



Martin Donatsch (r.) holte sich auf der ganzen Welt an den besten Adressen sein Rüstzeug. Am meisten hat er jedoch von Vater Thomas Donatsch gelernt.

Generationenwechsel in der Herrschaft

Die Weine aus der Bündner Herrschaft haben sich in den vergangenen Jahrzehnten zu den besten Tropfen der Schweiz gemausert. Jetzt tritt eine neue Generation – top ausgebildet, motiviert und beseelt – in die Fussstapfen ihrer Eltern.

Text: Stefan Keller; Fotos: Urs Homberger (Porträts) und Christian Obrecht



Im Rheintaler Föhn gereift: Der Pinot noir aus der Bündner Herrschaft zählt inzwischen zu den besten der Schweiz.

Seit Generationen hegen und pflegen die Winzerinnen und Winzer ihre «Wingert», wie die Weinberge in der Bündner Herrschaft genannt werden.

Die Bündner Herrschaft mit ihren vier Dörfern Malans, Maienfeld, Jenins und Fläsch ist ein beschaulicher Landstrich. Die Reben haben bisher verhindert, dass die Dörfer immer weiter wuchern und zur Agglomeration der Hauptstadt werden. Seit Generationen hegen und pflegen die Winzerinnen und Winzer ihre «Wingert», wie die Weinberge hierzulande genannt werden. Aus den im Rheintaler Föhn gereiften Trauben produzieren sie ihre Weine, die inzwischen weit über die Region zu den besten der Schweiz zählen. Vieles scheint darauf hinzudeuten, dass die Erfolgsgeschichte weiter geht, denn die nächste Generation, gut ausgebildet, motiviert und beseelt, steht bereits in den Startlöchern. Was treibt junge Menschen an, einen altmodischen Beruf wie Winzer zu lernen und in die Fussstapfen ihrer Eltern zu treten?

Familie Donatsch, Malans

«Willkommen», sagt Martin Donatsch und tritt strahlend aus der Küche in die Gast-

stube, den Kopf wohlweislich eingezogen. Der «Ochsen», mitten im Dorf Malans gelegen, ist ein altes Wirtshaus, die Erbauer nahmen Mass an ihrer Zeit und nicht an jungen Männern des 21. Jahrhunderts. Kein Zweifel, aus Martin Donatsch wäre auch ein hervorragender Hotelier geworden, er ist offen, charmant, zuvorkommend. Die Hotelfachschule oder eine Ausbildung zum Grafiker konkurrenzten die Winzerlehre, als es nach Schulabschluss darum ging, die beruflichen Weichen zu stellen.

Wer Martin Donatsch durch die Kellerräume begleitet, wo sich Holzfässchen an Holzfässchen reiht, sich Kisten mit den edelsten Bordeaux-Gewächsen stapeln, grossformatige Flaschen mit den biblischen Namen «Nebukadnezar» und «Salmanazar» wie Orgelpfeifen stehen, versteht, dass der Entscheid, in den elterlichen Betrieb einzusteigen, goldrichtig war. Hier ist Martin Donatsch in seinem Element: «Ich kann meine verschiedenen Interessen ausleben: Gastgeber sein, die Homepage und Etiketten

gestalten, Bilder malen und sie im Kellergewölbe ausstellen, Produkte kreieren – einen vielfältigeren Beruf in der Landwirtschaft gibts nicht.» Wir verkosten den eben abgefüllten Chardonnay Jahrgang 2007. «Damit sind wir endlich dort, wo wir hinwollten, bei einem französischen Typus des Chardonnay», sagt Thomas Donatsch, der die Sorte in der Herrschaft salonfähig gemacht hat. «Wir», sagt der Doyen des Bündner Weinwunders immer noch, obwohl er das Tagesgeschäft seinem Sohn übergeben hat und seine Rolle darin sieht, nur noch dort einzuspringen, wo Not am Mann ist.

Martin Donatsch holte sich an ersten Adressen auf der ganzen Welt sein Rüstzeug, «das meiste habe ich jedoch vom Vater gelernt», meint er und giesst einen zweiten Chardonnay ein, den «Unique», bei dem DJ Antoine Pate stand. Mit «Unique», den es auch als Pinot noir gibt, hat er im Betrieb seinen ersten eigenständigen Wein geschaffen. «Von Heidi, der Mutter, hat Martin den Hang zum Perfektionismus mit-



«Back to the roots»: Sina Möhr plant, demnächst aus den kalifornischen Reben in die Herrschaft zurückzukehren. Vater Forti freuts.



Allen Experimenten zum Trotz: Die Pinot-noir-Traube ist und bleibt die Königin in der Herrschaft.



«Ich bin stolz, dass sich mein Sohn Heinz Kunz junior folgt au

bekommen, ich bin eher der Künstlertyp, der gerne auch etwas wurstelt», meint Thomas Donatsch. Als er sich selbst damals vor dreissig Jahren entschlossen hatte, von seinem Vater den Betrieb zu übernehmen, verabschiedete er sich endgültig vom Traum, Profimusiker zu werden. Er bereut es nicht, «denn sonst müsste ich mir jetzt die Haare färben und den Bauch wegtrainieren.» Hat er seinen Sohn in die Nachfolge gedrängt? «Das war nicht nötig; er sah, dass wir in dem, was wir taten, zufrieden waren. Mehr an Wirkung brauchte es nicht.»

Familie Möhr-Niggli, Maienfeld

«Nein, der Name «Möhr-Niggli» der bleibt bestehen, auch im Fall einer Heirat. Das ist ein «Brand», wie sie in den Staaten sagen», erklärt Sina Möhr dezidiert und schenkt ein nächstes Glas Wein zur Probe ein, einen «Viognier». Diese weisse Sorte ist ziemlich untypisch für die Gegend hier, es ist das Souvenir einer Stage auf einem piemontesischen Weingut. Sina Möhr pendelt zwischen zwei Welten. Zusammen mit ihrem Partner arbeitet sie hauptsächlich auf einem Betrieb an der kalifornischen Central Coast, wo mehr Flächen bewirtschaftet werden als in ganz Graubünden in Ertrag stehen. Re-

gelmässig klinkt sie sich dort aus, um für ein paar Wochen auf dem elterlichen Betrieb in Maienfeld mitzuhelfen, den sie in ein, zwei Jahren übernehmen wird. Erst Anfang der 1990er-Jahre etablierte sich das Weingut in seiner heutigen Form. Fortunat vulgo «Forti» hatte sich zu seinem Fünzigsten vom geliebten Försterberuf verabschiedet, weil er die Chance sah, aus dem Neben- einen Haupterwerbsbetrieb zu formen. Ohne Magda, geborene Niggli, und deren Verwandtschaft wäre dies kaum gelungen und ist mit ein Grund, weshalb die Tochter den Betriebsnamen nicht ändern will. Wer im Weinbau frisch beginnt, muss zu Beginn viel investieren und braucht einen langen Atem.

Drei Jahre dauerts, bis neu gepflanzte Reben einen ersten vollen Ertrag liefern, dreissig Jahre, bis sie ihre besten Qualitäten zeigen, und jährlich kann, was die Kelterung betrifft, nur ein Durchlauf gemacht werden. Die Weinproduktion ist ein langatmiges Geschäft, das sich oft erst über Generationen bezahlt macht. «Ihr habt ja nur Maitle», meinte eine Nachbarin, als sie von Magdas und Fortis Plänen erfuhr, ganz auf den Weinbau zu setzen. Und was für welche! Sina wünschte sich zu ihrem 14. Geburtstag nichts sehnlicher als die Traktorenprüfung zu

machen. Mit 16, der Schule überdrüssig, liess sie sich von den Eltern überzeugen, keine Winzerinnenlehre zu beginnen, sondern erst die Matur zu machen, was ihr später die Möglichkeit eröffnete, an der Fachhochschule Wädenswil Lebensmittel- und Getränketechnologie zu studieren. Forti Möhr erhält nächstes Jahr die erste AHV. Für die Tochter hat er den roten Teppich ausgelegt...

Familie Kunz, Fläsch

Die Verbreitung der Selbstkelterer, der Winzer also, die nicht bloss die Reben pflegen und die Trauben einer Kellerei liefern, sondern selber vinifizieren, abfüllen und verkaufen, ist in der Bündner Herrschaft ein eher jüngeres Phänomen. Bei der Familie Kunz in Fläsch beispielsweise wurde erst 1962, als erster Betrieb im Dorf, Wein auf die Flaschen gezogen. Heute weist die Bündner Herrschaft in der Deutschschweiz den grössten Anteil an Selbstkelterern auf, es sind rund 70. Ohne die eigene Vermarktung der Weine böte ein Betrieb wie der von Heinz Kunz mit 3,5 Hektaren Rebland nicht genügend Ertragskraft, um davon leben zu können. Die treue Privatkundschaft ist das Kapital und die wird je nach Infrastruktur des Weinguts, der Fähigkeiten und Vorlieben



ohn entschieden hat, in den Betrieb einzusteigen»: Heinz Kunz senior.

der Produzenten bei Laune gehalten. Bei Kunz beispielsweise wird im Torkel für bis zu 70 Gäste aufgetragen: Bündner Gerstensuppe oder Winzerwurst mit Kartoffelsalat. Und wer weiss, vielleicht greift Gastgeberin Elisabeth auch noch zur Handorgel, wenn Heinz senior und Heinz junior zum Abschluss der Veranstaltung einen Marc aus dem Holzfass ausschenken.

«Ich bin stolz, dass sich mein Sohn entschieden hat, in den Betrieb einzusteigen», erklärt Heinz Kunz senior. «Von mir aus kann das bald sein. Ich musste warten, bis mein Vater die erste AHV ausbezahlt erhielt und lieferte nach der Winzerlehre vorerst 15 Jahre lang für das Weinhaus Cottinelli Wein im ganzen Kanton aus.» Heinz junior entschied sich nach der Schulzeit wie zwei andere Schulkollegen aus Fläscher Weinbauernfamilien für eine dreijährige Winzerlehre, obwohl ihnen ihr Lehrer in Maienfeld davon abgeraten hatte, einen derart «konservativen Beruf» zu erlernen. Jetzt steht ein Jahr Berufsmatur mit Schwerpunkt Naturwissenschaften an, der Freipass für ein Fachhochschulstudium. Danach denkt er, reif zu sein, um den elterlichen Betrieb zu übernehmen und «selbstständig, mit grossen Freiheiten und unternehmerischem Risiko»



Die Weinproduktion ist ein langatmiges Geschäft, das sich oft erst über Generationen bezahlt macht.



«Es ist schön zu wissen, dass die Reben auch nach Hunderten von Jahren weiterhin in Familienbesitz bleiben»: Dorothea von Sprecher übergibt das Traditionsgut ihrem Neffen Jan Luzi.

an einem Ort zu arbeiten und zu leben, wo er sich verwurzelt fühlt.

Familie von Sprecher/Luzi, Jenins

«Ich bin dort angekommen, wo ich loslassen und etwas Neues beginnen kann», sagt Dorothea von Sprecher und spielt den Ball Jan Luzi zu, ihrem Neffen, der seit Anfang Jahr für das von Sprecher-Weingut verantwortlich ist. Luzi ist Quereinsteiger, so wie es auch seine Tante war.

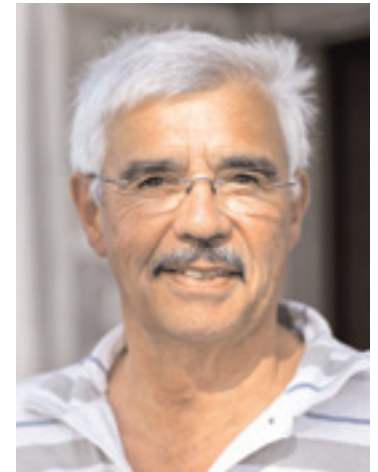
Die gelernte Gärtnerin war lange Jahre im Verlagswesen in München tätig, bis sie 1984 nach Jenins zurückkehrte und das Weingut aufbaute. Jan Luzi wuchs in Chur auf, studierte Wirtschaft und Publizistik, arbeitete für Unilever und Rivella. Als seine Tante andeutete, dass sie über eine Nachfolgeregelung nachdenke, kamen die beiden ins Gespräch. Der Neffe bewies die Ernsthaftigkeit seines Interesses mit Kursbesuchen an der Weinfachschule Wädenswil und einem einjährigen Praktikum auf dem Weingut Davaz in Fläsch.

«Es ist natürlich schön zu wissen, dass die Reben auch nach Hunderten von Jahren weiterhin in Familienbesitz bleiben», resümiert Dorothea von Sprecher. «Die Nachfolgelösung innerhalb der Familie war ent-

scheidend, dass verpachtete Parzellen zurückgenommen werden konnten. So dürfte die Produktionsfläche bis in zwei Jahren auf drei Hektaren anwachsen, die minimale Basis für einen Neustart.» Damit erhielt der Jungwinzer eine Steilvorlage, denn nicht nur die Fläche, auch die Vielfalt der Gewächse wird zunehmen. Das bisherige Sortiment von Blau- und Weissburgunder soll durch Pinot gris und Completer ergänzt werden. Der grösste Rebberg liegt direkt vor seinem Wohnhaus unterhalb der Kirche von Jenins, der Keller ein paar Schritte weit entfernt auf der andern Strassenseite, zu Füssen des von Sprecher-Guts. Gekeltert wird mit minimalen technischen Hilfsmitteln, und daran will auch Jan Luzi festhalten. Eine kluge Taktik, denn so entstehen eigenständige Weine, die stark von ihrer Herkunft geprägt sind, was zu von Sprecher-Weinen passt.

Und die einst so passionierte, pensionierte Winzerin, hat sie die Hände in den Schoss gelegt? Das will sie nicht, das kann sie nicht. Der Gemüsegarten und der Rosengarten, das Stammhaus, das sie mit Schwester und Mutter bewohnt, das alles bietet Beschäftigung genug. Im Wingert arbeitet sie bei Bedarf mit – wie alle andern nun im Stundenlohn.

Moment mal, Hans-Peter Ruffner



Wie der Präsident des Bündner Weinbauvereins die Zukunftschancen seiner Weinregion sieht.

Weltweit wird viel zu viel Wein hergestellt, der Konsum stagniert. Hierzulande sind die Produktionskosten hoch. Haben junge Schweizer Winzer und Winzerinnen überhaupt noch eine Chance? Bestimmt, aber nur, wenn sie auf der Qualitätsschiene fahren. Dann können sie auch gute Preise lösen. Für ähnlich gute Weine, wie sie in der Herrschaft in grosser Zahl hergestellt werden, bezahlt man anderswo oft bedeutend mehr.

Was zeichnet die Bündner Weinlandschaft aus? Rund zwei Drittel der etwas über 400 Hektaren werden von Selbstkelterern bewirtschaftet, das ist ein hoher Anteil. Diese Struktur ist für den Nachwuchs interessant, weil sie die Chance haben, meist einen gut positionierten elterlichen Betrieb zu übernehmen. Das ist eine attraktive Option.

Die Entwicklungsmöglichkeiten sind eingeschränkt. So ist es schwierig, neue Strukturen zu erstellen oder Anbauflächen zu vergrössern. Es ist in der Tat definiert, welche Landparzellen für den Anbau von Reben zugelassen sind. Durch die Klimaveränderung stellt sich die Frage neu, welche Standorte für den Qualitätsweinbau geeignet sind. Bis jetzt hat die Herrschaft von der Klimaveränderung profitiert. Wenn es aber so weiter geht, braucht es Anpassungen.

Was wünschen Sie sich von der kommenden Generation? Dass sie die in den letzten Jahrzehnten geleistete Vorarbeit mit offenem Geist weiterführt.