

Vom Hiesige (17)

Grenznaher Weinbau mit Weitblick

Alex Hoster

Reni und Peter Baur in Rafz setzten schon früh auf neue Traubensorten. Für Veränderungen sind sie bis heute offen geblieben – und um zu lernen, wagen sie auch einen Blick über die nahe Grenze.

RAFZ – Schon Grossvater und Vater Baur bewirtschafteten den familieneigenen Hof in Rafz, jedoch mit Ackerbau und Viehwirtschaft. Als Ende der Siebzigerjahre einige Pachtverhältnisse aufgelöst wurden, musste sich Peter Baur's Vater überlegen, wie es weitergehen sollte. Er entschloss sich, seinen Betrieb ganz auf Rebbau umzustellen und die Traubenernte der etwa sieben Hektaren Anbaufläche an die Rebbaugenossenschaft zu verkaufen. Unter diesen Voraussetzungen war es logisch, dass Sohn Peter seine Ausbildung gleich als Winzer machte und eine Aufbaulehre als Weinküfer (heute: Weintechnologe) daran anhängte. Das Ganze krönte er mit einer einjährigen Handelsschule.

So gerüstet, kelterte Baur junior 1988 erstmals selber eigenen Wein ein. 1990 übernahm er dann zunächst die Produktion, also Keller und Inventar. 1994 wurde umgebaut und 1998 ging der Betrieb ganz an ihn über. «Zu unserem 20-jährigen Jubiläum im vergangenen Jahr haben wir einen Grand Cru kreiert, und zwar nach allen Regeln der Kunst», erzählt Peter Baur nicht ohne Stolz. «Das Resultat ist erstaunlich und wüsste man nicht um seine Herkunft, man würde in ihm ein Produkt unserer westlichen und südlichen Nachbarn vermuten.»

Herzliche Nachbarschaft

Den nördlichen Nachbarn hingegen «verdankt» Peter Baur seine Frau Reni. Die junge Frau aus dem Frankenland kam 1989 ins nahe Jestetten, um in einer Apotheke zu arbeiten. «Ich wollte damals einfach von zu Hause weg», sagt sie heute. Auf einer Fahrradtour in der Region erzählte sie einer Kollegin angesichts der vielen Weinberge, dass sie gerne mal bei einer Weinlese mithelfen würde. Aber als Deutsche getraue sie sich nicht, einen Schweizer Weinbauern zu fragen. Ihre Kollegin machte ihr Mut: Sie kenne da vom Turnverein Rafz her einen Jungen, der Reben besitze, und den könnte sie ja mal fragen. Doch erübrigte sich dies, denn an einem Fasnachtsanlass lernte die Zuzügerin den ominösen Jungwinzer gleich selber kennen. Und noch bevor sie ihm beim Wümmet helfen konnte, wurde sie schon bei der Präsentation seiner neuen Weine im Frühjahr eingesetzt – im November 1991 wurde geheiratet.

Man pflege hier halt gutnachbarschaftliche Beziehungen, sagt Peter Baur verschmitzt, nicht

nur in landwirtschaftlichen Dingen. «Das Heiraten über die Grenze hinweg hat Tradition», ergänzt er. «Schliesslich hat schon mein Vater ein Mädchen aus einem deutschen Nachbardorf geheiratet ...»

Innovation trotz Sortenindex

«Früher waren Riesling×Sylvaner und Blauburgunder unsere Hauptsorten, aus denen wir anfangs vier Weine kelterten», erinnert sich Baur. «Neben den reinsortigen noch einen Rosé und einen Schiller.» Seither ist viel Wasser den nahen Rhein hinuntergeflossen und Baur hat «sehr viele Umstellungen im Sortenbereich» unternommen. Aber Innovation war früher gar nicht so einfach: 1988 musste Baur noch um eine Bewilligung nachsuchen, als er eine Parzelle auf Kerner umstellen wollte.

1990 begann Baur mit dem Barriqueausbau einzelner Weine. Dabei hat er eine klare Linie: «Einen Barriquewein machen wir nur, wenn es eine gute Spätlese gibt», sagt er. Im vorletzten Jahr habe es deshalb keinen Schiller gegeben. Doch die Kunden wüssten es und warteten dann einfach auf den nächsten Jahrgang. «Wir arbeiten konsequent mit der Natur. Spezialitäten gibt es halt nur, wenn alles stimmt», bringt es Reni Baur auf den Punkt. Man produziere nach den Richtlinien der Integrierten Produktion, ergänzt ihr Mann. Ausserdem spielen neu angepflanzte und resistente Sorten eine wichtige Rolle: Anfang 2000 etwa wurden die Sorten Gamaret («unser grosses Kind») und Diolinoir angepflanzt sowie die Schweizer Züchtung Cabernet Jura und eine weitere resistente Sorte, die so neu ist, dass sie noch gar keinen Namen trägt, sondern erst unter der Zuchtnummer VB 32-07 läuft. «Unterdessen haben wir bereits fünf Prozent Ökosorten und spritzen die Trauben nur noch gegen Fäulnis», sagt Peter Baur.

Lernen kennt keine Grenzen

Die insgesamt 6,3 Hektaren Rebfläche bewirtschaftet Peter Baur praktisch im Alleingang; nach Möglichkeit hilft sein Vater mit und für den Wümmet werden temporäre Helfer zugezogen. Die eigenen Kinder – zwei Mädchen von fünf und sieben Jahren – sind noch zu klein. Reni Baur ist neben den familiären Aufgaben fürs Marketing zuständig: «Ich bin weniger die klassische Rebbäuerin», sagt sie, die jahrelang im Pharmaaussendienst gearbeitet und auch Messeerfahrung gesammelt hat. «Mir ist eine schöne Ambiance rund ums Weingeniessen sehr wichtig und ich freue mich, unsere Weine immer wieder neu und ideenreich präsentieren zu können.»

«Jammern liegt uns nicht»

«Wo kann man Überflüssiges weglassen, etwas umstellen, vereinfachen?», das hingegen sind die zentralen Fragen, die ihren Mann beschäftigten. Die Reduktion auf das Wesentliche ist für ihn ein Dauerthema. Und auch der Blick in die Zukunft ist ihm wichtig, weshalb er das Angebot laufend umstellt und anpasst. Dabei sind die Baur von der grenznahen Lage durchaus geprägt: «Wir schauen auch gerne über die Grenze», sagt Reni Baur. «Denn unsere deutschen Kollegen müssen sich auf einem viel grösseren Markt und

bei viel tieferen Preisen behaupten. Da kann man einiges lernen!» «Umesitze und jammere, das liegt uns jedenfalls nicht», finden die beiden. «Lieber gehen wir raus, zu den Leuten», sagt Reni Baur. «Etwa an die Zürcher Gourmesse – auch wenn diese mitten in die Weinernte fällt.»

Mit ihrer Haltung haben sie schon schöne Achtungserfolge erzielt: So führt etwa das Bahnhofbuffet Zürich ihren Wein. Und bei unserem Besuch war der Keller vorübergehend ziemlich leer: Familie Baur muss erst den neuen Jahrgang abfüllen. Was aber bis zum Erscheinen dieses Artikels geschehen sein sollte.

VOM HIESIGEN

das Gute Liegt so Nah

Eine Serie über Kulinarisches aus der Region und über Leute, die es machen

Der Renner: Winzers WeinSuppe

Als Spezialität bieten die Baur «Winzers Weinsuppe» an. Dieses raffinierte und spezielle Geschenk aus der Region wurde von der Stäfner Winzerin Maya Reichling (Weinbau Mühle Stäfa) kreiert und wird nur von ausgewählten «Suppenpartnern» – Winzern in der ganzen Deutschschweiz – angeboten.

Das originelle Geschenkset enthält eine Flasche Riesling×Sylvaner des entsprechenden Weinbaubetriebs, Würzmischung und Rezept in einer attraktiven Geschenkpackung. Mit diesen Zutaten lassen sich vier Teller Suppe zubereiten, der Rest der Flasche ergibt vier Gläser passenden Wein dazu. Die Erfahrungen von Reni Baur sind ermutigend: «Das Set läuft so gut, dass wir bald unseren Riesling×Sylvaner-Verkauf bremsen müssen, um noch genug Flaschen für das Weinsuppenset zu haben», sagt sie lachend.

Die Weine im Einzelnen

Der Riesling×Sylvaner ist ein klassisch trocken ausgebauter, spritziger Weisser mit dem typischen Muskatbouquet. Der Kerner ist der zweite Klassiker, den die Baur seit 1991 anbieten. Bewusst bauen sie ihn etwas «fülliger» und «breiter» – also leicht süß – aus, was bei den Kunden gut ankommt. La Blanche (VB 32-07) stammt aus einer neuen Rebsorte und ist anders als die anderen Weissen: Er ist rassig, alkoholbetont (94 Öchsle) und weist Paprikanoten auf. Er erinnert an den Sauvignon Blanc und passt auch sehr gut zum Essen.

An Roséweinen produzieren die Baur einen trocken ausgebauten Schiller aus Blauburgunder- und Riesling×Sylvaner-Trauben, die auf derselben Parzelle wachsen. Der Wein vereint die Vorzüge beider Traubensorten und entspricht dem blumigen Typ. Demgegenüber wird der Rosé aus Blauburgunder gekeltert; auch er wird leicht süßlich ausgebaut.

Der Pinot Noir ist klassisch gekeltert. Er ist frisch, fruchtig und wird nur in Halbliterflaschen angeboten. Die Pinot-Noir-Spätlese ist sein gehaltvollerer, dunkler «Bruder». Er reift mindestens drei Wochen länger am Stock, was zu einem Konzentrationsprozess in den Trauben führt und die Gerbstoffe ausreifen lässt. Aus diesem Wein wird der Pinot Barrique angeboten, der zusätzlich etwa acht Monate im Eichenfass lagert, was ihm feine Holzaromen verleiht.

Der Diolinoir wird rein ausgebaut und entspricht vom Typ her dem Bordeaux. Ein gut strukturierter, dunkelfarbiger Wein mit starken Gerbstoffen, der seine Zeit braucht und sich gut zum Lagern eignet. Die Cuvée Jura entsteht aus Cabernet Jura, Dunkelfelder und Pinot Noir. Ein charaktvoller, aber auch erstaunlich blumiger Rotwein mit Rosenblütentönen. 2008 erstmals im Verkauf, wurde er von den Kunden sehr gut aufgenommen. Die Cuvée Rouge

besteht aus 70 Prozent Gamaret; mitbeteiligt sind aber Pinot Noir, Diolinoir und Dunkelfelder. Das ergibt einen Rotwein von «südländisch-italienischem» Zuschnitt mit weichen Gerbstoffen und dunkel. Sozusagen der Gegenpol zum Diolinoir. Die Cuvée Noir Barrique aus Gamaret, Diolinoir und Pinot Noir ist noch «südländischer»: Farbe und Gerbstoffgehalt erinnern an einen spanischen Wein. Der Gamaret Barrique ist wieder eher weicher und ersetzt den Pinot Noir Barrique, wenn dieser nicht produziert wird.

Der Grand Cru, der Jubiläumswein, wird aus Pinot Noir gewonnen. Dabei wird die Ertragsmenge drastisch auf 300 g/m² reduziert und mit der Ernte möglichst lange gewartet. Es werden keine Pumpen und Filter eingesetzt: Das Fass wird mehrmals durch natürlichen Falldruck umgezogen, um den Satz (Trub) zu entfernen. Insgesamt lagert der Wein 21 Monate in der Barrique und 9 Monate in der Flasche. Auch die Abfüllung und Etikettierung erfolgt von Hand.