



Spitzenweine aus den Bergen? Ja, wenn nicht der Hagel die Trauben zerstört.

Christian Ibach

## KLIMAWANDEL

# Der Wein wird besser, aber...

Die Temperaturen klettern. Die Sommermonate dauern länger. Und gute Weinjahrgänge reihen sich an Spitzenjahrgänge. Doch auch die Risiken nehmen zu. Der Klimawandel wird in der Schweizer Weinbranche heftig diskutiert.

«Durch die steigenden Temperaturen kann sich die Schweiz mit den grossen Weinbauländern messen», sagt Toni Ottiger. «Die Schweiz erregt mit ihren Weinen je länger, je mehr auch internationale Anerkennung.» Der Luzerner Winzer – ein Quereinsteiger, der seinem Beruf als Bankfachmann vor zwanzig Jahren den Rücken gekehrt hat und heute mit seinem Weingut Rosenau im luzernischen Kastanienbaum zu den renommierten Deutschschweizer Winzern gehört – hat die klimatischen

**«Durch den Klimawandel kann sich die Schweiz mit grossen Weinbauländern messen.»**

Toni Ottiger, Kastanienbaum

Veränderungen in der Zentral-schweiz hautnah miterlebt. «Mehr Wärme ermöglicht regelmässig die Produktion guter, körperreicher Weine. Doch die damit verbundenen Extrembedingungen verlangen nach einer intensiven Auseinandersetzung mit den neuen Rahmenbedingungen im Weinbau», so Ottiger.

### Wenig Wasser für die Reben

Der Klimawandel bewirkt im Rebbau Positives. Aber er zeigt auch Schattenseiten. Durch die Erwärmung der Erdoberfläche verdunstet mehr Wasser. Die Trockenheit während der Sommermonate wie im «Jahrhundertssommer 2003» versetzt die Pflanzenwelt in «Wasserstress», erschwert die Nährstoffaufnahme, schränkt die Versorgung der

Rebe ein und führt zu Mangelerscheinungen, sodass die Rebenreife nicht einsetzen kann.

«Die Bewässerung stellt für die Rebbauren eine der ganz grossen zukünftigen Herausforderungen dar», fasst der aus einer traditionsreichen Walliser Weinbauernfamilie stammende Philippe Constantin aus Salgesch, der den Spagat zwischen Pionier und Traditionalist wagt, die Situation zusammen. Wo früher eine einmalige Bewässerung während der Vegetationszeit den nötigen Wasserhaushalt im Lot hielt, drängen sich in Zukunft neue komplexe und technische Lösungen wie Tropfbewässerungssysteme, Reservoirs und Speicher auf.

«Das mediterrane trockene Klima mit den Berg- und Talwinden, dem Föhn und der Bise ist entscheidend für unsere Weine», so Constantin. Der Charakter des Bodens bestimme die Traubensorten. Constantin ist sich sicher: «Das Geheimnis der richtigen und guten Weinproduktion liegt im Verhältnis des Sortenspiegels. Wir müssen den Mut zu uns selber haben.» Das Mikroklima in seinen Rebbergen in und rund um Salgesch bei Siders ist seiner Ansicht nach für den Anbau des Pinot noir ideal.

Dabei wird er nebst dem Anbau einiger weiterer Spezialitäten und dem Chasselas in der Region von Siders bleiben. Modetrends sind nicht seine Sache.

### Mehr Gewitter und Hagel

Hitze und Dürre hier, Nässe und Hagel dort. Klaus Schilling, «Schlossherr von Spiez», einem elf Hektaren umfassenden Weinbaubetrieb am Thunersee, hatte letztes Jahr beim Pinot noir einen Ernteausfall von 30 Prozent und beim RieslingxSylvaner gar einen von 50 Prozent zu beklagen. «Wir müssen mit mehr Gewitterregen, Überschwemmungen und Hagelschlag rechnen», sagt er. Beunruhigt zeigt sich der erfahrene Winzer auch über die milden Winter. Diese wirken sich auf die Überwinterung von Schädlingen aus, was eine intensivere Bekämpfung nötig macht.

Wie fast überall in der Schweiz zeigt die Natur dieses Jahr einen Vorsprung von drei Wochen auf normale Entwicklungswerte. Dies ist sogar ein Vorsprung von zehn Tagen auf das legendäre Jahr 2003. «Wissenschaftler sprechen von Jahreszeiten zu Unzeiten», sagt Schilling, der in Spiez schon über zwanzig Jahre Wein anbaut. Damit findet der Sommer im Winter und der Winter

im Sommer statt: Folge davon sind Störungen im Ablauf eines «normalen» Rebenjahrs. Reifezeit und Weichwerden finden oft genau im Zeitpunkt der

**«Wir müssen mit viel Gewitter und Hagel rechnen.»**

Klaus Schilling, Spiez

grössten Wetterkapriolen statt. Fäulnis und Stielhähne sind vielerorts das Resultat davon.

### Neue Sorten, neue Märkte

Erfordert die Erwärmung des Klimas um durchschnittlich 2,5 bis 5 Grad Celsius die Anpflanzung neuer Sorten? «Wir haben in diesem Frühling mit dem Cabernet Jura eine Neuzüchtung gesetzt, die eine Minimierung der Spritzmittel erlaubt und verspricht, gegen Fäulnis resistenter zu sein», sagt Klaus Schilling. Er erhofft sich davon eine Neupflanzung, die auf die Bedingungen am Thunersee zugeschnitten ist. «Die Sorte Cabernet Jura von Valentin Blattner zeigt eine marktgerechte Farbe und verspricht eine kurze Reifezeit.» Neue Sorten bedeuten zwar neue Marktsegmente. Doch laufen die Winzer seiner Meinung nach Gefahr, mit der Zeit ihre sicheren Standbeine zu verlieren. Die wichtigsten Sorten in Spiez bleiben deshalb Pinot noir und RieslingxSylvaner.

Schon haben mutige Winzer im Dreiseengebiet von Bieler-, Murten- und Neuenburgersee, in Luzern und in Schaffhausen auf den Klimawandel reagiert. Sie bestockten Teile der Rebberge mit Sorten aus südlichen Weinländern wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Mal-

bec. Die Resultate sind ansprechend. Aber auch hier spielt ein Risiko mit. Die Vegetationszeit beginnt im Frühling früher, zieht sich aber oft nicht lange in den Herbst hinein. Spät reifende Sorten überleben die trockene Sommerzeit zwar besser. Doch abrupte Kälteeinbrüche und Niederschläge im Herbst bedeuten für diese Sorten eine Gefahr, weil die Blätter durch die Fröste vorzeitig erfrieren könnten und so das letzte nötige Ausreifen verhindert wird.

### Zukunftsaussichten

In den Siebzigerjahren – einem von viel Regen und Hagel, aber auch von grosser Hitze und Trockenheit mit schlechtem Herbst 1976 geprägtem Jahrzehnt – sprachen die Wissenschaftler von einer neuen Zwischeneiszeit. Dreissig Jahre später bestimmt nun plötzlich die Klimaerwärmung die Agenda.

Doch die Schweizer Rebbauren sehen sich noch mit weiteren Problemen konfrontiert. Eines davon ist die Globalisierung der Weinwelt, welche viele traditionelle Weingebiete wie grosse Teile an der Mosel in Deutschland als Brachland zurücklassen und neue Gebiete in Belgien, Skandinavien und England entstehen lassen. Auch gegen den Preiserfall gilt es zu kämpfen. Heute arbeiten die Schweizer Traubenproduzenten zu Löhnen von 6 bis 12 Franken pro Stunde. Ob Kraft und Finanzen reichen werden, den Erfordernissen einer schnellen Klimaveränderung gerecht zu werden, wird berechtigterweise in Frage gestellt. Rebbau ist eine Kultur, die über dreissig Jahre amortisiert wird. Überleben werden nur diejenigen, welche bei aller Innovation auch in weiten Zeithorizonten rechnen und die Sortenwahl nicht auf Modetrends, sondern auf ihr Terroir abstimmen.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

## FORSCHUNG

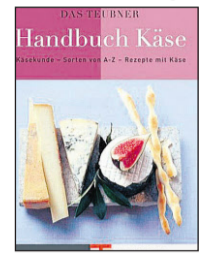
### Neue Sorten, neue Weine

Die Klimaveränderung beeinflusst auch die Forschungs- und Entwicklungsarbeit der Biologen. Zusammen mit dem Privatzüchter Valentin Blattner aus Soyhières im Kanton Jura und den traditionellen Schweizer Rebschulisten gehört die Eidgenössische Forschungsanstalt Changins/Wädenswil als Kompetenzzentrum für Obst-, Gemüse- und Weinbau in der

Schweiz zu den weltweit führenden Rebenzüchtern. Sie haben in den letzten dreissig Jahren Neuzüchtungen pilzresistenter Rebsorten mit einer kurzen Reifezeit und einer tiefroten Farbe wie Gamaret, Diolinoir, Cabernet Dorsa oder den frostharten Cabernet Jura hervorgebracht. Neue Sorten bringen neue Weine. Man darf auf die Ergebnisse gespannt sein. **akm**

## NEUE BÜCHER

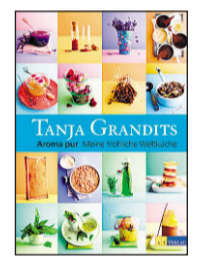
**Handbuch Käse.** Interessantes zur Käseherstellung, Tipps zu Einkauf und Lagerung, ein Kä-



selexikon mit über 280 Sorten von A wie Appenzeller bis Z wie Ziger und mehr als 100 käsiges Rezepte. Teubner legt mit seinem «Handbuch Käse» ein 400 Seiten dickes Nachschlagewerk auf, in dem buchstäblich alles Käse ist. Fast die Hälfte des Buches widmet sich den Rezepten, die mitunter von namhaften Köchen stammen und die von den knusprig frittierten Parmesankugeln bis hin zur süssen Ziegenkäse-Sahnetorte mit Gewürztomaten reichen.

Handbuch Käse. Käsekunde – Käselexikon – Käseerzeugnisse, Teubner, Fr. 43.80.

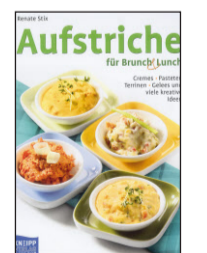
**Aroma pur.** 2006 von Gault Millau als Köchin des Jahres und mit stolzen 16 Punkten ausge-



zeichnet, gehört Tanja Grandits zu den aufstrebenden jungen Küchenstars der Schweiz. Aufgewachsen mit schwäbischer Hausmannskost, pflegt sie heute im Restaurant Thurtal in Eschikofen TG bewusst eine frische, fröhliche «Weltküche» mit einer Vielfalt an Gewürzen und Aromen, die sie subtil und gekonnt einsetzt und auf ungekünstelte Art mit den Produkten der Region verbindet. Für dieses Kochbuch hat Tanja Grandits 15 ihrer Lieblingsaromen ausgewählt – von Kräutern wie Minze und Basilikum über Gewürze wie Zimt und Vanille bis zu Zutaten wie Ingwer, Limetten, Wasabi oder Honig. Zu jedem der Produkte erzählt sie von den Erfahrungen und Erinnerungen, die sie damit verbindet, und verrät jeweils fünf Rezepte. Tanja Grandits' fröhliche, farbige Weltküche und die im Buch vorgestellten gut ge-launten Menschen hat der Fotograf Michael Wissing sehr schön ins Bild gesetzt.

Aroma pur, Tanja Grandits / Michael Wissing, AT-Verlag, Fr. 49.90.

**Aufstriche für Brunch & Lunch.** Aufstrich? Das klingt überhaupt nicht nach kulinarischer Raffi-



nese, denkt man. Und tut damit dem «einfachen» Gericht bitter Unrecht, findet die Konditorin und Kochbuchautorin Renate Stix. Sie präsentiert in ihrem neuen Buch eine Fülle von herzhaften und pikanten, milden und würzigen, deftigen und leichten, süssen und salzigen Aufstrichen – zubereitet mit Schinken und Wurst, mit Käse, mit Ei und mit Fisch, aber auch mit Tofu, Gemüse und Kräutern. **mgt/wü**

Aufstriche für Brunch & Lunch, Renate Stix, Kneipp Verlag, Fr. 31.70.