



# Das Vermächtnis des Herrn Müller

Von Wädenswil aus eroberte einst die erfolgreichste Weisswein-Neuzüchtung die Welt. Der damals zukunftsweisende Wein eines Schweizer Universalgenies steht heute an einem Wendepunkt.

TEXT KRISTINA A. KÖHLER FOTOS SALVATORE VINCI

Nur ein kurzer Spaziergang führt vom idyllischen Seebecken beim Bahnhof Wädenswil ZH hinauf zum Weinbauzentrum. Dort steht, inmitten des Rebberges, ein schmuckes Weinberghäuschen aus dem späten 19. Jahrhundert. Um das Treppengeländer rankt üppig eine Weinrebe. Diese Rebe ist nicht irgendeine. Es ist die Original-Mutterrebe der be-

kanntesten Weisswein-Neuzüchtung der Welt: des Riesling-Silvaner. Ihr «Erfinder», der Thurgauer Hermann Müller, war ein Pionier im Bereich Wein- und Obstbau, dessen Forschungsarbeiten bis heute wegweisend sind. Müller wurde 1891 als der erste Direktor nach Wädenswil berufen (siehe S. 39), baute das heutige Zentrum, die ehemalige Versuchs-

und Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau, auf und etablierte es. Zudem legte er ab 1892 mit seiner epochalen Weinzüchtung auch den Grundstein für die weltweite Anerkennung der Wädenswiler Weinbauforschung. Genügend Gründe, die erklären, warum der spritzige Weisswein im Ausland (von Deutschland bis nach Japan und den USA) unter

dem Namen des «Gründervaters» bekannt ist: Müller-Thurgau. Obwohl dieser stets dagegen angekämpft hat.

## Im Wandel begriffen

Sieghard Vaja (42) führt seit diesem Jahr Müllers grosses Erbe als Leiter des Weinbauzentrums fort. «Wir besitzen die Urreben, die erstmals gekreuzt wor-



Mit Elan in eine neue Zeitrechnung: Sieghard Vaja will als neuer Direktor das Weinbauzentrum Wädenswil sowie die Rebsorte Riesling-Silvaner (l.) für die Zukunft wappnen.

den sind. Winzer benutzen sie noch immer für die Vervielfältigung», erklärt der Önologe und Getränketechniker sichtlich stolz. Das Zentrum bietet heute Weiterbildungen für Winzer, Wein-Analysen und Produktentwicklung an, produziert eigenen Wein und es gibt noch immer die Versuchsstation. Auch am Riesling-Silvaner wird fleissig getüftelt. «Die Züchtung zielte damals auf einen stabilen Ertrag ab, sie sollte gut und besonders früh reifen, die Menge war ein grosses Thema sowie der Preis.» Der Südtiroler ergänzt: «Wein besass noch nicht den Kult- und Lifestyle-Charakter von heute, die breite Bevölkerung konnte sich teils nicht mit den Grundnahrungsmitteln eindenken.» In der Nachkriegszeit lieferte die genügsame Rebe eine sichere Produktion, die Wirtschaft erholte sich und gleichzeitig stieg das Bewusstsein für komplexere Weine.

«Die Rebe findet heute zudem andere Lebensbedingungen vor als in ihrer Züchtungszeit. Es wird immer wärmer, feuchter. «Die Rebe ist bedeutend anfälliger geworden», bilanziert Vaja. Wegen des Klimawandels würde der Riesling-Silvaner immer öfter mit Sorten wie Sauvignon Blanc ersetzt, die auch ge-

schmacklich einem neuen Zeitgeist entsprechen. «Diese Weine machen zwar weniger Menge, sind aber deutlich aromatischer und schwerer.» Der fruchtig-blumige Riesling-Silvaner gilt zudem als «Billigwein». So reduzierten sich in Europa zunehmend seine Anbauflächen, in anderen Teilen der Welt, wie etwa in Neuseeland, verschwand er bis heute fast gänzlich von der Bildfläche. Das Weinbauzentrum sucht deshalb Wege, dem geschichtsträchtigen Wein ein neues Image zu verleihen. «Wir wollen verschiedene Anbau- und Verarbeitungsweisen aufzeigen, damit die Winzer nicht die Experimentierlust an ihm verlieren.»

## Der leichte Müller

Vor Kurzem haben Sieghard Vaja und sein Team das Projekt «Leichter Müller» vorgestellt: einen Riesling-Silvaner mit nur 8,5 Volumenprozent Alkohol, dem niedrigsten Gehalt, welchen das Schweizer Weingesetz für einen Wein zulässt. «Das wäre ein Weg», reflektiert Vaja, «den Riesling-Silvaner nochmals neu als einen leichten Wein zu positionieren.» Denn der Trend hin zu leichteren Weinen sei auf jeden Fall zu verzeichnen. Dennoch schätzt der

→ Seite 39



Das röstige «Müller-Thurgau»-Reben  
in der Schweiz, in der Schweiz, in der Schweiz.

FOTOS: ARCIV FAG, ZVG

ESSEN & TRINKEN  
WEIN

NATURAPLAN-BIO-RIESLING-SILVANER  
Aargau AOC Fricker/FiBL

Andreas Tuschmid, Weinbauer und Kellermeister beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick AG baut den Riesling-Silvaner seit rund sechs Jahren nach Bio-Suisse-Richtlinien an. Weil der Wein so ertragreich ist, besitzt er eine positive CO<sub>2</sub>-Bilanz.

**Aroma:** in der Nase Zitrusfrüchte und exotisch reife Noten. Am Gaumen frische Säure, saftige Frucht.

**Preis:** Fr. 13.50/75 cl



Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten oder unter: [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)

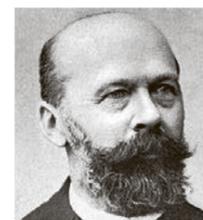
Die alten «Müller-Thurgau»-Reben in Wädenswil sind unermesslich wertvoll.

→ Chef des Weinbauzentrums die generelle «Unbeschwertheit und Leichtigkeit» des Müller-Thurgau. «Er ist und bleibt der ungezwungene, lässige Sommerwein für eine gesellige Runde. Und warum sollte dieser Wein nicht auch ein guter Partner für einen Cocktail sein? Weinkenner wird diese Idee sicherlich

wenig begeistern», lacht Vaja. «Der Müller-Thurgau könnte hier jedoch durchaus mit seiner zurückhaltenden, unaufdringlichen Aromatik und Struktur überzeugen.»

Siegward Vaja gibt sich zudem hoffnungsvoll: «Ich bin mir sicher, diesen Wein wird es immer geben.»

DAS THURGAUER UNIVERSALGENIE



**Unvergessener Pionier:** Prof. Hermann Müller forschte unermüdlich.

Hermann Müller (1850–1927) aus Tägerwil TG war ein weltweit beachteter Pflanzenphysiologe, Botaniker und Agrarwissenschaftler, insbesondere im Bereich Wein- und Obstbau. Von 1876 bis 1890 arbeitete er als Professor und Leiter des Institutes für Pflanzenphysiologie in Geisenheim (D). Hier experimentierte er 1882 mit den ersten Riesling-Silvaner-

Versuchsreben, die er später erfolgreich in Wädenswil ZH anzüchtete. Um sich von drei anderen Mitarbeitern gleichen Namens zu unterscheiden, erhielt er den Übernamen «Müller-Thurgau». 1891 wurde er Direktor der neuen Versuchs- und Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Er gilt u. a. auch als Pionier auf dem Gebiet der unvergorenen pasteurisierten Fruchtsäfte. Dieses Jahr wurde ihm zu Ehren die Stiftung Müller-Thurgau ins Leben gerufen. Diese will den einzigartigen und hochstehenden «Forschungs-Spirit», den Hermann Müller einst nach Wädenswil brachte, wiederaufnehmen, pflegen, und weiterentwickeln.

10x  
6.95

3.99  
6.79  
2.99  
1.59

20%  
8.80  
mit 1.50

30%  
6.70  
mit 1.50

33%  
7.95  
mit 1.50

33%  
15.95  
mit 1.50

COOP  
Für mehr vom Besten

COOP  
Für mehr vom Besten

ANZEIGE

NEU

MACH MIT!  
BESCHÜTZE  
DIE BIENEN!

HILF  
BIENENHOTELS  
ZU BAUEN

Profitieren Sie von  
30%  
RABATT

auf das gesamte Nestlé Cerealsortiment!

COOP  
NESTLÉ

2 503600 339714