

Gewerbe: Persönlich Goldmedaille nach Männedorf



Nicole Bachmann vom «Fischotter» im Gespräch mit dem Winzer Eric Lüthi



Im Frühsommer werden die Schosse (Zweige) in die Drähte eingeschlaufft.

Im Volksmund heisst es: «Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.» Was macht ein guter Wein aus?

Bei den Rebstöcken gilt, weniger Quantität ergibt mehr Qualität, das heisst weniger Trauben am Stock erzielen mehr Gehalt. Ausserdem sollten die Trauben eine gute homogene Reife erzielen – ohne Schäden gesund in die Verarbeitung gelangen.

Meine persönliche Weinprobe: ich trinke zwei/drei Glas, verschliesse den Wein mit dem Zapfen und lasse ihn drei/vier Tage an einem kühlen Ort stehen. Behält er nach dieser Zeit seinen Geschmack und Gehalt, stimmt die Qualität.

Um so älter die Rebstöcke desto besser der Wein?

Wissenschaftlich ist das nicht erwiesen, aber ein bisschen gehe ich schon davon aus. Die älteren Rebstöcke sind nicht mehr so wildwüchsig. Die Stöcke tragen

weniger Trauben und wachsen ruhiger. Es ist ein bisschen wie mit den Menschen, sie werden mit dem Alter ruhiger und ausgeglichener.

Ab wann gibt ein neugepflanzter Rebstock Wein?

Ab dem dritten Jahr folgt ein halber Ertrag.

Ist jetzt schon Wümmetzeit?

Ja, demnächst. Die Wümmet findet bei uns von Hand statt und beginnt ca. Ende September und dauert je nach Ertragsjahr drei bis vier Wochen. Sie ist sicherlich die anstrengendste Zeit. Je nach Wetterlage muss der Schlaf um ein paar Tage verschoben werden.

Und wie läuft das alles ab? Was passiert mit den Trauben?

Die Traubensorten werden getrennt verarbeitet, d.h., man beginnt mit den

weissen Trauben. Die Trauben werden jeden Tag verarbeitet. Nach dem Pressen wird der sogenannte «Most» mittels Hefe gegärt. Später wird ein Teil Schwefelsäure (Sulfit) dazugegeben.

Braucht es denn Sulfite?

Ja, ohne diese Säure würde der Wein schnell oxidieren, das heisst er würde nach angeschnittenem Apfel schmecken. «Schwefelfreien» Wein gibt es nicht. Schwefel wird bereits unter normalen physiologischen Bedingungen von der Hefe bei der Gärung gebildet und liegt deshalb in allen Weinen in geringer natürlicher Konzentration vor.

Wie gelangt der Alkohol in den Wein?

Die Hefe frisst Zucker und das Resultat ist Alkohol und Kohlensäure.

Was hat es mit den Öchslegraden auf sich?

Öchsle bringt die Traube von Natur aus mit und ist die Masseinheit zur Messung des Zuckers. Sie gibt einen Anhaltspunkt zur Reife der Traube. Öchsle mal zwei ergibt Gramm Zucker pro Liter Traubensaft. Die Weissen haben etwa 80 bis 100 und die Roten 95 bis 110 Öchslegrad.

Was genau ist ein Barrique?

Barrique heisst auf Französisch Fass und ist im Weinbau ein Eichenfass, das 225 Liter fasst.

Beim Ausbau des Weins wird es zur Lagerung eingesetzt, um das Aromaspektrum und die Gerbstoffe (Tannine) mit Komponenten aus dem Holz wie Vanillin abzurunden.

Der grosse Unterschied bei den Fässern ist das Toastique. Toastique ist der Ge-

schmack des Eichenholzes im Innern, d.h., im Fass wird ein Feuer gezündet, und zwar solange das Fass noch ohne Deckel und Boden ist. Der Küfer lässt das Feuer so lange brennen, wie ich es wünsche. Das ist ein Akt des Vertrauens, denn diese Arbeit braucht ein filigranes Gespür. Die Temperatur und Dauer des Feuers machen das einzigartige Aroma aus bzw. verleihen dem Wein den gewissen Geschmack.



Rund 2500 Liter Pinot noir lagern 12 Monate in Barriques.

Was verstehe ich unter Maische?

Die Trauben werden entstielt und in der Mühle zerquetscht, sodass ein Gemisch aus Traubenkernen, Schalen und Most entsteht.

Was tut ein Winzer im Winter?

Die ganze Büroarbeit, die in den Sommermonaten liegen blieb. Reben schneiden. Den Wein im Ausbau bzw. in der Reife begleiten. Die Arbeit geht zu keiner Jahreszeit aus.

Wie sieht denn die Arbeit in der übrigen Jahreszeit aus?

Wintermonate: Reben schneiden, Wein abfüllen und Fruchtruten anbinden. Frühling: Drähte kontrollieren, im April

Austrieb überwachen. Juni/Juli: Das Gras zwischen den Reben ist am Wachsen, und wir sind oft mit Mähen beschäftigt. Die Reben wachsen 15 bis 20 cm pro Tag, infolge müssen wir jeden Tag die Seitentriebe ausschneiden, damit die Trauben Licht und Luft bekommen. Den neuen jungen, grünen Trieben (Schosse) gibt man Halt, indem man sie zwischen den Drähten einschlaft. Oberhalb des letzten Drahtes werden die Triebe gekappt, damit unterhalb wieder neue Blätter wachsen können. Dieses junge Laub ist verantwortlich, dass die Trauben eine gute Qualität erreichen (Reife, Süsse der Trauben). Das junge Laub wird wiederum in die Drähte eingeschlaft. Ideal ist, wenn die Trauben im Frühling mehr Sonne bekommen und im Sommer mit dem jungen Laub beschattet werden. August: Der Ertrag wird eingestellt, das heisst, jetzt ist Feinarbeit angesagt, und die Trauben, die ich nicht will, schneide ich weg. Rund ein Drittel bis die Hälfte wird herausgeschnitten.

Wissen Sie, wie viele Traubenstöcke Sie besitzen?

Ich schätze etwa 12 500.

Wie viel Pflegeaufwand braucht ein Weinstock?

Hier am See ist es sehr feucht. Wir bekommen rund 1660 mm Regen pro Jahr. Des Weiteren müssen wir viel auslauben. Im Schnitt 700 bis 1100 Stunden Handarbeit pro Hektar. An etlichen Orten kann nicht maschiell gearbeitet werden.

Wie viele Kilo Trauben hängen an einem Weinstock?

Ein Traubenweig wiegt etwa 160 bis 220 Gramm, und ein Stock ergibt eine 7-dl-Flasche.

Wenn man alle Rebsorten zusammennimmt, wie viele Flaschen Wein produzieren Sie im Jahr?

10 000 bis 12 000 Flaschen, je nach Jahr.

Wie wird der Wein vom letzten Jahr?

Der Weisse ist abgefüllt; der Rote wird im Dezember abgefüllt, er war dann für 12 Monate im Holzfass – eben im Barrique. Der Weisse ist sehr fruchtig, gehaltvoll und kräftig. 2009 war für mich ein gutes Jahr, auch vom Ertrag her.

Welches war bis jetzt Ihr bestes Weinjahr?

Es sind eigentlich drei Jahre: 1999, 2004 und wie gesagt 2009.

Probieren Sie auch mal Neues?

Unbedingt (lacht verschmitzt), bei jeder Gelegenheit: Beim Pinot blanc versuche ich gerade auf einer bestehenden Sorte eine neue Sorte aufzupfropfen.



Nach jedem Erntetag werden die Trauben gepresst bzw. eingemaischt.

Wie geht das?

Es ist die sogenannte Grünveredelung. Im Winter schneidet man den Stamm auf halber Höhe ab, beim Austrieb lässt man einen gerade wachsender Stockausschlag (Wasserschoss) stehen, um die Blütezeit, wenn das Mark noch glasig ist, pfpopt man mit der Omegazange die gewünschte Traubensorte mittels eines Auges (vom letztjährigen Holz) auf den ursprünglichen Trieb.

Halten sich in Ihrem Beruf Aufwand und Ertrag die Waage?

Als Winzer macht man das Hobby zum Beruf. Es ist viel Herzblut dabei.

Was lieben Sie am meisten an Ihrem Beruf?

Ich habe das Privileg, ein Produkt mit Unterstützung der Natur von A bis Z begleiten und formen zu dürfen. Die Vielfältigkeit, die Arbeit in und mit der Natur und die enormen Wissensgebiete. Ich bin der eigene Chef, ausser Petrus funkt dazwischen: Er kann einem alles geben, kann aber auch alles nehmen.

Haben Sie eine Lieblingstätigkeit?

Der Rebschnitt im Winter, die Tage sind kurz, es gibt keine Hektik. Es ist eine kreative Arbeit, die Stöcke für die neue Saison vorzubereiten.

Welchen Beruf haben Sie gelernt?

Die 3-jährige Winzerausbildung und später den Winzermeister.

Würden Sie Ihren Beruf nochmals wählen?

Ja, denn nebst der Freude am Produkt

8 x Eric Lüthi privat:



Name und Funktion:

Eric Lüthi, Inhaber

Firma:

Lüthi Weinbau

Branche:

Weinbau & Eigenkelterung

Mitarbeiter:

Einmannbetrieb, zusätzlich Aushilfen im Stundenlohn

Gründungsjahr:

1998

Website: www.luethiweinbau.ch

Traumberuf als Kind:

Helikopterpilot

Musikstil/Interpreten:

Blues, Jazz, Funk

Zuletzt gelesenes Buch:

Paul Grote «Tod in Bordeaux»

Bevorzugte Feriendestination:

Südfrankreich, Bündnerland

Das habe ich mir zuletzt gegönnt:

3 Tage «dolce far niente» am Schwarzsee (Kt. Fribourg)

Persönliches Engagement:

Ich engagiere mich für IV-Bezüger, indem ich ihnen stundenweise Arbeit anbiete.

Credo/Motto:

Ohne Fleiss kein Preis.

Drei persönliche Wünsche:

Mit meiner Frau gesund alt werden; noch 23 hochstehende Weinjahrgänge begleiten zu dürfen; ich wünsche mir, dass die Menschen der Natur mit mehr Respekt begegnen.

2010	Goldmedaille für «Scheurebe»	2009
2009	Goldmedaille für «Scheurebe»	2008
2009	Goldmedaille für «Pinot noir barrique»	2004
2008	Ostschweizer Edelbrandprämierung	
	Auszeichnung für «Marc» Scheurebe	

lehrt mich die Natur Demut und Bodenhaftigkeit – sie sind durch keinen noch so grossen Gewinn oder Profit zu ersetzen!

Ist Weiterbildung wichtig in Ihrem Beruf?
Ich lese viel Fachliteratur und besuche Weiterbildungskurse in der Weinbereitung und Technik.

Haben Sie Familie?
Meine Frau Susan und zwei Söhne. Damian studiert Bauingenieur an der ETH, und Simon besucht die 2. Sekundar-klassen in Männedorf.

Unterstützt Sie Ihre Frau im Weinbau?
Wo es nötig ist, hilft sie tatkräftig mit. Aber, ob die Familie mithilft oder nicht, der Jahreszyklus bestimmt den Winzerberuf und damit das Familienleben.

Sind Sie auch «Hausmann»?
Das war ich mal für zwei Jahre, als meine Frau eine Ausbildung absolvierte.

Kochen Sie gelegentlich, so hobbykochmässig?
Dazu fehlt mir die Zeit. Ich bin für den guten Wein zuständig ...

Was verbindet Sie mit Männedorf?
Primär der Beginn meiner Selbstständigkeit. Uns gefällt Männedorf, wir leben sehr gerne hier.

Welche Bedeutung hat der Sport für Sie?
Ich habe grossen Respekt für die Ausdauer der (Profi-)Sportler. Im Sommer schwimme ich im See und im Winter gehört Skifahren zu meinen sportlichen Aktivitäten. Ansonsten bewege ich mich in meinem Beruf mehr als genug.

Waren Sie in der Schule gut im Sportunterricht?

Ja, im Handball und Leichtathletik.

Wo liegen Ihre Stärken und wo Ihre Schwächen?

Ich bin ausdauernd und kann schlecht Nein sagen.

Welches war Ihre grösste berufliche und persönliche Herausforderung?

Das erste Jahr in der Selbstständigkeit. Die Ungewissheit, ob der erste Jahrgang gut gelingen würde.

Und gelang er?

Ja, mein erstes Jahr war erfolgreich. Darüber war ich sehr froh.

Würden Sie heute etwas anders machen?

Nein, Winzer ist immer noch mein Traumjob.

Welches sind Ihre Ziele? Persönlich und beruflich?

Eine gute Gesundheit, damit ich noch lange guten Wein keltern kann.

Herr Lüthi, ich sehe hinter dem Keltern steht eine ganze Wissenschaft, die gelernt sein will. Ich wünsche Ihnen noch viele Goldmedaillen für Ihre Weine. Vielen Dank für das Interview und die Führung.

Mit diesem Interview verabschiedet sich Nicole Bachmann vom «Fischotter» und ihrer Leserschaft.

Die Redaktion bedankt sich herzlich für alle die spannenden «Gewerbe Persönlich»-Interviews und wünscht Nicole alles Gute und viele weitere berufliche Erfolge.