

KUHMIST UND HORNKIESEL FÜR OPTIMALE ÖCHSLE

Der Seeburghof an der Grenze zu Meggen ist ein einladender Ort. Hier lassen Monika und Markus Reinhard den städtischen Weinanbau wiederaufleben. Der Sonnenhang war schon im 16. Jahrhundert für seine Reben bekannt.



Moderne Landwirte sind oft auch Gastwirte: Das Winzerpaar Monika und Markus Reinhard nahe der Rebstockhalde auf dem Seeburghof, dem einzigen Rebberg in der Stadt Luzern.

«Komplexes Aromabild auf kräutrig-fruchtiger Basis mit deutlicher Mineralik, geprägt von Limone und frischer Minze. Beeindruckende Länge mit leichtem, seidigem Mundgefühl.»

So wird ein Wein beschrieben, der den Internationalen Bioweinpreis «Grosses Gold 2015» bekommen hat, nämlich der «Johanniter AOC trocken 0,75 l, Seeburghof Schweiz, Zentralschweiz». «Stadt Luzern, Salzfas-Sonnenhang!», ergänzen Monika und Markus Reinhard an der Salzfasstrasse 37 heiter. Hier oben, eingebettet zwischen Wald und Wiesen, hält das Paar einen 0,55 Hektaren grossen Weinberg. Die roten Rosen vor den 36 Rebreihen entsprechen einer französischen Tradition, erklärt die Winzerin: Gehe es den empfindlichen Rosen gut, gelte das auch für die Reben. Statt eines Schlöss-

lis stehe bei ihnen ein Bauernhaus. In diesem fühlt sich der Gast allerdings schnell wie ein König.

Eine Art Urban Farming

Überall locken Verweilmöglichkeiten. Im Esszimmer ist die lange Holzbank mit weissen Lederpolstern ausgelegt. Gleichzeitig möchte man sich auf die gleichfarbigen Saarinen-Stühle setzen. Weil es aber ein so schöner Nachmittag ist, bietet sich die Terrasse hinter dem Haus neben den Hühnern an. Die Aussicht ist berauschend: Zwischen der hofeigenen Scheune und dem benachbarten, vom Architekturmagazin «Hochparterre» ausgezeichneten Terrassenhaus glitzert der See. Hinter dem Dunstvorhang wäre der Pilatus. Markus Reinhard zeigt auf die Etikette der Flasche. Dort erscheint die

Bergsilhouette in Gold. Ihr Rebberg sei kein Hobby, sondern eine Herzensangelegenheit, sagen die Reinhardts. Bis vor sieben Jahren war das Feld noch reine Weide. Den ersten Rebberg der Stadt Luzern wachküssen, oben an der Salzfasstrasse, gleich neben der Rebstockhalde?, fragten sie sich. Nicht, dass es ihnen langweilig gewesen wäre: Während sie Teilzeit bei einem kantonalen Verband in Luzern arbeitet, wirkt er als Geschäftsführer eines internationalen Konzerns bei Basel, Sohn Marlon ist 12½, Sohn Lenny 11 Jahre alt.

Von hieigem landtwyn

Bereits im 15. und 16. Jahrhundert war diese See- seite für den Weinanbau bekannt. Der Stadtschreiber Renward Cysat notierte in seine Collectanea: «So war ouch vil wyngewerbs von hieigem landtwyn (...) umb die statt herumb und gieng das wyngewächs gar nahent bis an den spitz gan Meggenhorn.» 1599 war das Weinjahr so gut, «dass mancherorts, wer zwei Fässer brachte, das eine gratis gefüllt bekam.» Eine Reblaus machte dann um 1880 dem letzten Weinstock den Garaus.

Im 18. Jahrhundert ging der heutige Seeburghof an Caspar Haas über – einen Urvorfahren der Familie Reinhard. Bis zu seiner Rückkehr vor 20 Jahren sei es ein klassischer Milchbetrieb gewesen, sagt Markus Reinhard. Dann stellte man auf Bio und Schottische Hochlandrinder um. 2005 besuchte er mit seiner Frau die Rebbauschule in Sursee. Drei Jahre später pflanzten sie 2000 Rebstöcke. Mit Johanniter und Solaris entschieden sie sich für pilzresistente Bioweinsorten. 2010 erntete man die ersten Trauben. Über den jüngsten Seeburghof-Solaris sagt der Kelterer und Fachmann Toni Ottiger: «Sehr üppiger Duft mit exotischer Note. Sehr füllig im Gaumen mit Restsüsse – trotz der guten Frische!»

Am Wochenende haben die Reinhardts mit Nachbarn und Freunden 1700 Kilogramm Solaris-Trauben abgelesen. Eine Woche später kommen die Johanniter-Trauben dran. Das Ereignis beginne jeweils um 14 Uhr, sagt Monika Reinhard. Jeder pflücke seine Reihen und rede und lache querbeet. Mehr und mehr Traubensüsse klebt überall. Zum Schluss gibts Spaghetti bolognese mit Weisswein. Am besten eigne sich der Solaris zu rotem Thai-Curry und der Johanniter zu einem schönen Loup de Mer, sagen die Reinhardts.

Kuhmist und Hornkiesel

Bei 25 bis 28 Grad reifen die Trauben am besten. An einem Sonnentag wie heute kommen bis zwei Grad Öchsle hinzu. 110 bis 120 Tage ab Blüte

erfolgt normalerweise die Ablese. Rebläuse sind den Reinhardts bislang nicht begegnet. Die Asiatische Kirschesigfliege Suzukii, welche kurz vor der Ernte einen Fäulnisprozess auslöst, hatten sie schon letztes Jahr im Griff. Keinen Stich haben auch die Wespen: Im April wurden die Königinnen in Fallen gelockt. Regelmässig ziehen die Winzerin und der Winzer zwischen den Reben hindurch: «Ah, eine Lederbeere!», bemerkt er. So erhöhe sich die Konzentration in den anderen Beeren. «Wie schön sich die Trauben bildeten», findet sie und probiert ein pralles Stück. «Restsäure ist gut. Sonst wäre es eine flache Geschichte.»

Kaum gestartet und bereits so viele Goldpreise geerntet? Das Keltern bei Toni Ottiger in Kastanienbaum unterstützt die Qualität auf hohem Niveau. Monika und Markus Reinhard verfolgen jedoch auch eigene Strategien. Im Weinkeller liegt eine «Bibel» für «biologisch-dynamische Feldspritz- und Düngerpräparate». Daraus wenden sie Elemente an. Zwei Kuhhörner seien jeweils im Rebberg vergraben, verraten sie. Darin bildet sich Hornkiesel. In homöopathischen Dosen gespritzt, stärkt dieser die Abwehrkräfte der Pflanzen. Zur Düngung dient Kuhmist. Diesen sammelt der Manager morgens um 5 Uhr auf und verteilt ihn zwölf Monate später im Rebberg. «Kuhmist und Hornkiesel potenzieren Energie und Licht», ist Markus Reinhard überzeugt. Jedenfalls seien die Pflanzen so gesund und resistent, dass die Methoden wirken müssten.

Fernsehen durchs Scheunendach

Auf dem Seeburghof helfen also fünf Hochlandrinder und Stier Borromir mit. Alle sorgen für das Wohl des anderen. Der Guggel habe mitunter die Aufgabe, zwölf Hühner glücklich zu machen, damit sie gute Eier legen, sagt Monika Reinhard. Die Atmosphäre scheint zu gefallen: Manche Besucher, die sich für einen Nachmittagskaffee anmelden, hören am nächsten Morgen die Vögel zwitschern. In der umgebauten Scheune werden Degustationen abgehalten. Dort können bald «Ferien auf dem Bauernhof» gebucht werden. Wobei man nicht im Stroh, sondern auf Federkernmatratzen liegt und die Bäder an Spa erinnern. Durch die Ausschnitte im riesigen Dach lässt sich entspannt fernsehen. Hoffentlich spricht sich das herum? «Für Weinbauern wäre es am schlimmsten, einen leeren Weinkeller zu haben», sagen die Reinhardts. 1200 Flaschen müssen bis Ende April 2016 reichen.

Edith Arnold

Freie Journalistin

Längere Vegetationszeit, mehr Wachstum

Der Weinbau gehört zu den am stärksten wachsenden Agrarbereichen des Kantons Luzern. «Seit 2000 hat sich die Weinanbaufläche von 15 auf 55 Hektaren gesteigert», sagt Beat Felder, der beim Kanton Luzern für Spezialkulturen zuständig ist. Auch die Qualität der Weine potenziert sich. Einige Weissweine gehören zur Weltspitze. Man geht mit Leidenschaft zur Sache und wählt die richtigen Sorten aus.

Solaris und Johanniter

In der wasserreichen Zentralschweiz würden sich Solaris oder Johanniter anbieten, sagt Felder, der selber auch pilzresistente Sorten anpflanzt. Begünstigend wirkt derzeit die Klimaerwärmung: «Der Blütezeitpunkt ist massiv verschoben», sagt Felder. «Letztes Jahr ereignete er sich zehn Tage früher, nämlich zwischen 6. und 8. Juni, bei allerschönstem Wetter. Auf den Regensommer folgte ein Bilderbuchherbst und eine spätere, aber schöne Ernte.» In diesem Jahr war der Blütezeitpunkt identisch, jedoch war der Sommer wettermässig toll und dadurch die Ernte früh und reich.

Öchslegrad

Die Qualität eines Weines hängt auch von den Öchsle ab: Der Zuckergehalt des Traubenmosts wird in sogenannten Öchslegraden gemessen.