

DER BERGHOF – EIN GEHEIMTIPP

WIESENDANGEN. Im Berghof, der oberhalb von Wiesendangen wunderschön auf einem Plateau liegt, werden nicht nur Weine gekeltert – er ist auch ein Geheimtipp für Leute, die einen stimmungsvollen Raum für ihr Fest oder ihre Party suchen.

ALEX HOSTER

Als der Berghof 1923 erbaut wurde, waren in Wiesendangen noch alle Bauernhöfe im Dorfkern vereint; er wurde als eine der ersten Aussiedlungen im Kanton Zürich erstellt. «Damals hat mein Urgrossvater begonnen, Land zu kaufen. Zuerst war es günstig, später dann – als seine Pläne absehbar wurden – wurde es immer teurer», erzählt Lukas Kindhauser aus der Familiengeschichte. «Auch sonst zahlten die ersten Generationen einen hohen Preis: Der Hof wur-

VOM HIESIGE

DAS GUTE LIEGT SO NAH
Eine Serie über Kulinarisches aus der Region und über Leute, die es machen

de erst 1947 an das Stromnetz angeschlossen! Er selber ist nun in der vierten Generation im Begriff, den Familienbetrieb zu übernehmen: Momentan betreibt er den Berghof noch gemeinsam mit seinem Vater, nächstes Jahr – wenn dieser 65 Jahre alt wird – übernimmt er den Betrieb dann ganz.

Heute wird selbst gekeltert

Früher sei der Berghof ein gemischter Landwirtschaftsbetrieb, mit Kühen, Acker-, Obstbau und Reben gewesen, erzählt Kindhauser. «Auf alten Bildern sieht man ja gut, dass Wiesendangen einst von Reben umgeben war.» Der Rebbaue habe aber – nicht nur auf dem Berghof – um die Mitte des letzten Jahrhunderts immer mehr an Bedeutung verloren: «Die Rebfläche nahm ständig ab; erst in den Sechzigerjahren hat sie sich wieder konsolidiert.» Im Falle der Familie Kindhauser wurde der Weinbau sogar immer stärker: Als Vater Kindhauser 1998 die Tierhaltung aufgab, wurde die Traubenproduktion zum Haupteinkommenszweig der Familie. Das Wort «Produktion» deutet jedoch darauf hin, dass auf dem Berg-



Lukas Kindhauser übernimmt den Berghof im nächsten Jahr von seinem Vater, derzeit führen sie ihn noch zusammen. Bilder: Marc Dahinden

hof damals noch nicht selber gekeltert wurde: «Die Trauben wurden an den Volg verkauft und ein Teil davon kam dann als fertiger «eigener» Wein wieder zurück, den wir ab Hof verkauften», erzählt der Junior weiter. «Auf diese Weise bauten wir einen Kundenstamm auf.» Seit 2012 keltert man auf dem Berghof nun aber selber.

Die Voraussetzungen dafür wurden schon in den frühen 2000er-Jahren geschaffen, als Lukas Kindhauser beim Volg eine Lehre als Weintechnologie absolvierte. «Diese umfasst sämtliche

Arbeiten im Weinkeller – den Rebbaue draussen kannte ich ja schon zur Genüge aus der familiären Praxis», erklärt er. Später ergänzte er sein berufliches Wissen noch mit einer Zusatzlehre als Winzer, die er 2006/2007 in Ligerz und Maienfeld bestritt. Zwei Jahre lang arbeitete er danach zudem bei einer Bau-firma, wo er sich Fachkenntnisse und die Motivation, wie er sagt, für den kürzlich erfolgten, grossenteils eigenhändig erstellten Anbau eines Kellerttraktes erwarb; dazwischen leistete er seinen Militärdienst und half auch im-

mer mal wieder einen Sommer lang zu Hause auf dem Hof aus.

Feiern auf dem Bauernhof

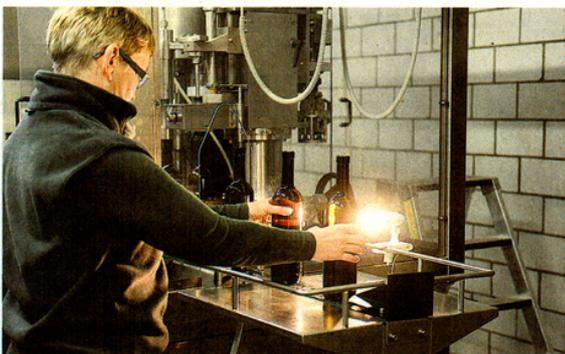
Der Berghof ist ein stattliches Gehöft, es liegt in einer sanften Mulde ruhig und abgeschieden auf einem Hügelrücken nördlich des Dorfes Wiesendangen – und ist nicht ganz einfach zu finden. «Bis heute arbeiten wir daran, zur Kenntnis genommen zu werden», sagt denn auch Kindhauser. Nicht zuletzt deshalb habe man ums Jahr 2000 damit begonnen, Scheune und Stall als Fest-

und Partyraum zu vermieten: «Das bringt Leute auf den Hof, so werden wir in unserer «Aussenwacht» oberhalb des Dorfes nicht völlig vergessen!» Der Partyraum mit rund 50 Plätzen wird zu vergleichsweise günstigen Konditionen vermietet: 250 Franken kostet die Miete pro Tag. Allerdings ist daran eine Bedingung geknüpft: Es dürfen nur Berghof-Weine serviert werden. Da die Kindhausers ihre Partygäste nicht selber bekochen, muss zudem das Catering unabhängig organisiert werden. Für grössere Gruppen (bzw. weitere rund 100 Personen) kann ausserdem die Scheune dazugemietet werden. Beide Räume bieten eine heimelige Atmosphäre und sind geeignete Lokalitäten für spezielle Feste. Kindhauser junior äussert sich denn auch zufrieden über die Auslastung: «Die Hochsaison ist natürlich der Sommer», sagt er. «Doch auch im Winter ist die Nachfrage erstaunlich gut; häufig führen Firmen und Vereine ihre Sitzungen, Tagungen, Besprechungen oder Anlässe hier durch.»

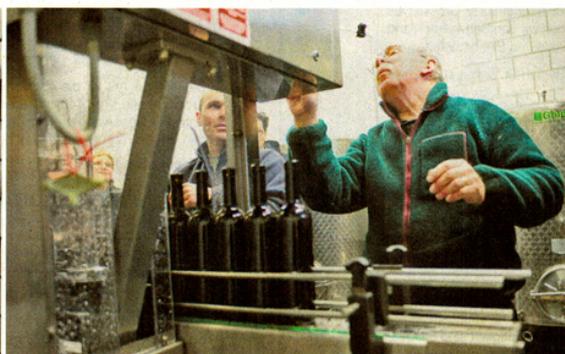
Bilingue, zumindest beim Wein

Heute umfasst der Berghof 3,2 Hektaren Rebland, die gemeinsam mit den Eltern – und in der Sommersaison unterstützt von einigen Rebfrauen – auch selbst bewirtschaftet werden. Weitere knapp sieben Hektaren Land, die ebenfalls zum Hof gehören, wurden verpachtet. Obwohl Lukas Kindhauser fünf Geschwister hat, führte die Tatsache, dass er den Hof übernahm, nicht zu Querelen: «Es ist aufgegangen: Die Älteren wollten beruflich etwas anderes machen und der jüngste Bruder wurde zwar Landwirt, hatte aber nicht den Drang, selber einen Hof zu führen.»

Speziell ist auch, dass seine Mutter (sie ist eine geborene Rochat) aus dem Vallée de Joux stammt und französischsprachig ist; trotzdem sind die Kinder nicht zweisprachig aufgewachsen. «Aber es war immerhin ein guter Grund, allen unseren Weinen französischen Namen zu geben...», schmunzelt der Junior.



Seit 2012 wird auf dem Berghof selbst gekeltert: Die Familie beim Abfüllen des Weines.



DIE WEINE IM EINZELNEN

«Unsere insgesamt 3,2 Hektaren Rebfläche sind schon das Minimum, um als Selbstkelterer leben zu können», sagt Lukas Kindhauser und fügt hinzu: «S Ma che isch s eint, s Verchaufe s ander!» Die Rebfläche im Berghof umfasst zurzeit 170 Aren Pinot noir, 40 Aren Gamaret, 80 Aren Riesling, 20 Aren Muscat Oliver (eine relativ junge Rebsorte, die aus Ungarn stammt). Der Rebbaue sei zwar schon lange bestens eingepflegt, doch die Kelterei sei noch etwas anderes. Bevor man also wachsen wolle, müsse zu-

erst der Kundenstamm auf- und ausgebaut werden. Pläne für weitere, neue Rebsorten hat er zwar schon; aber er werde – nicht wie andere Winzer – keine «Wahnsinns-Sortimentsbreite» anstreben.

Riesling-Silvaner: Schön fruchtig, klassisch, wie man ihn kennt.

Muscat Oliver: Die Spezialität des Hauses – lieblich bis süss am Gaumen, aber mit schöner Frische.

Blanc de Noir: Fruchtiger Federweisser, säurebetont, frisch, ein «Sommerwein».

Pinot noir: Klassisch an der Maische vergoren, traditionell-leichter Landwein – etwa zu einem Plättli.

Gamaret: Eine gute Alternative für Leute, die Pinot noir nicht mögen. Von dunkler, anderer Aromatik und Würze. Trotzdem nicht schwer – passt gut zum Essen.

Pinot noir Barrique: Der 12er ist der erste Jahrgang; nach 12 Monaten im Fass wurde er gerade erst abgefüllt. Er hat nur wenig Holznoten, ist trotzdem fruchtig und leicht.

Première: Schaumwein aus ½ Riesling und ½ Muscat, daher mit fruchtiger Aromatik. Eher trocken, ideal zum Apéro.

Marc: Ein «Edel-Abfallprodukt» der Weinproduktion: hergestellt aus Pinot-noir-Trester und gebrannt von Zürcher in Dinhard. Daher «wunderbar schön und fein», wie Kindhauser sagt. (amh)

Weitere Informationen

Berghof, Familie Kindhauser, Bergstrasse 9, 8542 Wiesendangen

www.kindhauser-berghof.ch