

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 85 (2007)
Heft: 10

Artikel: Von der schönen Traube zum guten Tropfen
Autor: Vollenwyder, Usch
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725795>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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



Von der schönen Traube zum guten Tropfen



Im Rebberg Germatt in Sulz im Fricktal ist das ganze Jahr über eine Gruppe von Seniorinnen und Senioren am Werk. Ohne diese helfenden guten Geister könnte die Winzerfamilie Thürlemann den kleinen Betrieb kaum führen. Die Traubenlese im Oktober ist der Höhepunkt.

**VON USCH VOLLENWYDER MIT BILDERN
VON MARTIN GUGGISBERG**

Rund 16000 Rebstöcke, ausgerichtet in schnurgeraden Reihen, ziehen sich in sonniger Südostlage den Hang hinauf. Der Rebberg Germatt der Familie Thürlemann im Fricktaler Dörfchen Sulz ist etwas über drei Hektaren gross. Vater Guido Thürlemann war es, der sich vor 25 Jahren diesen Wunsch erfüllte: Er plante den Rebberg, zog die Rebreihen, hämmerte die Stickel in die Erde, grub mit dem Spaten die Löcher, setzte, mit einem Kissen unter den Knien, Rebe um Rebe und füllte die Löcher mit Erde wieder zu.

Von Anfang an wurde die ganze Familie einbezogen; seit ihr Vater gesundheitliche Probleme hat, führen die drei Geschwister den Betrieb gemeinsam weiter: Sohn Thomas Thürlemann ist als Weinbauer für die Pflege der Reben verantwortlich, Tochter Regula Schuppisser-Thürlemann amtiert als Geschäftsführerin, und Tochter Cornelia Thürlemann ist als Journalistin für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig. Mutter Lisa ist die Organisatorin der Winzerfamilie geblieben: Sie bietet die Helferinnen und Helfer für die Rebarbeit auf und stärkt sie in den Pausen mit Kaffee und Kuchen.

Willkommene Hilfe von aussen

«Unser Familienbetrieb ist auf zusätzliche Hilfskräfte angewiesen», sagt Cornelia Thürlemann. Zu den regelmässigen Helfern gehört eine Gruppe von Seniorinnen und Senioren: die Nachbarn Ernst Weber und Greta Deiss, das Ehepaar Schlienger aus Nussbaumen im Aargau oder der Zürcher Bobby Schwarz. Sie haben das ganze Jahr über zu tun: Im Winter werden die Gerüste gerichtet, Stickel kontrolliert, wenn nötig ersetzt und Drähte neu gespannt. Im Februar steht der Winterschnitt an. Diesen nimmt der junge Winzer Thomas Thürlemann selber vor.

Noch vor der Wachstumsperiode werden die Fruchtruten an die Drähte zwischen den Rebstöcken gebunden.



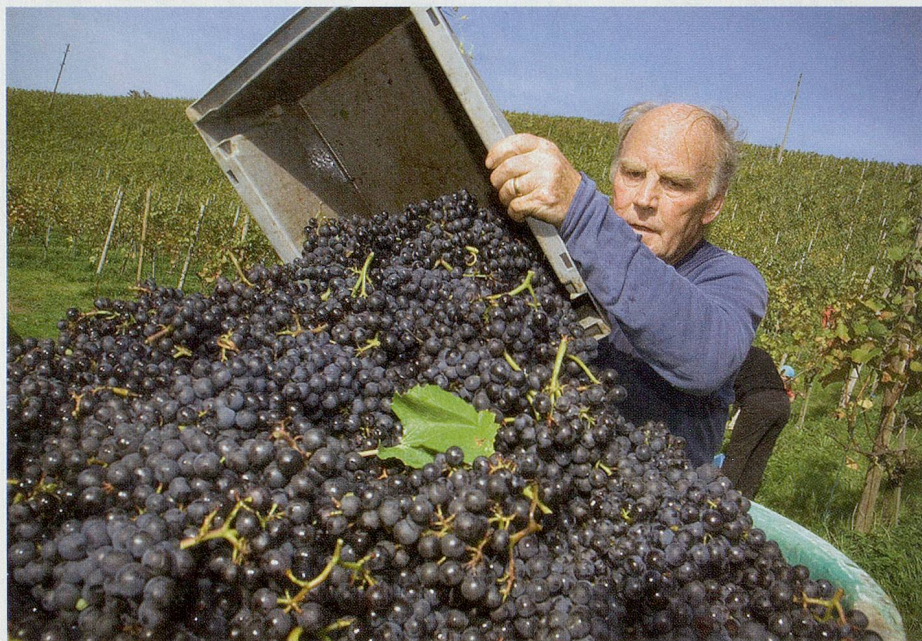
Schön der Reihe nach: Alice

Schlienger geniesst die Arbeit in der eigenen Rebzeile. Eine Beschäftigung, bei der man ganz für sich allein ist und doch in der Ferne die Stimmen der anderen Helferinnen und Helfer hört.



Das blaue Wunder:

Thomas Thürlemann (Bild links oben) und Josef Schuppisser (unten) holen den Traubensegen aus dem Weinberg.



reitgestellten Kistchen. Regula Schuppisser-Thürlemanns Schwiegervater Josef Schuppisser und zwei weitere Helfer stapeln die vollen Kistchen auf den kleinen Raupentraktor.

Damit fährt Thomas Thürlemann zur Stande. Kiste um Kiste wird hineingeleert – eine halbe Tonne, dann ist die erste Stande voll. Die Seniorinnen und Senioren lieben diese körperliche Betätigung draussen in der Natur und schätzen auch einen guten Tropfen. «Ich arbeite gerne mit den Händen», sagt Bobby Schwarz, zudem sei die Arbeit im steilen Rebberg ein gutes Training für sein anderes Hobby, das Bergsteigen. Alice Schlienger mag die Gemeinschaft, die sich da ergibt: «Ich arbeite für mich an meiner Rebzeile, geniesse den Frieden und höre in der Stille nur das Gemurmel der anderen Helferinnen und Helfer.»

Die Entschädigung für die strenge Arbeit erfolgt jeweils am Abend im Rebhaus, das mitten im Weinberg liegt. Mutter Lisa Thürlemann hält für die Rebleute ein feines Nachtessen bereit. Dann sitzen alle gemütlich zusammen, lassen den Tag Revue passieren und planen den nächsten. Eine Flasche passender Sulzer Wein darf dabei nicht fehlen: fruchtig, leichte Kirschnote, im Abgang fein, ein Gedicht...

Später werden überzählige Triebe ausgebrochen. Zwischen den Rebzeilen muss das Gras gemäht und der Boden gelockert und gemulcht werden. Ein einziger Arbeitsgang verlangt durchschnittlich drei Wochen Arbeit – viel Arbeit, wenn man bedenkt, dass der Ertrag von einem Rebstock in der Regel weniger als eine Flasche Wein einbringe, meint Cornelia Thürlemann.

In den steilsten Lagen des Rebbergs Germatt wächst der Riesling × Sylvaner, auf etwa zwei Dritteln der Fläche der Blauburgunder. Daraus entstehen 13 verschiedene Weine – neben dem klassischen Blauburgunder auch Rosé, Gewürzweine und Schaumweine, Feder-

weisser, Eiswein oder der Märchenwein «Himmelblau & Rosarot». Gekeltet werden die Weine bei den Volg-Weinkellereien in Winterthur; verkauft werden sie von der Familie Thürlemann selber.

Der Höhepunkt im Rebenjahr

Die letzten Schönwettertage im Herbst lassen den Zuckergehalt – die Öchslewerte – in den Trauben nochmals steigen. Tochter Regula Schuppisser-Thürlemann misst sie ein letztes Mal, danach gibt sie das Signal zur etwa fünf Tage dauernden Lese: Jeder Helfer und jede Helferin arbeitet sich einer Rebzeile entlang hangabwärts, schneidet die Trauben von den Stöcken und füllt damit die be-

WEITERE INFORMATIONEN

Sulzer Weine, Familie Thürlemann
Geissbel 2, 5085 Sulz im Fricktal
Telefon 062 875 14 40
Mail info@sulzerweine.ch
Internet www.sulzerweine.ch
Die Winzerfamilie bietet auch Führungen durch den Rebberg und Degustationen von Sulzer Weinen an. Das Rebhaus kann auch für Feste gemietet werden.

