

Thurgauer Bauer



Verband Thurgauer
Landwirtschaft

Nr. 17
24. April 2026



geli. «Im Keller war viel Fachkompetenz und Sorgfalt nötig.» 1,5 Millionen Kilogramm Trauben wurden geerntet und gekelert. Die bestockte Rebfläche belief sich auf 239,5 ha.

Nun sei der Zeitpunkt gekommen, diese Weine erstmals probieren zu können, bewarb Wägeli die Tage der offenen Weinkeller. «Es werden keine 08-15-Weine sein», meinte die BTW-Präsidentin. Der Besuch eines oder mehrerer Betriebe lohne sich daher

jeden Fall. «Die Thurgauer Winzer und Winzerinnen haben für jeden Geschmack einen passenden Wein», ist sie überzeugt und fügte hinzu: «Die Tage der offenen Weinkeller sind die beste Gelegenheit, um zu zeigen, dass Wein Handwerk, Kunst, Genuss und Geselligkeit zugleich ist.» Für die teilnehmenden Betriebe biete sie zudem die Möglichkeit, mit den Konsumenten ins Gespräch zu kommen und neue Kunden zu gewinnen.

| Offene Weinkeller 2026 | | 1.Mai | 2.Mai | 3.Mai | | | | 1.Mai | 2.Mai | 3.Mai |
|-----------------------------------|---|-------|-------|-------|-----------------------------------|---|---|-------|-------|-------|
| Weingut Hausammann, Uesslingen | X | | | | Weingut Saxer AG, Nussbaumen | X | X | | | |
| Rebgut Jäger, Hüttwilen | X | | | | Schneiter Weinbau, Niederneunforn | X | X | | | |
| Winzer vom Untersee, Berlingen | X | | | | Weingut SCHMID, Schlattingen | X | X | X | | |
| Schloss Herdern, Herdern | X | | | | Rebgut Sunnehald, Weinfeldern | X | X | X | | |
| BBZ Arenenberg, Salenstein | X | | | | Gutsbetrieb Engel AG, Uesslingen | X | X | X | | |
| Stiftung Kartause Ittingen, Warth | X | | | | Forster Weinbau, Weinfeldern | X | X | X | | |
| Saatsdomäne Kalchrain, Hüttwilen | X | | | | Winzer von Ottoberg, Ottoberg | X | | X | | |
| Huberwein, Göttinghofen | X | X | | | Hof Fankhauser, Engwang | X | | X | | |
| Wägeli Weinbau, Buch | X | X | | | Meier Wein, Berlingen | X | | X | | |
| HAAG Weine, Hüttwilen | X | X | | | | | | | | |

«Stolz sein auf unsere Thurgauer Weine»

Am Dienstag vor einer Woche trafen sich Vertreterinnen und Vertreter aus der Wein- und Obstbranche, der Wirtschaft und dem Ernährungsbereich zum fachlichen Austausch bei der TKB in Weinfeldern. Eingeladen hatte die Stiftung Müller-Thurgau.

Text und Bilder: Stefanie Giger

«Innovation und Genuss werden als Verkaufsargument noch stärker an Bedeutung gewinnen», sagte Stiftungsratspräsident Lukas Bertschinger. Darüber diskutierte auch Markus Matzner, Chefredaktor der Zeitschrift «Obst + Wein», mit seinen Podiumsgästen. Es waren dies Nina Wägeli (Branchenverband Thurgau Weine), Rolf Müller (Thurgau Tourismus), Salome Schneider (Weinbauzentrum Wädenswil) und Fabian Mennel (Sommelier im Restaurant Schäfli in Wigoltingen). Dabei ging es vor allem um Piwi-Weine, also Weine aus robusten Sorten, die weniger Pflanzenschutzmittel benötigen.

Ohne Angebot keine Nachfrage

Der Kanton Thurgau gehört zu den Kantonen mit dem höchsten Anteil Piwi-Flächen. Rund 23 Prozent waren es im letzten Jahr. Auch BTW-Präsidentin Nina Wägeli hat vor zwei Jahren Piwi-Sorten gepflanzt. Sie habe sich quer durchs Sortiment degustiert. Sie setzte zwei weisse Sorten, die roten hätten sie nicht überzeugt. «Ich kann keinen Wein verkaufen, wenn ich nicht 100 Prozent dahinterstehe.»

Da ist Sommelier Fabian Mennel in einer besseren Position, denn seine Aufgabe ist es, die Weine auf seiner Karte den Kunden zu verkaufen. Ob er auch Piwi-Sorten im Sortiment habe, wollte Markus Matzner wissen. Mennel vereinte, es bestehe seitens seiner Kunden kein Bedürfnis. Nina Wägeli hakte sofort ein: «Hier stellt sich die Gretchenfrage, ob das Huhn oder das Ei zuerst da war. Ohne Angebot gibt es auch keine Nachfrage.»

Eigentlich brauche es für den Verkauf den Zusatz «Piwi» gar nicht, findet Wägeli. Der Konsument könne ohnehin in den wenigsten Fällen etwas damit an-



Rolf Müller, Fabian Mennel, Nina Wägeli und Salome Schneider mit Moderator Markus Matzner (v. l.).

fangen. Sie selbst bietet ihren Käufern einen neuen Wein an, ohne den Begriff Piwi zu erwähnen. Als Beispiel nannte sie den Sauvignon Gris, eine Piwi-Sorte, die sich sehr gut verkauft. Im Kanton Thurgau wird sie auf 7 ha angebaut. Fabian Mennel sah das anders: «Warum soll ich einen Wein aus der Karte nehmen, der gut läuft?» Er sei offen für Neues, aber neue Angebote müssten sich bei seiner Kundschaft bewähren.

Alte Sorten nicht vernachlässigen

Markus Matzner brachte den Begriff «Zukunftsweine», wie Piwi-Weine in der Branche auch gerne bezeichnet werden, ins Gespräch. «Gibt es denn auch Vergangenheitsweine?», wollte er von Salome Schneider wissen. Die Co-Geschäftsführerin des Weinbauzentrums Wädenswil fand, es müsse Platz für beides haben. «Die europäischen Sorten haben auf jeden Fall noch ihre Daseinsberechtigung im Rebberg und in der Flasche. Wir dürfen die alten Sorten nicht vernachlässigen.» Die Kunst sei, alte und neue Sorten im Rebberg zu kombinieren. Das werde sich mit Crispr-Cas verstärken, glaubt sie. Rolf Müller sähe mit Offenweinen eine sehr gute Möglichkeit, neuere Weine in die Gastronomie zu bringen. Ganz allgemein wünscht er sich mehr Anstrengungen der Restaurants im Bereich regionale Herkunft. «Der Thurgau hat viele tolle Produkte»,

hielt er fest. «Wir müssen uns auf keinen Fall verstecken», ergänzte er und meinte damit auch die touristischen Angebote im Kanton. Beim Produktverkauf wie auch im Tourismus müsse man den Konsumenten das Produkt mit einer Geschichte verkaufen. Er sprach dabei von einer «Story-Line».

Hier war man beim Thema Etikette angelangt, denn auch hier braucht es Veränderungen. Nina Wägeli sagte: «Heute spielt es keine Rolle mehr, auf welcher Parzelle ein Wein gewachsen ist. Die Ortschaft ist relevant für den Kunden.» Salome Schneider sieht dies als Stärke des Weinbaus: «Ausser beim Wein kann sich kein Produzent mit dem Gesicht auf seinem Produkt verkaufen.»



Das Beste kommt zum Schluss: Nach dem Zuhören wurde degustiert.