

Schweizer Wein-Atlas

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **69 (1996)**

Heft 11

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Luzern produziert jährlich rund 100 000 Liter

Der zum Ostschweizer Rebbau zählende Luzerner Weinbau lässt sich in drei Produktionsgebiete aufteilen. Das Vierwaldstätterseegebiet, das Luzerner Seetal sowie das untere Wiggertal.

-r. Die Kantonale Rebbauverordnung bewilligt als Sorten ausschliesslich den weissen Riesling x Silvaner und den roten Blauburgunder. Dennoch zeigt sich heute klar ein Trend zu Spezialitäten und zur Diversifizierung der Weine. Dazu Beat Felder, Vorsteher der Zentralstelle für Obst- und Weinbau des Kantons Luzern, Sursee, gegenüber dem «Der Fourier»: «Die direktvermarktenden Luzerner Winzer sind durch den engen Kontakt und durch die Härte des Marktes gefordert, das zu produzieren, was die Abnehmer wünschen.»

Ein Loblied auf die Luzerner Weine

Weinkenner haben die Luzerner Weine als Spezialität und Rarität längst entdeckt. So gefällt ein guter Luzerner Blauburgunder durch seinen milden Geschmack, seinen weichen und lieblichen Körper und besticht durch seine Fruchtigkeit.

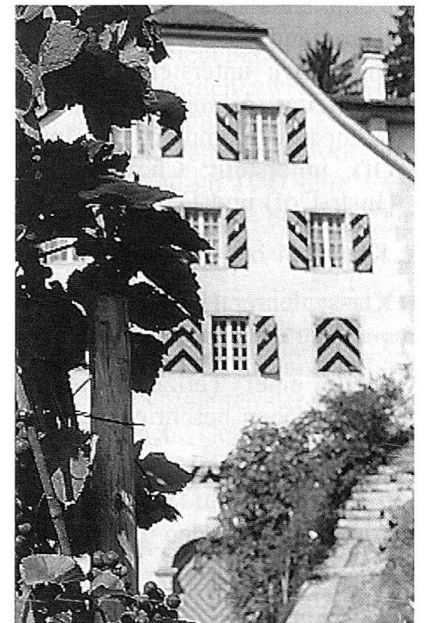
In Ausnahmejahren lassen sich gar kraftvolle, dunkle Burgundertypen oder Weine im Barrique-Ausbau keltern. Werden die Trauben nur kurz in der Maische vergoren, entstehen süffige und liebliche Roséweine. Zum Riesling x Silvaner, der Königin der weissen Weintrauben, ist festzuhalten: Der Luzerner Riesling x Silvaner gefällt durch sein sortentypisches ausgesprochen blumiges muskatartiges Bouquet. Auf der Zunge fühlt er sich mild an, im Gaumen rassig und süffig.

Ein Loblied stimmt Beat Felder ebenfalls über die übrigen Sorten an: «Als Spezialität werden im Vertragsanbau Granoir, Chardonnay, Pinot gris, Pinot blanc, Regent und einige Hybriden angebaut. Die Nachzüchtung Granoir (Gamay x Rechensteiner) ist gegenüber dem Blauburgunder weit weniger fäulnis anfällig, reift rund zwei Wochen früher und lässt sich als richtiger Gamay-Typ keltern. Die Modesorte par excellence, der Chardonnay, findet als Spezialität geradezu reissenden Absatz. Der Pinot gris, im Elsass Tokayer, im Wallis Malvoisie genannt, bestockt im Luzerner Seetal in Gelfingen 18 Aaren. Die gehaltvollen, alkoholreichen Weine sind

echte Spezialitäten und bereichern das Angebot der über 50 verschiedenen Luzerner Weine entsprechend.

Die Vermarktung

Die Vermarktung der verschiedenen Luzerner Weine geschieht durch die Betriebe selber. Meistens muss das Interesse frühzei-



Dass heute der Kanton Luzern zu den bedeutenden Schweizer Weinkantonen zählt, geht aufs Jahr 1951 zurück, als der Grosse Rat beschloss, einen Rebberg auf Heidegg (unser Bild) wiederherzustellen. Die erste Wümmet war dann 1953.



Ihr Wein-Spezialist: VOLG Weinkellereien, Schaffhauserstrasse 6, 8400 Winterthur, Telefon 052/264 26 61-65



In den wohlverdienten Pausen schätzt man das besonders Feine!
Blaser Café,

031 380 55 55

**Kennen Sie unser WK/EK-Angebot?
(Kombi: Mahlkaffee und Filtermaschine...)**



Bereits bei der ehemaligen Johanniterkommende Hohenrain wurden Rebgrarten angelegt. Seit 1975 wird hier der «Johanniter» der Landwirtschafts- und Maschinenschule Hohenrain gewonnen.
Fotos: Meinrad A. Schuler

tig angemeldet werden, um noch zu einer der rund 100 000 Liter Luzerner Weine zu gelangen.

Und so freut sich Beat Felder ganz besonders darüber, dass durch einen heute vielfältigen und auf ansprechendem Qualitätsniveau stehenden Luzerner Weinbau eine alte Tradition wieder lebendig gemacht, eine Kultur wieder entdeckt und einem Bedürfnis nach einem guten Tropfen entsprochen werden konnte!

Rebfläche im Kanton Luzern

1880	60 ha (allein im Seetal)
1900	rund 25 ha
1950	rund 1 Jucharte verwahrloster Reben
1960	0,95 ha
1965	1,95 ha
1970	6,7 ha
1975	7,5 ha
1996	17 ha

Sbrinzrollen mit Spinatsalat

-r. Die Schweizerische Kaseunion AG empfiehlt besonders zu Luzerner Weinen Sbrinzrollen mit Spinatsalat:

(Zutaten für 10 Personen)

- 20 g Kochbutter
- 10 g Schalotten, gehackt
- 20 g gerauchter Speck,
in Würfelchen geschnitten
- 200 g Spinatblätter, in feine Streifen geschnitten, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 cl Sherryessig
- 1 cl Walnussöl
- 10 g Pinienkerne, geröstet
- 30 Sbrinzrollen
- 40 Cocktail-Tomatenviertel

Die Butter schmelzen, Schalotten und Speck darin anziehen, die Spinatstreifen dazugeben und mit-

dünsten, würzen. Sherryessig und Walnussöl gut verrühren und zusammen mit den Pinienkernen zu den Spinatstreifen geben und alles zusammen vermischen.

Den lauwarmen Salat in die Mitte der Teller geben und mit den Sbrinzrollen und Tomaten garnieren.

Weinland Wallis

-r. Die nächste Reise führt uns ins grösste Weinland unseres Landes - in den Rebbaukanton Wallis. Die «Olma»-Direktion ermöglichte dem «Der Fourrier» einen Abstecher in den mit viel Tradition verbundenen Kanton.