

«Die letzten drei Wochen retteten uns»

Traubenernte Ein Augenschein im Kanton Neuenburg - in einem Rebberg der Sissacher Firma Buess

VON STEFAN SCHUPPLI, NEUENBURG

«Porteur!» schallt es alle zwei, drei Minuten durch den Rebberg. Die kleinen roten Kistchen sind rasch gefüllt. «Porteur» - Träger - rufen sie, wenn wieder eine Kiste voll ist. Diese Träger bringen das Traubengut gleich zu einem Lastwagen, der noch am selben Abend nach Sissach fahren wird, wo die Trauben bei der Buess AG gepresst werden. Im Rebberg Champréveyres, in Sichtweite der Bahnstrecke nach Biel und des Stadtrandes von Neuchâtel, ist die Traubenernte voll im Gang. Die bunte Schar der Erntehelfer, rund 60 an der Zahl, sind jung, sehr jung zum Teil. Die Schüler unter ihnen haben zwei, drei Tage freibekommen. Es geht unglaublich rasch. In einer knappen Stunde ist ein Rebberg von 50 auf 100 Meter ratzefutz geerntet. Vier Tonnen Chasselas-Trauben sind an diesem Nachmittag zusammengekommen, eine mittelgrosse Menge guter Qualität mit 82 Oechsle. Das wird dereinst rund 3000 Liter Wein ergeben.

Es ist prächtiges Herbstwetter. Genau richtig für die Ernte. Bei Regen wird nicht geerntet, nicht nur wegen der Erntehelfer, deren Job plötzlich sehr ungemütlich wäre. Am Traubengut hänge zu viel Wasser, die Verdünnung wäre zu gross, erklärt Laurent de Coulon, der langjährige Chef und Besitzer der Buess Weinbau und Weinhandel AG.

Klimaerwärmung spürbar - positiv

«Wir hatten hier im Vorjahr am 20. Juni einen extremen Hagelschlag. Das spürt man noch in diesem Jahr, weil sich die Pflanze in dieser Zeit bereits auf das nächste Jahr einstellt», sagt der Weinfachmann de Coulon. Den Trauben ist es anzusehen: Die unteren Beeren an einem Fruchtstand sind verkümmert.

«Es ist interessant: Das nasse Sommerwetter hat nicht einmal eine so grosse Rolle gespielt. Den Pflanzen war es mehr oder weniger wohl. Weil es abends kühl war, gab es wenig Fäulnis.» Auch der Frühling war nicht schlecht. Wirklich entscheidend seien hingegen die letzten sechs Wochen vor der Ernte. «Und das hat uns gerettet», sagt de Coulon. Zum Test zerdrückt er eine reife Beere und bringt sie auf das Probeglas des Refraktometers - ein Gerät, mit dem er den Zuckergehalt der Traube messen kann.

«Das nasse Sommerwetter hat nicht einmal eine so grosse Rolle gespielt.»

Laurent de Coulon Winzer, Unternehmer

«Für einen Sauvignon Blanc sind diese 92 Oechsle ganz ok», sagt de Coulon, der in Wädenswil die Weinbereitung von der Pike auf gelernt hat. Ein grosses Problem war in diesem Jahr eine spezielle Art der Essigfliege, die in ganzen Gebieten die Traubenernte und auch anderer Früchte ruiniert hat (die bz berichtete am 30. September, siehe Box). Eine Triage der Früchte - Trennung von «guten» und «schlechten» Früchten muss in diesem Jahr nicht vorgenommen werden.

In Sissach wird das Traubengut auf fünf Grad heruntergekühlt, damit die Gärung nicht zu schnell losgeht. Auch in den kommenden 14 Tagen wird die Temperatur unter Kontrolle gehalten. Die Idealtemperatur für die Gärung beträgt 17 Grad. Die Klimaerwärmung sei spürbar, sagt de Coulon. Früher habe man im Herbst bereits sehr kalte Tage gehabt, «mit Schnee auf dem Chasselas», erinnert er sich. Für die Trauben sei es hingegen eher positiv, es bildet sich mehr Zucker. Und in der Nacht Sorge ein Fallwind, der Joran, für etwas Abkühlung und Trocknung.

Neuer Rebberg - riesige Spannung

Ein paar Kilometer östlich machen wir halt bei einem Rebberg, den de Coulon erst vor vier Jahren angelegt hat (siehe grosses Bild oben). «84 Oechsle. Das braucht noch etwas.» 94 wären gut, bei diesem Pinot noir. Der Rebberg mit den 15 000 Stöcken, in Sichtweite des alten Familienbesitzes Château Souaillon, ist sein neuer Stolz. Er bringt in diesem Jahr zum ersten Mal eine normale Ernte. Die Spannung ist gross, denn die Erwartungen sind



Laurent de Coulon, Chef der Weinfirma Buess, blickt in einen Refraktometer, mit dem er den Zuckergehalt der Trauben messen kann.

FOTOS: STEFAN SCHUPPLI

BUESS IN SISSACH

Eine Geschichte von fast 175 Jahren

1839 tritt Jakob Buess 20-jährig in den Weinhandelsbetrieb seines Onkels, Heinrich Fiechter, ein. Der Bau der Eisenbahnlinie führt beim jungen Mann zum Entschluss, sich selbstständig zu machen. Zusammen mit seiner Frau gründet er 1855 an der Hauptstrasse 52 in Sissach sein eigenes Geschäft.

Sein ältester Sohn Emil bildet sich 1883 in der Westschweiz zum Weinfachmann aus. Zehn Jahre nach der Errichtung des neuen Geschäftshauses kommt 1906 die dritte Generation in den Betrieb. Von grosser Bedeutung für die Firma ist der Kauf der «Domaine de Champréveyres» im Jahr 1920. Die einzige Tochter von Jakob Emil Buess, Yvonne Buess, übernimmt 1966 die Leitung der Firma. Der Sohn von Yvonne Buess, Laurent de Coulon, übernimmt 1977 als Familienmitglied der fünften Generation.

1983 kauft Buess die Weinkellereien Tschudy AG in Sissach. 1990 wird die Schaumweinherstellung, eine Tradition des Hauses seit 1936, stark ausgebaut. Im Jahr 2000 wird eine neue Kellerei mit einer Tageskapazität von 30 000 Kilogramm Trauben in Betrieb genommen. Heute beschäftigt die Firma 20 Personen.

hoch. De Coulon ist recht ambitioniert. Als sie den Rebberg dort anlegten, sagte ein Geologe, der Charakter des Bodens sei dem burgundischen in der Gegend von Aloxe-Corton ganz ähnlich - Lehm, versetzt mit Teilen von rotem Sandstein. Und in der Tat: Der Boden hat dort eine rötliche Farbe. Die Traubenstöcke seien wie im Burgund, an tiefen Stöcken. Er wolle eleganten Rotwein, der einem hochklassigen Burgunder nahe kommen soll. Das Mikroklima ist mild - und bislang praktisch hagelfrei.

Der Trésorier des Preussenkönigs

Abgesehen davon: Das Anwesen Souaillon ist ein zauberhafter Ort. Hier ist neben verträumten, nicht kaputtrenovierten, aber gut erhaltenen Gebäuden ein verwunschener Barockgarten zu finden. Kaum zu glauben. Den Grundstein dazu legte 1717 Pierre de Chambrier, Trésorier

des preussischen Königs. De Coulon, der seine französische, genauer: hugenottische, Abstammung nicht verleugnet, freut sich auch sein nächstes Projekt: ein weiterer Rebberg, was denn sonst. Die de Coulons haben allerdings auch noch einen grossen Bauernbetrieb, wo Zuckerrüben, Mais, Weizen, Raps und Soja produziert werden. Doch der Pinot noir, der liegt den Sissacher Weinproduzenten halt schon näher.

Die Firma Buess besitzt eine Rebfläche von 75 000 Quadratmetern, die Eigenkellerei von Maispracher, Buusner und Maiefelder ergibt 100 000 Liter, die Lagerkapazität beträgt zwei Millionen Liter. Importiert wird aus Frankreich, Italien und Spanien.



Mehr erfahren Sie online.



Hier wird Chasselas geerntet. Dazu braucht es vor allem schönes Wetter.



«Porteur!» In diesen Plastikharassen werden die Trauben transportiert.

ZENTRUM EBENRAIN

Baselbieter Task-Force gegen Kirschessigfliege

Die aus Südostasien eingewanderte Kirschessigfliege ist ein wahrer Plagegeist, welcher sich im Baselbiet besonders wohl fühlt (die bz berichtete). 2014 befahl sie der Reihe nach Kirschen, Beeren, Zwetschgen und auch Trauben. Jetzt wird die Landwirtschaft in der aktiv. Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain (LZE) eine Task-Force gegründet. Nützliche Informationen werden gesammelt und an die Landwirte weitergegeben. Das LZE weist aber darauf hin, dass man alleine wenig ausrichten könne. Die bisher zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmittel sind ungeeignet. Deshalb hat das LZE die nationalen Experten von Agroscope sowie deutsche Experten zu mehr Kooperation aufgefordert. (BZ)

Heizölpreise

Die bz hat sich bei drei Brennstoffhändlern unserer Region nach den aktuellen Preisen auf dem Heizölmarkt erkundigt. Für gestern Dienstag galten dabei folgende Ansätze und Tendenzen für Ökoheizöl schwefelarm:

| Bestellmenge in Litern | Preise in Fr./100l | |
|------------------------|--------------------|----------|
| 1500 - 2199 | 103.90 | - 105.30 |
| 2200 - 3000 | 100.70 | - 101.80 |
| 3001 - 6000 | 98.50 | - 100.60 |
| 6001 - 10 000 | 97.10 | - 98.90 |

Preise: inklusive MWSt, CO₂-Abgabe und Transport. Abschlag für Heizöl extra leicht -2.- Fr./100l. Tendenz: ausgeglichen.