

Fertig Schluss!

CHRISTIAN SCHMID

Wusst Dr waas? Vo miir uus chöi mer d Demokratii i dr Schwiz furtschiessen u us däm Räschtel Schtaat, wo mer im Dräck vo de Schlötterligen un em Misch, wo ne zueteckt, no finge, es Privaatungernäme mache. Verschprützt hei di Schlötterligen u verschröit hei dä Misch sogenannti Vouksverträter, wiu in es par Wuche Waale sii u auui wei, das sii a ds Rueder chömen u di angere niid.

Das bruucht iri ganzi Chraft u drum louft sit es parne Mönēt bi aune wichtige Gschäft nüt me. Das macht nüt, wiu scho lang angeri di wichtige Gschäft i de Finger hei. I de Gäng vom Bundeshuus schliiche d Schmouser vo de russischen Oligarchie, vo de Groossungernämen u de Groossbanken umenang u säge de Vouksverträter, was si z tüe hei.

Nume no gliichi Chance

I bi derfüür, das mer das Räschteli Figeblatt-Demokratii abschaffe, wiu d Demokratii e ke Bode me het. Irgendwie scheidet ja am Aafang vo dr Demokratii ds Motto «Liberté, Egalité, Fraternité». Mi het 1789 aagnoo, Glück sig es Mönsherächt u auui Mönsche söuui frei, gliich u gschwüschterlech sii, wiu unger Gschwüschterti Mitgfieu u Zämehaa es Rächt vo Gebuurt uus isch u nid es Voorrächt vom ene Hüüffeli, wo gnuue Chlüder het.

Hüt isch jede für siich eso frei, das er jedi Sicherheit het verloore, wius d Füürsoorg gäge ds Unglück, wo frücher en Ufgaab vom Schtaat isch gsii, fäsch nüm git. D Freiheit het se gfrässe.

Vo Gliichsii redt niemmer me, derfüür auui vo gliiche Chance. Gliichi Chance heisst nume no: Mir hei auui ds Rächt a Schpiitisch vom Läbe z hocke. Da chöi di einten eso aarm sii, das si verräble, u weeni im Gäut schwümme.

DVoorschtelig, das auui Mönsche ds gliiche Rächt hätte, vom Erwärchete z profitiere, isch vo vorgeschter. U schtat vo Gschwüschterlechkeit rede mer hüt vo Netzwärch. Gschwüschterlechkeit verpflichtet is aus Mönsche, solang das es Mönsche git. Netzwärch si Inträsi-gmeinschaften uf Zit, wo nid auui enang kennen u chömen u göö, wes ne nützt.

Verraat am Mönch

Wohäär chöme de di nöie Muschter vo Zämeläbe? Si si mit em Raame vo däm ggää, wo miir im Konsumgseuschtaaf säge. Dr Schtaat handel hüt, sicher nid zletscht wäg de Schmouser im Bundeshuus, tigeri si itz i de Gäng desumen oder hocki si i de Säau, ganz na de Religioonsgrundsätz vom Deregulieren u Privatisiere. Das heisst, das nüt angersch weder d Gsetz vom freie Märit ds Chouffen u Verchouffe vo Waare söu regle.

We dr frei Märit ds Chouffen u Verchouffe vo Waare reglet, reglet er aber o d Aarbeits-Chraft u daa dermit ds Läbe vo aune, wo schaffe, uf dr ganze Wäut. Das heisst aber nüt angersch weder das dr Mönch o zun ere Waar wiirt.

I dr Wäut vo dr Konsumgseuschtaaf, wo miir drinn läbe, ungerscheide sech Waaren u Mönchen auso nüm, wiu mit dr Aarbeits-Chraft u daa dermit ds Läbe vo aune, wo schaffe, uf dr ganze Wäut. Das heisst aber nüt angersch weder das dr Mönch o zun ere Waar wiirt.

I dr Wäut vo dr Konsumgseuschtaaf, wo miir drinn läbe, ungerscheide sech Waaren u Mönchen auso nüm, wiu mit dr Aarbeits-Chraft u daa dermit ds Läbe vo aune, wo schaffe, uf dr ganze Wäut. Das heisst aber nüt angersch weder das dr Mönch o zun ere Waar wiirt.

I ha i dene Zile, won i über e Konsumgseuschtaaf ha gschribet, zeigt, das es daas nüm git. Ds Verräble vo dr Demokratii i üsem Land het e ke Politikernäme, es het e Grund: Dr Verrat vo aune Mönsherächt i dr Konsumgseuschtaaf u daa dermit dr Verraat am Mönch, wo men in e Waar ummodlet. Miir auui, wo zueluegen u mitmachen un is zun ere Waar lö la umfunktioniere, lö d Demokratii la verräble. Diir u Diir u Diir u iig.



Weinwelt – Scheinwelt

Wein ist ein Naturgetränk – rein und unverändert. Doch in Kalifornien wird der Rebensaft längst in seine einzelnen Bestandteile zerlegt und wie ein Parfum neu zusammengesetzt. Auch in Schweizer Spitzenweinen steckt mehr Technik, als wohl viele Konsumenten denken. Erkundungen bei der Weinlese am Bielersee und in den Labors von Weinforschern.

FABIO BERGAMIN (TEXT),
VALÉRIE CHÉTELAT (BILDER)

In Kalifornien gibt es eine Wundermaschine. Sie leistet ihren Dienst in mehr als 500 Kellereien. Aus schwerem Allerweltswein ohne Bouquet zaubert sie einen fruchtig-süffigen Tropfen – genau wie ihn der Durchschnittsamerikaner mag. Angesichts der steigenden Umsätze erstaunt es wenig, dass die «Spinning Cone Column» bei kalifornischen Weinbauern so beliebt ist.

Das Herzstück der Maschine ist eine vier Meter hohe Stahlsäule, die an einen gigantischen Boiler erinnert. Darin wird Wein durch Schleudern in Aroma, Alkohol und den wässrigen Rest getrennt. Techniker mischen die drei Komponenten anschliessend wieder in unterschiedlichen Verhältnissen zusammen, und Koster entscheiden im Blindtest, welche Weinvariante schliesslich in Flaschen abgefüllt wird. So entsteht zum Beispiel ein zarter, harmonischer Cabernet Sauvignon mit einem geringen Alkoholgehalt.

Wein als reines Kunstprodukt, das von einem Parfumeur nach dem Baukastenprinzip zusammengesetzt wird – liegt darin die Zukunft der schönen neuen Weinwelt? In der Schweiz und im übrigen Europa ist die «Spinning Cone Column» zur Weinherstellung nicht erlaubt. Doch wird sich die Technik dereinst auch hierzulande durchsetzen, wenn auf den globalisierten Märkten auch die Produktionstechniken vereinheitlicht werden? Der Baselbieter Önologe Michael Hänzli winkt ab:

«Diese Technik ist in der Schweiz kein Thema.» Qualitätsbewusste Schweizer Weinkellereien produzierten zu kleine Mengen, und bei Massenweinen sei die Marge zu tief, um die teure Technologie finanzieren zu können. Kurz: An eine wirtschaftliche Anwendung sei hierzulande nicht zu denken. Dazu kommt die geringe Akzeptanz bei Weinkonsumenten und Winzern. Für den Twanner Weinbauer Martin Hubacher zumindest ist klar: «Sollte diese Technik eines Tages auch hier verbreitet sein, höre ich mit meinem Metier auf.»

Schweizer Winzer pflegen lieber das Image des Weins als Naturgetränk, unverfälscht und rein. Doch dieser Mythos ist längst überholt. In einem hiesigen Spitzenwein steckt viel Technik. Viel mehr, als den meisten Konsumenten bewusst ist, wie ein Besuch in Hubachers Weinkeller am Bielersee zeigt.

WIE SCHWEIZER WEIN BEHANDELT WERDEN DARF

Eine Vielzahl von technischen Verfahren ist in der Schweiz in der Weinherstellung zugelassen. Dazu gehört unter anderem die Belüftung des Weins mit **Argon**, **Stickstoff** oder **Sauerstoff**. Zur sicheren Gärung dürfen Reinzuchthefen zugegeben werden. Ebenso sind **Hefenährstoffe** wie Stickstoff, Aminosäuren und Vitamine erlaubt. **Verschiedene Tanninarten**, etwa aus Trauben oder Holz, sorgen während der Gärung dafür, dass der Rotwein seine Farbe behält. Tannine können auch nach Abschluss der Gärung zugegeben werden. Beim so genannten Ausbau verbessern sie die Struktur und geben dem Wein Körper und Fülle.

Die Weinlese in Twann ist in vollem Gang. Der süssliche Duft von angegorenem Traubensaft zieht durch die Dorfgasse. Twann zählt 22 Weinkellereien. Vor den mittelalterlichen, rebenberankten Häusern warten leere gelbe Plastikboxen in Stapeln auf ihren Transport. Traktoren und Lieferwagen bringen sie später in die Rebberge oberhalb des Dorfs. Und dort füllen die vielen aus dem Seeland und der Romandie angereisten Helferinnen und Helfer die Kisten mit Chasselas- und Blauburgundertrauben.

Eine Prise Sauerstoff für die Hefen

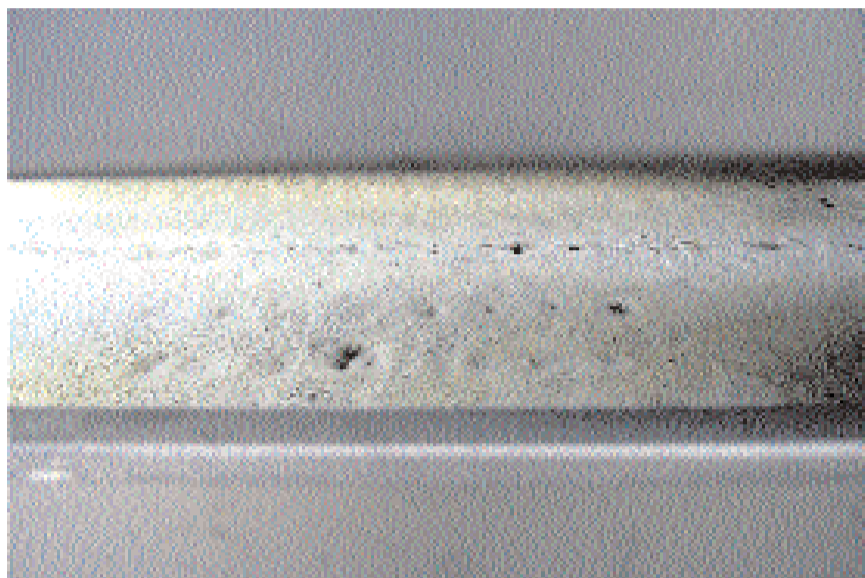
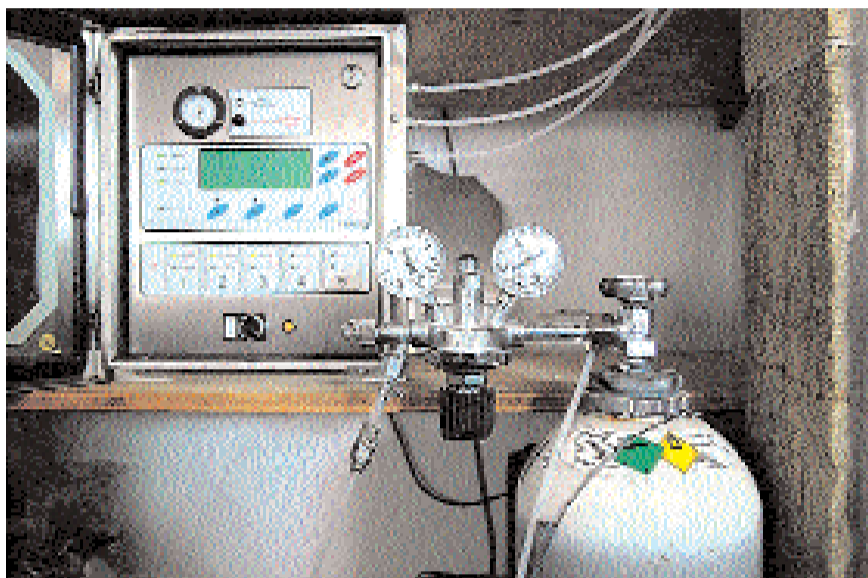
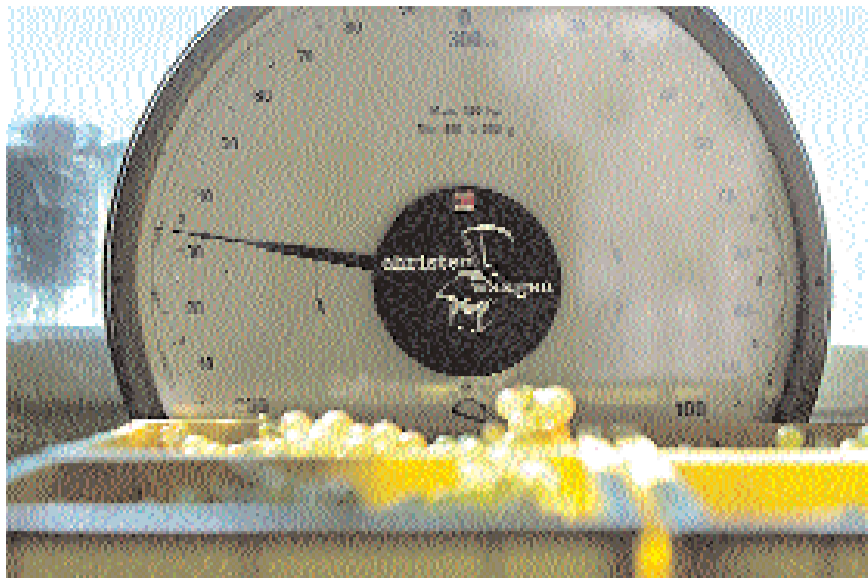
Am Ende der Dorfgasse, gegenüber der Kirche, befindet sich die stattliche Kellerei von Martin Hubacher. Seine Frau Michaela Gabriel braust gerade in ihrem himmelblauen VW-Bus aus den Siebzigerjahren heran. «Aufsteigen», ruft sie. Kurz darauf gehts weiter Richtung Reb-

berg – mit zehn gut gelaunten Arbeitern auf der Pritsche.

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts ist Hubachers Weingut in Familienbesitz. Das allein ist schon Grund genug, die überlieferten Weinbaumethoden zu pflegen. Und so fällt beim Besuch des Kellers eine Sauerstoffflasche auf, die an der Wand steht. Sie ist doppelt so gross wie die eines Tauchers und will nicht so recht in das Bild eines Traditionsweinkellers passen. Über einen Verteilkasten führen feine Plastikschläuche zu Hubachers Gärtanks. «Seit drei Jahren setze ich bei der Gärung Sauerstoff ein. Sehr fein dosiert und über eine längere Zeitspanne», sagt er. Mikrooxygenation heisst die Technik. Die Hefe, welche durch Gärung Zucker in Alkohol verwandelt, brauche Sauerstoff, erklärt Hubacher. Sie sei weniger «gestresst», wenn er ihr während der Vermehrungsphase Sauerstoff zuführe. «Der Most wird so schneller und vollständiger vergoren.» Und im fertigen Wein sei weniger Restzucker enthalten.

Doch: Wie kommen die Hefepilze in den Wein? «Sie leben bereits auf der Traubenhaut», sagt der Önologe Hänzli. Dennoch würde in den meisten Weinkellereien vor der Gärung zusätzlich eine so genannte Reinzuchtheife zugegeben. Reinzuchtheifen bestehen aus einer einzigen Hefart mit optimalen Gäreigenschaften. Sie werden in Weinforschungslabors aus Traubenmost isoliert. Weltweit tätige Firmen stellen sie in grossem Massstab her und verkaufen sie. Führend in der Weinhefeforschung sind Frankreich und Südafrika. Doch auch an der Eidgenössischen

Geschmackliche oder geruchliche Mängel lassen sich mit **Kupfersulfat** beseitigen. Dies hat indes den Nachteil, dass auch erwünschte Aromastoffe gebunden werden. (bef)



Bielerseewein zwischen Tradition und Technik: Die Beeren werden maschinell entfernt und die Gärtanks über Computer mit Sauerstoff versorgt.

Forschungsanstalt Wädenswil wurden in den letzten dreissig Jahren mehrere Hefen isoliert und gezüchtet, die inzwischen in die ganze Welt vertrieben werden.

Die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil, wie sie seit der Fusion mit ihrer welschen Schwesteranstalt mit vollem Namen heisst, liegt in einem stattlichen Schloss oberhalb von Wädenswil mit Blick auf den Zürichsee. Mehrere Laborgebäude, eine Kellerei und eigene Versuchsrebeberge gehören zur Institution.

«Die Regie übernehmen»

«Eine Zeitlang machte fast kein Winzer mehr Spontangärungen», sagt der Wädenswiler Mikrobiologe Daniel Pulver. So nennen Önologen die Gärung ohne Zugabe von Reinzuchtheften. Denn auf der Traube lebt nicht nur die erwünschte Hefe *Saccharomyces cerevisiae* – auch bekannt als Bier- oder Bäckerhefe. Hier tummelt sich ebenso eine ganze Reihe ungeliebter Hefen. «Oft gehören 80 Prozent der natürlichen Pilze im Traubenmost zur Hefeart *Kloeckera apiculata*», sagt Pulver. Ihr grosser Nachteil: Sie bilden Essigsäure. Und das ist das Letzte, was der Weinkenner schmecken will. Es sei nicht immer einfach, die Bedingungen zu kontrollieren, damit sich während der Gärung die willkommenen Hefen gegenüber den unwillkommenen durchsetzen. «Ist die Temperatur nicht optimal, können Hefen überhandnehmen, die den so genannten Böckser verursachen. Der Wein riecht dann nach faulen Eiern oder Lauch.»

Mit der Zugabe von Reinzuchtheften vermindern die meisten Schweizer Winzer dieses Risiko. «Es ist nichts anderes, als in einer unsicheren Phase die Regie zu übernehmen», sagt Hänzli. In Katalogen stehen den Weinbauern über 120 Hefearten zur Verfügung. In Werbeprospekten wird nicht selten ein positiver Einfluss auf das Aroma versprochen. «Tannine und Frucht werden in das sortentypische Gesamtbild eingebaut», steht da etwa, oder «typische Anklänge an Beerenaromen und Kirschnoten». Auch Martin Hubacher experimentierte früher mit verschiedenen Hefen, doch einen Unterschied zwischen den einzelnen Reinzuchtschmücken habe er nicht feststellen können.

Das Problem von zu viel Essigsäure im Wein haben viele Winzer mit der Zugabe von Reinzuchtheften in den Griff bekom-

men. Ein weiteres Problem ist allerdings schwierig vorzusehen: Gärstockung nennen es die Winzer. Das ist, wenn die Hefe einfach schlapp macht. Die Gründe dafür können vielfältig sein und reichen von zu viel Schwefel im Traubenmost über zu wenig Nährstoffe für die Hefen bis zu einem unausgewogenen Abbau von Traubenzucker und Fruchtzucker.

Die Gärstockung ist eines der Hauptforschungsgebiete von Mikrobiologe Jürg Gafner in Wädenswil. «Die meisten Hefen wandeln den in den Trauben vorhandenen Traubenzucker sehr gut zu Alkohol um, den fast zu gleichen Teilen enthaltenen Fruchtzucker jedoch weniger gut. Ist im Verhältnis zum Traubenzucker zu viel Fruchtzucker im Most, verweigern viele Hefen ihren Dienst», sagt Gafner. Die Folge sei zu viel Restzucker im Wein, der bei vielen Weinliebhabern nicht sehr beliebt ist. Zudem könnten in süssen Weinen leichter unerwünschte Keime überleben, die den Wein verderben lassen.

Innovationspreis für eine Hefe

Gafner und seine Kollegen isolierten kürzlich aus Traubenmost eine so genannte fructophile Hefe *Zygosaccharomyces bailii*, wie sie heisst, ist eine der wenigen, die auf Fruchtzucker spezialisiert sind. Seit einem Jahr ist die Hefe bei einem grossen Produzenten im Angebot. Winzer setzen sie bei Gärproblemen als Feuerwehmassnahme ein. «In neun von zehn Fällen beheben wir damit die Gärstockung», sagt Gafner. Seine Arbeitsgruppe hat diesen Frühling für *Zygosaccharomyces* an einer internationalen Weinmesse den Innovationspreis erhalten.

Der Önologe Hänzli ist überzeugt, dass die Schweizer Weine in den letzten dreissig Jahren dank Reinzuchtheften besser geworden sind: «Der Qualitätssprung war gross. Heute gibt es viel weniger Essigweine.» Und für Daniel Pulver haben neue Weintechnologien wie die Mikrooxigenation vielleicht den noch grösseren Einfluss auf die Weinqualität. Auch Geny Hess, Weinberater für Fünfsternehôtels aus Engelberg, ist davon überzeugt, dass die Schweizer Weine vor allem dank modernen Methoden der Weinherstellung eine Renaissance erleben. «Im Unterschied zu früher lassen sich viele junge Winzer zu Önologen ausbilden und besuchen Weinbauregionen im In- und Ausland.» Dies komme der Qualität zugute.

Dennoch ist für Hess der Einsatz von Technik nicht in allen Fällen gleichbedeutend mit einem Zuwachs von Qualität. «Die Technik soll nicht genutzt werden, um den Wein zu verändern, sondern um einem guten Wein noch mehr Auftrieb zu geben.» Und wichtiger als die Technik sind für Hess immer noch die Böden, auf denen die Reben wachsen: «Eine Chardonnaytraube, die auf kreidehaltigen Böden wächst, gibt den besseren Wein.»

Was den Schweizer Wein des Jahrgangs 2007 angeht, ist Hess optimistisch. Er sei eben erst aus der Bündner Herrschaft zurückgekehrt. «Das schöne Wetter im September mit warmen Tagen und kalten Nächten hat den Trauben sehr gut getan.» Auch Hubacher erwartet von seinen Reben am Bielersee nur das Beste: «In den letzten 14 Tagen vor der Weinlese hatten wir Bise. Zucker und Aromastoffe in den

Trauben sind dadurch konzentrierter. Der Wein wird sehr fruchtig und elegant.» Doch Gewissheit bestehe erst, wenn man den Wein im Glas geniessen könne, schiebt Weinberater Hess nach.

«Er riecht nach Heftpflaster»

Moderne Technik ist das eine, doch auch sie kann nicht alle Probleme der Weinherstellung lösen. So ist seit einigen Jahren der «Stallgeruch» im Wein ein gefürchtetes Problem. Verursacht wird er von der Hefe *Brettanomyces bruxellensis*, die früher ausschliesslich in Mittelmeerlandern wie Spanien vorkam. «In kleinen Mengen können *Brettanomyces*-Duftnoten Spitzenweinen aus dem Rioja und dem Bordeaux durchaus interessant machen», sagt Gafner.

Doch begünstigt durch die Klimaerwärmung, sei die Hefe weltweit auf dem Vormarsch. «Nimmt sie überhand, verursacht sie Fehltonen, die von Heftpflasteraroma bis zu Pferdeschweiss reichen.» Vor einigen Jahren hat Gafner *Brettanomyces* erstmals in einem Walliser Wein entdeckt, jetzt kommt sie in der ganzen Schweiz vor. Weil sie hohe Alkoholgehalte liebt, vermehrt sie sich vor allem in schweren Weinen in Eichenfässern. Und ist ein Barrique einmal betroffen, muss es sehr gründlich gereinigt werden, um den nächsten Weinjahrgang nicht auch verderben zu lassen.

«Erkennt man einen *Brettanomyces*-Fehlton, muss der Wein filtriert werden, um die Hefen zu entfernen und zu verhindern, dass noch mehr unerwünschte Geschmacksstoffe in den Wein gelangen», sagt Önologe Hänzli. Den Fehlton selbst bringe man aber nur sehr schlecht aus

dem Wein. Gewisse so genannte Schönungsmittel würden helfen – allen voran Behandlungen mit Aktivkohle. «Dies ist jedoch eine harsche und unspezifische Methode, die auch andere Geschmacksstoffe aus dem Wein filtriert.»

«So viel wie nötig und so wenig wie möglich» sei das Credo beim Schönen, wie das Klären und Stabilisieren des Weins genannt wird, sagt der Mikrobiologe Pulver. Alle Winzer würden moderne Methoden anwenden, jedoch nicht immer und in jedem Fall, sagt Gafner. «Die Technik kommt den Weinkonsumenten zugute.» Könne dadurch eine Fehlgärung verhindert werden, so müsse beispielsweise weniger Schwefel als Konservierungsmittel zum Wein gemischt werden.

Chemielabor in der Küche

Um Fehlgärungen möglichst schnell zu erkennen, nimmt Hubacher von den jungen Weinen in seinem Keller regelmässige Proben. «Mit einer Degustation kontrolliere ich, ob sie reintonig und sauber sind. Regelmässig messe ich den Zuckergehalt. So erkenne ich eine mögliche Gärstockung ziemlich schnell.» Einmal in der Woche trägt Hubacher eines der Probe-Fläschchen ein paar Häuser weiter zu Ursula Angelrath. Auch Angelrath bewirtschaftet einen Rebberg, doch als gelernte Chemikerin hat sie sich in Grossmutter's ehemaliger Küche ein Labor eingerichtet. Moderne Analysegeräte stehen im Kontrast zur Holzfeuerung in der charmant-veralteten Küche. Nicht alle Winzer haben wie sie die Möglichkeit, den Weinsäuregehalt zu bestimmen. «Immer montags ist Labortag», sagt sie. Dann bräuchten die Winzer der Bielerseeregion ihre Proben zur Analyse vorbei.

Mittlerweile ist Michaela Gabriel mit ihrem blauen VW-Bus von den Rebbergen zurückgekehrt. Arbeiter laden die gelben, mit Chasselastrauben gefüllten Kisten ab. Martin Hubacher liest hundert Beeren nach dem Zufallsprinzip aus, zerdrückt sie in einem Eimer und misst mit einem handlichen Gerät, einem Refraktometer, den Zuckergehalt. «70 Öchslegrad», sagt er und ist damit zufrieden. Dennoch hofft er, dass die Trauben in den nächsten Tagen noch süsser werden. Allen technischen Errungenschaften zum Trotz: In der Schweiz ist und bleibt die Weinherstellung in erster Linie Handarbeit.

Fassgeschmack aus Spänen

Seit Anfang dieses Jahres ist es in der Schweiz erlaubt, dem Wein mit Holzspänen einen «Eichenfass-Charakter» zu verleihen. Zentimetergrosse Eichenspäne in Nylonsäcken werden dazu wie riesige Teebeutel in den stählernen Weintank gehängt.

Doch sind Holzchips bei Qualitätsweinen eine Alternative zum traditionellen Ausbau im Barrique? «Wenn es richtig gemacht wird, kommt man damit sehr nahe an einen Barrique-Ton heran. Im Gaumen sind die Unterschiede kaum spürbar», sagt Daniel Pulver von der For-

schungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil.

Laut Winzer Martin Hubacher vom Johanniterkeller in Twann haben «Holzspan-Weine» allerdings keineswegs die gleiche Qualität. «Ihr Aroma ist flüchtiger und weniger komplex», sagt er. Denn Holzchips werden in der Regel im Ofen geröstet, während Barriques traditionellerweise über der offenen Flamme behandelt werden. «Wenn diese Weine länger gelagert werden, verlieren sie an Qualität.» Deshalb habe die Technik höchstens bei Weinen im mittleren Preisseg-

ment, die ohnehin rasch getrunken würden, eine Berechtigung.

Nicht in allen Schweizer Weinen sind die Holzchips erlaubt. Die Walliser Regierung hat die Praxis im Juni für Weine verboten, welche die geografische Ursprungsbezeichnung «AOC Valais» tragen. Auch im Kanton Bern gibt es Winzer, welche dies in AOC-Weinen von Bieler- oder Thunersee verbieten möchten. Damit erhielte der Konsument die Gewissheit, nicht zum Narren gehalten zu werden, denn Holzspäne im Wein müssen nicht deklariert werden. (bef)