Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 18 (2011)
Heft: 202: r

Artikel: In den gesunden Gärten
Autor: Kessler, Andrea
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-884712

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

In den gesunden Gärten

Auf der Sonnenseite des Sarganserlandes bringen die Cousins Mathias Grimm und Philipp Bosshart widerstandsfähige Trauben mit unbekannten Namen zum Reifen. Sie führen die Tradition fort, die ihre Eltern mit den Bio-Weingärten begonnen haben.

von Andrea Kessler

«Nein, der hat was!» Esther Bosshart schwenkt das Weissweinglas, riecht, schwenkt wieder und reicht es ihrer Schwester Romy weiter. Die Blicke folgen dem Glas; die Schweinsrippchen und Bratwürste auf dem Kugelgrill brutzeln vor sich hin. Auch Romy runzelt die Stirn, irgendwas ist mit dem Weisswein. Nun wandern die Blicke zu Esthers Sohn Philipp, der die Flasche geöffnet hat. Er schlägt die Augen nieder, riecht am Zapfen – und schüttelt den Kopf. «Der Zapfen ist in Ordnung.» Doch die Familie ist sich einig: Dieser Wein hat einen Nachgout. Der ungeschulte Gaumen aber trinkt einen prickelnden und fruchtigen Tropfen aus dem Weinkeller «Bosshart und Grimm»; keine Spur von einem Nachgout.

Probieren, testen und diskutieren gehört zum Alltag der Familie. Von der Weinlese bis ins Frühjahr stehen sie im Keller, zapfen immer wieder ein Glas, um es zu schwenken, daran zu riechen und zuweilen kräftig zu schütteln, um daran zu nippen und es langsam schlürfend zu trinken, im Mund zu rollen und Luft dazuzusaugen. Der Kopf in Konzentration geneigt, die Sinne auf die Details des Geschmackes gerichtet. Vor dem Verkorken kommt die Degustationskür. Bruno und Esther Bosshart, Romy Grimm und Philipp und Mathias, die zwei Cousins, die locker als Brüder durchgehen könnten und später das elterliche Gut übernehmen möchten, testen die Weine blind. Danach wird von Rosengeschmack, schwefliger Säure und von natürlichen Süssgehalten gesprochen und debattiert, ob Säure entzogen oder Sauerstoff zugefügt werden muss. Zusatzstoffe sind tabu; der Wein besteht bei Bosshart und Grimm noch immer aus der Traube.

Die Piwi-Johanniter

Der 27-jährige Mathias und der 26-jährige Philipp waren heute tagsüber auf dem Weinberg Capölla in Berschis, der zehn Jeep-Minuten vom Hof entfernt liegt. Seit 1992 produzieren «Bosshart und Grimm» zertifizierte Bioweine, und das soll sich auch nicht ändern, finden Mathias und Philipp. Und so haben die zwei auf ihrem Versuchsrebberg vor drei Jahren Rebstöcke angepflanzt, deren Namen kaum jemand kennt. Johanniter wachsen da, Cal 1-33 und Bronner. Alles Sorten, die piwi sind: pilzwiderstandsfähig. Nicht wie der weit verbreitete Riesling-Silvaner, oft Müller-Thurgau genannt, der leicht befallen wird. Zwischen den jungen Reben grasen Schafe mit kugelrunden Wollbäuchen und filigranen Beinchen; Skudden, eine Pro-Specia-Rara-Art. Auch das liegt ganz auf der Bosshart-und-Grimm-Linie.

Während Mathias die frischen Triebe einschlauft, steht Philipp mit Axt und Weinbergstangen zwischen den jungen Pflanzen in der Sonne und erzählt von der Reblaus. Im 19. Jahrhundert wurde sie mit Rebstöcken aus der Neuen Welt eingeschleppt und hat damals ein Drittel des gesamten Rebbestandes der Schweiz zusammengefressen. Die Laus ist geblieben, aber die zwei Jungwinzer fürchten sie nicht so sehr wie den falschen Mehltau. «Das ist unser Feind», sagt Mathias, und so ziehen sie diese neuen resistenten Sorten, wohlwissend, wie die Konsumenten auf Trauben reagieren, die sie nicht kennen: «Es heisst, eine Traube brauche fünfzig Jahre, bis sie bei den Konsumenten etabliert ist», sagt Philipp. Ob es gelingt wissen sie nicht, aber sie wollen es riskieren.

Der Wissenschaftler und der Bauchmensch

Auf dem Znachttisch werden Kerzen aufgestellt und Jacken verteilt, denn nachts ist es noch immer empfindlich kalt. Während Würste und knusprige Schweinsrippli mit Salat verspeist werden, erzählt Philipp vom strengen Winter 1984 – er war da noch nicht geboren –, bei dem es zu Winterfrösten kam und viele Reben eingegangen sind. Und letztes Jahr hat ein Hagelsturm die Melser-Reben zusammengeschlagen. Bosshart und Grimm hatten Glück. Ihre Blauburgunder-, Saphira- und Seyval-Blanc-Trauben reifen in Quinten, Walenstadt, Flums, Berschis und Sargans.

«Nein, Existenzängste habe ich keine», sagt Mathias. Er ist 2008 in den Betrieb eingestiegen. Philipp, der Grafikdesign gelernt hat, entschied sich 2006 gegen das eintönige Büro und für die Landwirtschaft. Nebenher macht er in Wädenswil die Ausbildung zum Winzer. Mit viel Ehrgeiz. «Jetzt, wo ich älter bin, mag ich nicht einfach irgendwelche Noten bekommen», lacht er. Trotzdem bezeichnet sich Philipp als Bauchmensch. Deshalb ergänze er sich so gut mit dem überlegten und ruhigen Mathias. Dieser ist Umweltingenieur und betrachtet die Dinge eher wissenschaftlich. Das sei eine gute Mischung, sind die beiden überzeugt. Es ist ein bisschen wie mit dem Wein: Nur die schmackhafte Traube kann im hochwertigen Barrique zu einem feinen Tropfen reifen.

Andrea Kessler, 1980, ist Redaktorin bei «Saiten».

Name: Philipp Bosshart und Mathias Grimm
Anschrift: Ziegelhüttenweg 4, 8892 Berschis
Betrieb: Bio-Weingarten, Familienbetrieb
Jahresniederschlag ø: 1200–1500 mm
Höhenlage: 420–600 m.ü.M.

Nutzfläche: 10 ha, davon 2,75 ha Rebland
Viehbesatz: 3 Hinterwälder Mutterkühe, 4 Jungtiere, 7 Skudden-Schafe, 1 Skudden-Widder, 9 Lämmer
Fütterung: Gras und Heu (kein Kraftfutter)

Anbaukultur: 30% Europäer-Sorten (Pinot Noir, Sauvignon Blanc, div. Sortenversuche), 60% Piwi-Sorten (Seyval-Blanc, Saphira, Muscaris, Plantet, Baco Noir, Maréhal Foch, Cabernet Jura, div. Sortenversuche)

Düngung: keine oder nur organische Düngung auf Weide und Heuland, Weinbau nach Bodenproben
Organische Düngung: Kalium und Magnesium bei Mangel, mineralische Düngung