

# Der nächste Jahrgang wird selbst gepresst

**WIESENDANGEN.** Bald gibt es Wiesendanger Wein, der im Dorf selber gepresst wird. Die Familie Kindhauser wagt einen grossen Schritt und baut auf dem Berghof einen eigenen Weinkeller.

RETO FLURY

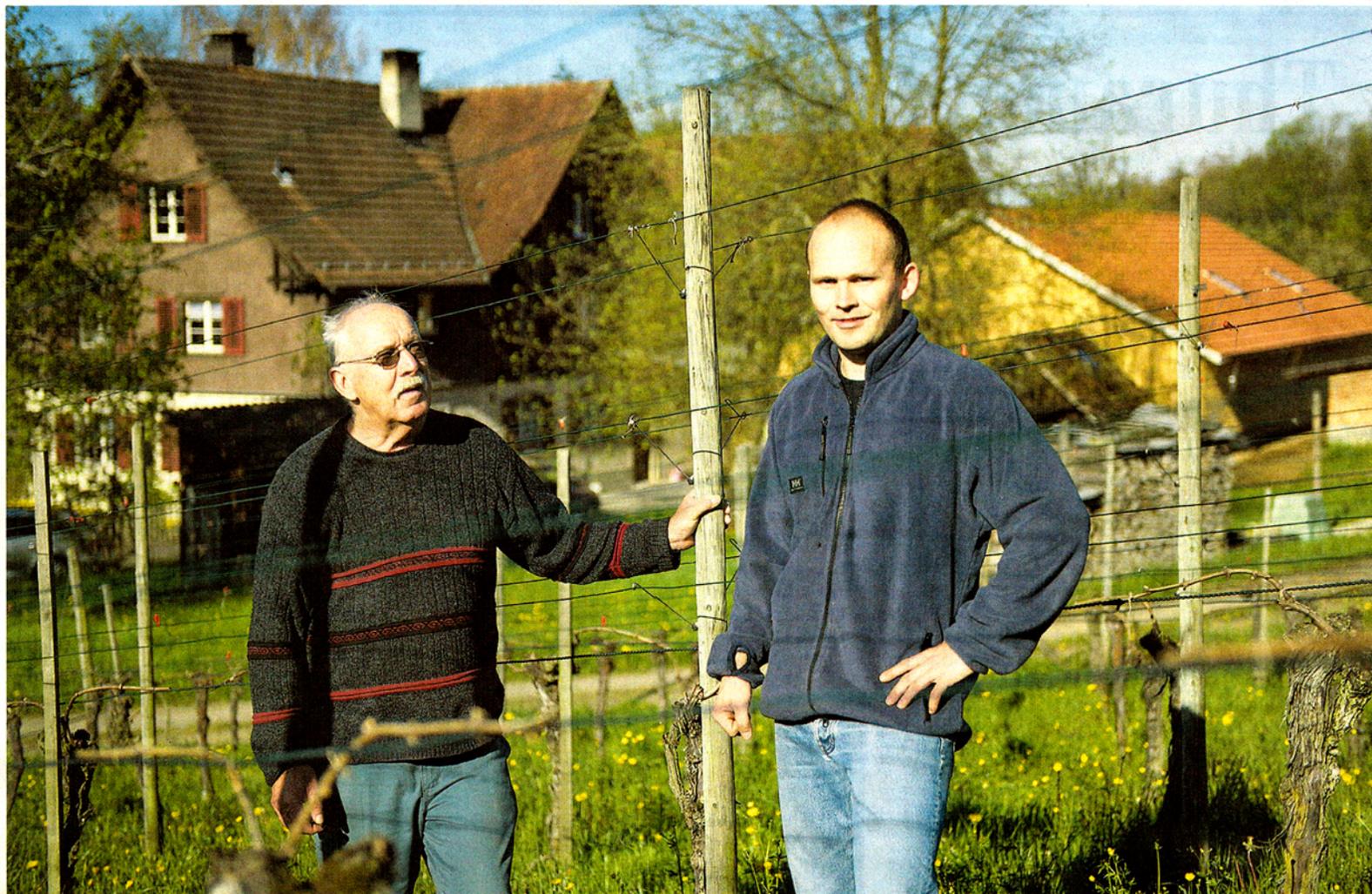
Die Reben stecken voller Saft, die Augen sprissen. «Mit der Wärme wird es wohl bald explosionsartig losgehen», sagt Lukas Kindhauser. Dafür dürfen die Temperaturen nicht mehr unter null fallen. Sonst wäre der erste Jahrgang, den Kindhauser selbst keltern will, schon gefährdet.

Seit Generationen baut die Familie Kindhauser Reben an. Beim Berghof ob Wiesendangen wachsen Pinot noir und Gamaret als rote, Riesling-Sylvaner und Muscat Oliver als weisse Sorten. Bis jetzt lieferte Vater Beni Kindhauser die Trauben an die Volg-Kellereien und kaufte den Wein teilweise zurück. Nun wagen er und Sohn Lukas einen grossen Schritt: Sie setzen voll auf die Karte Wein und bauen auf dem Berghof einen eigenen, neuen Weinkeller. Dazu gründeten sie 2011 eine Generationengemeinschaft.

Das Sagen hat dabei der junge Kindhauser. Er hatte bei Volg Weintechnologie gelernt, absolvierte später eine Winzerlehre am Bielersee und auf Schloss Salenegg in Maienfeld. Schon lange war klar, dass er auf dem Berghof einmal selber keltert. Das hat vor allem zwei Gründe. «Wenn der Wein aus eigenen Trauben, aber nicht selbst gekeltert ist, fehlt gegenüber dem Kunden etwas», sagt Kindhauser. Und zweitens spielte der Zerfall der Traubenpreise eine Rolle. Die Wertschöpfung, sagt er, finde heute im eigenen Keller statt.

## Viel Handarbeit

Wie der Wein wird, ist natürlich offen. Wie ihn Kindhauser produzieren will, ist aber klar: mit viel Handarbeit, möglichst wenig Chemie und nach IP-Normen. Am Anfang seien es sicher sortenreine Weine, sagt er. Erst wolle er mit ihnen zufrieden sein, bevor er Assemblagen wage. «Aus zwei mässigen gibt es keinen Spitzenwein.»



Beni und Lukas Kindhauser wagen einen grossen Schritt: Ab Herbst wollen sie ihre Trauben selber keltern und bauen einen eigenen Weinkeller. Bild: Urs Jaudas

Bis es aber so weit ist, braucht es nicht nur eine Traubenernte. Erst muss auch die Trotte noch fertig eingerichtet werden. Es ist ein nüchterner Anbau mit zwei Tank- und einem Flaschenlager – sehr gut isoliert, damit der Wein bei möglichst gleichem Klima ruhen kann. «Wir wollen so wenig wie möglich kühlen oder heizen», sagt Kindhauser. Den Hätetest hat der Keller bestanden: Während der Kältewelle Anfang Februar sank die Innentemperatur nie unter den Gefrierpunkt. Alle benötigten Maschinen kaufte Kindhauser einem Truttiker Winzer ab: Presse, Filter, Abbeer- und Abfüllanlage – und die mächtigen Chromstahltanks. Ein

glücklicher Zufall, sagt Kindhauser. Das Projekt wäre sonst noch teurer geworden; schon jetzt kostet es über eine halbe Million Franken.

## Maschinen verbannt

In den Tanks können etwa 30000 Liter Wein ruhen – einiges mehr, als die 3,1 Hektaren der Kindhausers hergeben. Vielleicht bietet er dereinst Hobbywinzern an, für sie zu keltern, sagt Lukas Kindhauser. Denn der Weinkeller auf dem Berghof ist der einzige in Wiesendangen und einer von wenigen im Bezirk. Doch das ist Zukunftsmusik. Vorerst stehen Stahlfässer und Presse erst provisorisch im Anbau, wo noch Elek-

tro- und Sanitärarbeiten anstehen. Die Maschinen wurden aus der zum Partyraum umgenutzten Scheune verbannt, denn wie bei vielen anderen Winzern ist der 1. Mai der «Tag der offenen

Weinkeller». Zu diesem Event wird viel Volk erwartet. Es gibt Wiesendanger Wein und eine Festwirtschaft. Der erste selbst gekelterte Wein wird allerdings erst in einem Jahr eingeschenkt.

## OFFENE WEINKELLER

Für viele Deutschschweizer Winzer ist der 1. Mai ein Tag der Arbeit, wenn auch kein Gedenktag. Sie richten Festbeizen her, führen Gäste durch Rebberge und Weinkeller oder schenken Jungwein aus. Fast überall gibt es auch zu essen, etwa Grilladen, Pizza, Spätzlipfanne oder Käse. Bei der Branchenaktion «Offene Wein-

keller» machen Weinbauern aus zwölf Kantonen mit. Besonders viele, nämlich über 35 Betriebe, sind es in Winterthur und Umgebung und im Weinland. In Saland im Tösstal findet ausserdem ein Käsemarkt statt. (flu)

[www.offeneweinkeller.ch](http://www.offeneweinkeller.ch)