

OSTSCHWEIZ.



NACHRICHTEN

EGLISAU ZH: Seit dem 1. Januar läuft die dreijährige Umstellung auf biologischen Weinbau

Nun übernimmt der Göttibub

Der junge Önologe Gianmarco Ofner hat den 6-Hektaren-Weinbaubetrieb von seinem Patenonkel Urs Pircher übernommen. Ofner wird diesen künftig biologisch bewirtschaften. Die Hauptsorte: Pinot noir.

THOMAS GÜNTERT

Gianmarco Ofner ist in Adliswil aufgewachsen, die in Eglisau über dem Rhein gelegenen Rebberge seines Göttis Urs Pircher haben ihn schon als Jugendlichen fasziniert. So begann er bereits im Alter von 15 Jahren bei Giorgio Rossi im Tessin eine Winzerlehre. Das zweite Lehrjahr absolvierte er bei Hanspeter Lampert in Maienfeld GR und das dritte bei Urs Pircher in Eglisau. Danach machte er ein dreijähriges Önologiestudium in Changins VD und kehrte vor sieben Jahren wieder auf das Weingut Pircher zurück, welches der 29-Jährige in diesem Jahr übernahm.

Eine lange Geschichte

Der Rebbaubetrieb am Hinteren Stadtberg wurde in Eglisau erstmals im Jahr 891 urkundlich erwähnt. Nach der Melioration und der Güterzusammenlegung gründeten Joseph und Rita Pircher 1956 dort ein Weingut mit vier Hektaren Reben. Nachdem Josef Pircher 1964 mit 42 Jahren gestorben ist, führte die Ehefrau den Betrieb mit zwei Angestellten weiter. Urs Pircher, der beim Tod des Vaters acht Jahre alt



Urs Pircher (links) und Gianmarco Ofner in der steilen Eglisauer Top-Reblage «Hinterer Stadtberg». (Bild: Thomas Güntert)

war, stieg mit 19 Jahren in den Betrieb ein und übernahm ihn im Jahr 1988. «Und jetzt bin ich Angestellter von meinem Göttibub», sagt Urs Pircher.

Ofner hat zusammen mit seiner Ehefrau Fabienne bereits ein neues Marketingkonzept erstellt, und seit dem 1. Januar läuft die dreijährige Umstellungsphase auf biologischen Weinbau. Ausser zwei Eigenkellern, einer Weinbaugenossenschaft und einigen kleineren Nebenerwerbswinzern ist Ofner der einzige Biowinzer in Eglisau. «Der Hinterer Stadtberg ist eine absolute Toplage», sagt Urs Pircher. An seinem exponierten Steilhang ist die Sonneneinstrahlung stärker, und weil nur

eine schwache Bise bläst und vom Rhein Nebel und wärmere Luft aufsteigt, ist die Lage auch weniger anfällig gegen Spätröste.

Qualität muss stimmen

Durch den Terrassenanbau in der Steillage ergibt sich allerdings ein Arbeitsmehraufwand von 30 bis 50 Prozent. Ofner weiss, dass sich mit den Bezeichnungen Steillage und Bio noch längst kein Wein verkaufen lässt. «Die Qualität wird über die Handarbeit erreicht, dadurch kennen wir seit jeher sozusagen jeden Rebstock», sagt Urs Pircher. Weil er bereits seit einigen Jahren auf Herbizide und synthetischen Dünger

verzichtet, ist der Boden im Gleichgewicht, was wiederum die Umstellung auf biologischen Rebbaubetrieb vereinfacht.

Das sechs Hektaren grosse Weingut ist mit etwa 60% Pinot noir, 15% Pinot gris, 6% Riesling und jeweils 4% Regent, Räuschling, Riesling Silvaner und Gewürztraminer bestockt. Die neu gezüchteten pilzwiderstandsfähigen Sorten konnten Ofner und Pircher bisher nicht überzeugen.

«Wenn Boden, Bewirtschaftung und Klima stimmen, ist auch bei klassischen Sorten eine biologische Bewirtschaftung möglich», betont Ofner. Pinot noir und Pinot gris werden weiterhin die Hauptsorten bleiben.

«Natürlich auch der Räuschling, das ist unsere eigene Zürcher Sorte», sagt Ofner und erklärt, dass sich weltweit von der Anbaufläche von etwa 20 Hektaren 19 im Kanton Zürich befinden. Nachdem sich der Regent als nicht wirklich pilzwiderstandsfähig erwies und die hohen Erwartungen nicht erfüllte, will er diese Rebsorte wieder ausreizen. Den Bestand vom Riesling Silvaner will er ebenfalls reduzieren, weil er nicht ins Konzept des Weinguts passe, mit einer reduzierten Menge besseren Wein zu produzieren. «Die guten Lagen sollen für bessere Sorten genutzt werden», sagt Ofner.

Grosse Zukunft

Nicht zuletzt durch ein Praktikum bei Daniel Vollenweider in Traben-Trarbach an der Mosel kam bei Ofner die Begeisterung für die Rebsorte Riesling auf, die er 2013 erstmals angebaut hat. «Der Riesling kommt dort gut zurecht, wo es dem Pinot zu warm wird», sagt Ofner. In der Schweiz gehört der Riesling aber immer noch zu den Exoten. In der Deutschschweiz wird als Weisswein der Riesling Silvaner mit seiner feinen Säure getrunken, und schweizweit sind Chardonnay und Chasselas die beliebtesten Weissen. «Der Riesling hat ein grosses önologisches Potenzial», sagt Ofner. So lassen sich beispielsweise elegante fruchtig-mineralische Weine mit einem moderaten Alkoholgehalt keltern. «Der Riesling steht in der Schweiz in den Startlöchern und wird sich behaupten», ist Gianmarco Ofner überzeugt.

Gülle führt zu Fischsterben

NEU ST. JOHANN SG. In den Luterbach bei Neu St. Johann SG gelangte Gülle. Die Verschmutzung wurde am letzten Samstag gegen 16 Uhr gemeldet. Eine Patrouille der Kantonspolizei St. Gallen stellte Güllegeruch fest und konnte den Ursprungsort der Gülle bei einem Landwirtschaftsbetrieb verorten. Auf dem Betrieb sind mindestens 2 bis 3 Kubikmeter Gülle ausgelaufen. Die Gülle gelangte über die Kanalisation in den Bach, was im Gewässer zu einem Fischsterben führte. Die Trinkwasserentnahme aus den umliegenden Gewässern wurde gestoppt. Für den Landwirt hat der Vorfall rechtliche Konsequenzen. Er wird wegen Widerhandlung gegen das Gewässerschutzgesetz bei der Staatsanwaltschaft des Kantons St. Gallen zur Anzeige gebracht. blu

Hund tötete Schafe bei Flums

FLUMS SG. Ende Januar wurden in einem Stall bei Flums SG 30 Schafe getötet. Wie sich herausstellte, dürfte eine Panik unter den Tieren dazu geführt haben, dass sich diese gegenseitig zu Tode trampelten und im Gedränge erstickten. Nun zeigt eine DNA-Analyse: Der «Täter» war ein Hund. Der Verdacht, dass es sich um einen Wolf handelte, erhärtete sich nicht. «Die DNA eines Hundes konnte zu 99,9 Prozent nachgewiesen werden», sagte Thomas Unseld, Generalsekretär des St. Galler Volkswirtschaftsdepartements, gegenüber dem «Sarganserländer». Die Kantonspolizei sagte gegenüber der Nachrichtenagentur SDA, dass man nun den Halter verantwortlich machen könne. blu

WIL SG: PR-Event der angehenden Agrotechniker HF

Der Weltrekord ist geglückt

Angehende Agrotechniker vom Strickhof kündigten an, innerhalb von 10 Minuten 150 Portionen Raclette verschenken zu wollen. Mit dieser Aktion wollten sie einen Weltrekord aufstellen und Werbung machen.

ISABELLE SCHWANDER

Um möglichst viel Aufmerksamkeit auf ihre Stände mit Tieren und Informationen zu gewinnen, setzte die Agrotechniker-Klasse des Strickhof auf einen geschickten «Schachzug»: Sie kündigte den Weltrekordversuch im Verteilen von Raclette-Portionen an. Fast das gesamte OK-Team der Agrotechniker war in den Mittagsstunden rund um den grossen Raclette-Ofen im Dauereinsatz. Alle feierten sich gegenseitig an. Zuerst wurden innert den jeweils angesetzten Zeitfenstern von zehn Minuten 117 Portionen verteilt. Danach waren es 149 Portionen und beim dritten Anlauf sogar 151 Portionen. So wurde insgesamt rund 45 kg Käse, den Raclette Suisse und die Käseerei Strähl AG für die gute Sache sponserten, unter die Leute gebracht. Der angestrebte Weltrekord glückte somit im dritten Anlauf.

Käse und Informationen

Nebst dem Publikumsmagnet «Raclette» sorgten einige Informationsstände dafür, dass die



Die angehenden Agrotechniker HF verschenkten 850 Portionen Raclette. (Bilder: isa)

Agrotechniker mit den Passantinnen und Passanten ins Gespräch kamen. Simon Stucki aus Schwanden i.E. BE vom Projektteam betreute den Ferkelstand und informierte über die einheimische Schweinefleischproduktion. Die tapsige Ferkelschar zog insbesondere Familien mit Kindern an und sorgte für Begegnungen auf Augenhöhe. An einem anderen Stand wurde über die Bedeutung der Direktzahlungen informiert. Eine Kuh und ein Kalb, welche im Strohbett lagen, waren der Aufhänger zu Informationen über die Milchproduktion.

Berufsstolz zeigen

Stellvertretend für sein Team berichtete Stucki, dass für die Durchführung dieses PR-Events im Fach «Projektmanagement» sehr viel Vorarbeit und der Einsatz aller erforderlich gewesen

sei. Wie seine Kolleginnen und Kollegen schätze er die Vielseitigkeit an der Ausbildung. Er sei überzeugt, dass diese ihn als Junglandwirt dazu befähige, unternehmerisch zu denken und zu handeln. Anlässe wie der PR-Event seien wichtig, um die nichtbäuerliche Bevölkerung aufzuklären, dies insbesondere im Hinblick auf den Abstimmungskampf zur Massentierhaltungsinitiative.

«Ich finde, wir jungen Landwirtinnen und Landwirte dürfen echt stolz auf unsere Landwirtschaft sein und diese auch den Konsumenten zeigen», meinte Stucki stellvertretend für das OK-Team für diesen PR-Event. Und er räumte ein, dass es nur anfänglich etwas Überwindung erfordert habe, um vor grösseren Menschenmengen aufzutreten und bäuerliche Anliegen zu vertreten.

HAUSEN AM ALBIS ZH: «Faire Milch Säuliamt»

Joghurt, Quark und Ziger aus fairer Milch selbst machen

Milchbauern zeigten an einem Infostand, wie man Milch und Joghurt selbst herstellen kann. Das Interesse war gross.

WERNER LOCHER

In einer globalisierten Welt wird es immer schwieriger zu erkennen, woher Lebensmittel kommen. Aus diesem Grund organisierte die Genossenschaft «Faire Milch Säuliamt» einen Infoanlass, wie man aus der regionalen Säuliamtler Milch bei sich zuhause selber Joghurt, Ziger und Quark herstellen kann. Das Publikumsinteresse war gross. An drei aufeinanderfolgenden Wochenenden standen zudem Mitglieder der Genossenschaft vor den Volg-Filialen im Bezirk Affoltern, um mit den Kundinnen und Kunden ins Gespräch zu kommen. So auch vor dem Volg in Hausen am Albis.

Herstellung Produkte

Am Infotisch beantwortete der Senn Mattias Morf die zahlreichen Fragen der interessierten Kundinnen und Kunden. Zum Probieren offerierte er selbstgemachten Joghurt, Quark und Ziger, aus «Fairer Milch» hergestellt natürlich. Er zeigte den Interessierten, wie man Produkte einfach selbst herstellen kann und wo allfällige Schwierigkeiten auftreten könnten.

Morf kaste während mehrere Jahre auf der Alp Ludera im Prättigau. Seine Begeisterung

für Milchprodukte war ansteckend. Die aufgelegten Rezepte fanden jedenfalls reissenden Absatz, so dass spontan nochmals eine Serie nachgedruckt werden musste. Das rege Interesse der Kunden zeigt, wie wichtig die Frage nach der Herkunft und dem Inhalt der Lebensmittel heute ist. Mehrere Kundinnen wiesen auch darauf hin, wie wichtig es ihnen sei, dass beim Selbermachen viel Verpackungsmüll eingespart werden könne.

Das Projekt

Die Genossenschaft Faire Milch Säuliamt hat 43 Mitglieder und verkauft über die Landi Albis seit fast fünf Jahren in den elf Volg-Filialen sowie in drei privaten Läden der Region ihre

Pastmilch «Di fair Milch Säuliamt». Eine Vollmilch, welche im Gehalt so ist, wie sie die Kuh gegeben hat, sowie eine Trinkmilch mit 2,5% Fett. Der Preis ist so kalkuliert, dass die Bauern für diese Milch einen kostendeckenden Preis erhalten. Von Jahr zu Jahr steigt der Absatz kontinuierlich. Auch dank des «Albis Beck» der Bäckerei der Landi Albis, welche die Filialen mit Backwaren beliefert. Der Albis Beck verwendet als Milchzutat bei den Backwaren ausschliesslich diese regionale Milch. In den Volg-Filialen hat die Säuliamtler Milch bei der Pastmilch einen Marktanteil von 85 Prozent.

www.di-fair-milch.ch



Milchbauer Rolf Heer, Alpenn Mattias Morf und Vorstandsmitglied Stefan Berli im Einsatz (v.l.). (Bild: zvg)