

# Generationenwechsel im Küssnachter Rebberg

Über 50 Jahre lang war Ueli Welti «Herr» über den Küssnachter Rebberg. Nun pflegt der junge Pächter Diederik Michel die Reben im oberen Heslibach. Mit der neuen Adresse «Weingut Diederik» verschwindet der Traditionsname «Welti-Weine» aber nicht von der Bildfläche: Er besteht mit der Kellerei von Gottlieb Welti weiter.

Lisa Maire

Als Diederik Michel kurz nach Antritt seiner Pacht ein Stück Rebland unterhalb der Giesshübelstrasse rodete, sorgte das rundherum für Aufmerksamkeit. «Wird jetzt hier gebaut?», fragten ihn etwa ein paar Jugendliche, die mit besorgten Mienen zuschauten, wie er Rebstöcke aus der Erde riss. Auf seine Erklärung, er bereite den Boden nicht für neue Häuser, sondern für neue Rebstöcke vor, reagierten sie hochofreut. Diederik Michel lacht über beide Backen, als er diese Episode erzählt. Teenager, die es «lässig» finden, dass es neue Reben gibt – das habe ihm doch sehr gefallen.

Wenn in einem Rebberg, der zum Teil in der Bauzone liegt, gerodet wird, mag das auf Aussenstehende beunruhigend wirken. In Tat und Wahrheit ist es ein ganz normaler Vorgang: Reben werden in der Regel ersetzt, wenn sie altersbedingt nicht mehr genug Ertrag abwerfen. Früher sei das vielleicht alle 25 Jahre der Fall gewesen, heute alle 35 bis 40 Jahre, je nachdem, wie kräftig die Rebstöcke seien, erklärt Michel. Bald wird er nun die neuen Reben pflanzen. Anstelle des bisherigen Blauburgunders kommen die Sorten Merlot, Malbec und Cabernet Cubin in den Boden: Der Winzer will gezielt auch Weine anbauen, die «ganz anders» seien als der Blauburgunder. Zwei bis drei Jahre dauert es, bis an den jungen Stöcken die ersten Trauben wachsen.

## Mehr Gras, weniger Insektizide

Beim Gespräch mit dem neuen Pächter sitzt auch Ueli Welti, der alte «Herr» über den Küssnachter Rebberg, mit am Tisch. Der 77-jährige Weinbauer und frühere Kantonsrat wurde praktisch in den Rebberg hinein geboren: Seit 1881 betreibt seine Familie im oberen Heslibach Weinbau, keltert Trauben aus den eigenen Reben und aus anderen Reblagen. «Dazu kamen Viehwirtschaft, Obst- und Ackerbau – man hatte halt stets verschiedene Standbeine», erzählt Welti. Den Grundstein zum Hof habe sein Urgrossvater gelegt, jede Generation habe dann ein wenig expandiert. Der Grossvater baute die grosse Scheune mit der Baumtrotte. Der Vater investierte in einen neuen Weinkeller. Der zwei Jahre ältere Bruder Gottfried erweiterte Kellerei und Weinhandel – ein Geschäft, das er bis heute betreibt.

Ueli Welti selbst hat den Weinbau weiterentwickelt. Neue Sorten wie Pinot Blanc oder Dornfelder angepflanzt, die Bewirtschaftung des drei Hektar grossen Rebbergs modernisiert. Eine der augenfälligsten Veränderungen: Zwischen den Rebstöcken wächst heute ein Grastoppich. «Früher gingen die Rebbaupersonen jeweils beim Sonntagsspaziergang schauen, wer die saubersten Reben hat», erinnert sich Welti. Und Michel fügt schmunzelnd an: «Wenn es irgendwo ein Gräsli gab, war man kein guter Winzer.» Früher sei man halt davon



Alle sind glücklich: Das neue Pächterpaar Diederik und Patricia Michel und der alte «Herr» über den Küssnachter Rebberg, Ueli Welti (v.l.). Fotos: mai.

## Tage der offenen Weinkeller

An den Tagen der offenen Weinkeller Anfang Mai kann man das neue Pächterpaar Diederik und Patricia Michel kennenlernen – und natürlich auch ihr Weinangebot: rote und weisse Tropfen aus dem Küssnachter Rebberg. Degustationen (inklusive «Wiipuurewurscht mit Händöpfel-salat») gibts auch in der Kellerei von Gottlieb Welti, der nach wie vor Weine aus verschiedensten Anbau-gebieten zum Verkauf bietet. (mai.)

Do 1./ Sa 3. Mai, ab 11 Uhr: Weingut Diederik, Obere Heslibachstr. 90; Do 1. Mai, ab 11 Uhr: Welti-Weine, Gottlieb Welti Kellerei, Obere Heslibachstr. 86. Infos: [www.diederik.ch](http://www.diederik.ch); [www.welti-weine.ch](http://www.welti-weine.ch)



«Sehr schöner Auftakt, im Abgang noch etwas hart»: Diederik Michel probiert den letztjährigen Küssnachter Pinot Noir Barrique, der in seinem Weinkeller im umgebauten Pferdestall der Weltis (rechts) heranreift.



ausgegangen, dass Gras die Reben konkurrenzieren – es ziehe Nährstoffe, verbrauche Wasser. Erst Anfang der 80er Jahre, so Michel, habe man herausgefunden, dass der Bewuchs den Winzern eigentlich sehr viel helfe: «Er hält den Boden am Ort.»

Davor haben die Rebbaupersonen jeden Winter «Erde geführt», das heisst die vom Regen abgeschwemmte Erde unten am Rebbang eingesammelt und von oben wieder zwischen die Rebstöcke geworfen. Zum Erosionsschutz kommt ein weiterer Vorteil des Bodenbewuchses: Das Gras und die Blumen seien ein Rückzugsgebiet für zahlreiche Nützlinge, erklärt Michel. «So haben wir heute viel weniger Probleme mit Schädlingen.»

## Mediterranere Rebsorten

Dank neuartigen Schädlingsbekämpfungsmethoden lässt sich der Insektizidverbrauch zusätzlich reduzieren. Der Traubenwickler etwa – ein Falter, dessen Larven die Traubenbeeren befallen, wobei an den Frassstellen Fäulnis entstehen kann – werde heute mit der «Verwirrungstechnik» in Schach gehalten. Michel erklärt, wie das funktioniert: In die Reben gehängte Dispenser mit artspezifischen weiblichen Sexuallockstoffen sorgen dafür, dass die Männchen die Weibchen nicht mehr finden und sich so nicht paaren können.

Und wie wirkt sich der Klimawandel auf den Rebbaupersonen aus? Jedenfalls nicht nachteilig, meint Michel. Im Gegenteil: Heute könne er «mit gutem

Gefühl» auch mediterranere Rebsorten wie Merlot oder Malbec anpflanzen. Das hätte man vor 20, 30 Jahren sicher nicht gemacht.» Welti nickt zustimmend. Er selbst bekundet jedoch mit dem Begriff «Klimawandel» eher Mühe, spricht lieber von guten und schlechten Jahren. So erinnert er sich noch genau an die extrem trockenen Jahre 1947 und 1949, die ihm Spitzenweine bescherten. 1948 habe ihm der Regen dafür den halben Berg weggeschwemmt, und 1956 sprengte extreme Kälte fast alle Rebstöcke. «Zwei Jahre lang gab es keine Ernte.» Die 50er Jahre seien insgesamt eher schlechte Weinjahre gewesen, in den 60ern «ging es dann wieder aufwärts», bilanziert der Rebbaupersonen. Einen Spitzenjahrgang gaben die Weintrauben nach dem brütend heissen Sommer 2003 ab.

Auch in den letzten Jahren ist am Rebbügel im Giesshübel alles gut gelaufen, wie Welti betont. Trotzdem: Mit der Familientradition ist jetzt, in fünfter Generation, Schluss. Neben Ueli Weltis Frau haben zwar auch seine Kinder stets in den Reben mitgeholfen. Bei den Nachkommen besteht aber kein Interesse, als Winzer einzusteigen. «Was will man machen – das ist nun mal so», kommentiert Welti trocken. Was für ihn heute vor allem zählt: Mit Diederik Michel, der nun die je rund anderthalb Hektaren Gemeindereben und Welti-Rebland hegt und pflegt, hat am oberen Heslibach ein top-motivierter, passionierter Winzer Einzug gehalten. Michel

ist in Wilen bei Wollerau aufgewachsen – als Sohn holländischer Eltern und «ganz ohne Weinbau-Hintergrund», wie er erzählt. Sein heutiges Fachwissen über Reben und Wein hat er sich in einem Önologie-Studium angeeignet und bei der praktischen Arbeit auf Weingütern in der ganzen Welt – ob am Zürichsee, in Australien, Frankreich oder Deutschland. Zuletzt arbeitete er als Kellermeister bei den Zweifel-Weinen in Zürich-Höngg. Die drei Jahre in dieser grossen Kellerei mit vielen Weinsorten empfand er als «ausgesprochen spannend». Trotzdem habe ihm etwas gefehlt: die Arbeit in den Reben. Hier in Küssnacht könne er nun alles haben, die ganze Bandbreite der Winzerarbeit, den eigenen Familienbetrieb. Kurz und gut: Mit den Anfang Jahr unterzeichneten Pachtverträgen erfüllte sich für ihn ein grosser Traum.

## Unterstützung von allen

Diederik Michel und seine Frau Patricia schwärmen beide, wie engagiert hier in Küssnacht alle versucht hätten, mit ihnen zusammen eine gute Lösung zu finden. Vor allem die Weltis hätten sehr geholfen, erzählt Patricia Michel. Zum Beispiel, indem sie ihnen den ehemaligen Pferdestall zum Umbau überliessen. Die Michels haben dort inzwischen einen kleinen Laden und einen Weinkeller eingerichtet – mit Platz für 2000 Liter roten «Barrique» aus dem Küssnachter Rebberg. Der Weisse reife in Edel-

stahltanks in Meilen heran, wo sämtliche Trauben auch gekeltert werden – eigenhändig, wie Michel betont.

Aber nicht nur die ganze Familie Welti, auch die Gemeinde Küssnacht habe sie von Anfang an sehr unterstützt, betont Michel. «Hier ziehen alle am gleichen Strang», bilanziert er – mit Blick auf eine weniger schöne Erfahrung in Stäfa, wo er sich vor ein paar Jahren für die Pacht eines Betriebs mit Gemeinde- und privaten Reben interessierte und dabei zum Bauernopfer von untereinander zerstrittenen Parteien wurde. Eine bittere Episode – aber die Michels haben damit abgeschlossen und wollen nicht mehr gross darüber reden. Was jetzt zählt, ist für das Pächterpaar und seine beiden kleinen Kinder das neue Glück in Küssnacht.

Winzer Michel lässt seinen Blick über die sonnenbeschienenen Rebhänge schweifen. «Wir haben hier eine unglaubliche Lebensqualität», stellt er fest. Und erzählt strahlend ein Beispiel, was für ihn zu dieser Lebensqualität dazugehört: «Mein vierjähriger Sohn kommt mich oft am Feierabend von der Arbeit abholen. Plötzlich steht er unten an den Reben und ruft. Dann gehen wir zusammen nach Hause.» Von der Wohnung in den Rebberg sind es nur ein paar Schritte. Über Ueli Weltis Gesicht zieht ein Lächeln. Ihm ist es gleich gegangen mit seinen Kindern, als sie noch klein waren: Sie haben ihm jeweils im «Chrätzli» Brot, Cervelat und ein Bierli zum Znüni in den Rebberg gebracht.