

DIE WEINE WILHELM TELLS

Eine Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee zählt zu den schönsten Attraktionen der Schweiz. Ab und zu gerät dabei auch ein Rebberg ins Blickfeld. Obwohl kein klassisch-traditionelles Weingebiet, erlebt der Weinbau am Ufer eine Renaissance.

TEXT MARTIN KILCHMANN

Rebhänge des Weinguts
Rosenau: Winzer Toni
Ottiger gilt als Pionier
der Gegend.



Lage am Rosenberg in Altendorf: Alois Schuler begann 1995 mit der Bepflanzung, heute bewirtschaftet Manuel Tresch den Hang.



Nora Breitschmid (hier mit Benno Schwager) bildete sich autodidaktisch zur Winzerin aus.

Das Schiff verlässt die Luzerner Bucht und hält auf Kasantienbaum zu. Von Weitem schon sind Toni Ottigers sanft zum See geneigte Rebberge zu sehen. Ottiger ist der Weinbaupionier am Vierwaldstättersee. Als 26-Jähriger pachtete er das kleine Weingut Rosenau. Kaum jemand gab ihm Kredit. Zu feucht sei das Klima, zu prekär der Ruf der Innerschweizer Weine. Ottiger ließ sich nicht beirren, baute über die Jahre seine Rebfläche aus und eine Kundschaft auf – profitierend von der Klimaerwärmung, die die Trauben besser ausreifen lässt, und von der Nähe der Touristenstadt Luzern. Vor allem aber schuf er eine breite Palette von beeindruckenden Weinen, solide an der Basis, stilicher und terroirtypisch an der Spitze.

Das zeigt sich einmal mehr während der Degustation der über zehn Gewächse in der alten Scheune, die als Empfangs- und Verkaufsraum dient, bis das neue Betriebsgebäude an benedenswerter Lage endlich gebaut ist. Draußen zieht ein Gewitter über den See. Drinnen haben wir die Sonne im Glas. Vom Riesling-Silvaner über den Sauvignon Blanc,

WEINWELT ZENTRALSCHWEIZ AUF EINEN BLICK

Das kleine Weinbaugebiet Zentralschweiz besitzt eine Anbaufläche von insgesamt 56 Hektar. Rebberge stehen dabei in allen Kantonen – in Luzern, Uri, Schwyz und Unterwalden. Jährlich werden durchschnittlich 350.000 Flaschen produziert.

Größter Weinbaukanton ist übrigens Luzern. Hier wachsen auch im Seetal, im Wiggertal und im Surental Trauben. Die wichtigsten Rebsorten sind Pinot Noir, Riesling-Silvaner und Solaris. Der Anteil an weißen und roten Sorten hält sich die Waage.

Die führenden Weingüter außerhalb der Region Vierwaldstättersee sind: Heidegg in Gelfingen (www.weingut-heidegg.ch), Brunner Weinmanufaktur in Hitzkirch (www.brunner-weinmanufaktur.ch) und das Weingut Bisang in Dagmersellen (www.weingut-bisang.ch).

vom Rosenauer Blauburgunder bis zu den beiden Pinots Noirs »Spissen« und »B« ist eine Handschrift zu erkennen: gestochen klar, elegant und schnörkellos. Ottiger weiß um die Güte seiner Weine. Er hat sich eine eigentümliche Mischung von forscher Zuversicht und Gelassenheit bewahrt, weiß aber auch um die Stärke seines Teams: Mit Rebmeister Urs Gretener kann er sich auf einen hervorragenden Berufsmann verlassen, und mit Raphi Burki hat er einen Önologen, hinter dessen zurückhaltendem, ja, sprödem Auftreten das Weinfeuer glimmt. Toni Ottiger: »In unserer verschworenen Truppe herrscht ein guter Geist. Daraus und aus der wunderbaren Landschaft ziehe ich meine Inspiration.«

Zweite Station der Schifffahrt ist Meggen, der steuergünstige Vorort von Luzern am Anfang des Küssnacher Arms des Vierwaldstättersees. Die Gemeinde zählt mit Schloss Meggenhorn, dem Bioweingut Sitenrain und dem Weingut Letten gleich drei Betriebe. Keiner besitzt die Größe und die Bedeutung von Ottiger, doch aufstrebend sind sie allemal. Wir machen halt bei Nora Breitschmid auf Sitenrain. Die junge Frau hat an der Hochschule Luzern eben den Bachelor in Kommu-

nikation und Marketing gemacht. Das Studium verdiente sie sich mit der Mitarbeit im familieneigenen Weingut. Sie bildete sich autodidaktisch zur Winzerin aus. Vater Ueli Breitschmid ist ein innovativer Unternehmer und Investor. Nach der Jahrtausendwende konnte er das Bauerngut Sitenrain erwerben. 2006 wurde der brachliegende Steilhang an prächtiger Lage mit Reben bepflanzt. Die Wahl fiel auf den weißen Solaris und den roten Maréchal Foch, Kreuzungen zwischen amerikanischen und europäischen Sorten und damit pilzresistenter als die klassischen Traubensorten. »Wir können auf chemische Schädlingsbekämpfung verzichten. Und auch der im Bioweinbau erlaubte Einsatz von Schwefel und Kupfer ist geringer als in konventionell arbeitenden Betrieben«, sagt Nora Breitschmid. Die Winzerin liebt den Solaris. Die frühreife Sorte ist verrieselungsanfällig, bringt es aber auf hohe Öchslegrade bei knackigen Säurewerten. Der Wein zeigt sich vollmundig und aromatisch. Begeistert erzählt sie, dass ihr Solaris 2014 jüngst den Bioswiss-Preis für den besten Bioweißwein gewann. Die Breitschmids wollen ihn zukünftig selber vinifizieren. Bis dato wurde die

Nora Breitschmid liebt den Solaris. Die frühreife Sorte zeigt sich im Glas vollmundig und aromatisch. Mit dem 2014er gewann sie sogar den Bioswiss-Preis.

Ernte in Ottigers Keller gekeltert. Ein Projekt für einen Weinkeller im renovierungsbedürftigen Bauernhaus liegt in der Schublade.

Bevor wir wieder den Anker lichten, schauen wir noch bei Karl Sigrist an der Dorfgrenze zu Merlischachen vorbei. Sigrist betreibt dort direkt am See mit seiner Familie ein Unternehmen aus Weinhandlung, Weinerzeugung, Brennerei und Bed & Breakfast. >



Weingut Ottiger: gestochen klare, elegante und schnörkellose Weine. Ursula Ottiger, Önologe Raphi Burki, Rebmeister Urs Gretener, Toni Ottiger (v.l.n.r.).

Fotos: Simon + Kim Werbefotografie, Jakob Ineichen, beige stellt



Peter Krummenacher mit seiner Frau Karin Dähler: In Kägiswil den Weinbau wachgeküsst.

> Berühmt ist er für seine Spirituosen. Doch auch die Weine aus der 1991 gepflanzten Seeparzelle – Cuvées aus den Sorten Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir und Garanoir – haben einen guten Ruf. Und: Sigrist beginnt bald mit der Errichtung eines neuen Kellers. Die Pläne versprechen einen architektonisch reizvollen Bau. Danach will er seine Rebfläche auf 2,5 Hektar vergrößern.

Auf der Reise in den Urnersee nimmt das Schiff wieder Fahrt auf. Wir passieren den Schillerstein und die Tellsplatte bei Sisikon. Die Berge rücken zusammen. Der See schillert türkisfarben. In Altdorf sind wir im Kernland von Wilhelm Tell angelangt. Manuel Tresch erwartet uns. Der gelernte Koch steht vor dem Abschluss seiner Winzerlehre im Weingut Schwarzenbach in Meilen. Übers Wochenende und in seiner Freizeit pflegt er die Reben im Rosenberg unterhalb des Kapuzinerklosters. Alois Schuler begann 1995 mit der Bepflanzung dieser Hänge. Über die Jahre wuchs die Rebfläche auf 1,3 Hektar, bestockt mit Pinot Noir, Diolinoir, Pinot Gris und Solaris. Die Weine fanden reißenden Absatz. Der älteste Urner, der Föhn, jagt mit seiner Kraft die letzte Süße in die Trauben und sorgt für runde, gefällige Weine. 2012 verkaufte

Schuler das Weingut zum Rosenberg an eine Gruppe von Urner Wein-Aficionados. Diese betraute Manuel Tresch mit der Bewirtschaftung. Und der hegt Träume. Tresch möchte die Rebanlage erweitern, einen Keller erstellen und die Ernte, die heute noch im Weingut Lindenmann in Seengen verarbeitet wird, eigenhändig keltern. Dass er das kann, beweist er mit einem Fassmuster Rosenberger Pinot Noir 2014, in eigener Regie bei Schwarzenbachs vinifiziert: Der Wein besitzt Dichte, Schmelz, Länge und bezaubernde Himbeeraromatik. »Am liebsten möchte ich den Trop-

fen im eigenen Grotto auf Rosenberger Boden zu selbst gekochten Gerichten kredenzen«, sagt er. Und seine Partnerin, ebenfalls Köchin und Absolventin der Hotelfachschule, sollte ihm dabei zur Seite stehen.

Die Rückfahrt in den Hafen nach Luzern führt über den Alpnachersee. Wer in Alpnachstad an Land geht, fährt mit der steilsten Zahnradbahn der Welt auf den Pilatus. Wir sind in Obwalden. Hier, in Kägiswil, hat Peter Krummenacher 1997 gegen anfänglich heftigen bürokratischen Widerstand den Weinbau wachgeküsst. Im Gebiet Tellen terrassierte er Land seiner Familie und bepflanzte es mit Regent. Er entschied sich für diese Rotweinsorte, weil sie damals gerade aufgekommen war und weniger Spritzararbeiten versprach. Bereut hat er die Wahl nicht, auch wenn der Regent als zweitklassig gilt. »Bringt man den Wein den Kritikern blind, loben sie ihn häufig«, sagt er. Neben Tellen bewirtschaftet Krummenacher heute mit Hilfe seiner Frau Karin Dähler im Kantonshauptort Sarnen zwei weitere neue Rebberge am Landenberg und in Kirchhofen. Auch dort setzte er mit Solaris und Cabernet Jura auf pilzresistente Sorten.

Peter Krummenacher keltert seine Weine seit einigen Jahren selber. Kurse in Wädenswil haben ihn darauf vorbereitet. Er lernte: »Wein machen kann man nur aus richtig guten Trauben.« Im Keller braucht es dann Zeit, Geduld und Gelassenheit. Er füllt die 6000 Flaschen eines Jahrgangs meist ein Jahr später als seine Kollegen ab. Seine eigene Agenda bereitet ihm dagegen mehr Kopfzerbrechen: Er arbeitet in einem 70-Prozent-Job als Jurist in Zürich. Sicherlich lobt er dann innerlich seine PIWI-Sorten, verlangen sie ihm doch weniger Spritzgänge ab. Auch wenn er insgeheim von Sauvignon Blanc in Tellen und Merlot am Landenberg träumt.



1. Weingut Sitenrain
2. Weinbau Ottiger
3. Weingut Letten
4. Rebgut Tellen
5. Weingut zum Rosenberg

BEST OF VIERWALDSTÄTTERSEE



92

**»PINOT NOIR B 2013«
WEINBAU OTTIGER
Kastanienbaum/LU**

Dunkles, jugendliches Rot; fruchtbetontes, primäres Bukett, Noten von roten Beeren, Kirschen, dezente Holzprägung; im Gaumen würziger Auftakt, vollmundig, saftige Säure, ein Hauch Kohlensäure, kräftiges, sattes Tannin, rotfruchtige Aromatik; endet lang und leicht holzbetont. Präziser, noch etwas ungestümer Wein mit guten Anlagen.

www.weinbauottiger.ch, ca. € 42,-



90

**»RIESLING-SILVANER AUSLESE 2014«, WEINBAU OTTIGER
Kastanienbaum/LU**

Mittleres Gelb; intensive Nase, Noten von Brennessel, Zitrus, Muskat; im Gaumen saftiger Auftakt, spürbare Kohlensäure, schlank, gradlinig, gutes Süße-Säure-Spiel; endet lang und aromatisch. Expressiver Müller-Thurgau mit Sauvignon-Blanc-Affinität.

www.weinbauottiger.ch
ca. € 19,-



90

**»LE BLANC 2014«
WEINBAU OTTIGER
Kastanienbaum/LU**

Mittleres Gelb; kräftiges Bukett mit Röstaromen, Anflug von Melone; im Geschmack kraftvoller Auftakt, vollmundig, frisch, präzise Säure; reiffruchtig im Abgang. Komplexe, »gastronomische« Cuvée aus Pinot Gris und weiß gekeltertem Pinot Noir.

www.weinbauottiger.ch
ca. € 24,-



91

**»SAUVIGNON BLANC 2014«
WEINBAU OTTIGER
Kastanienbaum/LU**

Eher helles Gelb; frischfruchtiges, knackiges Bukett, Noten von Spargel, Brennessel, Stachelbeeren, Holunderblüten; im Gaumen mittelmäßig, kompakt, ausgesprochen aromatisch, ein Hauch Restsüße wird von der knackigen Säure pariert; langer Abgang mit Aromen von Agrumen. Beeindruckender Sauvignon Blanc.

www.weinbauottiger.ch, ca. € 23,-



90

**»TELLNER REGENT BARRIQUE 2012«, REBGUT TELLEN
Kägiswil/OW**

Kräftiges Rot; in der Nase noch verhalten, vielversprechend, verspricht gewisse Tiefe, würzig; im Geschmack kräftiger Auftakt, elegant, präzise Säure, gut strukturierendes Tannin, Holz gut eingebaut; guter, noch leicht bitterer Abgang. Charaktervoller, etwas rustikaler Wein.

www.obwaldner-weine.ch
ca. € 21,-



90

**»BLAUBURGUNDER BARRIQUE IWAN 2013«, WEINGUT ZUM
ROSENBERG**

Mittelkräftiges, jugendliches Rot; im Bukett reintonig, rote Beeren, Himbeeren, Johannisbeergelee, frisches, neutrales Holz; im Gaumen saftiger Auftakt, lebendige Säure, mittelmäßig, passendes Tannin, gute Struktur; schöner, himbeerbetonter Abgang. Eleganter, harmonischer Blauburgunder.

www.weingut-zum-rosenberg.ch
ca. € 29,-



91

**»PINOT NOIR SPISSSEN 2014«
WEINBAU OTTIGER
Kastanienbaum/LU**

Tiefes, jugendliches Rot; verführerische Pinot-Nase mit passenden Röstaromen, Noten von roten Früchten; im Gaumen saftiger Auftakt, ein Hauch Kohlensäure, dicht, samtiges Tannin; langer, noch etwas holzgeprägter Abgang. Vielversprechender, eher kühler, eleganter Pinot Noir, kann noch zulegen.

www.weinbauottiger.ch
ca. € 33,-



90

**»SOLARIS 2014«
WEINGUT SITENRAIN
Meggen/LU**

Mittleres Gelb; fruchtbetontes, aromatisches, vielschichtiges Bukett, Noten von Zitrus, Quitten, Agrumen; im Geschmack lebhafter Auftakt, vollmundig, saftige, zupackende Säure, gut eingebauter Alkohol, ein Hauch Restsüße; nachhaltig. Rassischer, süffiger Biowein.

www.sitenrain.ch
ca. € 23,-



89

**»CUVÉE BLANCHE 2014«
WEINGUT LETTEN
Meggen/LU**

Mittleres Gelb; in der Nase aromatisch, reiffruchtig, Noten von Birnen, Melonen, ein Hauch Agrumen; im Gaumen weicher Auftakt, ein Hauch Kohlensäure, frisch, mittelmäßig, aromatisch, präzise Säure; eher kurzer, leicht grüner Abgang. Süffiger, frischfruchtiger Aperwein, eine Cuvée aus Riesling-Silvaner und Sauvignon Blanc.

www.weingut-letten.ch, ca. € 13,-