

Die Urrebe

DOMAINE TAGEBLATT Zu Besuch in der Schweiz, wo Hermann Müller-Thurgau den Rivaner züchtete

Chris Schleimer

Als angehende Winzer beschäftigen wir von der „Domaine Tageblatt“ uns nicht nur mit der praktischen Arbeit im Weinberg, sondern auch mit der Geschichte unserer Rebsorte Rivaner. Hierfür haben wir uns in die Schweiz, auf die Spuren von Hermann Müller-Thurgau, begeben. Entdeckt haben wir eine Geschichte über Pionierarbeit, Irrtümer und Schmuggel.

Eigentlich sieht er recht unspektakulär aus – eben wie ein alter Rebstock aussieht. Doch ein kleines Schild verrät seine besondere Geschichte: „Riesling x Sylvaner Urrebe Stock 58“. Hier, an diesem unscheinbaren Rebstock, begann die Erfolgsgeschichte des Rivaners – auch bekannt als Müller-Thurgau – und damit ein bedeutendes Kapitel des Weinbaus, das bis in die *Tageblatt*-Parzelle auf dem Remicher Galgenberg reicht. Wir befinden uns in der Schweiz, genauer gesagt in Wädenswil, einer kleinen Stadt an den Hängen des linken Ufers des Zürichsees.

Traubenschmuggel nach Deutschland

Zwischen Häusern, Obstbäumen und Weinreben – darunter der berühmte Stock 58 – liegt das Weinbauzentrum Wädenswil. Die Forschungseinrichtung, gegründet im Jahr 1890, blickt auf eine lange Tradition zurück.



Jacqueline Achermann und Martin Wiederkehr nahmen uns mit auf die Spuren von Hermann Müller-Thurgau

Foto: Chris Schleimer

Domaine-Tageblatt-Newsletter

Das Projekt ist ambitioniert und soll Einblicke in die Welt der Winzer verschaffen. Die Tageblatt-Redaktion wird in den kommenden anderthalb Jahren versuchen, ihren eigenen Wein herzustellen, in einer wöchentlichen Serie über Erfolg und Misserfolg berichten und dabei tiefere Einblicke in die Welt des Weinbaus geben. Bleiben Sie über unsere Erfolge und Misserfolge informiert. Hier geht's zu unserem Newsletter:



Ähnlich wie das Institut viti-vinicole in Luxemburg entstand sie als Reaktion auf die großen Schäden, die Reblaus und Mehltau im 19. Jahrhundert in Europa verursachten, erklärt Martin Wiederkehr, Geschäftsführer des Weinbauzentrums Wädenswil. Erster Direktor war der Önologe, Pflanzenphysiologe, Botaniker und Rebzüchter Hermann Müller-Thurgau – der Vater des Rivaners. Deshalb ist die Sorte in der Schweiz und in Deutschland unter dem Namen Müller-Thurgau bekannt.

„Weiß, frühreif, reichtragend, angenehmer Geschmack“
Hermann Müller-Thurgau

Bevor Müller-Thurgau 1891 nach Wädenswil kam, arbeitete er an der Forschungsanstalt Geisenheim – jener Institution, an der heute viele luxemburgische Winzer ausgebildet werden. Bereits 1882 begann er dort mit den ersten Kreuzungsversuchen zwischen Riesling und dem vermeintlichen Sylvaner, woraus sich später der Name Rivaner ableitete. Als er schließlich nach Wädenswil wechselte, brachte er 150 Setzlinge aus Geisenheim mit. „Darunter war auch der Stock 58, der sich durch seine

herausragenden Eigenschaften unter den Setzlingen auszeichnete und später als Traubensorte Riesling-Sylvaner die Welt eroberte“, erklärt die Winzerin Jacqueline Achermann, die aktuell am Projekt „Stock 58“ arbeitet, das sich mit der Geschichte des Müller-Thurgaus befasst. Im Zentrum dieser Geschichte steht allerdings ein Irrtum. Denn obwohl die weiße Rebsorte unter dem Namen Riesling-Sylvaner bekannt wurde – woraus sich auch der Name Rivaner ableitet –, enthält sie gar keinen Silva-

Hermann Müller, Pionier und Vater des Rivaner

Hermann Müller kam vor 175 Jahren, am 21. Oktober 1850, im Schweizer Kanton Thurgau zur Welt. Er gilt nicht nur als Vater der Rivaner-Rebsorte, die in Deutschland und der Schweiz auch seinen Namen Müller-Thurgau trägt, sondern war ein Visionär, dessen Leistungen bis heute oft unterschätzt werden, wie Lukas Bertschinger, Präsident der Müller-Thurgau-Stiftung und des Vereins ErlebnisMüllerThurgau in der Januarausgabe der Zeitschrift Obst und Wein schreibt. Eine Zeitschrift, die es seit 161 Jahren gibt und deren Chefredakteur Müller-Thurgau zwischen 1891 und 1925 war. Für Bertschinger war Hermann Müller-Thurgau (den Zusatz seines Heimatkantons legte er sich bei seiner Rückkehr von Geisenheim in die Schweiz zu) ein Pionier der Pflanzenbauwissenschaften. Seine Arbeitsweise sei bereits vor 130 Jahren interdisziplinär gewesen. Er entdeckte unter anderem die Ursachen der alkoholischen Gärung in Fruchtsäften. Er verfeinerte das Verfahren der Pasteurisierung und ermöglichte so die Haltbarkeit von Fruchtsäften. Zudem trug er zum Verständnis der Epidemiologie von Rebkrankheiten bei und nutzte als Erster gezielt Hefekulturen, um den Geschmack des Weines zu beeinflussen. Müller-Thurgau starb am 18. Januar 1927 in Wädenswil. Sein Vermächtnis geht weit über die Züchtung des Rivaners hinaus. Aus diesem Grund finden in der Schweiz und in Deutschland das ganze Jahr über Veranstaltungen zu seinen Ehren statt.



Foto: Wikicommons

Büste von Hermann Müller-Thurgau vor seinem Geburtshaus im schweizerischen Tägerwil



Ein Riesling-Sylvaner von 1965 aus dem Weinkeller des Weinbauzentrums Wädenswil

ner. Erst 1998 entdeckten österreichische Wissenschaftler durch eine DNA-Analyse des Stock 58, dass es sich tatsächlich um eine Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royale handelt. Wie es zu dieser Verwechslung kam, lässt sich nicht mehr genau nachvollziehen. Achermann vermutet, dass es beim Transport der Setzlinge nach Wädenswil zu einer Verwechslung kam. Prof. Ernst H. Rühl von der Hochschule Geisenheim hält es für möglich, dass Madeleine Royale zur gleichen Zeit im Gewächshaus blühte und es so zur Verwechslung kam.

Dieser Irrtum hinderte den Rivaner jedoch nicht daran, zur erfolgreichsten Weißweinezüchtung der Welt zu werden. Keine andere moderne Rebsorte ist so weit verbreitet wie der Müller-Thurgau. Vor allem in Europa wird er angebaut, doch auch in Japan, den USA und Russland findet er seinen Platz, so Achermann. Heute steht der Rivaner für eine typische westeuropäische Weißweinsorte. Doch vor rund 130 Jahren sorgte der Müller-Thurgau für eine kleine Revolution. „Weiß, frühreif, reichtragend, angenehmer Geschmack“, notierte Hermann Müller-Thurgau 1894 in seinem Rebbuch. „Bereits die ersten Weine, die daraus gekeltert wurden, zeichneten sich durch eine milde Säure aus – ein Merkmal, das man bis dahin eher von importierten Weinen aus dem Süden kannte. Plötzlich gab es eine Schweizer Sorte mit dieser Milde und Gefälligkeit.“ Müller-Thurgau erkannte das Potenzial seiner Neuzüchtung früh, betont Achermann.

Kulturgut
hochhalten

Dieses Potenzial sah vor genau 100 Jahren auch der Winzer Johann Baptiste Röhrenbach aus Deutschland. Am Bodensee befand sich der Weinbau aufgrund von Missernten in der Krise. Als Röhrenbach in der Schweiz den Müller-Thurgau kostete, war er davon überzeugt, dass diese Rebe



Das „Objekt der Begierde“: die Urrebe Stock 58

Foto: Chris Schleimer

X oder -?

Auf dem Schild am Stock 58 steht immer noch Riesling x Sylvaner geschrieben, so wie es früher genutzt wurde. Streng genommen ist es aber falsch. Denn das x steht für eine Kreuzung. Und da der Wein – wie seit 1998 bekannt ist – keine Kreuzung aus den Sorten Riesling und Sylvaner ist. Heute ist der Wein deshalb in der Schweiz und in Deutschland vor allem unter dem Namen Müller-Thurgau bekannt. Allerdings darf laut EU-Sortenverordnung auch der Name „Riesling-Sylvaner“ benutzt werden, da der Bindestrich im Gegensatz zum x für einen Eigennamen und nicht für eine Kreuzung steht.

die Rettung sein könnte. Allerdings bekam er die Einführung der Reben nicht gestattet und so entschloss er sich gemeinsam mit seinem Sohn Albert und zwei weiteren Komplizen, 400 Rebstöcke mit dem Boot über den Bodensee nach Deutschland zu schmuggeln. Ein Jahr später wiederholten sie die Tour und Röhrenbach verteilte die Reben an interessierte Winzer. Erst 1949 wird der Müller-Thurgau offiziell in Deutschland angebaut und trägt zum Weinboom in unserem Nachbarland bei, wie Rainer Schäfer 2012 im Weinmagazin *Vinum* schreibt.

In Wädenswil beschäftigt man sich derzeit intensiv mit dem Vermächtnis Hermann Müller-Thurgaus, denn 2024 wäre sein 175. Geburtstag. Martin Wiederkehr freut sich über die neue Aufmerksamkeit für die Rebsorte: „Ich bin seit 42, 43 Jahren in diesem Geschäft. Es ist großartig zu sehen, dass man sich wieder für eine Sorte interessiert, die unsere Kultur widerspiegelt. Ein solches Kulturgut sollte man nie vergessen.“ Durch den Müller-Thurgau habe sich das gesamte Niveau der einheimischen Weine verbessert, so Wiederkehr. „Der Stock 58 wird auch heute noch genutzt. Wir machen immer noch die Weine daraus. Und wir haben aus diesem Stock in den letzten zwei, drei Jahren weitere 300 Stöcke veredelt und werden das auch weiterhin machen.“



Foto: Editpress/Claude Lenert



TIPPS UND FEEDBACK

Wollen Sie uns bei unserem Projekt unterstützen, uns Tipps und Feedback geben, dann kontaktieren Sie uns über unsere Facebook-Seite oder per Mail an redaktion@tageblatt.lu

Blick auf unsere Parzelle auf dem Remicher Galgenberg, die ihren Ursprung auch in Wädenswil hat



**Hol deinen Fitness-Gutschein
bei uns am Wädilauf**

Sonntag, 25. Mai, 10:00h und 12:15h
Eidmatt Schulhaus, Wädenswil



Rütibüelstr. 17, 8820 Wädenswil
www.jc-fitness.ch

Tel 079 566 75 74



WÄDENSWILER ANZEIGER



Müller-Thurgau ist in aller Munde

Dieses Jahr wäre Hermann Müller-Thurgau 175 Jahre alt geworden. Er war erster Direktor der Deutschschweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil (die spätere Agroscope) und brachte hier die von ihm gezüchtete und als Riesling x Silvaner bezeichnete Rebsorte zur Marktreife, die später als die erfolgreichste Weisswein-Rebsortenneuzüchtung in die Geschichte einging. In diesem Jahr finden verschiedene Feierlichkeiten statt, organisiert von der Müller-Thurgau Stiftung, bzw. vom Verein ErlebnisMüllerThurgau.

Text & Bild: Stefan Baumgartner

Hermann Müller-Thurgau (1850-1927) war einer der einflussreichsten Schweizer Universalgelehrten, ein Pionier und Innovator in den Bereichen Obstbau, Rebberbau und Mikrobiologie,

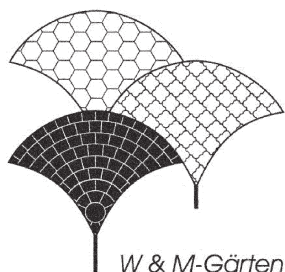
in der Önologie wie auch in der alkoholfreien Getränketechnologie. Sein Wirken, nicht nur im Rebberbau, auch im Labor – zum Beispiel zur alkoholfreien Obst- und Traubensaftverwertung, für nachhaltige Obst- und Gemüselagerung oder für innovative, gezielte Pflanzenschutztechniken,

brachten Wädenswil auf die Landkarte als international angesehener Forschungsstandort.

Kürzlich wurde die Geschichte von Stock 58 auf anschauliche Weise erzählt (siehe Seiten 5-8). Das Weinbaumuseum am Zürichsee in der Au eröffnet am 25. Mai eine Sonderausstellung mit dem Titel «Ein Leben voller Neugier zwischen Labor und Reben». Ein Highlight der Ausstellung wird die erstmalige öffentliche Präsentation von Müller-Thurgaus handschriftlichen Notizen zur Rebenkreuzung. Sie werfen ein neues Licht auf die Entstehungsgeschichte und zeigen: Müller-Thurgau selbst hegte bereits zu Lebzeiten leise Zweifel an der Abstammung ...

Weidmann & Matheson Gartenbau

Gestaltung - Pflege



Postfach
8820 Wädenswil
Telefon 044 780 36 53
weidmann@wmgartenbau.ch

W & M-Gärten www.wmgartenbau.ch

NEU ERHÄLTlich: IHRE PERSÖNLICHE WASCHKARTE

365 TAGE IM JAHR GEÖFFNET!



SEEGARAGE MÜLLER AG

Seestrasse 340, 8810 Horgen

T 044 718 20 30, www.seegaragemueller.ch

Stock 58 und wie er von Wädenswil aus die Welt eroberte



Im Stundentakt vermittelte Jacqueline Achermann ihr Wissen zu Müller-Thurgau und der spannenden Geschichte von Stock 58.

Am 1. und 4. Mai öffnete das Weinbauzentrum Wädenswil an der Schlossgass Tür und Weinkeller zur Besichtigung. Am 1. Mai konnte ausserdem die spannende Geschichte des Stocks 58 – die Ur-Rebe der erfolgreichsten Rebsortenzüchtung – miterlebt werden: Winzerin Jacqueline Achermann teilte ihr umfangreiches Wissen zu Müller-Thurgau – sowohl der Person wie auch der Rebsorte – mit den Besucherinnen und Besuchern der Weinkellerei. Hermann Müller-Thurgau wäre am 21. Oktober 175 Jahre alt geworden, daher finden verschiedene Feierlichkeiten und Anlässe zu Ehren dieses bemerkenswerten Mannes statt.

Text & Bilder: Stefan Baumgartner

Beim gut sichtbaren rosaroten Rebhaus sammeln sich um Jacqueline Achermann herum im Stundentakt interessierte Besucherinnen und Besucher und lassen sich auf die Geschichte von Hermann Müller-Thurgau und Stock 58 ein. Achermann nennt es scherzhaft «Märchenstunde» – aber Krimi oder Thriller würde genau so gut passen.

Und Achermann weiss, wovon sie spricht: Martin Wiederkehr, Geschäftsführer des Weinbauzentrums erklärt, dass Achermann im Auftrag des Vereins «ErlebnisMüllerThurgau» die Geschichte des Stocks 58 auf rund 30 Seiten dokumentiert habe. Das bestätigt ebenso Lukas Bert-

scher, Präsident von «ErlebnisMüllerThurgau» und Stiftungsratspräsident der Müller-Thurgau-Stiftung: «Wir können mit gutem Gewissen sagen, dass Jacqueline Achermann wohl weltweit die bestinformierte Person ist, wie die Sorte Müller-Thurgau entstand und wie sie in die Welt hinausgetragen wurde!»

Vorgeschichte

Hermann Müller – den Zusatz «Thurgau» erhielt er zur Unterscheidung von anderen Müllers – forschte an der Königlich Preussischen Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim an einer neuen, früher reifenden Traubensorte, die zugleich aromatisch und mild sein soll – also das feine Riesling-Aroma behalten – aber so früh reifen soll wie der Silvaner. Er bekam jedoch anstelle von Riesling × Silvaner eine Jahrhundert-Verwechslung: «Dem guten Müller war nicht bewusst, mit welcher Rebsorte er den Riesling tatsächlich gekreuzt hatte», sagt Jacqueline Achermann dazu. Die Verwechslung ist vermutlich bereits in Geisenheim passiert. Wie genau – dazu später.

1891 kehrte Hermann Müller-Thurgau in die Schweiz zurück und wurde erster Direktor der neu gegründeten Deutschschweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst, Wein- und Gartenbau in Wädenswil, die nach Geisenheimer Vorbild aufgebaut werden sollte. Von seinem ehemaligen Geisenheimer Assistenten lässt er sich – mit Erlaubnis der preussischen Regierung – Stecklinge von 150 vorselektionierten Sämlingen (darunter der Steckling Nr. 58) nach Wädenswil senden.

Die Stecklinge wurden schliesslich angezüchtet, und 1894 konnten 73 Sorten im Freiland ausge-

pflanzt werden. Der vermeintliche Riesling × Silvaner trug die Zucht-Nr. 58. Daraus wurden zwei bewurzelte Reben gepflanzt. Ab 1903 wird eine ganze Parzelle bepflanzt, zu einem späteren Zeitpunkt ebenfalls in der Stäfer Sternenthalde. Ab 1908 pflanzen auch Winzer die neue Rebsorte an. Und noch heute stehen in Wädenswil vegetativ vermehrte Ur-Müller-Thurgau-Reben.

Zurück zum Rebhäuschen unterhalb der Etzelstrasse: Hier wurde in den 80er-Jahren der Urstock ausgerissen. Ob aus Versehen oder nicht, ist nicht ganz klar, doch konnte vom Urstock gerade noch Rebholz gerettet und in der Rebschule vermehrt werden. Zwölf Rebstöcke – direkte Nachkommen des Ur-Stocks 58 – sind heute hier angepflanzt. Man sieht ihnen nicht an, dass sie Nachkommen des Urstocks des weltweit am weitest verbreiteten Neuzüchtungs-Wein des 20. Jahrhunderts sind. Und da kommt Jacqueline Achermann ins Schwärmen: «Das ist das Coole: dass es Wädenswil ist, die diese Sorte hat und das in einem unscheinbaren Stock eine solche Geschichte drin steckt – das würde niemand erwarten!»

2021 wären auch die zwölf «Kinder» von Rebstock 58 beinahe wieder ausgerissen worden, was Martin Wiederkehr, Leiter des Weinbauzentrums Wädenswil, zu verhindern wusste. Nun gedeihen nebst den 12 direkten Nachkommen 226 weitere Jungreben dieser Sorte. Denn Müller-Thurgau hat die besten Voraussetzungen, mit sorgfältiger Erziehung und gezielter Ertragsreduktion wieder die Beliebtheit zu erlangen, die ihm gebührt. «Er entspricht in idealer Weise dem aktuellen Trend zu frischen, fruchtigen und leichten Weissweinen», ist sich Jacqueline Achermann sicher.

War's die Maus?

Doch bei allem Erfolg: Wie konnte Hermann Müller-Thurgau glauben, Stock 58 sei eine Kreuzung von Riesling und Silvaner – und nicht, wie sich dank Gen-Analyse schliesslich beweisen liess, Riesling und Madeleine Royal? Immerhin

Martin Wiederkehr, Jacqueline Achermann und Lukas Bertschinger (r.): Sie vermittelten an den Tagen der offenen Weinkeller Wissenswertes zu Wein im Allgemeinen und zu Müller-Thurgau im Besonderen.



Das rosarote Rebhäuschen

Auf dem Areal der ehemaligen Eidgenössischen Forschungsanstalt zwischen Etzelstrasse und Palmenweg steht ein gemauertes Rebhäuschen. Es gehörte ursprünglich zu einem bäuerlichen Heimwesen, das 1826 dem Neubau des Wohnhauses zur Palme weichen musste, und stammt sicher noch aus dem 18. Jahrhundert. Das mit gebrochenem Walmdach gedeckte, würfelförmige Gebäude mit Sockelgeschoss und Ecklisenen hat in der seeseitigen Fassade eine Türe, die über eine Aussentreppe mit Podest erreicht wird, und in den übrigen Fassaden je ein Fenster mit zweit Brettläden. Der einst mit Reblaub umrankte, zweigeschossige barocke Kleinbau wurde 1976 restauriert.

(Quelle: Rundgang II durch Wädenswil, Publikation 1990 von Peter Ziegler)



Nebst Müller-Thurgau konnten auch andere Weine degustiert werden.

war Hermann Müller-Thurgau für seine exakte Arbeitsweise bekannt. Zweifel am Silvaner-Anteil gab es zwar schon länger, denn es stimmte geschmacklich nicht, spürte man doch immer auch ein Muskateller-Aroma, das nicht zugeordnet werden konnte.

1996, also über hundert Jahre nach der ursprünglichen Kreuzung, befanden österreichische Forscher nach einer Gen-Analyse Gutedel (bei uns als Chasselas bekannt) als Kreuzungspartner. 2000 lösteten Forscher am Pfälzer Institut Geilweilerhof endgültig das Geheimnis: Beim Kreuzungsvater handelt es sich um die französische Tafeltraubensorte Madeleine Royale. Jacqueline Achermann hat zu dieser Verwechslung spannende Gedanken parat: «Meine These ist, dass die Traubenkerne der gekreuzten Sämlinge in Geisenheim bei der Überwinterung im Sandbeet von Mäusen durcheinander gebracht wurden. Man wusste, dass Müller-Thurgau auch mit Madeleine Royal kreuzte.» Es ist also durchaus denkbar, dass eine Maus dem Botaniker einen Streich gespielt haben könnte.

Eine Weltreise, beginnend in Wädenswil.

Dem Erfolg der neuen Traube tat die Verwechslung keinen Abbruch: Nach dem 2. Weltkrieg trat die Rebsorte Müller-Thurgau ihren Erfolgzug um die ganze Welt an, in den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts ist sie die meistangebaute Rebsorte in Deutschland, in den 80ern in Neuseeland.

Die Nachkommen von Stock 58 stehen hier in Wädenswil als Denk- und auch als Mahnmal für den Forschungsstandort Wädenswil, den der Bund aus wenig nachvollziehbaren Beweggründen aufgegeben hat. Jacqueline Achermann bestätigt: «Die Leute wissen kaum mehr, welcher wichtiger Standort Wädenswil war – und eigentlich immer noch ist.» ■

Selbst einmal eine Weinetikette gestalten? Am Tag der offenen Weinkeller war das möglich!





Nebst Müller-Thurgau konnten auch andere Weine degustiert werden.

war Hermann Müller-Thurgau für seine exakte Arbeitsweise bekannt. Zweifel am Silvaner-Anteil gab es zwar schon länger, denn es stimmte geschmacklich nicht, spürte man doch immer auch ein Muskateller-Aroma, das nicht zugeordnet werden konnte.

1996, also über hundert Jahre nach der ursprünglichen Kreuzung, befanden österreichische Forscher nach einer Gen-Analyse Gutedel (bei uns als Chasselas bekannt) als Kreuzungspartner. 2000 lösteten Forscher am Pfälzer Institut Geilweilerhof endgültig das Geheimnis: Beim Kreuzungsvater handelt es sich um die französische Tafeltraubensorte Madeleine Royale. Jacqueline Achermann hat zu dieser Verwechslung spannende Gedanken parat: «Meine These ist, dass die Traubenkerne der gekreuzten Sämlinge in Geisenheim bei der Überwinterung im Sandbeet von Mäusen durcheinander gebracht wurden. Man wusste, dass Müller-Thurgau auch mit Madeleine Royal kreuzte.» Es ist also durchaus denkbar, dass eine Maus dem Botaniker einen Streich gespielt haben könnte.

Eine Weltreise, beginnend in Wädenswil.

Dem Erfolg der neuen Traube tat die Verwechslung keinen Abbruch: Nach dem 2. Weltkrieg trat die Rebsorte Müller-Thurgau ihren Erfolgsweg um die ganze Welt an, in den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts ist sie die meistangebaute Rebsorte in Deutschland, in den 80ern in Neuseeland.

Die Nachkommen von Stock 58 stehen hier in Wädenswil als Denk- und auch als Mahnmal für den Forschungsstandort Wädenswil, den der Bund aus wenig nachvollziehbaren Beweggründen aufgegeben hat. Jacqueline Achermann bestätigt: «Die Leute wissen kaum mehr, welch wichtiger Standort Wädenswil war – und eigentlich immer noch ist.»

Selbst einmal eine Weinetikette gestalten? Am Tag der offenen Weinkeller war das möglich!



Im Gespräch mit Hermann Müller-Thurgau



Künstliche Intelligenz macht vieles möglich. So trafen wir uns beim Keltereigebäude an der Schlossgass virtuell mit Hermann Müller-Thurgau und befragten ihn zu seinem Wirken. Spannend zu lesen ist, was Müller-Thurgau zur Aufgabe des Forschungsstandorts Wädenswil sagt.

Interview und Bild: Künstliche Intelligenz (ChatGPT), aufbereitet von Stefan Baumgartner

Herr Müller, es ist mir eine grosse Ehre, mit Ihnen zu sprechen. Sie sind Botaniker und Weinbaupionier – was hat Sie ursprünglich dazu inspiriert, sich mit Rebenzüchtung zu beschäftigen?

Die Weinrebe hat mich schon immer fasziniert. Sie ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit, doch ihre Züchtung wurde lange dem Zufall überlassen. Ich wollte eine Rebsorte entwickeln, die sowohl widerstandsfähig als auch geschmacklich hochwertig ist.

Sie waren der erste Direktor der Forschungsanstalt Wädenswil. Warum wurde gerade dieser Standort gewählt?

Wädenswil am Zürichsee ist ein idealer Ort für agrarwissenschaftliche Forschung. Das milde Klima, die Nähe zu bedeutenden Weinregionen und die fruchtbaren Böden boten perfekte Bedingungen für meine Experimente. Ausserdem war

die Unterstützung durch die Schweizer Regierung und die Landwirtschaft von unschätzbarem Wert.

Ihre berühmteste Schöpfung ist die später nach Ihnen benannte Rebsorte Müller-Thurgau. Was war die ursprüngliche Idee hinter dieser Kreuzung?

Mein Ziel war es, die aromatische Finesse des Rieslings mit der Fröhreife und Robustheit einer anderen Sorte zu kombinieren. Lange dachte man, meine Kreuzung sei Riesling × Silvaner, aber moderne DNA-Analysen haben gezeigt, dass es eigentlich Riesling × Madeleine Royale ist.

Gab es Widerstände gegen Ihre Arbeit?

Oh ja! Viele Winzer und Gelehrte waren skeptisch. Neue Sorten setzten sich nicht leicht durch. Doch als sie merkten, dass Müller-Thurgau früh reift und selbst in kühleren Klimazonen zuverlässig Erträge bringt, wuchs die Akzeptanz. Auch hier in Wädenswil gab es anfangs Zweifel, aber die Forschungsergebnisse sprachen für sich.

Was hat die Forschungsanstalt Wädenswil für den Weinbau geleistet?

Wädenswil wurde zu einem Zentrum für agrarwissenschaftliche Innovation. Neben der Rebenzüchtung haben wir uns auch mit Schädlingsbekämpfung, Bodenanalysen und modernen Anbaumethoden befasst. Unsere Erkenntnisse haben nicht nur den Schweizer Weinbau, sondern auch viele europäische Anbauggebiete geprägt.

Heute wird Müller-Thurgau weltweit angebaut. Was empfinden Sie dabei?

Es ist ein gutes Gefühl zu wissen, dass meine Arbeit den Weinbau beeinflusst hat. Doch es kommt nicht nur auf die Rebe an – der Boden, das Klima und die Winzerkunst spielen eine ebenso grosse Rolle.

Herr Müller, ich muss Ihnen etwas berichten: Die Schweizerische Eidgenossenschaft hat die Forschungsanstalt Wädenswil aufgegeben.

Was denken Sie darüber?

(verstummt kurz, dann runzelt er die Stirn) Das kann ich kaum glauben. Wädenswil war ein Zentrum des Fortschritts! Forschung braucht Kontinuität, vor allem in der Landwirtschaft. Wer den Weinbau der Zukunft sichern will, darf nicht an der Wissenschaft sparen.

Es gibt andere Forschungsstandorte, aber Wädenswil spielt keine Rolle mehr.

Ein grosser Fehler. Es geht nicht nur um ein Gebäude oder ein paar Versuchsflächen – es geht um Wissen, um Tradition und um den Willen, den Weinbau weiterzuentwickeln. Forschung kann nicht beliebig verlagert werden. Die Böden, das Mikroklima, die langjährigen Beobachtungen – all das geht verloren. Ich fürchte, diese Entscheidung wird sich rächen.

Was würden Sie den Verantwortlichen sagen, wenn Sie könnten?

(seufzt) Ich würde ihnen raten, einen guten Wein aus meiner

Rebe zu trinken – und dabei nachzudenken, woher ihr Wissen über den Weinbau eigentlich kommt.

Wenn wir in die Zukunft blicken – heute beschäftigen sich viele Züchter mit sogenannten PIWI-Sorten, also pilzwiderstandsfähigen Reben. Was halten Sie von dieser Entwicklung?

Ich begrüße sie ausdrücklich! Schon zu meiner Zeit haben Pilzkrankheiten wie der Echte und Falsche Mehltau den Weinbau schwer belastet. Damals waren wir darauf angewiesen, mit Kupfer- und Schwefelpräparaten zu arbeiten – oft in grossen Mengen. Wenn es nun gelingt, durch Züchtung Reben zu schaffen, die von Natur aus widerstandsfähig sind, ist das ein gewaltiger Fortschritt.

Einige Traditionalisten lehnen PIWIs noch ab – sie sagen, der

Geschmack sei nicht vergleichbar mit klassischen Sorten.

Das wurde über meine Sorte auch gesagt. Viele Neuheiten brauchen Zeit, bis sie verstanden werden. Doch die Sensorik ist keine feste Grösse – sie entwickelt sich mit der Erfahrung und mit dem, was Winzer und Konsumenten daraus machen. Entscheidend ist nicht, wie alt eine Sorte ist, sondern was man aus ihr macht.

Sehen Sie in den PIWIs eine Art logische Weiterentwicklung Ihrer Arbeit?

Ja, durchaus. Der Grundgedanke ist derselbe: Weinbau nachhaltiger, robuster und anpassungsfähiger zu machen. Ich habe versucht, Sorten zu schaffen, die sich an das Klima und die Gegebenheiten anpassen. Die PIWIs führen diesen Weg konsequent weiter – sie sind eine Antwort auf den Klimawandel und auf die Notwendigkeit,

Pflanzenschutz zu reduzieren. Hätte ich heute die Werkzeuge moderner Genetik, ich würde genau dort weiterforschen.

Was wünschen Sie sich für die nächste Generation von Rebenzüchtern?

Mut und Geduld. Innovation braucht beides. Und ich hoffe, dass sie ihre Arbeit nicht nur als wissenschaftliche Aufgabe sehen, sondern

auch als kulturelle Verantwortung. Der Wein ist nicht irgendein Produkt – er ist ein Ausdruck von Natur, Geschichte und Menschlichkeit.

Der Wein wird auch in hundert Jahren noch Menschen zusammenbringen. Möge jede neue Rebe ein Zeichen dafür sein, dass wir nicht nur den Ertrag, sondern auch die Verantwortung wachsen lassen. ■

Sonderausstellung im Weinbaumuseum:

Hermann Müller-Thurgau. Ein Leben voller Neugier zwischen Labor und Reben

Die Ausstellung ist vom 25. Mai bis 26. Oktober jeweils am Sonntag von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Zu diesen Zeiten ist auch das gemütliche Museumsbistro geöffnet. (Während der Sommerferien ist das Museum 3 Wochen geschlossen.)

Weinbaumuseum am Zürichsee, Austrasse 41, 8804 Au
www.weinbaumuseum.ch

DER EFFIZIENTE, DISKRETE VERKAUF BEGEISTERT!



Kundenstimme:
Lisbeth & Friedrich N.

«Aus beruflichen Gründen stand ein Umzug vor unserer Haustür. Das brauchte nicht die ganze Stadt und Region zu wissen. Die womöglich unzählig vielen Interessenten, die unser Anwesen und Privaträume besichtigen, verursachten uns ebenfalls deutlich Unbehagen. In einer Werbung lasen wir von der diskreten Vermarktung und besuchten daraufhin das nächste Büro von Exklusiv Immobilien. Das war der Beginn einer reibungslosen, äusserst diskreten und engagierten Erfolgsgeschichte. Wir sind begeistert.»

IHR STARKES FAMILIENUNTERNEHMEN

Wir verkaufen Einfamilienhäuser, Eigentumswohnungen, Neubauwohnungen, Luxusimmobilien und Neubauprojekte. Unsere Exklusiv Investments Abteilung: Mehrfamilienhäuser, Gewerbeliegenschaften, Renditeliegenschaften und Bauland in den Kantonen Schwyz, Zug und Zürich sowie angrenzenden Kantonen. Unsere aktuellen Angebote: www.exklusiv-immobilien.ch

Von links: Stephanie Vetsch, Daniela Vetsch, Adrian Schnüriger, Robert Vetsch, und Michelle Bachmann-Vetsch



Expertenrat:
Adrian Schnüriger
Immobilienberater
Mitglied der Geschäftsleitung

«Das Team unseres Familienunternehmens vermarktet bedürfnisorientiert und sehr gerne diskret ohne öffentliche Internetpräsenz. Für mehr als die Hälfte aller Objekte finden wir in unserem weitreichenden Netzwerk gezielt die passenden Käufer. Dank unserer Kartei mit bald 16'000 Suchkunden ist die Trefferquote hoch!»

EXKLUSIVIMMOBILIEN
www.exklusiv-immobilien.ch

Exklusiv Immobilien
Büro Zürichsee/Zimmerberg
Dorfplatz 3
8832 Wollerau
Tel. +41 44 585 99 19

Exklusiv Immobilien
Büro Zürichsee/Einsiedeln
Zürcherstrasse 62b
8852 Altendorf SZ
Tel. +41 55 535 76 67

info@exklusiv-immobilien.ch
www.exklusiv-immobilien.ch

Exklusiv Immobilien
Büro Thalwil/Sihltal
Zürcherstrasse 66/68
8800 Thalwil ZH
Tel. +41 44 542 34 34

SVIT
MAKLERKAMMER

Exklusiv Immobilien
Büro Goldküste
Oberlandstrasse 6
8712 Stäfa
Tel. +41 44 515 86 46

Exklusiv Immobilien
Büro Zürich
Mainaustrasse 21
8008 Zürich

Neu ab Sommer 2025:
Auch in Horgen!

Weiterer Standort
in Zug



Rufen Sie uns für eine kostenlose
Bewertung Ihrer Immobilie an:
+41 44 585 99 19





Martin Wiederkehr und Jacqueline Achermann erzählten inmitten des Wädenswiler Rebbergs die Geschichte des Urstocks Nr. 58.

REBSTOCK NR. 58 ALS PUBLIKUMSMAGNET

Zahlreiche Weininteressierte tauchten am 1. Mai ein in die Geschichte der erfolgreichsten Weisswein-Kreuzung der Welt. In Wädenswil stehen bis heute die «Kinder» des legendären Rebstocks Nr. 58 – dem Urstock der Sorte Riesling-Silvaner – auch bekannt als Müller-Thurgau.

Weinbauzentrum Wädenswil

BUNTER BLICKFANG ZUM 40-JAHR-JUBILÄUM

Das Malergeschäft Bucher & Schori aus Wädenswil feiert 40 Jahre Handwerk, Qualität und Kundennähe – mit einer Botschaft auf Rädern.

Bucher & Schori

Er ist ein Blickfang: Der Ortsbus, der mit neuer Heckwerbung durch die Region fährt– ein Geschenk von Bucher & Schori an sich selbst zum 40-Jahr-Jubiläum. Der traditionsreiche Malerbetrieb feiert dieses Jahr und setzt dabei nicht nur auf Rückblick, sondern auch auf starke Präsenz in der Gegenwart.

«40 Jahre Farbe, Vertrauen und gute Ideen» lautet das Erfolgsrezept der beiden Geschäftsinhaberinnen Claudia Bucher und Sonja Schori. Und das seit 1985. Bucher & Schori stehen für saubere, termingerechte und persönliche Malerarbeiten. Ob innen oder aussen, ob bei einer sanften Auffrischung oder einer umfassenden Fassadenrenovation: Das Team arbeitet zuverlässig, stets motiviert, mit viel Fachwissen und immer einem offenen Ohr für Kundenwünsche. Besonders geschätzt wird der Rundum-Service. Wer umbaut

oder renoviert, erhält nicht nur einen neuen Anstrich, sondern auch kompetente Begleitung – das spart Zeit und Nerven. Die neue Buswerbung ist dabei mehr als ein Marketinggag – sie steht symbolisch für «Drive», Sichtbarkeit und Zukunftsorientierung. Und sie zeigt: Wer andere in Szene setzt, darf das auch mal für sich selber tun.

BUCHER&SCHORI

MALERGE SCHÄFT

BUCHER & SCHORI Malergeschäft AG

Zugerstrasse 82

8820 Wädenswil

Tel. 044 780 43 41

mail@bucher-schori.ch

www.bucher-schori.ch



Er sieht aus wie jeder andere. Doch hinter der unscheinbaren Borke verbirgt sich eine spektakuläre Geschichte. Der Rebstock Nr. 58 gilt als die Urrebe der Sorte Riesling-Silvaner, auch bekannt als Müller-Thurgau. Er wurde 1882 von Hermann Müller-Thurgau in Geisenheim (D) gekreuzt und später in Wädenswil vermehrt.

Die Winzerin Jacqueline Achermann hat im Auftrag des Vereins ErlebnisMüllerThurgau die bewegte Geschichte dieser Rebsorte aufgearbeitet. In ihren Führungen nahm sie das Publikum mit zu den Ursprüngen der weltweit am weitesten verbreiteten Neuzüchtung des 20. Jahrhunderts.

Die direkten Nachkommen des Urstocks Nr. 58 zogen dabei nicht nur passionierte Weinliebhaber und -kennerinnen an, sondern auch Vertreter des Stadtrates von Wädenswil sowie Stadtpräsident und Nationalrat Philipp Kutter, der diesem bedeutenden Stück Innovationsgeschichte seine Aufwartung machte.

Um die Entstehung der Rebsorte ranken sich faszinierende Geschichten, geprägt von wissenschaftlicher Akribie, Irrtum und Entdeckung – denn was als Kreuzung der Sorten Riesling und Silvaner geplant war, entpuppte sich als glück-

liche Verwechslung: In Genanalysen jüngerer Datums stellte sich heraus, dass die Sorte auf der Kreuzung von Riesling und Madeleine Royal beruht. Über die Ursache dieses Irrtums lässt sich allerdings bis heute spekulieren. Fest steht, der Rebstock und seine direkten Nachkommen haben einen besonderen Status als lebendes Kulturerbe in Wädenswil und symbolisieren die Tradition der Rebenzüchtung in der Schweiz und in Deutschland. Im Rahmen der «Offenen Weinkeller» konnten die Besucherinnen und Besucher im Anschluss an die Führungen beim Weinbauzentrum Wädenswil nebst einem kühlen Glas Müller-Thurgau auch kräftige und komplexe Weine genießen.

Weinbauzentrum WÄDENSWIL

Weinbauzentrum Wädenswil AG

Schlossgass 8

8820 Wädenswil

info@weinbauzentrum.ch

Tel. 044 552 72 10

www.weinbauzentrum.ch



Bei Instagram-Fans hat er bereits einen eigenen Übernahmen bekommen: «TheBös» von Bucher & Schori.

PODIUMSDISKUSSION IN LANGNAU AM ALBIS

Die Unternehmervereinigung des Bezirk Horgen hat gemeinsam mit Der Mitte Sihltal ein kontradiktorisches Podium zur Steuervorlage am 18. Mai im Schwerzisaal durchgeführt.

Peter Herzog Präsident der Unternehmervereinigung des Bezirk Horgen

Drei Kantonsrätinnen (Alexia Bischof, Die Mitte; Rosmarie Joss, SP; Edith Häusler, Grüne) und ein Gewerbevertreter (Christian Kling Präsident HGV Thalwil) diskutierten an der von Zeno Staub (Arbeitsgemeinschaft

Wirtschaft und Gesellschaft) professionell moderierten Veranstaltung. Nach Beantwortung von Fragen aus dem Plenum wurde der Anlass mit einem kleinen Apéro beendet.



Bei Bettio an der Gerbestrasse bekommt man nicht nur Delikatessen, sondern auch neue Vorschläge für Genussmomente vom Grill – zum Beispiel mit Favebohnen und Auberginen. Rechts: Geschäftsführerin Manuela Bettio.



«Grusig-Essen-Tag» mit Favebohnen

«Früher als Kind gab es bei uns jeweils den «Grusig-Essen-Tag». Das bedeutete Favebohnen vom Grill. Diese würzt man zuerst in einer Schüssel mit Salz, Olivenöl und Pfeffer. Danach legt man die Bohnen ganz auf einer Folie oder direkt auf den heissen Grill und grilliert sie auf beiden Seiten. Mit Olivenöl und Salz nachgewürzt und mit etwas Zitrone beträufelt sind sie der perfekte Sommersnack. Essen tut man sie am besten direkt aus der Hand, indem man den Spitz an einer Seite abbeisst und die Bohnen aus der Schale saugt. Das wäre dann eben der «grusige» Teil.

Auch die Auberginen Viola eignen sich super für einen Grillabend. Man schneidet sie in dicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und lässt sie 20 Minuten ziehen. Danach mit Haushaltspapier trocknen und mit Öl bepinseln. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem heissen Grill zubereiten.»

Manuela Bettio Kraan,
Geschäftsführerin Bettio GmbH



Brot- und Dessert-Genuss für jede Grillparty

Feines Brot gehört bei jedem Grillspass dazu. Wir empfehlen unser Spezialbrot mit vielen verschiedenen Semmeln, so zum Beispiel helle, dunkle, Hirten- und Grahamsemmel. Jede Person kann sein Lieblingssemmel abbrechen, was zum Genuss auch ein besonderes Erlebnis ist. Die Grösse des Brotes können wir individuell anpassen. Ebenfalls bereichern können wir Ihr Grillfest mit feinen Desserts nach Wahl. Auch ein Dessertbuffet mit verschiedenen Mini-Pâtisseries, feinem Butterkonfekt und unseren beliebten Glaces beglückt Sie und Ihre Gäste.

Annelies Gantner,
Bäckerei- Konditorei Gantner

TIPPS UND TRICKS FÜR DAS PERFEKTE GRILLERLEBNIS

Wir haben Glück. Für den perfekten Grillgenuss brauchen wir nicht weit zu gehen. Die Wädenswiler Geschäfte und Betriebe haben alles im Sortiment, was es für einen schönen Grillabend oder eine ausgelassene Gartenparty braucht.

Ein feiner Tropfen zum Fleisch

«Ein lauer Sommerabend, das Knistern des Grills und der verlockende Duft von frisch zubereitetem Fleisch – was könnte diesen Moment besser begleiten als ein Glas ausgewählter Wein? Mit den «Dreistand» Weinen präsentiert das Weinbauzentrum Wädenswil eine facettenreiche Auswahl, die jedem Grillabend das gewisse Etwas verleiht.

Der Pinot Noir 2021 überzeugt mit seiner feinen Eleganz und den subtilen Noten roter Beeren – eine ideale Ergänzung zu gegrilltem Geflügel. Wer es kräftiger mag, greift zum Pinotage 2023: Dessen würzige Aro-

men von dunkler Schokolade und Kokosnuss harmonisieren hervorragend mit Lamm oder Wild.

Für alle, die zur traditionellen Berner Platte einen fruchtigen Wein geniessen möchten, empfiehlt sich der Blauburgunder 2023. Und wenn ein besonderer Anlass ansteht, sorgt die Assemblage aus Zweigelt, Merlot und Blauburgunder des Jahrgangs 2020 für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis – mit feinen Noten von Nelke und Weichselkirsche, die lange in Erinnerung bleiben.»

Martin Wiederkehr,
Geschäftsführer Weinbauzentrum Wädenswil



FRÜHLINGS GEFÜHLE
IM HERZEN
VON WÄDENSWIL