

«Piwi-Wein ist kein Verkaufsargument»

Müller-Thurgau Stiftung / Liegt die Zukunft des Weinbaus in Piwi-Sorten oder sind sie eine Ergänzung?

WEINFELDEN Für Kathleen Mackie-Haas liegt die Zukunft im Anbau von robusten Rebsorten und deren Weine. Sie leitet die Agroscope-Forschungsgruppe Weinbau Deutschschweiz in Wädenswil ZH. Derzeit sind diese pilzwiderstandsfähigen Reben (Piwi) allerdings eine sehr kleine Nische. Schweizweit sind knapp 4% der Rebfläche mit Piwi-Sorten bepflanzt.

In der Deutschschweiz sind es mit 6% etwas mehr als in der Westschweiz. Am meisten verbreitet sind Piwi-Sorten mit 40% der Rebfläche im Kanton Luzern. Die grösste Verbreitung hat die Piwi-Sorte Divico.

Anlass für die Diskussion um Zukunftswine war der Event der Müller-Thurgau Stiftung in der Thurgauer Kantonalbank in Weinfelden. Ziel dieser sogenannten Stakeholder-Events der Müller-Thurgau Stiftung ist, verschiedenste Akteure der Branche zusammenzubringen und zu vernetzen. «Ein Stakeholder-Event soll inspirieren und zum Weinbau der Zukunft führen», wie es Stiftungspräsident Lukas Bertschinger einleitend sagte.

Wenig Interesse an Piwi-Weinen

Den Piwi-Weinen blies aber ein harter Gegenwind entgegen. Das Interesse der Gastronomie ist gering bis

gar nicht vorhanden. «Wir haben keine Piwi-Weine im Sortiment», sagte Fabian Mennel. Er ist Sommelier in der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen TG, die über 18 Punkte von Gault Millau und zwei Michelin-Sterne verfügt.

«Es gibt keinen Grund, unsere beliebten und gut laufenden Weine auf der Weinkarte durch Piwi-Weine zu ersetzen», hielt Mennel fest.

Der Wein muss einfach gut sein

Beim Weinkonsum zählt allein der Genuss. Argumente für Piwi-Weine wie Umweltfreundlichkeit und gut für die Biodiversität, die Kathleen Mackie-Haas aufzählte, überzeugen weder Gastronomen noch Konsumenten.

Diesbezüglich untersuchte Agroscope 2025 die Konsumentenwahrnehmung bei einer Blindverkostung. Die Piwi-Weine schlossen bei der Degustation im Geschmack durchschnittlich genauso gut ab wie die übrigen Weine.

Die eine Gruppe der Probanden wurde aber zu Beginn der Degustation über die Umweltvorteile von Piwi-Weinen informiert. «Diese Informationen hatten aber keinen Einfluss auf die Bewertung. Der Wein muss einfach gut sein. Es nützt nichts, Piwi



Das Stakeholder-Event der Müller-Thurgau Stiftung endete mit einer Weingustation. Auch andere Weingüter präsentierten Weine. (Bild Daniela Clemenz)

auf der Etikette hervorzuheben», sagte Mackie-Haas.

Assemblage Piwi mit alten Sorten

Bezüglich des «Schäfli» in Wigoltingen meinte Markus Matzer von Agroscope, dass fleischfrei früher auch nicht auf der Menükarte der Edelgastronomie gestanden habe, heute aber nicht mehr wegzudenken sei.

Es war denn gegenüber den Winzern auch etwas unfair, wenn sie an der Tagung gesagt bekamen, dass sie die Verantwortung für die Nachhal-

tigkeit im Rebbau übernehmen müssten – wenn die Gastronomie nicht mitzieht.

Martin Wiederkehr, Präsident des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein und Geschäftsführer des Weinbauzentrums Wädenswil, meldete sich zu Wort: «Piwi-Sorten sind eine nachhaltige Ergänzung in die Zukunft.»

So halten es auch die Weinbauern und die Winzer, zum Beispiel Nina Wägeli vom Weingut Rappenhof in Buch b. Frauenfeld TG. Sie hat neben

den herkömmlichen Rebsorten auch zwei Piwi-Sorten gesetzt. «Man darf die alten Sorten nicht vernachlässigen», sagte die Präsidentin des Branchenverbandes Thurgauer Weine.

Strategien optimieren

Nichtsdestotrotz: Agroscope forscht mit Piwi-Sorten. Kathleen Mackie-Haas stellte am Event sieben multiresistente Sorten aus der Sortenprüfung vor.

Versehen sind sie mit illustren Namen wie Taranis, Valpesia, Dioniso, Florisia, Damona, Orellis und Elaris. «Mit diesen Sorten haben wir die Möglichkeit, etwas Neues anzubieten», sagte Mackie-Haas.

Zudem wolle sich Agroscope mit dem Projekt «BestWine» nicht nur mit Pflanzenschutzstrategien und Weinproduktionsmethoden befassen, sondern sich auch um Vermarktungsstrategien kümmern. So sollen die Weine aus robusten Rebsorten auch von der Gastronomie akzeptiert werden.

Der Fokus richtet sich dabei auf zertifizierte Rebsorten, die als robust genug eingestuft werden, um in die Liste der subventionierten Rebsorten des Bundesamtes für Landwirtschaft aufgenommen zu werden.

Daniela Clemenz

ARENA

Von Hochlandrindern und Wollschafen

Soeben bin ich aus Schottland heimgekehrt. Raues Land, herzliche Leute, faszinierende Geschichte. Die ganze Welt kennt Maria Stuart, Hochlandwhisky und Walker's Shortbread, das von führenden Ernährungsexperten wärmstens empfohlen wird. Ein Scherz, denn ein einziges Guetzli, hergestellt aus zünftig viel Butter, Schoggi und Zucker, weist ungefähr den dreifachen täglichen Kalorienbedarf eines Erwachsenen auf. Aber: Man lebt nur einmal, nicht wahr?

Auf meiner Rundfahrt durch die Highlands bin ich zwar nicht dem legendären «Highlander» begegnet, aber Schafen, so weit das Auge reicht. Grosse, kleine, weisse und schwarze, und auch viele Lämmer, die offenbar Ostern überlebt haben, weiden in den sattgrünen, sanft hügeligen, von uralten Steinmauerchen umrundeten Fressplätzen. Der täglich fallende schottische Regen macht ihnen nichts aus; es gibt keine Unterstände.

Kein Mensch weit und breit. Die Tiere scheinen zwar jemandem zu gehören, sind aber sich selbst überlassen. Genauso wie die sanftmütigen Hochlandrinder, die vereinzelt anzutreffen sind. Offenbar sind hier keine sogenannten «Tierschützer» und «-versther» zugange, die hinter jedem Zaun grundsätzlich tierquälische Absichten vermuten und jedem Tierli auch einen gedeckten Schlafplatz gönnen wollen.

Da stellt sich mir die Frage: Was macht man nur mit all diesen Tieren? Sind sie Fleischlieferanten? Denn: «Fleisch können sie!», bemerkte meine Begleitung zufrieden nach dem feinen Steak-Schmaus in einem Pub. Die «Veganwelle» scheint in diesem Teil der Welt noch nicht so richtig angekommen zu sein, auch wenn in Edinburgh oder Glasgow poppige Coffee-Shops mit ausgezeichnetem Kaffee und einer grossen Auswahl an Milchalternativen bereitstehen. Doch die durchschnittliche Pub-

ZUR PERSON



Babette Sigg

Babette Sigg ist Präsidentin des Schweizerischen Konsumentenforums (KF).

Speisekarte ist schon sehr fleischlastig mit ihren ausgezeichneten Burgern und Steaks. Und Haggis! Mit diesem Nationalgericht ist eine weitere Erklärung für die vielen Schafe gegeben, denn traditionell handelt es sich um Schafinnereien und -gehacktes, das in einem Schafsmagen oder -darm verkocht wird. Doch, doch, ich musste es

natürlich probieren! Aber eben: die Veganer. Meist finden sich dann noch ein mehr oder weniger trauriger, fantasieloser Salat und langweilige Gnocchi auf der Karte, um der Forderung gerecht zu werden. Somit kann ich Veganern den rundum sorgenfreien Schottland-Aufenthalt nicht vorbehaltlos empfehlen.

Cheviots, Shetland, Harris ... diese Namen sind für uns Kontinentaleuropäer Synonyme für raue schottische Landschaften, aber auch für Wolle und feine Stoffe. Inseln und Gebirge bedingen andere Rassen. Wer meerumtost seine Halme und Gräser findet, braucht ein anderes Schutzfell als ein Schaf, das in den Highlands grast. Die verwebten Originalstoffe (leider findet man sogar in Schottland Chinaware mit Tartanmustern und Polyester), die aus den qualitativ hochwertigen Vliesen entstehen, sind auch bei den berühmtesten Modedesignern hoch angesehen und beliebt. Mir zeigte die kleine Rundfahrt auf, wie

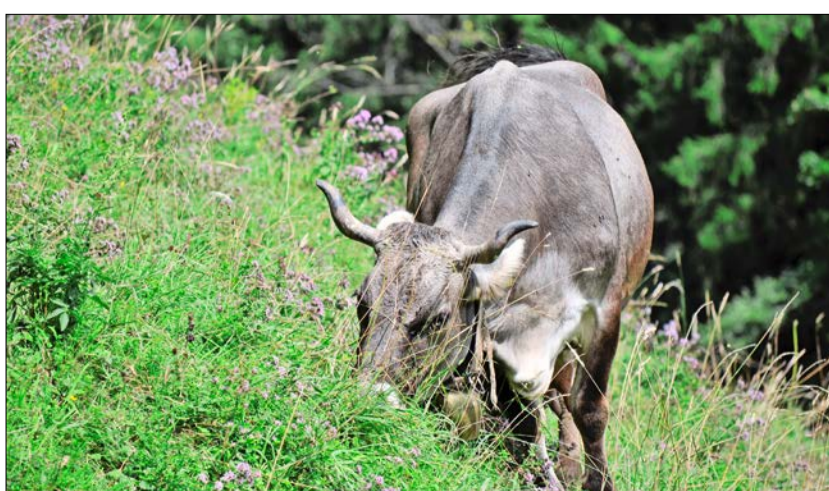
auch schlechte landwirtschaftliche Bedingungen über die Jahrhunderte zu Produkten führten, die man dem Klima, dem Boden und dem Meer abtrotzen konnte. Das klare Wasser aus den Highlands hat hingegen zu einem weiteren Verkaufsschlager geführt: Whiskydestillieren gibts wie Sand am Meer.

Was mir übrigens auch aufgefallen ist: Die Speisekarten sind erfreulich übersichtlich. Da gibt es keine schlecht zu lesenden Allergien- und Gefahrenhinweise, die auf dem europäischen Festland mittlerweile die Hälfte der Karte ausmachen. Nein, bei der Bestellung fragt die stets äusserst zuvorkommende und gastfreundliche (bitte, Schweiz, nachmachen!) Bedienung nach: «Do you have any allergies? – Haben Sie irgendwelche Allergien?» Was für eine pragmatische und sympathische Lösung, und erst noch von Angesicht zu Angesicht und nicht über einen QR-Code. Grossartig, indeed!

AUSBLICK

Weidemeisterschaft in St. Gallen Süd

Extensiv genutzte Magerweiden sind Lebensräume mit hohem ökologischem, kulturhistorischem und landschaftlichem Wert. Zum Uno-Jahr der «Weiden und Hirten» findet im Perimeter Süd des Kantons St. Gallen eine Weidemeisterschaft statt. Damit würdigt der Kanton Bewirtschafter von extensiv genutzten Magerweiden für ihren Beitrag zur Biodiversität. Die Erstplatzierten gewinnen eine Ballonfahrt für zwei Personen. Anmeldeschluss ist der 30. April. Bei der Anmeldung per E-Mail an lzsg.flawil@sg.ch nicht vergessen, Gis- und Parzellennummer anzugeben. dc



Der Hornkuh scheint es zu schmecken.

(Bild Tobias Brüllsauer)

IMPRESSUM

115. Jahrgang des «Zentralblatts Land- und Milchwirtschaft», 49. Jahrgang der «Brugg-Informationen», ISSN 1422-5271. Erscheinungsweise: wöchentlich am Freitag.
Auflage: 26 624 Exemplare vertriebene Auflage, beglaubigt WEMF 2025, Grossauflage 9-mal jährlich 42 701 Exemplare, 172 000 Leserinnen und Leser, MACH Basic 2018-1.
Auflage Nordwestschweiz, Bern und Freiburg: 9306 Exemplare, Grossauflage 15 887 Exemplare. **Auflage Ostschweiz und Zürich:** 6764 Exemplare, Grossauflage 11 426 Exemplare. **Auflage Zentralschweiz und Aargau:** 10 554 Exemplare, Grossauflage 15 388 Exemplare.
Herausgeberin: Schweizer Agrarmedien AG, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee
Geschäftsführung: Peter Neumann. **Verlagsleitung:** Marion Hostettler.
Chefredaktorin: Simone Barth (sb). **Stv. Chefredaktor:** Peter Walthard (wap). **Online:** Eric Morgenthaler (emg).
Regionalteil Nordwestschweiz, Bern und Freiburg in Münchenbuchsee: redaktion.be@bauernzeitung.ch, Tel. 031 958 33 17, Leitung: Peter Fankhauser (pf).
Regionalteil Ostschweiz und Zürich in Winterthur: redaktion.ost@bauernzeitung.ch, Tel. 052 222 77 28, Leitung a. i.: Daniela Clemenz (dc).
Regionalteil Zentralschweiz und Aargau in Sursee: redaktion.sursee@bauernzeitung.ch, Tel. 041 925 80 29, Leitung: Josef Scherer (js).
Redaktion: Isabel Althaus (isa), Reto Betschart (reb), Daniela Clemenz (dc), Armin Emmenegger (aem), Julia Frömer (jfr), Jeanne Göllner (jgl), Sera Jane Hostettler (sjh), Livio Janett (lja), Daniela Joder (dj), Anita Märki (am), Samuel Otti (sot), Jil Schuller (jsc), Alexandra Stückelberger (stü), Cornelia von Däniken (cvd), Geraldine Wälchli (gw), Andrea Wyss (aw).
Praktikant: Michèle Enkerli (men). **Abschlussproduktion:** Silvia Caduff.
Redaktionsadresse: Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 22, E-Mail: redaktion@bauernzeitung.ch, Internet: www.bauernzeitung.ch
Druck: CH Media Print AG, Im Feld 6, 9015 St. Gallen
Anzeigenmarketing: Schweizer Agrarmedien AG, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 33, E-Mail: verlag@bauernzeitung.ch
Inserateschluss: Montag, 12.00 Uhr
Anzeigenpreise: www.bauernzeitung.ch/mediadaten
Abonnementsverwaltung: BauernZeitung, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 37
Abonnementspreis: Fr. 167.– inkl. MwSt.