

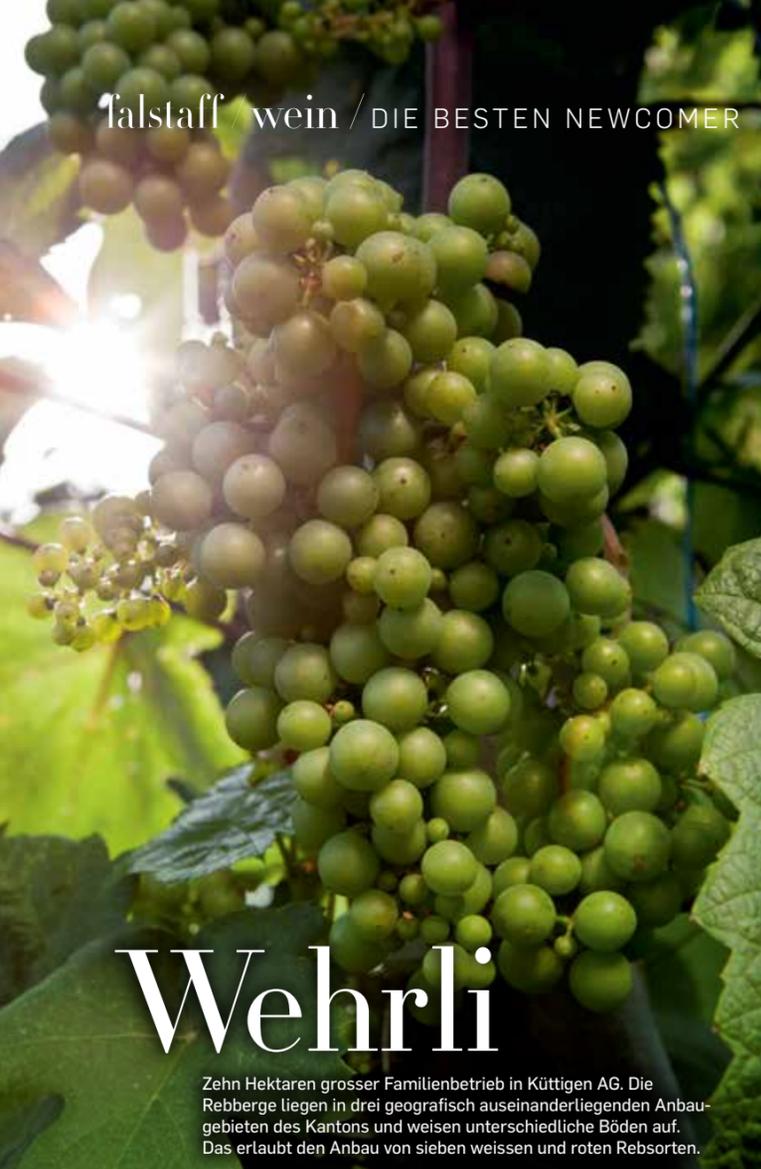
# JUNG- STARS

Jung, zupackend, optimistisch:  
In der Schweiz macht eine neue  
Winzergeneration mit tollen Weinen  
von sich reden. Ein Besuch bei vier  
besonders kreativen Köpfen.

TEXT MARTIN KILCHMANN

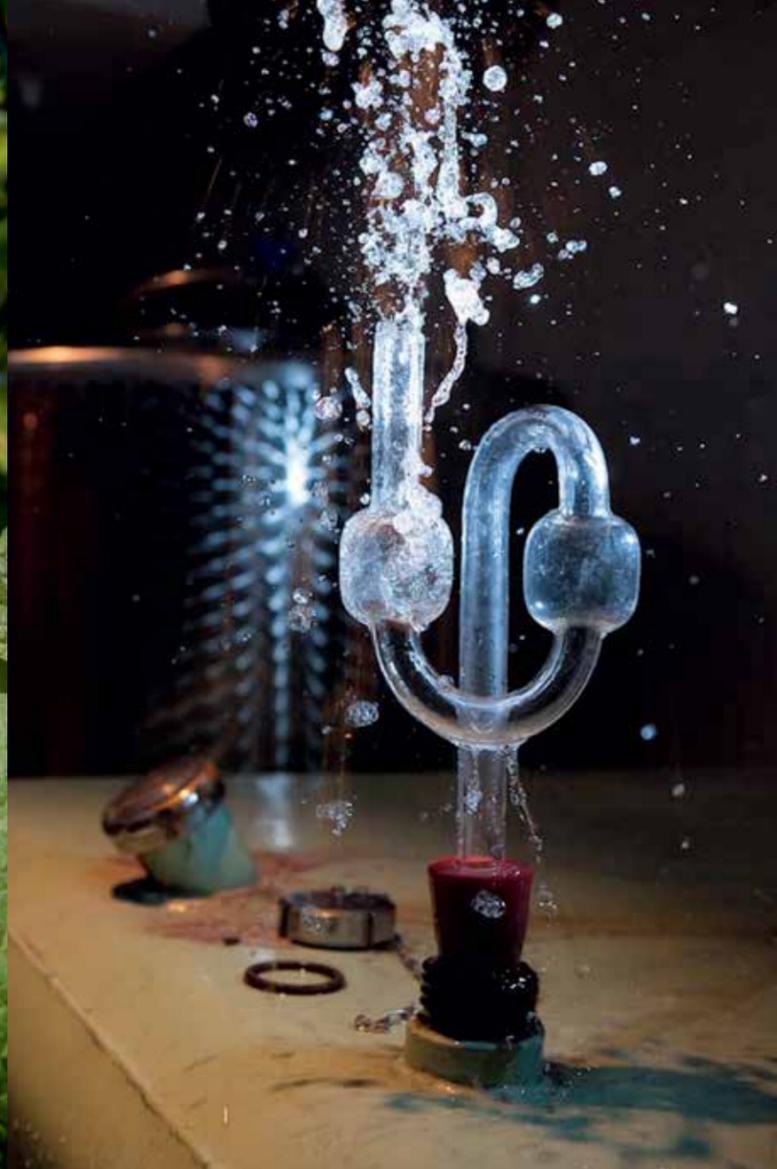
Foto: Jean Jacques Ruchti

Susi Steiger-Wehrli: ihr  
Revier ist der Keller.



# Wehrli

Zehn Hektaren grosser Familienbetrieb in Küttigen AG. Die Rebberge liegen in drei geografisch auseinandertiegenden Anbau-gebieten des Kantons und weisen unterschiedliche Böden auf. Das erlaubt den Anbau von sieben weissen und roten Rebsorten.



**I**m Jahr 2013 knallte es im Küttiger Hasenberg. Das Rebhäuschen der Rebbaupartner Wehrli flog in die Luft. Die spektakuläre Sprengung war kein Anschlag auf die bekannte Aargauer Winzerfamilie, sondern eine effektvolle Episode in der zweiten Staffel der kultigen Krimiserie «Der Bestatter». Die Folge hiess Stierenbluet. «Stierenbluet» heisst auch der beliebteste Wein der Wehrli, ein fleischiger Pinot Noir, vinifiziert in zwei Versionen: einer Stahltank- und einer Barriqueausgabe.

Drei Jahre später steht an derselben Stelle ein neues Rebhäuschen – schöner, grösser und geräumiger als das alte Kabäuschen. Ich sitze mit Susi Steiger-Wehrli unter der Pergola. Der Blickt schweift über Rebberge, das Dorf Küttigen bis zur sanft dahinfließenden Aare und der pittoresken Kantonshauptstadt Aarau. Susi ist stolz auf das neue Lokal. Es erlaubt der Familie, Gäste im Weinberg zu empfangen und dank der modern ausgerüsteten Küche auch anspruchsvoll zu bekochen.

Susi Steiger-Wehrli ist in Küttigen für die Kelterung verantwortlich.



Denn ihr Mann Franz Steiger war Gourmetkoch bevor er die Schürze auszog, eine Winzerlehre absolvierte und in den schwierigeren Betrieb eintrat.

Wir trinken einen Wein der neuen Generation und keinen Stierenbluet, der zum überlieferten Familieninventar gehört. Wir geniessen den Riesling-Sylvaner Esprit, Susis Kreation, auf die sie mächtig stolz ist. Sie liess den dezent fruchtigen, überraschend strukturierten, untergründig mineralischen Tropfen mit Naturhefen spontan in Barriques vergären, rührte das Hefegeläger regelmässig auf und baute ihn auf der Feinhefe im Holz aus. «So erhalte ich langlebigen Riesling-Sylvaner.»

Wehrli Weinbau ist seit kurzem eine Aktiengesellschaft mit vier gleichberechtigten Teilhabern: Susis Eltern Peter und Marlis sowie die heute 34-jährigen Zwillinge Rolf Wehrli und Susi Steiger-Wehrli. Susi ist die Kellermeisterin. Sie trat den Posten mit einem prall gefüllten Rucksack an. Zunächst die

Winzerlehre in der Waadt («da lernte ich das Weintrinken»), in Spiez und auf Schloss Salenegg in Maienfeld («da packte mich im Kreise der gleichaltrigen Bündner Kollegen der Qualitätsvirus»). Es folgten Wanderjahre in Westaustralien («da entbrannte die Liebe zum Sauvignon Blanc»), in Banyuls in den französischen Pyrenäen und in Pouilly-Fuissé im Burgund («da entdeckte ich das Terroir-Denken»).

Die Wehrli bewirtschaften zehn Hektaren in drei unterschiedlichen Weinbaugebieten des Aargaus. Im Hasenberg in Küttigen dominiert Muschelkalk, in Erlinsbach eisenhaltiger Kalkstein, auf dem Brestenberg am Hallwilersee Löss und Sedimentsgestein einer Gletschermoräne. «Das ergibt mineralische, fruchtige oder kraftvoll-vollmundige Weine.» Peter Wehrli, der das Unternehmen 1980 übernommen und es von einem gemischtwirtschaftlichen Betrieb in ein Rebgut mit Selbstkelterung überführt hatte, wählte einst die geografisch auseinanderliegenden

«Dank der Klimaerwärmung sehe ich für den Merlot am Brestenberg beim Hallwilersee eine vielversprechende Zukunft.»

SUSI STEIGER-WEHRLI Winzerin

Lagen, um das meteorologische Risiko zu verteilen. Seine Tochter sieht nun darin die Chance einer terroirbeglaubigten Differenzierung und Profilierung. Die zierliche Frau mit dem grossen Kämpferherz schwört auf Sauvignon Blanc und Merlot. Gerade für letzteren sieht sie im Zeichen der Klimaerwärmung am Hallwilersee eine grosse Zukunft. Sie sagt es mit leuchtenden Augen, welche die Glut erahnen lassen, die in ihr glimmt.

[www.wehrli-weinbau.ch](http://www.wehrli-weinbau.ch)

JOHANN-BAPTISTA VON TSCHARNER: KONTINUITÄT UND AUFBRUCH

Johann-Baptista von Tschärner ist eben von der Jagd zurück. Stolz erzählt er, wie er eine Gamsgeiss geschossen hat. Dass seinem Vater Gian-Battista von Tschärner zwei Abschlüsse gelungen sind, scheint ihn nicht zu fuchsen. Man könnte jetzt denken, logisch, Johann-Baptista steht halt im Schatten des charismatischen Familienoberhaupts. Doch weit gefehlt: Der Junior ist drauf und dran, aus dessen Schatten zu treten. Denn ohne grossen Aufgebens hat sich auf Schloss Reichenau, diesem solitären Weingut am Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein, ein Generationenwechsel vollzogen: Schlossherr Gian-Battista von Tschärner hat die operative Leitung seinem 30-jährigen Sohn übergeben. Er hilft zwar noch im Rebberg aus – bei meinem Besuch kam er gerade vom Mähen –, moderiert pointiert bei den vielen Präsentationen und gibt seine

Fotos: Bernard van Dierendonck, Wehrli Weinbau AG

> trafen Kommentare bei den regelmässigen Kontrolldegustationen der jungen Weine. Doch die Verantwortung trägt nun Johann-Baptista. Er hat nach der Matura Getränketechnologie studiert, war ein halbes Jahr auf einem Weingut in Neuseeland. Seit 2011 arbeitet er vollzeitlich in Reichenau. Auf den ersten Blick hat sich dabei wenig verändert. Noch immer werden 18 Weine aus zwanzig Lagen gekeltert. Die Anbaufläche in Maienfeld, Jenins, Chur und Felsberg beträgt 5,3 Hektaren. Vergrösserung ist keine geplant. «Wir wollen klein bleiben, um das, was wir machen, perfekt machen zu können», heisst die Devise. Kontinuität ist angesagt.

Und doch steckt in jedem Anfang auch ein Aufbruch. Johann-Baptista erntet etwas früher als der Vater. Er füllt auch etwas früher ab. Die Weissen – Sauvignon Blanc, Pinot Blanc/Chardonnay, Pinot Gris – durchlaufen nicht mehr den ganzen Säureabbau.

«Der Vater liess den Weinen Zeit. Einmal in der Flasche mussten sie reifen. Ich möchte, dass sie früher antrinkbar werden.»

JOHANN-BAPTISTA VON TSCHARNER Winzer

«Ich suche dabei Eleganz und Frische.» Die Rotweine von Reichenau, Pinots Noirs hauptsächlich, sind bekannt für ihre Kraft, ihre mächtige Struktur und Langlebigkeit. «Der Vater liess den Weinen mehr Zeit. Einmal in der Flasche mussten sie reifen. Ich möchte, dass sie früher antrinkbar werden.» Wie Johann-Baptista das meint, zeigt sich bei den drei Fassmustern, die er aus den Barriques zieht und in die Küche

bringt. Es sind Pinots Noirs aus dem Churer Rebberg Lochert. Zunächst spiegeln sie vorbildlich den Jahrgang: die Fruchtpulenz von 2015, die Eleganz von 2014, die Konzentration von 2013. Dann wirken sie alle sanfter und geschmeidiger als die väterlichen Weine. Johann-Baptista verlegt die Mazerationszeit vor die Gärung, presste den Wein noch leicht süss und liess ihn trüb im Barrique fertig gären. Analog zum gewaltigsten Wein des Schlosses – «Gian-Battista» mit Namen – soll diese modifizierte Interpretation «Johann-Baptista» heissen. In ihr lässt sich der Aufbruch am deutlichsten riechen und schmecken. Und wohl auch am besten verstehen, warum die bekannte Jeninser Winzerin Irene Grünenfelder Johann-Baptista von Tscharnern in einem Interview einmal als eines der vielversprechendsten Bündner Winzertalente bezeichnete.

[www.reichenau.ch](http://www.reichenau.ch)

STÉPHANE UND ISABELLA KELLENBERGER: WEG VOM «CHNUSCHTI-IMAGE»

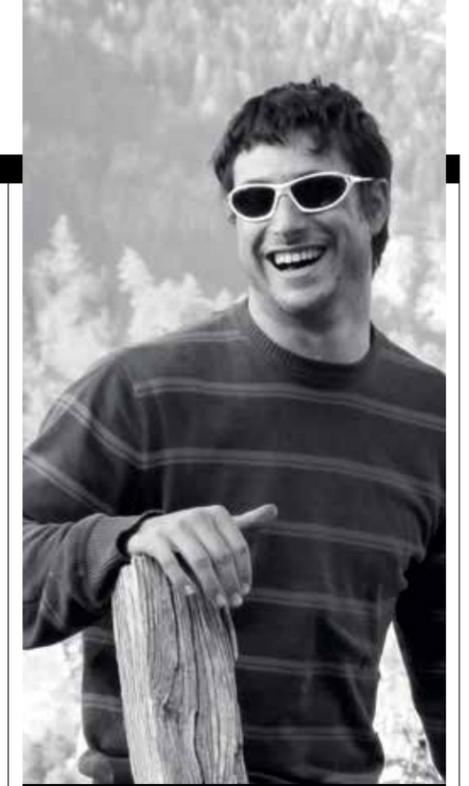
Das erste, was einem bei Isabella Kellenberger auffällt, ist ihr Äusseres. Ihre Mutter ist Singapur-Chinesin. Das zweite ist ihr häufiges Lachen – glockenklar und ansteckend. Bei ihrem Mann Stéphane ziehen einen die Augen in Bann. Sie blicken warm und vertrauenerweckend. Beide strahlen einen frischen Enthusiasmus aus, untypisch für das Wallis, dessen Bewohner doch eher bedächtig und grüblerisch veranlagt sind.

Beide Stadtberner und allmählich gegen die Vierzig zugehend, lernten sie sich an der Önologenschule in Changins kennen. Als Wochenendwinzer starteten sie im Wallis mit Gamaret und Gamay. 2012 fanden sie in Leuk Stadt über ein Chiffreinserrat ein zum Verkauf stehendes Weingut. Seit dem 1. Januar 2013 bewohnen sie nun mit zwei kleinen

Kindern das Haus samt geräumigem, praktischem Weinkeller und modernem Carnotzet und bewirtschaften zwischen Fully im Unterwallis und Visperterminen im Oberwallis drei Hektaren Reben.

Mein Besuch fällt auf die Zeit vor der Weinlese. Die bevorstehende Ernte ist für beide «die spannendste Zeit des Jahres». Stéphane erklärt: «Wir arbeiten wie Architekten, aber im Gegensatz zu ihnen können wir nur einmal im Jahr ein Haus bauen.» Tagsüber wird geerntet. Nachts gekeltert. Dazu haben sie vorgängig für jede Sorte, jeden Wein ein Kelterprotokoll angefertigt. 15 Protokolle kommen so zusammen.

Die vorgängige Absprache ist angesichts der unterschiedlichen Temperamente wohl nötig. Isabella liebt «Power-Weine», bezeichnet ihren Geschmack selbstkritisch als «Mainstream». Stéphane mag den filigranen, frischeren Weinstil – «cool climate», wie er sagt. Einig sind sich über die



Johann-Baptista von Tscharnern hat auf Reichenau die operative Leitung übernommen.

# von Tscharnern

Zum Schloss Reichenau von Gian-Battista von Tscharnern und seinem Sohn Johann-Baptista gehören in der Herrschaft und im Churer Rheintal 5,3 Hektaren Reben. Pinot Noir ist der König, doch auch Pinot Gris oder Completer liefern spektakuläre Weine.



Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch, Matthias Murtl, beige stellt



> Notwendigkeit von tiefen Erträgen im Rebberg; im Keller denken sie kontroverser. Isabella ist fürs Risiko der Spontangärung zu haben, während ihr Mann defensiver tickt. Beide schwören sie aber auf eine vorgängige Kaltmazeration, auf tiefe Gärtemperaturen und auf eine lange Gärdauer und möglichst wenig Sauerstoff.

Sind denn die Weine einmal in der Flasche, überzeugen sie mit einer reintönigen, modernen Stilistik. Der Pinot Noir etwa besitzt ein kalkiges Bukett, Frische und eine straffe Struktur. Die zwei Humagnes, Blanc und Rouge, weisen schönste Typizität auf. Der dezent fruchtige Weisse macht auf nobles Understatement, der Rote ist beerig, dicht und charaktervoll, ohne die der Sorte nachgesagte Wildheit zu kaschieren.

Die Kellenbergers können nicht nur Wein machen, sie beherrschen auch das Marketing. Die Etiketts zeigen die Hände der beiden:

liegen sie aufeinander, war der Wein im Stahltank; nebeneinander in zwei Richtungen weisend, kündeten sie vom Barriqueausbau. Originell sind die englischen Weinnamen wie etwa «a sigh in the sky» für den Chasselas oder «flames of desire» für den Gamaret. Sie erzählen eine Geschichte, führen weg vom «Chnuschi-Image» und holen erfolgreich die Jungen ins Weinboot. Isabella und Stéphane Kellenberger verstehen sich «als Botschafter des jungen Schweizer Weins» und werden diesem Anspruch dank ihrer aufgestellten Art gerecht.

[www.vindoeuvre.ch](http://www.vindoeuvre.ch)

MATHIAS BECHTEL:  
MIT EINFACHEN MITTELN

Im Spätsommer besuchte ich in Eglisau eine Weinpremiere. In den frühen Abendstunden liessen sich im Rhein noch zahlreiche

Schwimmer treiben. Die Trauben in den steilen Rebbergen des Städtchens badeten in den letzten Sonnenstrahlen. Die idyllische Umgebung und das fabelhafte Wetter gaben dem Anlass ein geradezu festliches Gepräge.

Eingeladen hatte Mathias Bechtel. Bechtel zählt zu den vielversprechenden jungen Talenten der Schweizer Weinszene. Im Nebenamt ist er Präsident der Vereinigung «Junge Schweiz – Neue Winzer», der alle in dieser Story porträtierten Winzerinnen und Winzer angehören.

Mathias Bechtel, Jahrgang 1983, wuchs im Weinbauerdorf Zizers im Churer Rheintal auf. Seine Eltern besaßen keine Reben. Die Mutter nahm ihn aber regelmässig zur Wimmel im Weingut Hutter mit. Das gefiel dem Knaben derart, dass er für ihn später kein anderer Beruf in Frage kam. Er liess sich an der Fachhochschule in Changins zum Önologen ausbilden und arbeitete ab 2007 bei Altmeister

# Kellenberger

Isabella und Stéphane Kellenberger besitzen seit vier Jahren das wohl jüngste Weingut des Wallis. Es heisst «Vin d'oeuvre» und liegt in Leuk. Die beiden kultivieren drei Hektaren zwischen Fully im Unter- und Visperterminen im Oberwallis.



Fotos: Weinvirt.ch, beigestellt



# Bechtel

Mathias Bechtel kelterte seine Weine aus zugekauften Trauben zuerst im Keller seines Chefs Urs Pircher in Eglisau ZH. Inzwischen konnte er das Weingut Hangartner mit zwei Hektaren Reben am Stadtberg übernehmen und wurde sein eigener Chef.

Urs Pircher in Eglisau als Kellermeister. Step by step und von Pircher grosszügig unterstützt, schuf er sich in einer Art Nebenerwerbstätigkeit seine eigene Kollektion.

Bechtel kaufte Trauben bei befreundeten Winzern und verarbeitete sie in Pirchers Keller zum eigenen Wein. So kamen ein sortentypischer, aromatischer Sauvignon Blanc, ein kräftiger, dynamischer Chardonnay oder ein fülliger, röstaromengeprägter Merlot aus Genfer (!) Trauben zusammen.

Den letzten Schritt setzte er vergangenes Jahr, indem er sich in Eglisau im Keller von Esther und Edi Hangartner einmietete. Mit einfachen Mitteln rüstete er ihn auf. «Ich habe gesehen, wie sich befreundete Kollegen verschuldeten und schliesslich scheiterten. Das sollte mir nicht passieren.» Per Ende Dezember wird er den Betrieb übernehmen und alsbald am Stadtberg über zwei Hektaren Eglisauer Reben verfügen. Der Winemaker hat sich damit zum Winzer gemausert. Er wird bestimmt einen vorzüglichen Eglisauer Pinot Noir kelnern und zu Urs Pircher in fruchtbare Konkurrenz treten.

Was aber hat Mathias Bechtel nun an diesem lauschigen Spätsommerabend erstmals entkorkt? Es war ein Räuschling des famosen Jahrgangs 2015. Nun ist diese Rebsorte eine seltene Zürcher Spezialität. Bechtels Trauben wuchsen in Wil ZH. Der Räuschling wird gewöhnlich im Stahltank ausgebaut und ergibt einen frischfruchtigen, zitrusbetonten, nervigen Weisswein. Anders bei Mathias Bechtel: «Ich suchte einen extremeren Ausdruck und liess ihn in einem neuen Holzfass aus Solothurner Akazie reifen.» Der originelle Ausbau schenkte dem Wein neue Facetten. Zur zarten Frucht gesellte sich eine Aprikosen- und Honignote. Und im Gaumen gewann er Komplexität, Schmelz und Länge. Man sagt, der Name des Räuschling leite sich vom robusten Laubwerk der Rebe her, das im Wind besonders heftig zu rauschen pflegt. Wer damit aber auch den leichten, beflügelnden Rausch assoziiert, den der Genuss des Weins schenkt, geht ebenso wenig fehl. Das zumindest denke ich mir an diesem schönen Spätsommerabend am Rheinufer in Eglisau.

[www.bechtel-weine.ch](http://www.bechtel-weine.ch)



Mathias Bechtel bewirtschaftet Reben in Grand Cru-Position in Eglisau am Rhein.