



Nirgendwo sonst passt der Ausdruck «Scholle» besser zur Landwirtschaft, als wenn sie auf einer kleinen Insel betrieben wird.

Bilder Manuela Matt



Für Robert Hasenfratz ist es der letzte Wümmet als Winzer des Klosters.



Kaum eine faule Beere: Der Wümmet ging dank gesunder Trauben zügig voran.



Je 400 Kilogramm Trauben fassen die Container, die mit dem Weidling ans Ufer gefahren werden.

Mit dem Schiff zum Wümmet fahren

WEINBAU Der Wümmet ist die geselligste Ernte in der Landwirtschaft. Eine spezielle Note erhält die Weinlese, wenn sie auf einer Insel stattfindet – insbesondere in diesem aussergewöhnlichen Winzerjahr mit seltenen Gästen in der Luft.

Stille ist das Gebot der frühen Stunde. Die 16 Personen im Boot wollen die Ruhe nicht brechen, die wie eine kuschelige Decke über dem spiegelglatten Zürichsee liegt. Selbst der wuchtige Weidling, der die Gruppe von Frauen und Männern vom Bootssteg in Pfäffikon zur Ufenau bringt, plätschert nur sanft. Als ob er die Insel nicht wecken wolle.

Für Winzerin Yvonne Roth ist der Rebbau auf der Ufenau unvergleichbar. «Das Ambiente ist einmalig, welcher Weinbauer fährt schon mit dem Schiff zur Arbeit?» Nach sieben Minuten ist die Ufenau erreicht. Gleichzeitig taucht die Sonne am Horizont auf. Sie macht aus der Kälte der Nacht prickelnde Morgenfrische.



Plötzlich wird laut gesprochen. Die Arbeit ruft.

«Abnormal hohe Werte»

Der Blauburgunder hat 95 Öchslegrad Zucker. Er muss jetzt runter von den Stöcken. Das hat die Kellerei des Klosters Einsiedeln, dem der eine Hektare grosse Weinanbau auf der Insel gehört, entschieden. «Die weissen Sorten sind schon geerntet», sagt Winzer Robert Hasenfratz. Der Riesling- Silvaner habe bis zu 90 Öchslegrad gehabt, der Solaris sogar 115. «Das sind abnormal hohe Werte.»

Es ist sein letzter Wümmet. Im Frühling wurde der Wollerauer pensioniert, nun bringt er sein Werk in Teilzeitpensum zu Ende. Der trockene und heisse Sommer liess die Menge im Vergleich zum Vorjahr zwar um mindestens ein Drittel schrumpfen. «Aber die Trauben sind von genialer Qualität», sagt Hasenfratz und seine Augen glänzen verzückt, als ob er schon den fertigen Wein mit der Zunge im Mund wälzte.

Rucksäcke und Taschen werden über Zaunpfähle gehängt, die Silikonhandschuhe übergestülpt.

Es geht los. Alle, die heute beim Wümmet mitmachen, sind erfahrene Helfer. Sie arbeiten sich durch die Rebstockreihen. Rhythmisch klingt das Schnippeln der Scheren in hellen Tönen, dazwischen plumpsen die Trauben dumpf in die Plastikkisten: Akkorde der Wümmetmusik.

Zu heiss für Schädling

«Ich muss fast nie ausbeeren», sagt Annelies Birchler. Selten zuvor habe sie so schöne und gesunde Trauben abgeschnitten wie heuer. «Und ich mach das schon 16 oder 17 Jahre», fügt die Einsiedlerin an. Vor einem Jahr sei das ganz anders gewesen. Die Kirschesigfliege habe in den Reben gewütet, jede Traube musste akribisch nach faulen Beeren abgetastet werden.

Die Sommerhitze hielt diesmal den Schädling ab, seine Eier in den Beeren einzupflanzen. «Ab 30 Grad sind die Männchen der

«Der Wein von der Insel ist Kulturpflege.»

Dominic Mathies, Kellermeister



Kirschesigfliege steril», erklärt Robert Hasenfratz. Der beinahe makellose Zustand der Früchte beschleunigt die Ernte. «Wir sind mehr als doppelt so schnell als üblich», sagt Yvonne Roth, die Nachfolgerin von Hasenfratz. Nach

einer Stunde haben alle bereits ihre Jacken ausgezogen. Arbeit und Sonne spenden Wärme. Zwischen den Rebreihen wird munter geplaudert – über Familie, Beruf und alles, das seit dem letzten Wümmet erlebt worden ist. Routine fördert Geselligkeit, die Hände wissen von alleine, was zu tun ist. Da bleibt der Kopf frei für die Plauderei. «Es ist eine schöne Abwechslung vom Alltag», sagt Lucy Dück. Die Mutter und Hausfrau hilft seit drei Jahren mit. Ihr Mann ist der Wirt des Restaurants auf der Ufenau.

Dominic Mathies, Kellermeister des Klosters, weiss von Helfern, die extra Ferien für die Weinlese nehmen. «Einige kommen schon im Frühsommer zum Auslauben der Reben», sagt der diplomierte Önologe aus Meilen.

Noch nie unter Schwalben

«Ich gaa go lèère», ruft eine Helferin und stemmt die blaue Kiste hoch. Am Fuss der Rebstockreihe schüttert sie die Trauben in einen Container. Ist dieser mit 400 Kilogramm Früchten voll beladen, schleppt ihn Robert Hasenfratz mit einem wendigen Raupentaktor zum Weidling am Steg. An Land in Pfäffikon wartet schon der Lastwagen, der die Trauben nach Einsiedeln transportiert.

Die Znünpause gibt Gelegenheit für eine Zwischenbilanz. «Dieses Jahr ist alles anders, wir wümmen einen Monat früher als üblich», sagt Winzer Hasenfratz. Bruder Anton vom Kloster verdeutlicht das mit seiner Beobachtung: «Schwalben habe ich noch nie beim Wümmet gesehen, die sind im Oktober ja schon längst

WEINBAU AM ZÜRICHSEE

Ein Kalenderjahr im Rebbeg und im Keller:

Die ZSZ widmet dem Weinbau in der Region eine ganzjährige Artikelserie. Sie beginnt und endet mit dem Wümmet. Dazwischen sollen die verschiedensten Aspekte dieses Landwirtschaftszweiges gezeigt und erklärt werden – vom Anbau über die Pflege der Trauben bis zum Keltern; vom Hagel bis zum Schädling; vom Entwerfen der Etikette bis zum Abfüllen und Verkauf; vom Wert der Rebbegge als Naherholungsgebiet bis zum steigenden Siedlungsdruck. di

abgezogen.» Jetzt fangen sie über den Köpfen der Erntehelfer die von ihnen angelockten Mücken – dankbare Symbiose im Rebbeg.

Das erste Kursschiff hat unterdessen Ausflügler auf die Insel gebracht, die bei der Weinlese zuschauen. Derweil geht Dominic Mathies durch den abgeernteten Teil des Rebbegs. Für den Kellermeister beginnt hier die Zukunft. «Wir werden ein Drittel des Blauburgunders durch Räusching ersetzen.» Die Cabernet-Reben sind bereits ausgerissen worden. «Die haben sich auf der Insel nicht bewährt, sie passten eigentlich gar nicht zur Ufenau», sagt er.

Fertig, wenn es sonst startet

Überhaupt sei der Inselwein einzigartig. Mathies bezeichnet ihn als «Kulturpflege – reich wird man damit nicht». Um diese Einmaligkeit zu unterstreichen, werde dieser Wein nie verschnitten –

weder von den Sorten noch von den Jahrgängen her. Die rund 3000 Liter Blauburgunder keltert er in diesem Jahr zu Federweiss. Der Blauburgunder ist an diesem Donnerstag eingebracht – innerhalb eines statt wie üblich dreier Tage. Bis zum 6. Oktober werden auch die sieben Hektaren in Freienbach, wo das Kloster ebenfalls Rebbegge bewirtschaftet, abgeerntet sein. «In anderen Jahren fängt dann der Wümmet erst an», sagt Mathies und schüttelt ungläubig den Kopf.

Die Natur hat in diesem aussergewöhnlichen Sommer ihre Arbeit im Rebbeg früh vollendet. Jetzt liegt es in den Händen der Menschen, was sie aus deren Früchten machen. Im Falle des Ufenau-Weins kann man das ab Karfreitag prüfen. Dann wird der neue Wein in der Inselwirtschaft erstmals ausgeschenkt.

Christian Dietz-Saluz

ANZEIGE

Pro·idee

Bestellen Sie jetzt kostenlos unsere neuen Kataloge.

www.proidee.ch

ANZEIGE

MANEBO
PASSION FOR LEATHER FASHION

GUTSCHEIN
CHF 100.-

Seefeldstrasse 52, 8008 Zürich
www.MANEBO.ch