

**REGIO-FOKUS:** Schaffhauser Rebberge als Kulisse eines grossen Festplatzes

# Hallauer Rebberg in Flammen

*Hallau liegt im «Chläggi», 15 Kilometer westlich von Schaffhausen, und hat die grösste zusammenhängende Rebbaufäche der Deutschschweiz. Am vergangenen Wochenende fand dort ein grosses Weinfest statt.*

THOMAS GÜNTERT

«Rebberg in Flammen» hiess es beim Hallauer Rebhüslifest, als am letzten Samstagabend über 100 Finnenkerzen im Hallauer Rebberg angezündet wurden. 30 Winzerfamilien organisieren gemeinsam den grossen Wein-Event im Frühsommer. Das Klettgau, in der Region «Chläggi» genannt, ist neben dem Oberwallis die trockenste Region der Schweiz. Tiefgründige, speicherfähige, tonhaltige Böden, bieten die Grundlage für Spitzenweine. Der «Hallauer» hat das Zentrum im «Chläggi» bekannt gemacht.

In den Gemeinden Hallau und Oberhallau werden, auf 80 Prozent der 200 Hektaren umfassenden Rebfläche, Rotweintrauben angebaut. Die meisten, der etwa 200 Weinbauern bringen die Lese zu den Grosskellereien Volz, Rahm und zum Landwirtschaftlichen Genossenschaftsverband Schaffhausen (GVS).

## Meist Familienbetriebe

20 Winzer produzieren Wein, zehn davon sind Selbstkelterer. Einer davon ist der Familienbetrieb Gysel in Hallau. Mit ihrem Label «aagne» bekennt sich die Winzerfamilie zur Heimat im Chläggi. Der Hallauer Familienbetrieb ist in der dritten Generation. Grossvater Willi betrieb früher, wie die meisten Bauern im Dorf, neben der Landwirtschaft noch einen Rebberg. Vater Erich spezialisierte sich auf den Weinbau. Sohn Stefan hat den Beruf des Winzers gelernt und Kellerwirt-



Majestätisch thront die Bergkirche Sankt Moritz im Rebberg von Hallau. Sie ist der Blickfang im ganzen «Chläggi». (Bild: Thomas Güntert)

schaft (Oenologie) studiert. Dazu absolvierte er ein Praktikum in Südafrika. Seine Frau Nadine Gysel-Saxer kommt ebenfalls aus dem Weinbau und ist auch Oenologin. Sie hat zusammen mit ihrem Mann in Neftenbach auch den siebeneinhalb Hektaren grossen Betrieb ihrer Eltern mit einer eigenen Kellerei übernommen. Auf dem Hallauer Betrieb wachsen auf 10 Hektaren Rebland die Rebsorten Riesling-Silvaner, Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Dorsa. Der Wein wird in Neftenbach gekeltert.

## Mehr Qualität gefordert

In den 1980-er Jahren steckte der Schweizer Weinbau in der Krise, da zu viel Wein produziert wurde. Es musste eine Lö-

sung gefunden werden. Besonders im Kanton Schaffhausen, wo mehr Wein angebaut wird, als es Konsumenten gibt. In der Schweiz sind die Winzer im Massenweissektor aufgrund der hohen Lohn- und Nebenkosten gegenüber Billigländern wie Südafrika oder Südamerika nicht konkurrenzfähig. Die Wertschätzung im Rebberg wurde fortan auf Qualität, nicht mehr auf Quantität gesetzt. Eine Mengenbegrenzung wurde festgelegt. Pro Quadratmeter Rebfläche dürfen im Kanton Schaffhausen beim Rotwein 900 Gramm, beim Weisswein 1200 Gramm Trauben geerntet werden. Die Mengenbegrenzung fängt beim Schnitt an, und zieht sich vom grosszügigen Ausbrechen der Triebe bis zur reduzierten Düngergabe über das ganze Jahr. Die kranken

und faulen Trauben werden weggeschnitten und die Rebstockpflege intensiviert. Das führt zu einer besseren Qualität. Ein weiterer qualitätssteigernder Faktor ist die Klimaerwärmung. Der Winzer will nur noch die gesunden Trauben im Fass.

## Viel Wissen angeeignet

Als entscheidendes Kriterium ist auch der Kellermeister zu nennen, der heutzutage besser ausgebildet ist als früher. «Heute wird der Wein nach den Bedürfnissen der Kunden gemacht», betont der Hallauer Kellermeister Stefan Gysel. «Man geht auch ein grösseres Risiko beim Lesezeitpunkt ein», weiss Vater Erich Gysel. Bei der Spätlese wartet er bis zum letzten Moment. «Wir geben der Natur eine Chance, bis zum letzten Zacken», betont Gysel-

Senior. Durch die Sortenvielfalt ist der Kundenkreis grösser geworden und die Privatvermarktung läuft besser. Früher hatte der Weinkonsument keine Alternative zum Riesling-Silvaner und Blauburgunder. Erich Gysel spricht die Cuvée Kelterung an: «Früher war das Cuvée oft eine einfache «Zämmeleerete». Das Cuvée darf jedoch keine Notlösung sein. Nach Meinung von Erich Gysel passt der Riesling-Silvaner in kein Cuvée, das dem Winzer die Chance gibt, den Geschmack und die Farbe positiv zu beeinflussen. Seiner Meinung nach passen ein Merlot und ein Cabernet Sauvignon oder ein Pinot blanc und ein Chardonnay gut zusammen.

## Attraktiv geworden

Stefan Gysel wurde 2009 bei der «Vinea» in Sierre VS auf-

grund seines Weisswein Cuvées und des Blauburgunders als bester Winzer der Schweiz ausgezeichnet.

Hallau hat neben der markanten Bergkirche «Sankt Moritz», die mitten im Weinberg steht, viele weinbauliche Attraktionen. Von der Vinothek, die nur einheimischen Wein verkauft, über den Meditationsweg im Rebberg bis hin zum Weinbaumuseum mit integriertem Tourismusbüro und Gaststätte. Die Winzer des Kantons Schaffhausen haben sich vor zehn Jahren zum Blauburgunderland zusammengeschlossen. Die Weinbauern wollen gemeinsame Synergien nutzen, neue Strukturen schaffen, das Miteinander fördern und den Dörrflieger abbauen. Im Chläggi ist man auf dem besten Weg dazu.