

Rebgarten und Rebberg

Serie «Gärten»: Richard und Rania Steiner bauen in Maschwanden Reben an

Im Jahr 2011 kauften Rania und Richard Steiner das alte Haus in Maschwanden – nach zwei Jahren konnten sie einziehen. Rund 900 Quadratmeter Garten gehören zu der Liegenschaft, mehrheitlich ein leicht abfallender Südhang unterhalb der Kirche. Der Hobbywinzer Richard Steiner wusste genau, was hier entstehen sollte.

VON REGULA ZELLWEGER

Gehört ein Rebberg in eine Gartenserie? In der Schweiz wird der Begriff «Rebgarten» selten gebraucht – bezeichnet aber offiziell Rebbau auf eher flachem Gelände. «Weingarten» nennen sich dann eher Restaurants.

Die Reben von Richard und Rania Steiner wachsen auf einer Ebene, die sachte zur Kirche aufsteigt. Der Rebberg ist so liebevoll gepflegt, mit Rosenstöcken am Ende der Reihen, dass man hier von einem Rebgarten sprechen darf. Und sogar von «Weingarten», denn hier wird inmitten von Vogelgezwitscher Wein mit der Kirche Maschwanden auf dem Etikett genossen. Die ersten 180 Flaschen Weisswein sind bereits abgefüllt und im Volg in Maschwanden erhältlich, der Rotwein reift noch im Barrique, wird aber bald abgefüllt.

Strenge Vorschriften

Der Kanton Zürich ist mit seiner Rebfläche von 613 Hektaren der grösste und bedeutendste Deutschschweizer Weinbaukanton. Er unterteilt sich in die fünf Weinbaugebiete Zürichsee, Limmattal, Unterland, Winterthurer Weinland und Zürcher Weinland. Das Knonauer Amt ist unerwähnt, auf der dazugehörigen Karte gibt es einen einzigen roten Punkt, während es rund um den See und im Norden des Kantons aussieht, als wären die Masern ausgebrochen.

Reben anpflanzen, Trauben ernten, Wein produzieren? So einfach geht das nicht in der Schweiz. Ausser, man baut eine Fläche unter 400 Quadratmetern an und verkauft keinen Wein. Ansonsten durchläuft man ein komplexes Prozedere. Zuerst füllt man viele Formulare aus und sendet sie mit einer Bodenprobe dem zuständigen kantonalen Rebbaukommissär. Dieser überprüft alles und wenn die von der Obrigkeit gestellten Bedingungen erfüllt sind, darf der zukünftige Weinbauer hohen Besuch erwarten. Der Rebbaukommissär prüft vor Ort alle Kriterien wie Bodenbeschaffenheit, Neigung des Rebbergs und Sonneneinfall.

Hobbywinzer Richard Steiner hatte schon in Altendorf SZ einen Rebberg bewirtschaftet und Wein vinifiziert. Im



Richard und Rania Steiner sind mit Leib und Seele Hobbywinzer. (Bilder Regula Zellweger)



Am Ende der Reihen wachsen Rosen.

Jahr 2011 kaufte das Paar das alte, einseitig angebaute Haus unterhalb der Kirche. Nach zwei Jahren Renovation konnten sie es beziehen und 2018 wurde der Rebberg angelegt.

Erfahrener Weinproduzent

Zuvor hatte Richard Steiner einige Entscheide getroffen. Er bestimmte die Fläche des Rebberges – wo früher Ziegen weideten – und berechnete die Anzahl der benötigten Rebstöcke. Neben den Reben wachsen hier auch einige Obstbäume. Er entschied sich für je eine rote

und eine weisse Traubensorte. Dabei legte er grossen Wert auf die Resistenz. Piwi nennt man die Pilzresistenz offiziell. Weiss: Muscaris, eine Kreuzung zwischen der alten Sorte Muscadet und der neuen Sorte Solaris. Rot: Divico, eine Kreuzung zwischen der alten Sorte Gamaret und der eher neuen Sorte Bronner. «Divico hat viele inhaltliche Geschmacksstoffe und ist lockerbeerig, hat einen geringen Traubenschluss», meint Richard Steiner in gutem Winzerdeutsch. Er wählte bewusst Hochstammreben. Diese Pfropfreben haben mit 80 Zentimetern eine deutlich längere

Unterlage als Normalstamm. Der Pfropfkopf, und somit auch der erste Trieb, ist deshalb direkt nach dem Pflanzen schon in einer Höhe von 70 Zentimetern. Dies erleichtert die Arbeit und bringt eine frühere Ernte. Am Schluss sind aber Hochstamm und Normalstamm gleich hoch.

Arbeitsintensives Hobby

Die Arbeit im Rebgarten ist das ganze Jahr über intensiv. Es gilt auszugeizen und sorgsam auszulauben, auch Traubenbeeren können einen Sonnenbrand

bekommen. Das Gras wird um die Rebstöcke gemäht, jeweils jede zweite Reihe. So soll die Biodiversität erhalten bleiben. Später im Jahr erfolgen die Ernte und der Winterschnitt. Vinifiziert wird der Maschwander Wein in Malans bei einem befreundeten Weinproduzenten. Richard Steiner betreibt keinen Bioanbau. Mit den Piwi-Sorten muss er nur etwa drei Mal pro Jahr spritzen und nur Fungizid. Später, wenn er nach der Pensionierung mehr Zeit hat, kann er sich vorstellen, auf biodynamisch umzustellen. Der Rotwein reift in Holzfässern, der Weisswein in Stahltanks.

Informatiker mit Rebberg

Richard Steiner ist hauptberuflich, mit 80 Stellenprozenten, Informatiker. Er wechselte beruflich von Microsoft zur Nationalbank, um weniger im Ausland arbeiten zu müssen und Zeit für Haus und Garten zu haben. Auch Rania Steiner ist voll berufstätig. Finanziell lohnt sich der Rebbau mit dieser Fläche nicht. Zudem gab es 2021 Hagelschaden, der sich auch auf die Ernte 2022 auswirken wird.

Richard Steiner ist mit Leidenschaft Hobbywinzer. Gern hätte er mehr Land, um Reben zu pflanzen. Am liebsten würde er in der näheren Umgebung mit einem anderen Hobbywinzer zusammenarbeiten, das Fachwissen teilen und sich auch ganz praktisch gegenseitig im Rebberg helfen.

Generell freuen sich die Maschwander über den neuen Rebberg mitten in ihrem Dorf. Historisch ist belegt, dass hier Rebbau bereits früher betrieben wurde. Vielleicht finden sich Zeugen davon im kleinen, aber feinen Maschwander Dorfmuseum?

Rania und Richard Steiner sind sich bewusst: Sie haben das Privileg, so wohnen zu können und ihrem Hobby zu frönen. Gern sitzen sie auf dem grossen Kiesplatz mit dem üppigen Blumenschmuck, lauschen den Vögeln, hören die Kirchenglocken, plaudern mit den Nachbarn und geniessen ein gutes Glas Wein.

SERIE «GÄRTEN»

Der «Anzeiger» besucht in dieser Serie Gärten und ihre Menschen und erzählt deren Geschichte.



Tipps zu besonders sehenswerten Gärten im Bezirk sind willkommen und an redaktion@affolteranzeiger.ch zu richten. (red.)