

Ruhe im Rebberg – Hektik im Keller

Nach der Traubenlese hängt jetzt alles vom Keltern ab: Ein Augenschein im Weinkeller

Von Thomas Gubler

Liestal. Es gärt im Liestaler Traditionsweinhaus Siebe Dupf. Und das riecht man schon am Eingang zum Keller, der normalerweise dem Publikum nicht zugänglich ist. Bis auf wenige Speziallieferungen – etwa die luftgetrockneten Pinot-Trauben für die Produktion des schweren «Rhy Passo» mit dereinst rund 15 Prozent Alkohol – ist die Traubenannahme abgeschlossen. Es waren dieses Jahr 314 Tonnen Trauben, welche die Siebe Dupf AG zur Eigen- und zur Lohnkelterung in Empfang genommen hat – so viel wie noch nie.

Für einmal dürfen wir an diesem Tag die Schwelle zum «Allerheiligsten» des Liestaler Weinhauses überschreiten und ins Reich von Kellermeister Thomas Engel (43) vordringen. Im grössten Baselbieter Weinkeller herrscht zurzeit Hochbetrieb. Engel und sein Mitarbeiter Lukas Wiedmer arbeiten nicht ganz, aber fast rund um die Uhr. Und das sieben Tage in der Woche. Das verlangt zum einen der in den Tanks gärende Traubenmost. In diesem Jahr kommen aber noch die speziellen Witterungsverhältnisse mit einem sehr trockenen Sommer und Frühherbst erschwerend hinzu. Das ganze Traubengut – ob weiss oder rot, ob frühe oder späte Sorten – wurde dadurch gleichzeitig reif und musste parallel verarbeitet werden. Eine zeitliche Staffelung wie in normalen Jahren, wenn erst die früheren weissen und dann die späteren roten Trauben, vor allem Blauburgunder, geerntet werden, fand 2018 nicht statt.

Die Gärphase ist entscheidend

Entsprechend lagert zurzeit der gesamte Traubenmost in den Tanks und gärt bei rund 15 Grad Celsius vor sich hin. Das macht sich olfaktorisch durch starke Gerüche und akustisch durch das Gurgeln der Kohlensäure, die durch Schläuche in Wasserbehälter abgeleitet wird, bemerkbar. Rund drei Wochen gärt der Traubenmost, dann wird er von der Hefe genommen. «Umziehen» nennt dies der Kellermeister. Und wenn man mitunter in Winzereisen hört, ein guter Kellermeister vermöge auch aus mittelmässigem Traubengut noch einen anständigen Wein zu keltern, so gilt eben auch das Umgekehrte, nämlich dass bei der Gärung auch das beste Traubengut noch verderben kann, wenn man im Keller nicht aufpasst. «Die Gärphase ist ganz entscheidend», erklärt Engel.

Mit dem Ansetzen der Hefe im Traubenmost ist es nämlich nicht getan. Die Hefe braucht Nahrung in Form von Ammoniumsalzen. Wird ihr diese vorenthalten, dann hat man den «Bock» im Keller. Das heisst, der Wein beginnt zu stinken. Und in einem trockenen Jahr seien die Trauben durch den Wasser-



Der letzte Test. Kellermeister Thomas Engel degustiert den vergorenen, aber noch «unraffinierten» Wein. Fotos Florian Bärtschiger

mangel relativ nährstoffarm. Das bedeutet für den Kellermeister, dass er halt morgens um zwei Uhr nochmals von Tank zu Tank geht und eine Nase voll von jedem nimmt, um zu entscheiden, wo noch Nährstoffe zugefügt werden müssen, damit die Hefe nicht «verhungert». Mehr als sechs Stunden Ruhe verschafft ihm aber auch das nicht. Die Aussage «Weinmachen ist Fleissarbeit» seines Mutterzener Kollegen Urs Jauslin habe schon etwas für sich, sagt Engel. Leiten lässt er sich in dieser Zeit vorwiegend von seiner Nase und weniger vom Gaumen. Degustiert werde in dieser Phase wenig, sodass er im Herbst eigentlich wenig Wein trinke.

Ist der Most vergoren, hat der Kellermeister die anspruchsvollste Phase beim Weinmachen überstanden. Der Wein liegt dann als eine Art ungeschliffener Rohdiamant vor. Entsprechend schmeckt er in diesem Stadium noch ein bisschen «unraffiniert», mit etwas Hefe-Nebengeschmack, obschon sich die Qualität bereits abschätzen lässt. Noch fehlt ihm aber der Feinschliff. Zurzeit ist der Riesling-Sylvaner voll vergoren. Entsprechend wird er von der Hefe genommen und in einen neuen Tank «umgezogen».

Ein bisschen wie kochen

In der nächsten Phase folgt der Ausbau des Weins. Es wird ihm schweflige Säure zur Stabilisierung und zum Schutz vor Mikroorganismen beigegeben. Um Oxidationen und Aromaver-



Beim Umziehen. Lukas Wiedmer nimmt den vergorenen Wein «von der Hefe» und pumpt ihn in einen neuen Tank um.

luste zu vermeiden, werden die Tanks komplett gefüllt. «Dann ist der Wein erst mal versorgt», sagt Thomas Engel. Ein bis zwei Monate wird er sich selbst überlassen, bis zum Filtrieren im Januar. Zu diesem Zweck wird er ein zweites Mal umgezogen. Was dann noch folgt, ist das «Feintuning». In dieser Phase lasse sich das Weinmachen am ehesten mit dem Kochen eines edlen Gerichts vergleichen, meint Engel, der in seiner Jugend eine Kochlehre absolviert hatte.

Ende Februar beginnt das Abfüllen. Eine Arbeit, die dem Kellermeister wieder einiges abverlangt. «In dieser Phase

kann man beim Wein nichts mehr verbessern, schiefe gehen kann aber noch einiges», erklärt Engel. So müssten höchste Anforderungen an die Hygiene gestellt werden. Und man hoffe inständig, dass jetzt ja keine Maschine ansteigt. «Und dann steht schon wieder der nächste Jahrgang vor der Tür.»

Wann kann es denn ein Kellermeister einmal ein bisschen ruhiger angehen? Am ehesten um die Weihnachtszeit, von Mitte Dezember bis Mitte Januar, meint Thomas Engel. «Aufgrund der klimatischen Ungewöhnlichkeiten sind andere ruhige Momente in den letzten Jahren ausgeblieben.»

Swissmedic kritisiert KSBL

Inspektion offenbart Mängel

Von Tomasz Sikora

Liestal. Swissmedic, das Schweizerische Heilmittelinstitut, hat in einem Bericht das Kantonsspital Baselland (KSBL) gerügt, nachdem es Mitte September eine Inspektion im Spital durchgeführt hatte.

Das KSBL hat gestern die Ergebnisse für die Medien zusammengefasst. Swissmedic attestiere den inspeziierten Bereichen grundsätzlich eine gute Arbeit, dennoch würden zwölf Beobachtungen beanstandet, davon drei «kritische Nichtkonformitäten»: ein falsch beschriftetes Reinigungsmittel, Vorkommnisse mit Medizinprodukten und Mängel bei der Schulung von Mitarbeitenden. Welche Vorkommnisse beanstandet wurden, weiss das KSBL nicht. Eine Gefährdung der Patienten habe zu keinem Zeitpunkt bestanden, so die Zusammenfassung.

«Selektive» Zusammenfassung

Swissmedic-Sprecherin Danièle Bersier teilt auf Anfrage mit, dass sich Swissmedic zu laufenden Verfahren grundsätzlich zwar nicht äussern könne, widerspricht aber dem KSBL. Die Darstellung des Spitals sei eine «selektive» Zusammenfassung, die nicht alle Punkte des 16 Seiten umfassenden Swissmedic-Inspektionsberichts wiedergebe.

Allgemein, so Bersier, gefährde die Nichteinhaltung von regulatorischen Vorgaben die Patientensicherheit. «Als Überwachungsbehörde wird Swissmedic die vom Spital vorgesehenen Massnahmen zur Gewährleistung der Patientensicherheit kritisch prüfen», sagt Swissmedic-Sprecherin Bersier. Wie ernst die Vorfälle tatsächlich waren, bleibt vorerst unklar.

Nachrichten

Quartierstrasse nach sieben Jahren fertig

Hölstein. Die Sanierung des Biretenwegs dauerte sieben lange Jahre. Nun liegt die Bauabrechnung vor. Die Kosten belaufen sich gemäss Kredit auf 1,3 Millionen Franken, die Anstösser bezahlen 600 000 Franken. Diese hatten sich vor Gericht gegen die Übernahme eines Kostenanteils gewehrt.

Baselbieter Energiepaket wieder auf Tour

Liestal. Das Programm für energetische Gebäudesanierungen, das Baselbieter Energiepaket, führt von Mitte Oktober bis Mitte November fünf Informationsveranstaltungen durch. Diese finden statt in Laufen, Pratteln, Binningen, Münchenstein und Liestal. Details unter www.energiepaket-bl.ch.

Die unverhoffte Rolle des Rolf Randegger als Lebemann

Der neueste Trend heisst Krimi-Spektakel plus Kulinarik: Im Schloss Bottmingen wurde geliebt, gelacht und geschmaust

Von Franziska Laur

Bottmingen. Als der junge Mann über die Zugbrücke des Schlosses Bottmingen schritt, ahnte er noch nicht, dass er in einer Geschichte um Mord und Totschlag eine Hauptrolle spielen sollte. Kürzlich Vater geworden, betrat er guten Mutes das edle Haus, seine junge Frau an der Seite, das Baby im Arm. Er freute sich auf ein gediegenes Essen im schönen Saal und auf viel Klamauk in Form einer Krimikomödie.

Doch als er den Rittersaal betreten hatte, fragte ihn die Spielleitung gleich für die Rolle des Rolf Randegger an und er übernahm sie mit Begeisterung. In Person des Lebemanns Randegger hat er unzählige Frauen erobert. Elf Mal ist er in den Hafen der Ehe eingefahren und seine momentane Gattin geht ihm ziemlich auf den Geist. Und weil Rolf Randegger ein junger Mann mit viel Tatendrang ist und er auch genug von der monotonen Arbeit und seinem Chef hat, meldet er sich in der Show «Money Money Money» an, wo er gewinnt. Dass seine Gegenspielerin ein Glückchen bekommt, das nicht bimmelt, und sie



Talentierte. Ein Gast (l.) setzte sich als Rolf Randegger glänzend in Szene und auch die Profis bewiesen in ihren Mehrfachrollen grosses Können. Foto Pino Covino

daher gar nicht gewinnen kann, sei nur nebenher bemerkt. Randegger, der glückliche Gewinner, wünscht sich als ersten Preis nicht mehr und nicht weniger als den Tod seines Chefs. Dieser stirbt tatsächlich – und noch so mancher dazu. Und nun stellt sich natürlich die Frage: Wer ist der Mörder?

Rauchlachs nach dem Schuss

So nimmt das Spektakel seinen Lauf, als die Gäste sich nach dem Apéro mit Häppchen und Prosecco an ihre Tische setzen. Rund 36 Personen sind zum Dinner-Krimi zusammengekommen, um sich kulinarisch und kriminologisch bewirten zu lassen. Seit nunmehr zwölf Jahren bietet der Schauspieler und Autor Peter Delo seine Dinner-Krimis an. Und er wählt die besten Schauplätze für den Event: Das aus dem 13. Jahrhundert stammende Schloss Bottmingen, die einzige noch erhaltene Wasserburg im Leimental.

Es ist das erste Mal, dass der Anlass hier stattfindet. Doch das Personal arbeitet wie von langer Hand einstudiert mit den Schauspielern zusammen. Es tischt souverän nach dem ersten

Schuss die Röllchen von Rauchlachs mit Meerrettich und Sucrine-Salat auf, räumt die Teller wieder ab, bevor der Anwalt in seinen letzten Atemzügen auf die gedeckte Tafel fällt und schwebt dann mit dem Kalbs-Rib-Eye heran, ehe die nächsten Morde geschehen. 168 Franken lassen sich die Gäste das Dinner samt Wein und Krimi-Spektakel kosten und keiner scheint es zu bereuen.

Die Atmosphäre ist heiter, die Spannung steigt, und wer einfach gemütlich geniessen will, muss nicht befürchten, in eine Rolle gezerzt zu werden. Doch Rolf Randegger spielt seine Figur so gut, dass manch ein Gast rätselt, ob er nicht doch ein verkappter Schauspieler ist. Ist er nicht, doch er scheint perfekt in die Rolle zu passen.

Und wer wissen will, wie die Geschichte ausgeht, hat in der Region Basel noch einige Gelegenheiten.

Aufführungsdaten: Gasthof zum goldenen Stern, Basel: Mittwoch, 31. Oktober, 18.30 Uhr, und Mittwoch, 14. November, 18.30 Uhr (Preis alles inkl. Fr. 149.–)

Restaurant Schloss Bottmingen: Sonntag, 18. November, 17 Uhr, und Sonntag, 16. Dezember, 17 Uhr (Preis alles inkl. Fr. 168.–)