

VIELFÄLTIGES KLETTGAU

Vier von fünf Schaffhauser Rebstöcken wurzeln im Klettgau. Das idyllische Tal beherbergt eine lebendige Weinszene. Sie offeriert Weine für jeden Geschmack.

TEXT MARTIN KILCHMANN

Blick von der frühbarocken Bergkirche Sankt Othmar in den Klettgau mit Trasadingen.

Fotos: Andriana Wanner



Das Weingut Baumann in Oberhallau vereint Tradition und Moderne.

Haben Sie den Klettgau gut gefunden?», fragt Peter Rahm, der hier jährlich vier Millionen Flaschen produziert. Halbwegs wusste man, wo diese geografische Ausstülpung nach Deutschland liegt, doch die Route musste das GPS weisen. Sie führt von Zürich durch die Enklave Jestetten. Dann zieht sich die Strasse westwärts durch einen waldgesäumten Korridor, bevor sich das Tal im Regenschatten des Schwarzwalds gegen Süden hin breit öffnet. Man befindet sich in ländlicher Abgeschiedenheit. Reben bedecken die sanft gewellten Hügel. Im Winter sind sie eine karge, hart schraffierte Zeichnung; im Sommer ein grünes, wogendes Meer. Über die Felder hoppeln noch Hasen.

Peter Rahm von der Rimuss und Weinkellerei Rahm AG ist einer der wichtigsten Protagonisten der Klettgauer Weinszene. Denn anders als in anderen Schweizer Weinkantonen dominieren in Schaffhausen die grossen Player: Sie kaufen die Ernte der Traubenproduzenten und verarbeiten diese in ihren Kellern zu trinkfreundlichen Tropfen. Die Volg Weinkellerei gehört dazu, die GVS Schachen-

mann – oder eben Rahm in Hallau. Mindestens so bekannt wie für seine Hallauer, den unverwüstlichen Graf von Spiegelberg, ist Rahm für den Rimuss. Fast jedes Schweizer Kind hat den perlenden Traubensaft schon zum Anstossen auf das neue Jahr getrunken. Seit kurzer Zeit gibt es den Sprudel auch als trockenere, alkoholfreie Sekt. Peter Rahm erhofft sich von der Neukreation eine Ankerbelung des etwas ins Stocken geratenen Rimuss-Geschäfts. Peter Rahm ist der einzige verbliebene Namensträger in der Geschäftsleitung. Vater Robert hat sich zurückgezogen, Onkel Emil ist kürzlich verstorben. Die beiden kantigen Patrons alter Schule waren geschätzt für ihr christlich geprägtes, soziales Engagement. Peter Rahm hat sich heute vor allem den Neukreationen verschrieben. «Acht Prozent des Umsatzes fallen auf Produkte, die jünger als zwei Jahre sind», sagt er stolz. Die spektakulärste Linie nennt er «Selection Pierre» – weiche, kraftvolle Weine, die mit ihrem opulenten Süßkomplex auf Konsumenten schießen, die sich an einem internationalen Geschmack orientieren.

Scenenwechsel. Der Kontrast könnte nicht grösser sein. Nach der Rimuss-Kellerei mit

silohähnlichen Drucktanks und Gabelstaplerroboter besuchen wir im Städtchen Neunkirch eine kleine Manufaktur in einem spätmittelalterlichen Haus, das einst den Bischöfen von Konstanz als Zehntenscheune diente. Hier hat sich 2010 der Thurgauer Markus Ruch niedergelassen, ein Quereinsteiger mit funkelnden Augen und wachem Intellekt. Als Lehrmeister nennt er Koryphäen wie Hans Ulrich Kesselring, Marie-Thérèse Chappaz und vor allem den Tessiner Biodynamiker Christian Zündel.

Markus Ruch verschlug es ins Klettgau, weil dessen geologische und klimatische Voraussetzungen – Kalk, moderate Niederschläge, kühle Winde im Herbst – prädestiniert seien für die Erzeugung von denkwürdigen Pinot Noirs. Er bedient sich dafür biodynamischen Methoden und entsagt im Keller übermässiger Technik. Vergärung mit saft-eigenen Hefen, Verzicht auf Filtration und minimale Schwefelzugabe gehören zum Programm aus dem Geiste einer möglichst natürlichen Kelterung. «Den Wein zulassen, statt ihn zu forcieren», heisst sein Motto. Oder: «Mein Wein muss abbilden, was vor Ort ist. Er muss einen doppelten Boden besit-

Fotos: Hans Peter Siffert, Weingut Baumann, beige stellt

zen. Er muss mich berühren.» Mehr als 12.000 Flaschen liegen mit dieser Denkhaltung nicht drin. Markus Ruch ringt sie seinen 2,5 Hektaren ab.

Seine Weine – vor allem die Pinot Noirs Chölle, Haalde und Schlemmboden – sind präzise, puristische Terroirstudien. Sie besitzen mit ihrer kalkigen Frucht, der frischen Säure, der inneren Dichte und dem bescheidenen Alkoholgehalt eine knisternde Spannung.

Ruch zählt zur kleinen Fraktion der Selbstkelterer. Der herausragende Pionierbetrieb diesbezüglich ist das Weingut Baumann in Oberhallau. 1978 wagte Vater Max Baumann den Sprung vom Traubenverkäufer zum Einkellerer und Selbstvermarkter. 3,5 Hektaren betrug die Anbaufläche damals, mittlerweile ist sie auf acht Hektaren gewachsen. Heute leiten Ruedi und Beatrice Baumann den Betrieb, Sohn Peter bereitet sich allmählich auf die Nachfolge vor. Das Paar tut das einvernehmlich und partnerschaftlich. Ruedi ist der ruhende Pol, überlegt, selbstkritisch, eher vorsichtig. Kennt man ihn näher, schätzt man seine verbindliche Art, seine klaren Vorstellungen, seinen trockenen Humor. Anders Beatrice. Sie ist

zupackend, von uverblümter Direktheit, kämpft um ihre Weine, wenn sie diese angegriffen sieht.

Schaffhausen ist Blauburgunderland. Die brancheneigene Werbung hat es als griffigen Slogan entdeckt. Siebzig Prozent der Rebfläche ist Pinot Noir. Auch bei den Baumanns. Ruedi spielt das ganze Blauburgunderregister: angefangen vom köstlichen Federweissen bis zum seriösen, burgunderhaften – R – aus der Lage Röti, die ihren Namen dem grös-

ren Eisenanteil im Boden verdankt. Baumanns bekanntester Pinot Noir allerdings ist der Zwaa. Der Wein ist Produkt einer Zusammenarbeit mit dem Winzer, Koch und Wirt Michael Meyer vom «Bad Osterfingen». Er trägt den Namen beider Weingüter auf dem Etikett, stammt aus gemeinsam vergorenen Oberhallauer und Osterfinger Trauben und ist hierzulande der wohl renommierteste Schaffhauser Wein. Der erste Jahrgang war 1994. 1995 liessen die zwei Freunde >



Beatrice und Ruedi Baumann sind die Pioniere unter Schaffhausens Selbstkelterern.



Rahm erzeugt nicht nur Rimuss, sondern auch modernen barriquegereiften Rotwein.

Markus Ruch setzt auf filigrane, spannungsvolle Pinot Noirs.



> ausfallen, da der Jungfernjahrgang noch in Oberhallau in den Burgunderpiëcen ruhte und seine Resonanz ungewiss war. Niemand hätte denn auch bei seiner Vernissage 1996 gewettet, dass 2016 mit dem 2014er der zwanzigste Jahrgang gefeiert wird.

Der Erfolg hatte seine Nachahmer. Man denke etwa an den Pinot Rhein in der Bündner Herrschaft. Dort werden allerdings verschiedene Barriques assembliert, während beim Zwaa bereits die Trauben zusammen vergären. «Wir kreierte den Zwaa nicht aus marketingtechnischen Gründen. Wir wollten wissen, was passiert, wenn wir unsere komplett unterschiedlichen Terroirs zusammenlegen», sagt Ruedi Baumann.

Sie haben sich tatsächlich zum Guten addiert: Körper und Struktur des Zwaa kommen vom kalkhaltigen Lehm Boden in Oberhallau; Finesse und Eleganz aus dem kiesigen Moränengrund von Bad Osterfingen.

Anfänglich stets etwas streng und holzbetont, öffnet sich der Wein nach einigen Reifejahren facettenreich. Und wenn schon Zwaa, dann wirklich «zwaa»: Seit 2000 gibt es als ebenbürtigen Zweitling auch den weissen Zwaa, diesmal mit Chardonnay aus Oberhallau und Pinot Blanc aus Osterfingen.

Es besteht kein Zweifel: Schaffhausen definiert sich über den Pinot Noir. Mehr im Verborgenen wird aber auch an den Weissweinen gewerkelt. Ein guter Riesling-Silvaner gehört zur Visitenkarte eines Betriebs. Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Pinot Gris

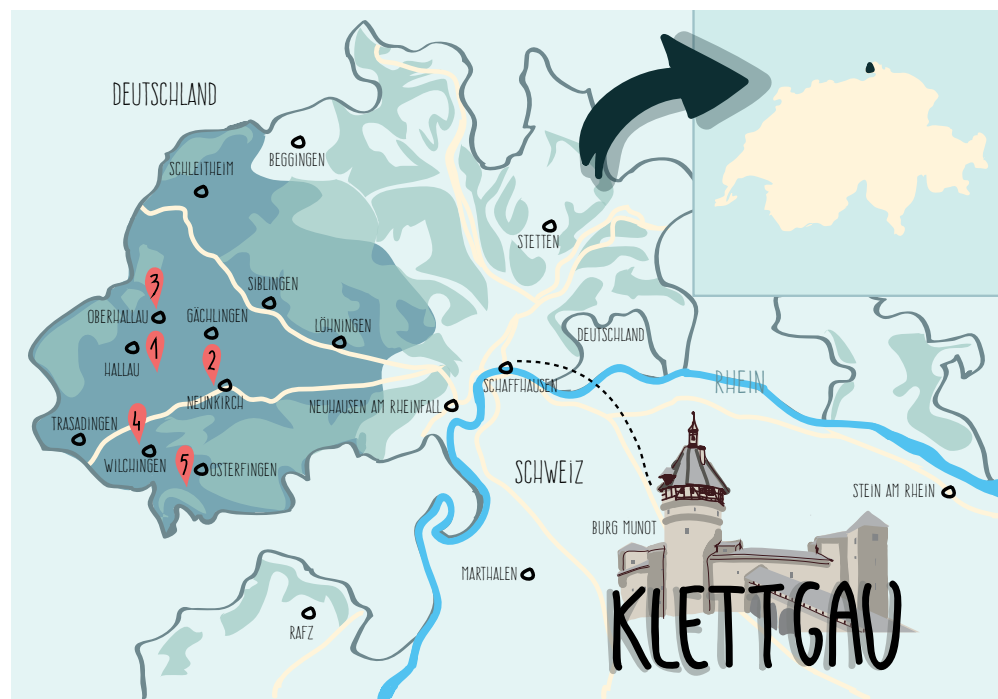


Sebastian Gerner und Stephan Keller bringen Schwung in die Rötiberg Kellerei.

1. Rimuss und Weinkellerei Rahm AG
www.weinkellereirahm.ch
2. Weinbau Markus Ruch
www.weinauruch.ch
3. Baumann Weingut
www.baumannweingut.ch
4. Rötiberg Kellerei AG, www.roetiberg.ch
5. Gasthaus und Weingut Bad Osterfingen
www.badosterfingen.ch

entpuppen sich als ernstzunehmende Spezialitäten. Einen Namen mit ihren Weissen hat sich in jüngster Zeit die Rötiberg Kellerei in Wilchingen gemacht. Sie ist 2001 aus der Konkursmasse einer privaten Kellerei entstanden. Sie wird von sechzig Winzern beliefert, die eine Aktiengesellschaft bilden. 32 Hektaren beträgt die Rebfläche, 90.000 Flaschen die unter eigenem Etikett verkaufte Produktion. Zwei junge Männer in den Dreissigern besorgen das Geschäft: Betriebsleiter Stephan Keller und Kellermeister Sebastian Gerner. Beide sind von ansteckender Arbeitsfreude und begeistert über den jüngsten Wettbewerbserfolg: An der AWC Vienna, dem grössten anerkannten Weinwettbewerb der Welt, holten sie fünf Mal Gold und den Titel «Best Swiss Producer of the Year 2015». Besonders gelungen: Pinot Gris und Chardonnay.

Sebastian Gerner ist Süddeutscher, ausgebildet am Weinbauinstitut Veitshöchheim. Als Vertreter der deutschen Weissweinstilistik liebt er mineralisch grundierten, säurebetonten Wein. Er beherrscht den Spagat zwischen Stahltank- und Holzbausbau und weiss mit Barriques umzugehen. Als «Klettgauer» experimentiert er auch mit schaffhausischer Eiche. Er sagt: «Wir wollen authentische Weine und das Potenzial von Schaffhausen aufzeigen.» Mit seinen blitzblanken, klaren, präzisen Weissweinen befindet er sich auf dem besten Weg.



BEST OF KLETTGAU

TASTING-INFO

Weitere Bewertungen und Beschreibungen im Tastingteil ab [Seite 148](#).

94



**GÄCHLINGEN PINOT NOIR
SCHLEMMWEG 2013**

Markus Ruch, Neunkirch

Kräftiges, leuchtendes Rot; anfänglich etwas reduktive Nase, mit Belüftung brillantes Pinot-Bouquet, Kalk- und Kirschnoten, sehr burgundisch; im Gaumen kräftig-samtiger Auftakt, lebendige Säure, feingewobenes Tannin; langer, mineralischer Abgang. Toller, spannungsreicher Wein mit Potenzial.

www.cultivino.ch, CHF 53,-

91



PINOT GRIS 2013

Rötiberg Kellerei, Wilchingen

Mittelkräftiges Rot, einnehmendes Bouquet, saftige Frucht, Äpfel, Birnen, ein Hauch Vanille; im Gaumen kraftvoller Auftakt, vollmundig, kernig-knackige, saftige Säure; endet trocken und lang mit mineralischen Noten. Gehaltvoller, finesse-reicher Pinot Gris.

www.roetiberg.ch, CHF 17,50

90



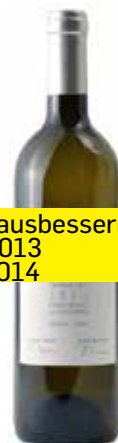
CHARDONNAY 2013

Rötiberg Kellerei, Wilchingen

Mittleres Gelb; dezentes Bouquet, diskrete Röstaromen, verhalten, braucht Luft, gelbe Früchte; straffer Auftakt, dicht, spürbares Holz, passende Säure, Noten von Caramel, Vanille, lebendig; nachhaltig mit leichter Bitterkeit, ein Hauch Mineralität. Jugendlicher, straffer Wein mit Potenzial.

www.roetiberg.ch, CHF 18,50

92



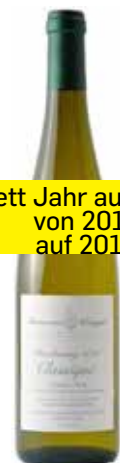
ZWAA WEISS 2014

**Ruedi Baumann, Oberhallau,
Michael Meyer, Bad Osterfingen**

Mittleres, leuchtendes Gelb; explosives Bouquet, Noten von Vanille, Banane, Kokos; im Gaumen kräftiger Auftakt, mittelgewichtig, saftige Säure, feine Aromatik; nachhaltiger Abgang. Eleganter, finesse-reicher Essenbegleiter aus Oberhallauer Chardonnay und Osterfinger Pinot Blanc.

www.baumannweingut.ch
CHF 29,-

91



CHARDONNAY CLASSIQUE 2014
Baumann Weingut, Oberhallau

Helles Gelb; feines, unaufdringliches Bouquet, Noten von gelben Früchten, Vanille, Kokos, Biskuit; im Gaumen mittelgewichtig, präsent, reife Säure, noch etwas holzbetont; langer, mineralisch grundierter Abgang. Sehr gradliniger, präziser Chardonnay.

www.baumannweingut.ch
CHF 24,-

90



**HALLAU DIANA X CHAMBOUR-
CIN BARRIQUE 2013**

**Selection Pierre, Weinkellerei
Rahm, Hallau**

Dunkles, kräftiges Rot mit Reiferand; volles Bouquet, Noten von dunklen Früchten, Pflaumen, Leder, Zimt; im Gaumen kräftiger Auftakt, vollmundig, samtiges Tannin, passende Säure; würziger Abgang. Origineller, südlich anmutender Wein aus der Regent-Traube.

www.rimuss.ch, CHF 28,-

92



ZWAA ROT 2013

**Ruedi Baumann, Oberhallau,
Michael Meyer, Bad Osterfingen**

Kräftiges, leuchtendes Rot; einnehmendes, tiefes Bouquet, Kirschen, dezent Röstaromen; im Geschmack dicht, saftige Säure, sandiges, feinkörniges Tannin, mittelgewichtig, gut integriertes Holz; langer Abgang. Ausserordentlich gut gelungener, noch stärkerer Zwaa (Pinot Noir aus Oberhallau und Osterfingen).

www.baumannweingut.ch
CHF 36,-

91



PINOT NOIR - R - 2013

Baumann Weingut, Oberhallau

Kräftiges Rot; noch verhaltenes Bouquet, Noten von roten Beeren, spürbare, aber gelungene Holzprägung; im Gaumen kräftiger Auftakt, mittelgewichtig, dicht, samtig, feinkörniges Tannin, präsent Säure, gut integriertes Holz; mittellanger, trockener Abgang. Charaktervoller, klassischer Pinot Noir.

www.baumannweingut.ch
CHF 36,-

89



**HALLAU PINOT NOIR
BARRIQUE 2013**

**Selection Pierre, Weinkellerei
Rahm, Hallau**

Mittelkräftiges Rot; kräftiges pinotypisches, holzbetontes Bouquet, rotfruchtig, Vanille; im Geschmack weicher Auftakt, kräftiges Tannin, passende Säure, Aromen von Erdbeeren und Neuholz; nachhaltig. Gut gemachter, zugänglicher Wein.

www.rimuss.ch, CHF 23,95

Edikett Jahr ausbessern von 2013 auf 2014

Edikett Jahr ausbessern von 2013 auf 2014

Edikett Jahr ausbessern von 2012 auf 2013