

«MIINI MEINIG»

Brissago

VON VIRGINIA STOLL



Erinnern Sie sich, liebe Leser/innen, vor drei Monaten wurde das Chläggi-Puure als Agrarlandschaft im Zeichen der Biodiversität als «Landschaft des Jahres 2023» ausgezeichnet. Als «Puuresekretärin» bin ich, stellvertretend für alle Chläggi-Puure, mächtig stolz auf diesen «Pokal».

Der Anbau diverser Urgetreide trägt übrigens sehr viel zu dieser Biodiversität bei. Dinkel, Emmer und Einkorn sind zum Beispiel solche Urgetreide, die schon zur Pharaonenzeit bekannt waren.

Dass es diese alten Getreidesorten überhaupt noch gibt, ist vor allem dem unermüden Schaffen einzelner Getreidepioniere zu verdanken. Beim Emmer verdanken wir dies dem Agronomen Peter Züblin. Einem Hinweis folgend, wurde er in den 50er-Jahren im Baselland fündig. Ein alter Bauer hatte zeitlebens darauf beharrt, Emmer als Futtergetreide anzubauen, und Züblin hat in dessen Scheune eine «Zämewüschete» Körner in einer Brissago-Schachtel mitgenommen, im eigenen Garten ausgesät und bald darauf bei Pro Specie Rara als wiederentdecktes Schweizer Urkorn präsentiert.

Erwähnenswert ist, dass die Urgetreidesorten ohne Herbizide, Fungizide und Insektizide auskommen, aber leider nur eine Nischenproduktion sind. Die Nachfrage ist zwar seit dem Engagement von IP Suisse (das sind die mit dem Marienkäfer-Logo auf den Feldern, an den Stalltüren und bei den Grossverteilern) etwas gestiegen, doch der Schlusspfiff ist in diesen Wochen gekommen.

Ausgerechnet im Jahr des «Hochlobens» der Agrarlandschaft wird einem mittgeteilt, dass der Anbau von Emmer und Einkorn für mindestens eine Saison ausgesetzt wird. Der Absatz bei beiden grossen Schweizer Detaillisten sei innert kurzer Zeit eingebrochen und die Lagerbestände seien noch hoch.

Warum erzähle ich Ihnen das? Weil die nächste verführerische «Ernährungsinitiative» ansteht, die die Stärkung der pflanzlichen Ernährung fördern und sichern will.

Das äusserst gesunde und proteinhaltige Urkorn, verbunden mit einem wertvollen Beitrag an die Biodiversität, geht aber mangels Nachfrage «vor die Säue». Das stimmt mich wirklich traurig.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes SHBV. Erscheint jeden Donnerstag. Redaktion: Sanna Bühler Winiger. www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten» Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

ANZEIGE

Zu verkaufen Heu und Stroh

Quaderballen: Stroh 19.–/dt
Stroh Feldhäcksel 21.–
Heu für alle Tierarten inkl. Milchkuhe 28.–
Luzerne 2. Schnitt 34.–
Rundballen Heu 30.–,
Kleinballen in Paketen Stroh 26.–, Heu 36.–.
Gute Qualität, franko Hof geliefert, inkl. MwSt.
076 338 12 36 A1549085

«Wir brauchen neue Lösungen»

Jana Leimgruber und Dominik Simmler haben heuer ihre Lehre als Winzer/in EFZ erfolgreich abgeschlossen. Im Gespräch mit dem «Schaffhauser Bauern» blicken sie auf ihre Ausbildung zurück und analysieren gemeinsam die Herausforderungen der Weinbranche.

INTERVIEW: SANNA BÜHLER WINIGER

Jana Leimgruber, Dominik Simmler – mit welchem Hintergrund sind Sie in die Lehre gestartet?

Dominik Simmler, Bertschikon / Buchberg: Ich bin auf dem Betrieb meiner Eltern in Buchberg aufgewachsen. Reben sind ein wichtiges Betriebsstandbein des Lindenhofs. Ich hatte eine Lehre als Landschaftsgärtner absolviert und über zehn Jahre auf dem Beruf gearbeitet. An einem schönen Sommerabend im Rebhaus entschied ich mich, Winzer zu werden – um die Familientradition weiterzuführen und für mich eine neue Herausforderung anzutreten. Vor zwei Jahren begann ich darum die Ausbildung zum Winzer EFZ.

Auf dem Betrieb Ihrer Eltern?

Ja, und bei der Firma Kümin in Freienbach am Zürichsee durfte ich die Weinherstellung erlernen. Unsere Betriebe pflegen eine sehr enge Beziehung: Kümins keltern unsere Trauben bereits in dritter Generation. Den Wein vermarkten wir selber.

Frau Leimgruber, wie hat Ihr Weg zur Winzerlehre ausgesehen?

Jana Leimgruber, Schaffhausen: Ich bin auf einem Landwirtschaftsbetrieb mit Obstbau, aber ohne Reben im Kanton Aargau aufgewachsen. Den Beruf Winzer/in habe ich ganz klassisch durch die Berufsschau entdeckt. Ich wollte etwas mit den Händen tun und draussen arbeiten, am liebsten mit Pflanzen. Winzerin war zwar für mich schon damals eine Option. Doch schliesslich habe ich mich für eine Gärtnerlehre entschieden. Das war eine super Grundbildung. Aber ich wollte in die Reben: Im Kanton Schaffhausen bekam ich eine Anstellung als Allrounderin beim Aagne Weingut in Hallau. Bei Aagne bzw. im Keller von Nadine Saxer in Neftenbach habe ich auch die Winzerlehre absolviert.

Das Beste an Ihrer Ausbildung war für Sie...?

Dominik Simmler: Die Zusammensetzung unserer Klasse.
Jana Leimgruber: Ja, definitiv, das sehe ich auch so. Die Leute kamen aus den verschiedensten Branchen und Altersgruppen. Aber alle waren aus dem gleichen Grund da und mit der gleichen Leidenschaft unterwegs. Eine Zweitausbildung absolviert man nicht einfach mal, damit man «etwas hat». Dafür entscheidet man sich nur, wenn man das wirklich will.

Sie haben es beide erwähnt, die Klasse war sehr heterogen – wie sehr?

Jana Leimgruber: Von den 22 Lernenden hatten elf bereits einen Beruf erlernt und dies in den verschiedensten Branchen, von der Gastronomie übers Recycling bis zum Marketing. Von diesen elf Zweitausbildenden waren acht Frauen. Der älteste Lernende begann die Ausbildung mit 40, ich war mit 21 die Jüngste.

Dominik Simmler: Wir waren zudem die einzige Klasse Winzer/Weintechnologen dieses Ausbildungsjahrgangs in der Deutschschweiz. In anderen Berufsgattungen werden viel mehr Klassenzüge geführt. Es entscheiden sich sehr wenige Leute für die Weinbranche, und



BILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUER

Die Schweizer Weinbranche braucht Mut zu neuen Ideen. Dann kann sie sich vom Ausland abheben, sind Jana Leimgruber und Dominik Simmler überzeugt.

zahlreiche Lernende bleiben nachher nicht dabei. Viele Stellen sind unbesetzt.

Woran liegt das?

Jana Leimgruber: Entgegen verbreiteter Vorurteile haben Winzer und Winzerinnen nicht nur im Herbst etwas zu tun. Sie leisten das ganze Jahr über harte Arbeit und die Anstellungsverhältnisse sind nicht immer befriedigend. Viele Berufsleute sind darum selbstständig, mit einem eigenen Betrieb. Kann man keinen übernehmen, hat man eine schwierige Ausgangslage.

Dominik Simmler: Wenn man sich anstellen lässt, sind die Löhne für diesen harten Job oft im unteren Lohnsegment. Wenn wir in der Schweiz Wein von hoher Qualität herstellen wollen, müssen wir faire Preise beim Weinverkauf erhalten, um somit angemessene Löhne zahlen zu können. Nur so bekommen wir motivierte Fachpersonen, die sich für den Schweizer Wein einsetzen.

Wie viel haben Ihnen Ihre Vorkenntnisse während der Ausbildung genützt?

Dominik Simmler: In vielen Bereichen konnte ich von meiner Berufserfahrung profitieren. Doch über die Arbeit im Keller wusste ich nur wenig. Die Abläufe bei der Weinbereitung sind sehr komplex, mit den vielen verschiedenen Arbeitsschritten, den Gerä-

ten und Maschinen, und vor allem auch den chemischen Prozessen während der Vinifizierung. Das war für mich spannendes Neuland.

Jana Leimgruber: Neben meiner Ausbildung zur Landschaftsgärtnerin kam mir vor allem das Praktikumsjahr in den Reben sehr entgegen. Ich kannte den Zyklus der Pflanzen, die Arbeitsabläufe sowie die Geräte. Zudem war ich ganz anders motiviert als während meiner Erstausbildung. Während der Winzerlehre habe ich richtig Freude am Lernen bekommen, weil ich das Wissen wirklich erarbeiten wollte. Das zu erleben war für mich persönlich sehr schön.

Markt und Klima sind Herausforderungen für die Weinbranche. Waren diese in der Schule ein Thema?

Dominik Simmler: Sie wurden oft angesprochen. Die Wetterextreme sind ein zentrales Thema. Sie haben Einfluss auf den Weinbau. Neue Sorten mit anderen klimatischen Ansprüchen werden aktuell. Mit Hagelnetzen, Versicherungen oder Bewässerungsanlagen versuchen wir, den finanziellen Schaden zu minimieren.

Jana Leimgruber: Wir können nicht sagen, was genau die Zukunft an Veränderungen bringen wird. Wir müssen die Situation Tag für Tag nehmen, wie sie kommt, und mit den Veränderungen arbeiten.

Was heisst das für Sie, mit den Veränderungen arbeiten?

Jana Leimgruber: Offen sein für Neues, Kompromisse eingehen. Erkennen, dass es manchmal nicht mehr so weitergeht, wie man es schon immer gemacht hat. Man muss investieren und neuen Ideen Platz lassen.

Dominik Simmler: Genau. Die jungen Winzerinnen und Winzer wollen auch Neues erproben. Und das ist gut so. Wir brauchen neue Lösungen, damit der Weinbau bei den klimatischen Herausforderungen weiterkommt. Nicht jeder Versuch ist erfolgreich. Und wenn neue Ideen Erfolg haben, ist das ein Gewinn für die gesamte Branche.

Könnten diese Herausforderungen auch eine Chance bedeuten?

Dominik Simmler: Die Schweizer Weinproduzenten können einen wichtigen Teil zur Weiterentwicklung des Rebbaus beitragen. Ich denke da an die pilzwiderstandsfähigen Reben, die PIWI-Sorten. Wir bauen diese seit Jahren an, um Erfahrungen diesbezüglich zu sammeln.

Verschiedene Weinregionen, zum Beispiel das Burgund, sind sehr traditionell eingestellt. Sie halten an ihren Sorten fest. Wir können mit Flexibilität den Schweizer Wein attraktiver machen und uns so von der Konkurrenz abheben.

Ein wichtiger Faktor ist das Kaufverhalten der Leute. Haben Sie Wünsche an die Konsumentinnen und Konsumenten?

Dominik Simmler: Ich wünsche mir, dass die Schweizer mehr regionalen Wein kaufen. Viele Leute gehen aktuell wieder vermehrt ins Ausland einkaufen und achten extrem auf den Preis. Doch mit den tiefen Preisen im Ausland können wir nicht mithalten. Die Produktions- und Lohnkosten in der Schweiz sind höher und diese müssen wir decken können. Trotz unseres gemässigten Klimas sowie der Steillagen werden in der Schweiz sehr gute Weine gekeltert. Es gibt dabei Grenzen, schwere Rotweine sind sehr selten. Doch Weinkenner und -kennerinnen lernen auch andere Nuancen zu schätzen.

Frau Leimgruber, Sie bereisen aktuell Portugal. Prägt Ihre Ausbildung Ihr Ferienerlebnis?

Jana Leimgruber: Auf jeden Fall. Ich habe mir Portugal als Weinland ausgesucht und bin auch aus Sicht der Winzerin unterwegs. Den einen oder anderen guten Tropfen habe ich auch schon probiert.

Zu Hause kaufe ich vor allem Weine direkt von Produzenten. Mir macht es Freude, die Weingüter zu besuchen und zu sehen, wie die Winzer dort arbeiten, und auch zu wissen, wie viel Arbeit sie in ihre Produkte stecken. Oftmals höre ich zudem noch die eine oder andere Geschichte dazu. Wenn ich den Wein später daheim trinke, ist das für mich ein ganz speziell schönes Erlebnis.

Herr Simmler, Sie haben bereits über Ihre Zukunftspläne gesprochen. Sie werden den elterlichen Betrieb in naher Zukunft übernehmen. Frau Leimgruber, wie geht es bei Ihnen weiter, wenn Sie wieder zu Hause sind?

Jana Leimgruber: Bis im Herbst bleibe ich noch beim «Aagne». Ich überlege mir, anschliessend ins Ausland zu gehen, um weitere Erfahrungen und Ideen zum Weinbau zu sammeln.

Ich bin jung. Ich kann noch nicht sagen, was in zwei Jahren sein wird. Aber meinen Traumberuf habe ich gefunden.