

Frost

«Die Ernte für dieses Jahr? Rund 800 Flaschen, wenn wir Glück haben»

Einen Monat nach dem Frost: Es ist vieles kaputt, die Frührebsorten sind praktisch tot. Und es gibt ein Langzeitproblem.

Von Patrick Herr

Das Muttenzer Weinjahr 2017 wird ein Wein-Jahr. Denn was der Frost Ende April angerichtet hat, ist zum Heulen. Das Bild, das sich heute, etwas mehr als einen Monat nach dem Kälteschock, in den Reben zeigt, bestätigt viele Befürchtungen.

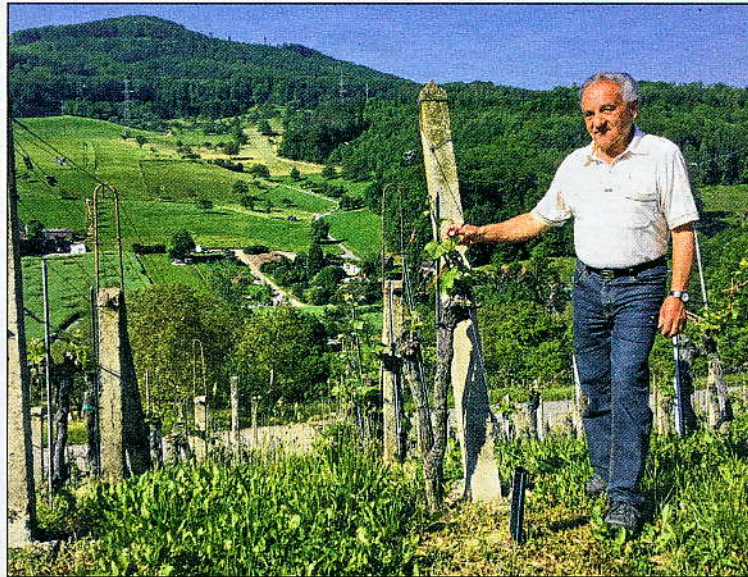
«Es ist vieles kaputt», bringt es Wilfried Wehrli, Geschäftsführer des Rebbauvereins Muttenz, auf den Punkt. Am stärksten betroffen seien die Frührebsorten. «Die sind tot», sagt Wehrli. Sie waren zum Zeitpunkt des Frosts am weitesten entwickelt und wurden von der Kälte am stärksten geschädigt.

Herbst wird entscheidend

Einen kleinen Hoffnungsschimmer gibt es bei den Standardreben. Wehrli: «Wir hoffen, dass diese sich erholen und entwickeln. Es gibt einzelne Triebe mit einer Traube.» In Zahlen ausgedrückt heisst das: Man hofft auf rund 5 bis 10 Prozent vom Normalertrag. Zum Vergleich: 2016 haben die 32 Mitglieder des Rebbauvereins rund 15 Tonnen Trauben geerntet. Für 2017 hofft Wehrli auf vielleicht 1 Tonne.

Mit diesen 1000 Kilo könnte man circa 800 Flaschen Wein produzieren. Allerdings würden die Sorten gemischt. Ein Querschnitt durch das, was der Rebberg noch hergeben hat, etwas anderes wird dieses Jahr kaum möglich sein.

Für die Winzer wird der Herbst entscheidend sein. Von der Blüte bis zur Reife dauert es, so Wehrli, rund 110 Tage. Im besten Fall gibt es einen sanften Herbst mit warmen Temperaturen bis Ende Oktober.



Der Jahrgang 2017 wird allenfalls eine «Limited Edition» – Wilfried Wehrli, Geschäftsführer Rebbauverein Muttenz, auf dem Muttenzer Rebberg (am 29. Mai 2017).

Foto Patrick Herr

«Dann könnten mit etwas Glück ein paar hundert Kilo reife Trauben geerntet werden», sagt Wehrli. Wenn es frühen Frost gibt, dann gibt es gar nichts mehr. Nichts, rien, niente, nothing, nada.

Es ist aber nicht nur der Ausfall der Ernte 2017, welcher den Win-

zern grosse Sorgen bereitet. Der Frost hat auch langfristige Auswirkungen, wie Wehrli ausführt. Von den rund 70'000 Rebstöcken im Muttenzer Rebberg seien rund 10 Prozent abgestorben. Das ist der Stand heute. Diese zu ersetzen kostet Geld – je nach Sorte um die

5 Franken oder mehr – sowie Zeit. Und die Zeit ist dabei der wichtigste Faktor. Wehrli: «Bis ein neuer Rebstock Ertrag abwirft, dauert es drei Jahre.» Wenn nächstes Jahr neue Stöcke bezahlt und gepflanzt werden können, würden diese also erst 2021 Ertrag abwerfen. So wird der Herbst also über vieles entscheiden. Die Hoffnung dass nicht alles kaputt ist und bleibt, stirbt erst mit dem letzten Trieb.

Das zeichnet den Ort aus

Muttenz und seine Weine gehören zusammen. «Dass die Leute in den Restaurants oft einen Wein von hier trinken möchten und nichts anderes, das ist sehr speziell und darauf sind wir stolz», sagt Wehrli. «Das zeichnet diesen Ort aus. Wir haben wirklich eine tolle und treue Kundschaft.» Genau das dürfte für die Muttenzer Winzer Motivation sein, weiterzumachen und zu investieren. Die Muttenzer Weinliebhaber ihrerseits werden hoffentlich Gelegenheit erhalten, ihre Solidarität für die Winzer und Landwirtschaft zu zeigen. Spätestens dann, wenn die sehr limitierte Anzahl Flaschen des Jahrgangs 2017 auf den Markt kommt.

Die Einnahmen eines Jahres sind erfroren

ph. Der Frost und der nahe zu vollständige Ausfall des Jahrgangs 2017 haben zur Folge, dass das Weingut Jauslin, das rund die Hälfte des Muttenzer Weinbaugebiets bewirtschaftet, beide Standbeine verliert: den Verkauf der eigenen Weine und das Keltern für andere Winzer. Die Einnahmen eines ganzen Jahres sind erfroren, und das macht Urs Jauslin zu schaffen. Das bedeutet auch, dass die beiden Festangestellten sich auf Kurzarbeit einstellen

müssen. «Ich brauche die Leute ja wieder», sagt Jauslin, «aber wenn ich keine Einnahmen habe und es nichts zu verarbeiten gibt, ist das die einzige Lösung.» Jauslin ist betroffen, wenn er die Situation beschreibt und erzählt. Aber er will optimistisch bleiben. «Es geht ja nicht um mich, sondern um den Betrieb, die Menschen und das Produkt», sagt Jauslin, dessen Weine mehrfach ausgezeichnet wurden und der von Gault Millau zu den 100 besten Winzern der Schweiz

gezählt wird. Man müsse nun eine lange Zeit ohne Einnahmen, aber mit vielen Kosten überbrücken. Erst 2019 wird Jauslin den neuen Jahrgang verkaufen können. Bis dann gibt es «nur» den 2016er. Der kostet zwar nun einen «Frostfranken» mehr. Aber die Reaktion der Kundschaft auf diesen sehr moderaten Aufschlag sei weitgehend positiv, sagt Jauslin.

Mehr Infos zum Weingut unter www.weingutjauslin.ch