

Der Rebmeister geht, der Pächter kommt

34 Jahre hat Winzer Jakob Kurz als Rebmeister im Riehener Schlipf gewirkt. Nun hat er das Zepter an Thomas Jost weitergegeben, dessen erster Schlipfer bereits in den Fässern reift.

MICHÈLE FALLER

Eine hohe Holzbeige türmt sich vor dem Rebhäuschen. Und wo vorher Rebstöcke standen, ist nun freie Sicht auf die winterlich kahlen Bäume. Im Gemeinderebberg im Schlipf ist einiges im Umbruch. Der neue Pächter ab Januar bereitet den Boden für eine neue Traubensorte vor. «Du warst fleissig!», grinst der Noch-Rebmeister und der Neue grinst etwas verlegen zurück. Wie schon im Herbst letzten Jahres angekündigt, wird der Riehener Gemeinderebberg ab 2014 nicht mehr mit einem Rebmeister als Gemeindeangestelltem geführt, sondern als Pachtbetrieb. Als Pächter fungieren Thomas Jost und Hanspeter Zierysen, Letzterer als eine Art «Götti». Bald steht des Rebmeisters letzter Arbeitstag vor der Pensionierung bevor; die Übergabe hat stattgefunden.

«Es ging darum, die Rebflächen, aber auch die Nachbarn rundum kennenzulernen», sagt der 25-jährige Thomas Jost. Er arbeitete in den Reben und kaufte Kurz Trauben ab. Nun lagert bereits Josts erster Wein in kleinen Holzfässern. «Dort bleibt er zwei Jahre», sagt er. Doch auch als Köbi Kurz 1979 als 27-Jähriger seine neue Arbeitsstelle antrat, dauerte es, bis der erste eigene Wein trinkreif war. Denn vor 34 Jahren war das Weindorf Riehen, das zum Zeitpunkt der höchsten Ausdehnung um 1770 rund 70 Hektaren Rebfläche aufwies, mit einer knappen halben Hektare relativ mager bestückt.



Der «Junge» und der «Alte» im Rebberg hoch über Riehen: Thomas Jost und Köbi Kurz.

Foto: Michèle Faller

Der serbelnde Rebbau bewog den Einwohnerrat 1979 zum Beschluss, im Schlipf einen gemeindeeigenen Rebberg anzulegen. Daher konnte Kurz erst 1981 erstmals ernten. Er berichtet, wie auf Riesling-Sylvaner und Blauburgunder Sauvignon blanc, Pinot blanc und Merlot folgten. Es kam ein Schaumwein dazu und ab den 1990ern auch «Marc de Schlipf» und Hefebrotwein. 34 Jahre nach seinem Arbeitsantritt wächst im Schlipf auf zirka fünf Hektaren Wein, der immer wieder ausgezeichnet wurde. «Ja, ich habe etwas aufgebaut und von allen Seiten Lob dafür erhalten, wie schön die Reben gepflegt sind», sagt Kurz. Doch sein Nachfolger präzisiert mit Nachdruck: «Du hast ein Kulturgut mit einer 1200-jährigen Tradition wie-

der nach Riehen gebracht!» Ob er selber auch 34 Jahre bleibt, ist für den jungen Mann keine abwegige Frage. «Die erste Pachtdauer ist 18 Jahre. Ich möchte hier etwas aufbauen und sesshaft werden. So ein Betrieb ist auch eine Existenz.»

Burgund-Fan pflanzt Chardonnay

Die Philosophie des jungen Winzers hat mit Geduld zu tun. «Die Schnelllebigkeit der heutigen Zeit hat auch Einfluss auf den Wein», erklärt Jost. «Je länger man einem Wein Zeit gibt, desto mehr kann er sein ganzes Potenzial zeigen. Das Angebot erweitert Jost durch Chardonnay, den er auf den nun brachliegenden Flächen anpflanzt und auf die Merlot-Stöcke

aufpfropft. «Der Blauburgunder, der Pinot noir, darf in Würde altern», sagt der neue Pächter lächelnd. Und verrät, dass Weine aus dem Burgund für ihn das Grösste seien. Hier im Schlipf seien die Böden und Rebsorten sehr ähnlich – daher das zufriedene Lächeln. Die Zusammenarbeit mit Coop werde beibehalten, mit zwei ähnlichen Weinen wie bisher im Angebot. Doch keltert nicht mehr die Coop-Kellerei, sondern Jost in Riehen. Wo Kurz sich mit der Gemeinde einig werden musste, ist der Pächter sein eigener Herr und Meister.

Noch offen ist die Frage, ob eine Schaumwein- oder Weinbrand-Produktion sinnvoll wäre. «Champagner mag ich gerne, aber es soll ja ein Wein- und nicht ein Sektgut sein», überlegt Jost. «Und Brände werden nicht in Riesensmengen getrunken. Sonst ist es auch nicht mehr gut!» Und Kurz: «Ich habe viel Weinbrand verkauft.» Die beiden plaudern wie alte Bekannte und so erstaunt es nicht, dass Kurz zufrieden mit seinem Nachfolger ist. «Bei jemand anderem hätte ich vielleicht Mühe gehabt, den Rebberg zu übergeben. So tut es nicht weh; ich weiss, dass er es gut machen wird.»

Mitte Dezember verabschiedet sich Köbi Kurz in die Pensionierung. Doch zur Ruhe setzt er sich nicht: Im Thurgau wird er im Rebbaubetrieb eines Freundes mitarbeiten, mit dem er einst an der Weinbauschule die Schulbank drückte. Bevor er geht, wirft er einen Blick zurück: «Es waren abwechslungsreiche 34 Jahre. Mit der ganzen Neuanlegung der Parzellen, dem Kundenkontakt und auch den Anwohnern im Schlipf. Es war eine schöne Zeit.» Und noch etwas muss er loswerden: Die Kundschaft kann natürlich weiterhin Riehener Wein kaufen, ab dem 10. Dezember aber nur noch im Werkhof am Haselrain 65; später auch einen Teil des 13er-Jahrgangs. Der andere Teil kommt – wie wir wissen – noch etwas später.