

Guter Wein aus neuen Sorten

Es geht beim Wein auch ohne Tradition. Manchmal sogar besser, wie das junge Bio-Knospe-Weingut «Sitenrain» beweist. Ursina Steiner

© Sitenrain



Porträt

Der «Sitenrain» ist ein junges Bio-Knospe-Weingut in der Luzerner Gemeinde Meggen am Vierwaldstättersee. Auf rund 3,5 Hektaren pflanzte die Familie Breitschmid im Jahr 2006 ausschliesslich Piwi-Reben: die weissen Sorten Solaris und Sauvignier Gris sowie die roten Sorten Maréchal Foch und Cabernet Cortis. Die daraus gekelterten Weine wurden mehrmals preisgekrönt, etwa im Jahr 2018 mit dem Schweizer Bioweinpreis für weisse Piwi-Weine oder mit dem Luzerner Weinpreis für sortenreinen Weisswein. Nebst der Winzerin und Betriebsleiterin Nora Breitschmid beschäftigt das Weingut einen Rebmeister, einen Lehrling und einen landwirtschaftlichen Mitarbeiter.
www.sitenrain.ch

Merlot im Tessin, Pinot noir in der Bündner Herrschaft, Chasselas im Waadtland: Jede Weinbauregion hat ihre traditionelle Sorte. Nicht so die Zentralschweiz. Trotz dem milden Klima am See hat hier der Rebbau keine Tradition. Streuobstwiesen und Milchkühe prägen das Landschaftsbild rund um den Vierwaldstättersee. An der traditionellen Luzerner Fasnacht gehen Bierhumpen über den Tresen, keine Weingläser.

MUT ZU NEUEM

«Das war eigentlich unser grosses Glück», sagt Nora Breitschmid. Sie ist eine der wenigen Luzerner Winzerinnen. Braungebrannt im Trägershirt steht sie an einen Baum gelehnt und lässt ihren Blick die Rebasse hinunter auf den schimmernden See gleiten. Wie der Wein am Vierwaldstättersee hat auch der Rebbau in der Familie Breitschmid keine Tradition. Der Name «Breitschmid» steht bald hundert Jahre für Dentalapparaturen, die in die ganze Welt exportiert werden. Dass die Industriellenfamilie seit dreizehn Jahren auch Biowein produziert, ist einem Spaziergang von Noras Vater Ueli zu verdanken: «An diesem Ort sollte man wohnen», dachte sich dieser, als er dem Bauerngut Sitenrain begegnete: ein zerfallenes Bauernhaus auf einem Hügel über dem See – idyllischer könnte die Wohnlage nicht sein. Doch wer ein Bauerngut

kaufen will, muss selbst Landwirtschaft betreiben. Das schreibt das bäuerliche Bodenrecht vor. Für Ueli Breitschmid war das kein Hindernis. Vielmehr eine willkommene Herausforderung: Der damals 60-jährige Unternehmer bepflanzte die Wiesenhänge rund um den alten Hof mit pilzresistenten Rebstöcken und gründete das Bioweingut Sitenrain. Kein Merlot, kein Pinot noir, kein Chasselas: Alles neue Züchtungen, so genannte Piwi-Sorten (s. Box Seite 22). «Anderorts wäre das unvorstellbar: ein Weingut ohne traditionelle Sorten», schmunzelt Nora. Nicht so in Luzern, der Stadt der Bierkultur. «Hier sind die Leute viel offener gegenüber neuen Weinen.» Ihre Weine verkaufen sich gut. So gut, dass der Master in Marketing und Kommunikation, den Nora vor vier Jahren abgeschlossen hat, noch gar nicht richtig zum Zug kommen musste. Die Qualität der Bioweine und die zahlreichen Prämierungen sprechen für sich.

PFLEGEN STATT SPRITZEN

Und so macht Nora das, was sie am liebsten tut: Zeit im Rebberg verbringen, bei ihren Reben. «Mit jedem Jahr verstehe ich meine Weinstöcke besser», sagt sie. Die Arbeit mit einer Kultur, die über Jahrzehnte am gleichen Ort gedeiht, fasziniert die Luzernerin. «Ich kann aus den Erfahrungen der letzten Jahre schöpfen, immer wieder Neues ausprobieren und herausfinden, wie es meinen Reben am wohlsten

Diese pilzresistenten Reben haben noch ein langes Leben vor sich: 2006 gründete Ueli Breitschmied in Meggen das Bio-Weingut Sitenrain.



Töchter Nora Breitschmied hat daraus einen Ort gemacht, wo Mensch, Tier und Natur sich entfalten können.

**DIE NEUEN
REBSORTEN
PIWI**

Den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwi-Sorten) gehört die Zukunft des Rebbaus. Zur Zucht wurde die krankheitsanfällige europäische Edelrebe mit der pilzresistenten amerikanischen Wildrebe gekreuzt. Die Piwi-Sorten eignen sich ideal für den Bio-Weinbau, wo auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger verzichtet wird. Sie kommen je nach Sorte und Mikroklima ganz ohne Pflanzenschutzmittel-Einsatz aus. Geschmacklich nehmen es Piwi-Weine heute mit den traditionellen europäischen Rebsorten problemlos auf. Für die Winzer herausfordernd ist, dass die neuen Sorten noch kaum bekannt sind und der Verkauf viel Aufbauarbeit erfordert.



Das Weingut in Meggen mit Blick auf den Vierwaldstättersee. Hier treffen die neuen Bio-Weinsorten auf alte Biertradition. Und werden gerne angenommen.

ist.» Nora bückt sich zum Stock einer Rebe und bricht eines der üppig grünen Blätter ab. Die Gesundheit und Vitalität der Pflanze stünden für sie im Vordergrund, sagt sie. Wer sich auf die Krankheiten fokussiere, der sei stets am Auskurieren und könne sich weniger auf die Pflanze selbst konzentrieren. «Die richtige Düngung, der richtige Schnitt, das Auslauben – für diese wichtigen Arbeiten bleiben mir viel Zeit, weil ich nicht immer Pflanzenschutzmittel spritzen muss.» Wie wertvoll der Entscheid ihres Vaters war, voll und ganz auf die widerstandsfähigen Piwi-Sorten zu setzen, ist ihr erst während ihrer Winzerlehre im Tessin bewusst geworden: «Für die meisten Weinbauern bedeutet der Sommer: Spritzen, Spritzen, Spritzen», erzählt Nora. Sie selbst habe dieses Jahr erst zweimal kleine Mengen an Kupfer oder Schwefel ausgebracht. «Und es macht doch viel mehr Spass, mit guten Leuten

zusammen die Reben von Hand zu pflegen, als mit dem Spritztank herum zu fahren», lacht sie und schaut hinunter in die Fahrgasse, wo ihre Mutter und zwei junge Frauen in ein Gespräch vertieft Laubblätter von den Stöcken entfernen. Just in diesem Moment läutet ihr Telefon. Nora schaut auf den Bildschirm und schmunzelt: «Das sind die Syrer, die kommen ihren ganzen kulinarischen Jahresvorrat an Weinblättern bei mir holen.» Es habe sich herumgesprochen, dass dieser Rebberg kaum behandelt wird. Und dass die Winzerin eine weltoffene Frau ist, die Freude an Leben auf dem Sitenrain hat, auch das ist mittlerweile bekannt.

MENSCH UND NATUR ENTFALTEN SICH

Immer wieder ziehen Anlässe wie das Open-air NON im Sommer und das Winzerfest im Herbst viele Menschen auf den Weinberg. Und immer wieder kom-



© Ursina Steiner (2)



© Sitenrain

Im Sommer hält Nora Breitschmied ihre Reben gesund, indem sie überschüssiges Blattgrün entfernt. Spritzen muss sie selten.

Piwi-Reben – hier die Sorte Solaris – sind natürlich resistent gegenüber Pilzkrankheiten und bieten gleichzeitig beste Weinqualitäten.

men auch Leute mit eigenen Projekten. Es waren Noras Freunde, die hier oben eine Sauna installiert, einen Naturgarten entworfen, einen Turm aus Holz errichtet haben. «Der Sitenrain ist ein Ort der Begegnung geworden, wo Ideen umgesetzt und Träume verwirklicht werden können», sagt Nora mit sichtlicher Freude. Genauso wie die Menschen, sollen sich auf dem Sitenrain aber auch Tiere und Pflanzen entfalten können. Dafür will die Luzernerin Räume und Möglichkeiten schaffen. Sie hat Blumenmischungen in den Fahrgassen eingesät, lässt alte Bäume im Rebberg stehen und baut Steinmauern, um Lebensraum für noch mehr Insekten, Reptilien und Säugetiere zu schaffen. «Am Schluss profitieren die Reben von diesem natürlichen Gleichgewicht», ist Nora überzeugt.

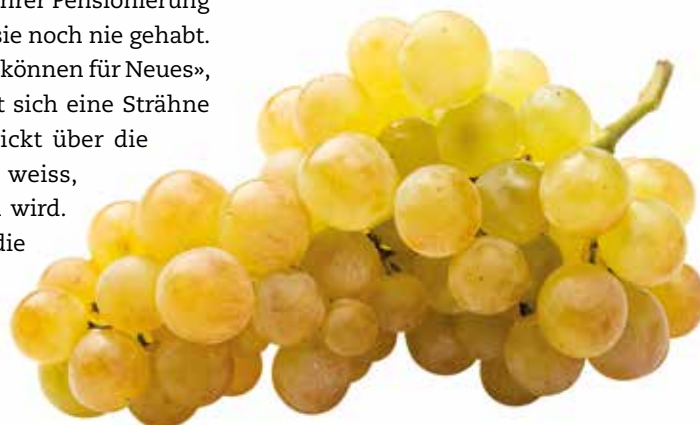
Die Unternehmerstochter hat klare Vorstellungen davon, wie ihr Traumreberg dereinst aussehen könnte: Mit Scha-

fen, die das Mulchgerät ersetzen, und einer Vielfalt an Kulturen und Wildpflanzen zwischen den Rebstöcken. Auch das alte Bauernhaus inmitten des Weinbergs lässt für künftige Projekte viele Perspektiven offen.

OFFEN FÜR VIELE PROJEKTE

Doch festlegen will sich die Quereinsteigerin nicht. Den Gedanken, dass die Rebstöcke auf dem Sitenrain noch jung sind und bestimmt bis zu ihrer Pensionierung stehen bleiben, habe sie noch nie gehabt. «Ich will offen bleiben können für Neues», sagt sie. Nora streicht sich eine Strähne von der Stirn und blickt über die Weite des Sees. Wer weiss, was in 40 Jahren sein wird. Wer weiss, wohin es die unternehmungslustige Luzernerin noch zieht. Die Rebstöcke auf der Anhöhe bei

Meggen werden so oder so stehen bleiben, daran glaubt Nora fest. Denn die Piwi-Weine vom Sitenrain haben sich in Luzern, der Stadt mit Bierkultur, mittlerweile einen Namen gemacht.



© stock.adobe.com

«Mohn braucht Pfupf»

Zum Greifen nah leuchtet die Neu-Bechburg vom Jura her. Doch wer abseits der meistbefahrenen Schweizer Autobahn am Hof von Markus Köpfli in Kestenholz vorbeikommt, hat nur Augen für ein Feld in voller Blüte. Schnittblumen? Mitnichten. Das ist der Mohn für Biofarm. **Sabine Lubow**



Markus und Sohn Lukas Köpfli in ihrem violett blühenden Mohnfeld.

Wenige Kilometer nördlich von Kestenholz SO führt ein Stück der längsten Autobahn des Landes durch den Bezirk Gäu. Hier stossen die Grenzen der Kantone Solothurn und Bern zusammen. Ungeachtet der hektischen Welt auf Asphalt bescheint die Junisonne ein kleines Feld. Bioland-



biofarm

Biohof Köpfli

Markus (1967) und Kornelia (1964) Köpfli mit Lukas (1996) und Priska (1998);

Hofübernahme: 1992;

Umstellung auf Bio-Knosp: 1998;

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 24 ha; Ackerkulturen mit Mohn, Lein, Erbsen/Gerste, Mais/Feuerbohnen, Weizen; Kunstwiese und Ökoflächen; 70 Hochstammobstbäume mit Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Aronia-beeren; 50 Rinder (Bio-Weidebeef), 7 Ziegen, 1 Pferd, 3 Ponys, Hund und Katzen

wirt Markus Köpfli hat im letzten September Wintermohn ausgesät. Es ist sein erster Versuch. «400 Gramm Mohnsamen habe ich in einer 10-Kilogramm-Mischung zusammen mit Mais-, Korngries und zwei Kilo Buchweizen auf einer halben Hektare verteilt», erklärt er. Und scherzt, das sei seine «Chuchichäschtli-Mischung» für die Sämaschine.

MACHEN, WAS FREUDE BEREITET

Ausprobiert hat Markus Köpfli in seinem Leben stets viel und gern. In Sins im Aargauer Reusstal geboren, bot sich dem 24-Jährigen nach den Lehrjahren und abgeschlossener Ausbildung an der Landwirtschaftlichen Schule Hohenrain LU der Betrieb in Kestenholz an. Mit der Übernahme dieses Hofes aus dem 17. Jh. sollte der Ernst der Selbstständigkeit für ihn beginnen. Doch zuvor lockte die Welt: Australien, Neuseeland, die Malediven. Seine Frau Kornelia lernte der junge Betriebsleiter in Kestenholz kennen. Die Tochter eines Viehhändlers aus Wolfwil war begeisterte Reiterin und kam auf den Hof, um sich um eines der Pensionspferde zu kümmern. Sie blieb und sorgte mehrere Jahre dafür, dass sich bis zu 20 Reitpferde

auf dem Betrieb wohlfühlen konnten. Neben Pferden und Kühen widmeten sich Köpflis früher auch der Schweinezucht. «Wir hatten viel Abwechslung, doch man soll machen, was Freude bereitet. Was einen ärgert, das soll man besser aufgeben», quittiert Markus Köpfli vergangene Zeiten. Freude bereiteten ihm stets spannende Experimente. Und auch Sohn Lukas, der sich nach dem Lehrabschluss als Landwirtschaftsmaschinen-Mechaniker am Wallierhof zum Landwirt ausgebildet, ist da voll dabei.

«SAUBER, TROCKEN UND OHNE FREMDKÖRPER»

Auf seinen eher mittelschweren bis leichten Böden sei eine Mohnkultur nicht eben heikler als Mais, sagt Markus Köpfli. Im Vorfeld hat er ihr viel Mist und Gründüngung gegeben, denn «Mohn braucht Pfupf», hält er fest. Als Herausforderung

Mit vielen Nährstoffen versehen, sind Mohnsamen vielseitig in der Küche einsetzbar.

sieht der Biolandwirt vielmehr die Ernte: «Wir werden auf dem kleinen Feld die Kapseln von Hand abräumen. Das ist eine Zwischenlösung, bevor ich nächstes Jahr mit dem Traktor dann auf zwei Hektaren dreschen möchte.» Bereits machen sich Vater und Sohn Gedanken über die Art und Weise, wie sie die getrockneten Kapseln ihres Schliessmohns öffnen werden: «Mit einem Stiftendrescher – sauber, trocken, ohne Fremdkörper.» Markus Köppli legt Wert darauf, die verschiedenen Arbeitsschritte in einwandfreier Qualität auf dem eigenen Betrieb auszuführen. Warum Bio? «Früher hatte ich Mutterkühe und auch für die Gemeinde kompostiert», erzählt er. «Ich beschäftigte mich mit den zersetzenden Bakterien und merkte, dass man mit kleinen Dingen viel erreicht. Und das Spritzen hat mich sehr geärgert». Obwohl es in den ersten Jahren der Umstellung schwierig gewesen sei mit den Kontrollen, dem Regelwerk, sei er heute froh, nicht aufgegeben zu haben. An Biofarm liefert Markus Köppli auch Lein und Weizen. Er erklärt: «Ich arbeite gern mit dieser innovativen und experimentierfreudigen Genossenschaft zusammen, die sich auch als Pionierin durchgekämpft hat.» Mit den ersten selbst geernteten Mohnsamen wird Kornelia Köppli Mohnnudeln zubereiten. Das Rezept hat sie von ihrer aus Österreich stammenden Mutter aufbewahrt. «Das will ich endlich ausprobieren», ruft sie aus der Küche. Nur die Mohnmühle fehle ihr noch dazu, fügt sie an. Auf einem Hof wie diesem wohl kaum ein Hindernis.

Kommen Sie mit auf den Betrieb auf
www.biofarm.ch/unsere-bauern



DIE VIELEN SEITEN DES MOHNS

Früher zählte er zu den wichtigsten Ölpflanzen der Alpenländer. Sein Anbau ist in Mitteleuropa bis in die Pfahlbauzeit nachgewiesen. Kaum eine Pflanze hat so viele Facetten zu bieten: Neben dem wildwachsenden roten Klatschmohn blüht die Nutzpflanze Schlafmohn rosa, violett oder weiss. Ihre ölhaltigen Körnchen eignen sich zum Backen oder Würzen, enthalten aber keine Opiate, wie der Name vermuten lassen könnte. Für die Produktion von Mohnsaat sind nur kontrollierte Schlafmohnsorten zugelassen. Ausgestattet mit Mineralien und lebenswichtigen Stoffen wie Kalzium, Kalium, Eisen oder Magnesium, passt ihr feines nussiges Aroma zu Gemüse, Salat, Müesli oder Fisch.



LACHS IM MOHNMANTEL

ZUTATEN:

- 2 Lachsfilets (je ca. 250 g)
- Salz
- Panade
- Biofarm Weissmehl
- 1 – 2 Eier
- 120 g Biofarm Mohnsamen

zum Anbraten Biofarm
 Sonnenblumen-Bratöl

ZUBEREITUNG:

- 1 Lachsfilets salzen, im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und im Mohn panieren.
- 2 Genügend Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachsfilets darin beidseitig schwimmend backen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3 Dazu passen Kartoffeln mit Hanfpesto und Blattsalat.

