

Beim Rebschnitt kommen die Ideen

NEFTENBACH «Rebschneiden ist unsere aufwendigste Arbeit», sagt Winzer Hansueli Sprenger. Der Neftenbacher steht auch bei dieser eisigen Kälte am Rebhang. Dabei habe er oft seine besten Weinideen.

Hansueli Sprenger mag den Winter nicht sonderlich. Im Sommer sei es ihm wohler, gesteht er. Auch wenn der Winzer aus Neftenbach im Winterhalbjahr am liebsten mit Gattin Maya in den Süden verreisen würde, um sich dort an einem Strand in der Sonne zu räkeln: Es würde ihm keine Ruhe lassen, dass zu Hause an den Hängen des Irchels seine Reben auf den Schnitt warten.

Und diese Zeit ist jetzt. Bei eisigen Temperaturen stehen Sprenger und ein Mitarbeiter täglich in den Reben, um diese zurückzuschneiden. «Wenn man gut angezogen ist und lange Unterhosen trägt, ist das kein Problem», meint er lachend. Das Rebschneiden nehme jährlich zwischen 80 und 100 Stunden pro Hektare in Anspruch. Bei den 2,2 Hektaren, die zum kleinen, aber kultigen Weingut Frohhof gehören, macht das gute 200 Stunden pro Jahr aus.

Zeit der Inspiration

«Das Rebschneiden ist unsere aufwendigste Arbeit», räumt der 50-Jährige ein. Der Anstrengung kann er aber Positives abgewinnen: «Beim Rebschneiden habe ich Zeit zum Studieren, Sinnieren, Philosophieren und brüte neue Ideen aus», sagt er. Warten, bis das Wetter wieder etwas milder sei, könne er nicht. Der Winzer, den manche auch «Alchemist» nennen, führt momentan neben dem Rebschnitt auch Weinanalysen durch und degustiert seinen letztjährigen Wein. Zudem geben Gesellschaftsantisse im schmucken Frohhof einiges zu tun.

Hansueli Sprenger ist der Erste im Familienstammbaum, der sich der Winzerei voll und ganz widmet. «Während andere sich nach einem langen Arbeitsleben zum Schluss ein Weingut gönnen, habe ich gleich mit der Verwirklichung des Traumes angefangen.»

Rebhänge neu erwacht

1841 erwarb sein Urururgrossvater den Frohhof mit Landwirtschaft und Weintrotte. Das Gut, in dem hauptsächlich Landwirtschaft betrieben wurde, war zuvor ein Zehntenhaus gewesen. 1993 übernahm Hansueli Sprenger den Betrieb von seinen Eltern. Bereits sein Vater hatte die Rebparzellen wieder bepflanzt, nachdem sie drei Jahrzehnte lang brachgelegen waren. Doch der Sohn er-



Zeit der Inspiration: Hansueli Sprenger denkt sich beim Rebschneiden neue Weine und Projekte aus.

Mark Dahinden

weckte die Rebhänge zu richtig neuem Leben und baute eine Kelterei ein. Heute produziert Sprenger zwischen 20 000 und 25 000 Flaschen im Jahr. «Wir schaffen Produkte, die eine Seele haben und Emotionen ansprechen», sagt er. Seine Klientel seien Privatkunden, die das Spezielle such-

ten und sich für die Geschichte des Produktes interessierten.

In den letzten zwanzig Jahren hat der Neftenbacher mit vielen neuen Sorten und Keltereimethoden experimentiert und interessante neue Produkte und Projekte verwirklicht. Aus 15 Rebsorten stellt er heute 17 Weine her.

Als «Lohnkelterer» unterstützt Sprenger auch andere Hobbywinzer. Zum Beispiel die private Winzergruppe Steig 1707. Für sie kelterte er den «Nationalratswein» für Jürg Stahls Feier zum höchsten Schweizer. «Von der Idee bis zum Wein dauert es etwa fünf Jahre», sagt Sprenger.

Sein jüngstes Experiment ist der schweizweit erstmalige Anbau der Weissweinsorte Roter Müller-Thurgau. «Ich habe sie letztes Jahr angebaut.» Auf die ersten 80 Kilogramm Ernte respektive die Analyse, ob Zucker, Säure und Aromatik stimmen, freut er sich jetzt schon. *Dagmar Appelt*