



Selber Trauben pressen oder einfach geniessen – am Herbstfest des Weinbaumuseums war für alle etwas dabei.

Herbstlicher Genuss auf der Halbinsel Au – Weinbaumuseum feiert Müller-Thurgau mit Knall und Klasse

Wenn in der Au ein lauter Knall ertönt, dann ist Herbstfest, so will es die Tradition. Auch in diesem Jahr wurde das Fest rund um das Rebjahr mit einem symbolischen Hagelschuss eröffnet. Die historische Kanone auf dem Hang hinter dem Weinbaumuseum, einst zur Wetterabwehr gedacht, dient heute als stimmungsvolles Signal: Jetzt wird gefeiert!

Text & Bilder: Sabine Itting

Am Sonntag, 14. September, stand das beliebte Herbstfest ganz im Zeichen einer bedeutenden Persönlichkeit der Weinbaugeschichte: Hermann Müller-Thurgau, der vor 175 Jahren im Thurgau geboren wurde und später in Wädenswil wirkte, wo er als Direktor der damaligen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau bleibende Spuren hinterliess. Seine berühmteste Schöpfung, die Rebsorte Müller-Thurgau, rückte dabei in den Mittelpunkt des Festes. Viele Besucherinnen und Besucher wollten sich dieses Ereignis nicht entgehen lassen und genossen gemeinsam gesellige Stunden. Bestimmt trug auch das wunderschöne Altweibersommerwetter dazu bei, dass so viele Gäste den Weg ans Herbstfest fanden.

Alte Reben, neue Eindrücke

Ein exklusives Weinseminar bot Kennern wie Neugierigen die Möglichkeit, frische Jungweine direkt mit gereiften Müller-Thurgau-Weinen zu vergleichen, von denen einige über 45 Jahre alt waren. Dass gereifter Müller-Thurgau seinen ganz eigenen Charakter entfaltet, überraschte so manchen Gaumen.



Auch das Sensorik-Quiz lockte viele an: Drei Gläser, ein Ziel: Wer den Müller-Thurgau richtig erkannte, wurde mit Diplom und Gutschein belohnt. Beim Fachsimpeln und Rätseln war der Spass garantiert.

Geschichte zum Anfassen und Erleben

In kurzen Führungen durch die Sonderausstellung konnten Besucherinnen und Besucher mehr über das Leben und Wirken von Hermann Müller-Thurgau erfahren – etwa, dass er mit seiner Familie in Wädenswil lebte und hier seine wegweisenden Züchtungen entwickelte. Wer lieber unter freiem Himmel unterwegs war, schloss sich den Spaziergängen durch den Sortengarten an. Dort erläuterte Peter Schumacher anschaulich, was Reben widerstandsfähig macht, wie vielfältig die Sortenwelt ist und welchen Herausforderungen sich Winzerinnen und Winzer heute stellen müssen. So sorgt zum Beispiel die kaum noch auftretende Schafskälte im Juni dafür, dass die Trauben bis zu fünf Wochen früher reifen. Und neben der bekannten Essigfliege macht den Winzern seit rund zwölf Jahren auch die aus dem asiatischen Raum stammende Kirschessigfliege zu schaffen: Sie legt ihre Eier in gesunde, reife Früchte ab.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der Führung durften Trauben probieren, vergleichen und diskutieren und erfuhren dabei aus erster Hand, wie eng Tradition, Natur und aktuelle Forschung miteinander verbunden sind.

Für Gross und Klein ein Fest

Die Familie Wetli vom Weingut in Männedorf war als Gastwinzer vertreten und präsentierte charaktervolle Weine aus pilzresistenten Sorten. Sie setzt damit einen klaren Fokus auf Nachhaltigkeit. Während die Erwachsenen degustierten, konnten Kinder hinter dem Museum selbst

Hand anlegen: Mit einer kleinen Presse stellten sie ihren eigenen Traubensaft her. Das war zwar etwas anstrengend, aber schnell war man sich einig: Selbst gepresst schmeckt er am besten!

Und dann war da natürlich noch der kulinarische Höhepunkt: Treberwürste von der Zouft Fäldchuchi 39 Wättischwil, dampfend serviert unter der Linde, wahlweise mit Brot oder einem herbstlichen Kartoffel-Lauch-Gemüse. Für viele Besucherinnen und Besucher ist das Grund genug, Jahr für Jahr wiederzukommen. Das Programm? «Nebensache», hörte man schmunzelnd, aber wohl nicht ganz ernst gemeint.

Süsser Ausklang und bleibende Eindrücke

Im Innern des Museums wartete das mittlerweile legendäre Dessertbuffet des Landfrauenvereins Wädenswil-Schönenberg-Hütten. Die Frauen hatten im Vorfeld mit viel Einsatz gebacken: Von feinen Torten über fruchtige Cakes bis hin zu verführerischem Kleingebäck. Da fiel die Entscheidung schwer! Und trotzdem die Landfrauen alle Hände voll zu tun hatten, blieb zwischen Kuchenschaukel und Kaffeeservice immer Zeit für einen kurzen Schwatz.

Gemütliche Atmosphäre und gute Stimmung prägten das ganze Fest. Ob mit einem Glas Wein, einem Becher «Trubetau»-Traubenschorle oder einem Stück hausgemachter Torte: Das Herbstfest war auch in diesem Jahr ein Fest für alle Sinne. ■

