

trywine - Newsletter 32 September 2023 Weinbaumuseen



trywine

Sali {{ contact.VORNAME }}

seit ein paar Monaten bin ich im Vorstand des Aargauisch Kantonalen Weinbau-Museum in Tegerfelden. Eine überaus herausfordernde und interessante Aufgabenstellung, welche letztendlich auch meine Leidenschaft um alles rund um Wein verstärkt und unterstützt.

Warst Du schon einmal in einem Weinbaumuseum?

Ich besuchte über die Sommermonate zwei weitere wunderschöne Weinbau-Museen. Auf den ersten Blick scheinen die Unterschiede (zumindest aus Besuchersicht) gar nicht so groß zu sein.



Jedes hat großzügige und schöne Räumlichkeiten, in jedem findet man eine alte «Trotte», eine Trauben-Pressen mit einem langen Baumstamm. Diese alten Geräte mussten jeweils mühsam in die Museums-Räumlichkeiten geschafft werden. Sie sind raumfüllend, beeindruckend und dominant. Es ist interessant zu sehen, wie bis vor gar nicht so langer Zeit Trauben gepresst wurden. Weiter findet man in jedem Museum unzählige Behälter für die Lese bis zur fertigen Flasche, Erziehungsmethoden im Rebberg, Werkzeuge zum Abfüllen des Weines in Flaschen, alles rund um den Fass Bau, oft viele Holzfässer, Trachten und viel geschichtliches mit lokalem Bezug. Und natürlich sehr vieles mehr, um die Geschichte des Weinbaus und der Weinkelterei zu erzählen.

Beim genauen Hinsehen sind dann aber die Unterschiede in den Strukturen und Konzepten beträchtlich.

Weinbaumuseum Zürichsee

Das Weinbaumuseum Zürichsee auf der Halbinsel Au in Wädenswil steht inmitten der Rebberge der Halbinsel, diese sind alle nach Süden gerichtet (also nicht gegen den See). Die Nähe zu Forschungsanstalt der ZHAW in Wädenswil zeigt sich in verschiedenen Merkmalen. So bewirtschaftet das Museum einen eigenen Sortengarten (mit 200 Rebsorten!), aus dem ein eigener Museumswein gekeltert wird. Der Rundgang durch das Museum ist sehr strukturiert und logisch. Bei Führungen wird ein Wein ausgeschenkt, der daran erinnern soll, wie Wein vor 100 Jahren geschmeckt haben soll, einfach sauer. Damals wurden die Trauben mit weniger als 50 Öchsle geerntet. Der Fokus lag auf Menge, nicht auf Qualität. Ein Bistro und eine eigene Vinothek mit Weinen von Winzern vom Zürichsee rundet das Besuchererlebnis in angenehmer Weise ab. Organisiert ist das Museum als Verein mit ca. 400 Mitgliedern, einem Vorstand und einer Museumsdirektorin in einem Teilzeitpensum. Das Haus gehört der Stadt Wädenswil, welches das Museum in einem 30-jährigen Baurechtsvertrag nutzen darf. Dies bedeutet einerseits Freiheit in der Gestaltung, aber auch die Last und Pflicht, das Museum zu erhalten und weiterzuentwickeln. Für grössere Vorhaben müssen externe Geldgeber gefunden werden. Um die Strukturen zu finanzieren, fokussiert sich das Museum auf Führungen. Diese werden rege gebucht, teils mit internationalem Publikum. Die Führungen sind durchkalkuliert und es braucht neben den Mitgliederbeiträgen ca. 120 Führungen pro Jahr, um das Budget ausgeglichen zu halten. Mit den Eintritt zu den offiziellen Öffnungszeiten (jeweils zwei Stunden jeden Sonntag, außer im Winter) und dem Bistro (auch für nicht Museumsbesucher geöffnet) ist man kostendeckend, nicht mehr und nicht weniger. Das Weinbaumuseum am Zürichsee profitiert neben der Nähe zur

Südtiroler Weinbaumuseum in Kaltern

Eine ähnlich gute Lage genießt das Südtiroler Weinbaumuseum in Kaltern, welches ich über die Sommermonate dreimal besucht hatte, einmal davon mit Führung. Dieses Museum liegt im Zentrum von Kaltern. Das große Plus dieses Museums ist die Organisation. Es ist nicht als Verein organisiert, sondern es ist den Südtiroler Museen angeschlossen. Dies gibt zusätzlich Möglichkeiten, Touristen über die Südtiroler Museumskarte in das Museum zu locken. Vier Festangestellte sichern tägliche (außer im Winter) Öffnungszeiten und Führungen. Das Highlight, besonders in den Monaten August und September ist der Pergola Garten. Unzählige im Südtirol angebaute Rebsorten, finden sich in diesem Garten wieder, welcher das so typische, die Weingärten Südtirols prägende Erziehungssystem in 10 Unterarten zeigt. Von diesem Garten ist ein herrlicher Blick auf die Weingärten nördlich des Kalterer Sees und den See selbst zu genießen. Eine weitere Besonderheit sind die Führungen, bei welchen im Anschluss eine Verkostung von Weinen mit alten Rebsorten genossen werden kann. Drei Weine stehen dabei auf dem Programm mit so merkwürdig klingenden Rebsorten wie Fraueler, Blatterle oder in einer Cuvée ausgebaut die Sorten Geschlafene und Gesalzene.

Der Wein - Jera 2017

Besonders angetan hat es mir dabei die Rebsorte Fraueler, die ich schon gekannt hatte. Vor einem Jahr war ich nämlich auf einer «Achtsamkeitswanderung durch den Weinberg» im Vinschgau, genauer in Goldrain, unterwegs. Auf dem Weg begegneten wir dann einem uralten Rebstock aus der Zeit vor der Reblaus Invasion, also mindestens 150 Jahre alt!!! Die Rebsorte dieses uralten Rebstocks nennt sich Fraueler und es wird vermutet, das sich der Name der Sorte vermutlich von Friaul ableitet. Ob sie autochthon ist, ist unklar. So wurde gentechnisch die gleiche Rebsorte auch in der Steiermark identifiziert.



Auf dieser Wanderung verkosteten wir auch einen Wein mit der Sorte, der Jera vom Weingut Befehlshof in unmittelbarer Nähe dieses Rebstockes. Im Weingut Befehlshof in Vetzan wird diese Sorte wieder kultiviert. Ich war begeistert: „Ein erstaunlicher Wein. Intensiv, viel Kernobst Aromatik. Knackige Säure, sehr salzig, lang! Eine fast vergessene Rebsorte aus dem Südtirol!“.

Im Weinbaumuseum wurde dann eben dieser Wein ebenfalls präsentiert, allerdings mit dem Jahrgang 2017 in einer sehr reifen Version. Die Aromen erinnerten dann schon fast an einen reifen Riesling.

Aargauisch Kantonales Weinbau-Museum Tegerfelden

Zurück in den Kanton Aargau zum Museum in Tegerfelden. Tegerfelden liegt nicht gerade zentral, dafür wunderschön. Neben der etwas nachteiligen Lage für potentielle Besucher gibt es zwei Hauptunterschiede zum Weinbaumuseum Zürichsee. Einerseits fehlt in Tegerfelden eine Ertragsquelle in der Größenordnung wie sie Wädenswil realisiert. Zwar finden auch Führungen statt, diese sind aber (noch) nicht so hart durchkalkuliert und nicht so häufig. Hier gibt es für den Vorstand (und als auch mich) noch viel zu tun. Wir haben einen guten Mitgliederbestand von ca. 600 Menschen. Das tönt nach sehr viel, dieser war aber auch schon deutlich grösser und die Mitglieder konnten das Museum fast alleine tragen. Der zweite große Unterschied ist die Verbindung zur Gemeinde Tegerfelden. Der Gemeinde gehört Land und Haus und sie stellt beides dem Museum unentgeltlich zur Verfügung. Der Gemeinde ist das Museum sehr wichtig und steht im Zentrum der Identifikation von Tegerfelden als Weinbauort. Wer Tegerfelden besucht, wird von der Landschaft und den Weinbergen beeindruckt sein. Aktuell erarbeiten wir zusammen mit der Gemeinde eine Art Leistungsvereinbarung in denen Rechte und Pflichten des Museums und der Gemeinde geregelt werden. Dies ist eine wichtige Basis für alle weiteren Schritte.

Das Prunkstück des Museums ist aber das Dachgeschoss oder besser gesagt, der Kulturraum. Ein Eventsaal für ca. 60 Personen, integriert ist eine kleine Küche und viele technische Einrichtungen wie Fernseher, Beamer, Musikanalage, stehen zur Verfügung. Kein Wunder also, dass der Saal immer wieder für runde Geburtstage und Hochzeiten genutzt wird. Das Museum selbst ist leider nur an wenigen Sonntagen im Jahr zugänglich, an den sogenannten offenen Sonntagen für ca. 3 Stunden. Führungen können aber jederzeit gebucht werden. Im Vorstand haben wir die Aufgabe, das Museum weiterzuentwickeln. Die finanziellen Ressourcen stehen dank einem Legat zur Verfügung.

Fazit

Ich hätte grosse Freude, wenn Du Mitglied des Aargauisch kantonalem Weinbaumuseum in Tegerfelden werden würdest und Du somit die künftige Entwicklung hautnah verfolgen könntest. Gratiseintritte für das Museum (während der ordentlichen Öffnungszeiten) und vergünstigte Eintritte bei Veranstaltungen helfen Dir vielleicht beim Entscheid.

Anbei der Link zur Anmeldung <https://weinbau-museum.ch/museum/register>

Zum Schluss

Die beiden Veranstaltungen "Rheinessen in Baden", als auch das Wine&Dine mit der Lamarein-Vertikale sind komplett ausgebucht.

Für die Weinfreunde der Sektion Genuss&Zeit, werde ich am Samstagnachmittag, 14. Oktober 2023 eine Schulung durchführen mit

anschließendem Grillplausch. Dabei lernen die Teilnehmer professionell zu degustieren, lernen die Struktur eines Weines kennen und erfahren Wissenswertes über die wichtigsten Rebsorten. Der Anlass findet im Gemeindesaal von Remetschwil statt. Anmeldungen der Weinfreunde haben natürlich Priorität, externe Interessierte sind sehr willkommen, wenn es Platz hat. Alles inklusive kostet der Anlass CHF 130. Lass mich Dein Interesse doch per EMail markus.zyka@trywine.ch wissen.

Und selbstverständlich mache mir bereits Gedanken, was ich im Jahr 2024 realisieren will. Näheres dann natürlich hier und auf meiner Homepage.

In der Zwischenzeit wünsche ich Dir alles Gute und viele gute Weine.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

Weinbau im Südtiroler Weinbaumuseum



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*