss werden wie zum Beispiel in Südkalifornien, werde es schwierig, dort gediehen Weissweine praktisch nicht.

Es gibt noch andere Vorteile, welche die Betreiber des Weinguts Schipf im Versuchsrebbberg feststellen konnten: „Überrascht uns ein Spätfrost“, sagt Ettlin, „erwischt es bei den Reben in tiefen Lagen die jungen, ungeschützten Triebe.“ Den Pflanzen in der höheren Lage kann derweil die Kälte weniger anhaben, denn sie haben noch nicht ausgetrieben, die Knospen sind noch geschlossen.

Ein Trumpf im Ärmel

Alle diese Erkenntnisse aus dem Versuchsrebbberg könnten für das Schipfgut irgendwann von entscheidender Bedeutung sein – dann nämlich, wenn der Betrieb erweitert werden soll. „Am See gibt es kein Land für Reben mehr“, sagt von Meyenburg, „aber dort oben könnte man in grossen Flächen anbauen.“ Ausserdem sei das alles ja gar nichts Neues. Oberhalb Wetzwil befanden sich nachweislich bereits im Jahr 1660 Rebberge. „Allerdings hatte der Wein von damals wohl nicht viel mit dem heutigen zu tun“, sagt Jonas Ettlin lachend, „ausser dass beide von Reben abstammen.“

Der Wein vom Versuchsrebbberg wird als rote Assemblage in kleinen Mengen gekeltert. Der 2017er und der 2018er reifen noch in Ruhe im Barrique. Die Qualität sei sehr gut, betont Ettlin, geschmacklich unterscheide er sich allerdings von den herkömmlichen Sorten. Inwiefern möchte er nicht erklären: „Er ist einfach anders.“

Dieser Rebbberg „Ob der Chilen“ sei in seinem Kopf immer präsent, sagt der Betriebsleiter. Er sei eine positive Hypothek, ein Trumpf im

Ärmel - eine Option für die Zukunft.

[Zur Übersicht](#)