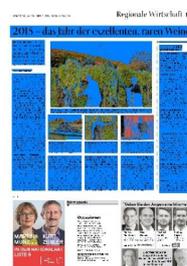


## Inhaltsverzeichnis 12.10.2015

Lieferschein-Nr.: 9105180  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 2  
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

	<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
10.10.2015 Schaffhauser Nachrichten <i>2015 - das Jahr der exzellenten, raren Weine</i>	20'326	1



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'326  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 13  
Fläche: 68'101 mm<sup>2</sup>

## 2015 – das Jahr der exzellenten, raren Weine

**Jahr für Jahr** leisten die 483 Hektaren Schaffhauser Rebland einen wichtigen Beitrag zur kantonalen Wirtschaft. Der 2015er dürfte rasch ausverkauft sein – er ist hervorragend, aber es gibt zu wenig.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

**HALLAU/OSTERFINGEN** «Fuule Hund» heisst eine Reblage von knapp 30 Aren oberhalb der Bergkirche St. Moritz. Doch faul ist hier gewiss niemand: Schon seit neun Uhr arbeiten Stefan Schlatter, der in Ehren ergraute Juniorchef der Hallauer Weinkellerei Hans Schlatter, und sein Team von zwölf Lesehelferinnen und -helfern sowie zwei Bückiträgern am Donnerstag in den Reben, ernten Blauburgundertrauben, aus denen die Spätlese «16-Fahne-Wy» gekeltert wird. «Wir haben heuer ideale Verhältnisse», bemerkt Schlatter. So macht das Herbstfreude, und die Lesemannschaft kommt rasch voran. «Hohe Öchslegrade allein machen noch nicht den Wein», erklärt Schlatter, entscheidend sei die physiologische Reife der Beeren: «Reif sind sie, wenn die Traubentiele verholzt sind und die Kerne im Innern der Beeren eine haselnussbraune Färbung angenommen haben.»

Am 28. September hat Schlatter mit der Blauburgunderernte begonnen, gestern wurde er fertig. Es war eine kurze Ernte, in der Menge wegen des heissen, trockenen Sommers kleiner als im Durchschnitt, aber von ausgezeichneter Qualität. Was Hagelschäden betreffe, sei man am Hallauer Berg mit einem blauen Auge davongekommen.

### «ann weniger» bei Baumann

«Nach den letzten Jahrgängen sind wir mit der Qualität dieses Jahr glücklich», sagt auch Ruedi Baumann in der Lage Röti in Oberhallau, wo sein rotes Flaggschiff namens «R- » wächst, ein Pinot noir, der im Jahr 2000 im Mémoire des Vins Suisses aufgenommen wurde. «Und es hat ganz klar etwas gebracht, noch ein paar Tage zu warten, bis auch die Kerne in den Beeren und die Tannine der Beerenhäute reif sind.» Doch der Hagel vom 13. Mai hat Oberhallau voll erwischt und einen so grossen Schaden angerichtet, dass es dieses Jahr den «ann mee» nicht geben wird, den Beatrice Baumann vor etwa zehn Jahren nach ihren eigenen Vorstellungen zu keltern begonnen hatte. «Wir brauchen alle Trauben für den «R-» und den «Zwa», den wir gemeinsam mit Michael Meyer von Bad Osterfingen keltern.» Nächstes Jahr feiern Baumann und Meyer «20 Jahre Zwa», denn der 1994er, der erste Jahrgang, wurde erst zwei Jahre später vorgestellt. Seither gehört das Ergebnis

dieser Zusammenarbeit zu den schweizerweit anerkannten Spitzenweinen. Er wird aus Baumanns und Meyers besten Blauburgundertrauben gekeltert, die am selben Tag gelesen, im Verhältnis 50:50 gemischt und in Oberhallau und in Bad Osterfingen eingemaischt werden.

Michael Meyer in Bad Osterfingen trägt zwei Hüte: eine Kochhaube und ein Winzerkäppi. In der Erntezeit eilt er um 11 Uhr in die Küche und steht dort bis um 14 Uhr seinen Mann. Das will etwas heissen, denn seine beiden Stuben und der Gewölbekeller sind im Herbst oft bis auf den letzten Platz besetzt. Meyers Weine gehören nicht nur zu den besten im Schaffhauserland, sie sind auch vorbildlich in Sachen Wertschöpfung, denn mehr als die Hälfte aller Flaschen schenken Ariane und Michael Meyer in ihrem Gasthaus Bad Osterfingen aus – zu humanen Preisen.

«Was wir in den Tanks haben, riecht gut und schmeckt bereits gut», befindet Hermann Steitz, oberster Leiter der Volg-Weinkellereien, und auch Kellermeister Michael Fuchs vom GVS ist glücklich mit dem Traubengut. Eine Tankprobe in Schlatters Keller zeigt: Die Weissen haben Extrakt, ein stabiles Säuregerüst und schöne Fruchtaromen, der junge Eisenhalder Blauburgunder zeigt sich bereits saftig, stoffig und gehaltvoll. «Da gitt, glaub, e Bömbeli», meint Stefan Schlatter.



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'326  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 13  
Fläche: 68'101 mm<sup>2</sup>



Michael Meyer steht im Kochtschöpli in den Reben. Seine Rebmeisterin Alice Weiss ist daran, die blauen Vogelnetze wie Segel einzuholen, nach einer raffinierten Methode, die ihr Lebenspartner Willi Freiburghaus entwickelt hat. Bilder Ulrich Schweizer



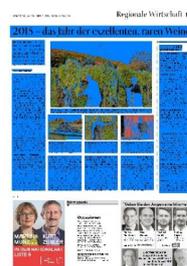
► **Stefan Schlatter** ist mehr als zufrieden: «Kein Tau, die Trauben sind trocken; keine Wespen und keine Vogelschwärme, die Beeren sind unverletzt – und auch keine Suzuki-Fliege, der Sommer war zu trocken und zu heiss.»



► **Ruedi Baumann** ist glücklich, aber mit einem weinenden Auge: «Wir freuen uns natürlich über die hervorragende Qualität der Trauben. Doch der Hagelzug vom 13. Mai brachte uns in der Lage Röti eine Ertragseinbusse von 50 Prozent.»



► **Thomas Meier** vom Weingut Lindenhof in Osterfingen freut sich über die hohen Öchslegrade und guten Säurewerte. Er hat mit der Blauburgunderlese erst angefangen, die Lage Stiegeli für «7 cépages» kommt nächste Woche dran.



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'326  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 13  
Fläche: 68'101 mm<sup>2</sup>

## Weinkanton Die fünf grossen Kellereien

**483 Hektaren Rebland** hat der Kanton Schaffhausen, das ist hinter dem Kanton Zürich (613 ha) die zweitgrösste Rebfläche der Deutschschweiz. In einem normalen Rebjahr ergibt diese Fläche etwa 3,5 Millionen Liter Wein. Die grössten Produzenten sind:

**Die GVS Weinkellerei** in Schaffhausen-Herblingen verarbeitet jedes Jahr rund 750 000 kg Trauben. Zusammen mit Offenwein, den GVS direkt nach der Ernte von Zulieferern annimmt, werden ungefähr 650 000 Liter Wein vinifiziert. Knapp zwei Drittel (64 Prozent) dieser Trauben sind Blauburgunder, knapp ein Viertel (24 Prozent) Riesling-Silvaner. Der Anteil aller weissen Spezialitäten beträgt 6 Prozent, jener der roten Spezialitäten ebenfalls 6 Prozent.

**Die Rimuss Weinkellerei Rahm** in Hallau nimmt jedes Jahr ungefähr 700 Tonnen Trauben aus dem Kanton Schaffhausen an, was je nach Jahrgang etwas mehr

als 500 000 Liter Wein ergibt. Von dieser Menge entfallen rund 80 Prozent auf die roten Rebsorten, allen voran Blauburgunder.

**Die Volg Weinkellereien** Winterthur haben in Hallau, Oberhallau, Gächlingen und Trasadingen 20 Hektaren eigene Reben und beziehen von Rebbauern Trauben von weiteren 20 Hektaren Rebland. Diese 40 Hektaren entsprechen 8 Prozent der Gesamtrebfläche des Kantons Schaffhausen, im Jahresdurchschnitt dürfen daraus rund 300 000 Liter Wein gekeltert werden.

**Die Gebrüder Kümin** in Freienbach SZ kellern von rund 15 Hektaren Trauben aus den Rebbergen von Buchberg und Rüdlingen ein, woraus jährlich etwa 100 000 Liter Wein gekeltert werden dürften.

**Rutishauser** in Scherzingen, die fünfte der grossen Kellereien, die aus Schaffhauser Trauben Wein keltern, lieferte bis Redaktionsschluss keine Kennzahlen. (us)