Dienstag, 29. April 2025 | Nr. 48
AZ 8200 Schaffhausen

2 **NACHRUF** *Über drei Jahrzehnte hat der kürzlich verstorbene Ernst Neukomm die Schaffhauser Politik geprägt.*

2 **KONFIRMATION** *Am Palmsonntag wurden in Hallau acht Jugendliche konfirmiert, wofür sie sich dankbar zeigten.*

3 **POLYSPORTCAMP** *Während der Frühlingsferien erlebten fünfzig Kinder in Beringen eine tolle Sportwoche.*

FOLGENDE ZEITUNGS-AUSGABE FÄLLT WEGEN FEIERTAG AUS:

Donnerstag, 1. Mai 2025

Klettgauer BOTE
Die Zeitung für den Schaffhauser Klettgau

Klettgauer Bote auf Instagram:

Schleitheimer Bote
155. Jahrgang

Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden Beggingen, Beringen, Gächlingen, Hallau, Löhningen, Neunkirch, Oberhallau, Schleitheim, Siblingen, Trasadingen und Wilchingen

Klettgauer Zeitung Schaffhauserland
156. Jahrgang

Das neue Dihaam des «aagne» ist ein «place to be»

Am Freitag lud Stefan Gysel vom «aagne Weingut» zur offiziellen Eröffnung am neuen Standort beim «Oberwieslerhaus» in Hallau ein. Dort entstand ein Bijou, wo Wein nicht nur gekauft, sondern erlebt werden kann.

Die neuen Räumlichkeiten laden zum Verweilen ein. (Bilder: sim)

Hallau Es strahlt in neuem Glanz – das «Oberwieslerhaus» in Hallau. Während Jahren war das Haus mitten im Hallauer Rebberg in einem eher desolaten Zustand – nun hat Stefan Gysel ihm neues Leben eingehaucht und ihm einen ganz besonderen Glanz verliehen.

Bis es aber soweit war, musste Stefan Gysel und sein für den Umbau beauftragtes Architekturbüro Berger Hammann einen steinigen Weg gehen.

«Aus einer kühnen Idee wird Wirklichkeit. Nach einer spannenden Bauzeit eröffnen wir unser neues Weingut mitten im Rebberg» - das waren die Worte in der Einladung zur Eröffnung vom vergangenen Freitag, zu der die Familie, Freunde, Geschäftspartner und viele mehr gerne anreisten. Nachdem alle einen edlen Tropfen aus dem Weinsortiment des «aagne» im Glas hatten, begrüsste Stefan Gysel und freute sich, diesen speziellen Moment mit ihnen allen feiern zu dürfen. Er blickte zurück. Als er im Jahr 2008 den Betrieb seiner Eltern übernahm, war dieser auf verschiedene Standorte verteilt. Das Ziel war es, den Stützpunkt für die Rebenpflege, das Lager, die Administration und den Verkauf zusammenzuführen. Das gelang nun, 17 Jahre später, an eben diesem Standort beim «Oberwieslerhaus». «Vor zwei Jahren haben wir mit dem Bau gestartet, mussten einige Hürden nehmen und es war eine sehr intensive Zeit mit unserer Architektin Thurid Nonnenmacher», erinnerte sich Stefan Gysel, bevor er Lukas Berger von Berger Hammann Architekten das Wort übergab.

Mehr als ein «Hoflädeli»

Auch Lukas Berger schaute zurück. Für ihn begann die Planung mit Stefan Gysel im Jahr 2019. 2020 stellten sie das Projekt dem Kanton vor. «Es gab kritische Stimmen, wurde ein steiniger Weg und der Prozess brauchte viel Energie», erinnerte sich Berger. Auf einer Amtsstelle hiess es, man könne sich schon vorstellen, dass beim «Oberwieslerhaus» ein «Hoflädeli» entstehe, schmunzelte der Architekt, der nach einem langen Projektierungsprozess im Juni 2021 die Baueingabe einreichte. Er bedankte sich beim Landwirtschaftsamt des Kantons sowie beim Gemeinderat von Hallau für die effiziente Bearbeitung. Und dann wurde Lukas Berger emotional, denn er wuchs in der Nachbarschaft der Familie Gysel auf. «Meine Karriere bei Erich und Irma Gysel begann vor 43 Jahren als Traubenschneider, anschliessend wurde ich ‹Bremser› und mit 14 Jahren durfte ich Traktor fahren», erzählte er. Schon bald sei er zum ersten Rebmeister aufgestiegen und vertrat Erich Gysel im Betrieb, während dieser am Montagvormittag seinen Aufgaben als Kantonsrat nachging. Aus diesen Gründen war es für Berger eine Herzensangelegenheit, das Oberwieslerhaus für die Familie Gysel umbauen zu dürfen. Er verwies auf die Marke «aagne», die sich etabliert habe und mit dem prägnanten Namen und den Etiketten auf den Weinflaschen eine Identität schaffe. Er schlug den Bogen zum neuen Standort. Mit der Erhaltung des alten Hauses sollte auch eine Identität geschaffen werden, die die Verwurzelung und Präsenz in der Region zeige. Berger erklärte, dass, entgegen den Gerüchten, das Bestandeshaus nicht erhalten werden musste, sondern dass sie es bewusst erhalten hätten. Er gratulierte der Bauherrschaft für die mutige und grosse Investition. Zuletzt bemerkte er, dass auch nach einem schlechten Jahr, wie es das vergangene war, es immer wieder besser komme und zeigte auf das grosse, runde Fenster: «Das Fenster ist das Auge, das in Richtung Dorf zwinkern kann und sagt: ‹Es kommt schon wieder besser!›»

«aagne schreibt Geschichte»

Auch Hallaus Gemeindepräsidentin Nadja Hallauer liess es sich nicht nehmen, der Bauherrschaft die besten Grüsse des Gemeinderats zu überbringen. «aagne schreibt Geschichte, für Hallau, für den Reb- und Weinbau und für die eigene Familie», freute sie sich und gratulierte zum Neubau inmitten des Hallauer Rebbergs. Sie schätze es, innovative Betriebe in der Gemeinde zu haben und wünschte Stefan Gysel und seinem Team viel Freude und Power für die kommenden Herausforderungen. Als Geschenk überbrachte sie eine Kiste voller Süssigkeiten für die Belegschaft, um Kraft und Energie zu tanken, und einen Gutschein für einen Znüni für alle von der Bäckerei Häfeli. «Ich freue mich, dass das aagne Weingut in Hallau ‹dihaam› ist».

Ein Ort der Zuversicht

Beat Hedinger, der Geschäftsführer des Blauburgunderlands, bezeichnete den neuen Standort als etwas ganz Besonderes im Kanton Schaffhausen, das viel Zuversicht weiter über die Region hinaus aussstrahle. «Es ist ein Dihaam für Weine, Menschen und Geschichten. Daher möchte Euch das Blauburgunderland Zeit schenken, denn das ist etwas, das man nicht zurückerhält», sagte er und überreichte Stefan Gysel eine Wanduhr.

Sichtlich gerührt nahm Stefan Gysel die Geschenke, Gratulationen und guten Wünsche für die Zukunft entgegen. Er bedankte sich bei allen, insbesondere bei seinem Team, das es mit ihm während der Bauzeit nicht immer einfach hatte, wie er bemerkte. Anschliessend sorgten Stefan Gysels Tante, Regula Salathé (Piano) und seine Cousinen, Alina und Shannon (Gesang) mit dem Lied «Lean on me» für Gänsehautmomente. Extra aus Saas Grund angereist kam Christoph Gysel, der Götti von Stefan, auch bekannt von «Alltag fern der Heimat» im «Klettgauer Bote». Er, der als Tourismuspfarrer im Einsatz steht, zeigte sich tief beeindruckt vom neuen Dihaam des «aagne» und war stolz auf seinen Göttibuben. Er zitierte unter anderem den alten Griechen Euripides, der sagte: «Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.» Er bemerkte, dass es 979 Bibelstellen gebe, die einen Bezug zum Wein haben. Dann war Zeit zu feiern. Das Team vom «aagne» schenkte Wein nach und das Team von «Müller Fleisch» aus Schleitheim verwöhnte die Gäste mit einem Apéro riche.

Stefan Gysel freut sich, endlich das neue «Dihaam» beziehen zu dürfen.

Entdeckungsreise im neuen Gebäude

Während des Apéros war auch genügend Zeit, sich die neuen Räume anzuschauen und zu bewundern. Am neuen Standort ist alles an einem Ort vereint. Nur die Weine werden weiterhin bei Stefan Gysels Frau Nadine Saxer auf dem Weingut in Neftenbach gekeltert. Im Schopf unterhalb sind die Fahrzeuge und Geräte untergebracht. Unter der schönen Terrasse mit dem wunderbaren Ausblick befindet sich das Weinlager. Im Untergeschoss des Haupthauses sind zwei Gewölbekeller zu finden, die wunderschön restauriert wurden und in denen alle Weine der bisherigen Jahrgänge gelagert sind – das «Archiv» sozusagen. Einen Stock höher sind die Verkaufs- und Degustationsräume untergebracht sowie die Toiletten. Die Toiletten sind einen Besuch wert, denn beim Händewaschen hat man einen wunderbarden Blick auf das Chläggi. Den Männern ist ein Besuch des Pissoirs empfohlen... es lohnt sich! Und wer die Verkaufs- und Degustationsräume betritt, ist tief beeindruckt von der Wertigkeit des Baus. So kann Wein aus unserer Region nur bestens munden, denn hier ist ein «place to be» entstanden.

Offener Weinkeller am 1. Mai

Am 1. Mai öffnet das Weingut «aagne» von 11 bis 17 Uhr seine Türen am neuen Standort. Es ist die Gelegenheit, das neue Weingut zu besuchen, die ausgezeichneten Weine zu degustieren und sich aus der Küche von Müller Fleisch verwöhnen zu lassen. (sim)