



«Den Geschmack des Terroirs entfalten»

Nadine und Cédric Besson-Strasser leben und arbeiten im malerisch gelegenen Dorf Uhwiesen. Die Familie, zu der zwei Kinder gehören, bewirtschaftet 6.5 Hektaren Reben und keltert in ihrer modernen Anlage zehn verschiedene, weit über die Kantonsgrenze hinaus geschätzte, Weinsorten. Einige der Spitzenprodukte vom Rheinflall sind im auserlesenen Bio.Markt-Wein-Sortiment zu finden.

Mitte der 80er Jahre starteten die Eltern Strasser hobbymäßig mit dem Verkauf von Wein aus ihrem ersten Rebberg, dem «Chlosterberg». 1985 wurde erstmals selbst gekeltert und - dank zusätzlich angeschaffter Rebfläche - der Weinbau zum Vollerwerb ausgebaut. Das Ehepaar galt als ein Pionier im Anbau des Blauen Zweigelt in der Schweiz. Ein weiterer Meilenstein in der Firmengeschichte war die Wahl des Räuschlings und des Pinot Noirs zum offiziellen Kantonsratswein. Stolz war man zu Recht auch auf die Präsentation des Räuschlings im Schweizer Pavillon anlässlich der Weltausstellung 2000 in Hannover.

2002 wurde das Weingut erweitert und kam an einen neuen Standort, direkt oberhalb des Rheinflalls, zu liegen. Drei Jahre später übernahmen Cédric Besson, ausgewiesener Önologe, und Nadine Strasser – ebenfalls mit Abschluss in Önologie - die Verantwortung für einzelne Rebberge sowie für die Kelterung. Sie stellten sofort die ersten Parzellen auf biodynamische Landwirtschaft um. Nach dem Tod des Firmengrün-

ders und Vaters (2009) übernahmen die Tochter und ihr Mann das Geschäft und verschrieben sich nun mit ihrem Betrieb der Biodynamie.

Neustart mit biodynamischem Weinbau

Der Betrieb des jungen Paares wird 2012 biozertifiziert und wechselt vom konventionellen zum biodynamischen Weinbau. Neue Rebberge werden angelegt und Biodiversität zum wichtigen Anliegen erklärt. Zwischen den Rebstöcken wird artenreich angesät: Blumen, Kleesorten und Getreide. Um die Rebberge herum wachsen alte, vom Aussterben bedrohte Pflanzen, wie die Osterluzei. Weissdorn, Schwarzdorn und Rosen locken zahlreiche Vogelarten an und in den angelegten Steininseln kann man kleine Reptilien, wie die flinken Eidechsen, beim Sonnenbad beobachten. Im Spätherbst und Winter weiden Schafe zwischen den Reben, pflegen so den Boden und schaffen eine Interaktion zwischen Pflanzen- und Tierwelt.

Anstelle konventioneller Düngemittel werden Kleinstmengen von stark verdünntem Kupfer und Schwefel gespritzt, noch häufiger jedoch ein aus Brennesseln und Stachelhalm hergestellter Tee. Die darin enthaltene Salizylsäure schützt die Trauben vor falschem Mehltau. Auch bei Umweltschäden, zum Beispiel nach Hagel, setzt man auf natürliche Mittel wie Arnika und Baldrian. Strassers schneiden ihre Reben nach dem Mondkalender (sprich nach biodynamischer Vorgabe) und auch das Abfüllen des Weins richtet sich nach der Mondphase.



Fotos: Karin Witschi

Ein eingespieltes Team

Regina, Nadines Mutter, hilft immer noch mit im Betrieb, zu dem auch der gelernte Winzer Martin gehört. Und dann sind da noch ein Lehrling und die treuen Freunde und Helfer, die sich jedes Jahr im Rebberg efinden, um die Trauben rechtzeitig zu schneiden und einzubringen. Notabene alles in Handarbeit! Nur unbeschädigte, ganze Traubenbeeren verhindern einen vorzeitig einsetzenden Gärungsprozess. Bei der maschinellen Ernte werden die Trauben oft zerstückelt.

Jährlich werden 40'000 Liter Wein gekeltert, das meiste in Barrique-Fässern. Rotwein wird bei ca. 30° C, Weisswein bei 15-16°C vergoren. Im biodynamischen Weinbau wird dem Wein nichts zugefügt, die Gärung wird gänzlich von traubeneigenen Hefen erzeugt. Bei einer konventionellen Herstellung sind Hilfsmittel wie Gelatine, Enzyme, PVPP und andere chemische Zutaten üblich. Sie können den Wein stark beeinflussen. (Folpet ist ein konventionelles Pflanzenschutzmittel, das sich oft im Wein wiederfindet.)

Der Räuschling vom Winzerkeller Strasser ist einzigartig in der Region. Es gibt diese autochthone Rebsorte nur noch am Zürichsee und an den Kohlfirshängen im Weinland. Manch einer im Dorf mag die Strassers nach all den Jahren noch immer als «Exoten» im Weinbau sehen. Tatsache ist, dass der Trend eindeutig und unaufhaltsam Richtung Bio-Weine geht. Im neuen Führer der Fachzeitschrift Vinum (2018) findet sich der Pinot Noir der Winzerkeller Strasser unter den 10 besten Pinot Noirs und ihre Bio-Weine erzielen Platz 3. Zudem wurden sie neu in die Top 125 der besten Schweizer Winzer von Gault Millau aufgenommen.

«Der Wein entsteht im Weinberg. Nach dieser Devise setzen wir mit dem biologisch-dynamischen Weinbau auf Ganzheitlichkeit, welche zum einen die Bodenfruchtbarkeit und die Widerstandskraft des Rebstocks und zum anderen die Qualität der Ernte fördert.»

Nadine und Cédric Besson-Strasser, Weinkeller Strasser



Darauf stossen wir an! Zum Wohl!