

Neue Zürcher Zeitung

«Es blitzte wie an einer Technoparty und knallte wie im Krieg. Dann war es plötzlich totenstill.» Das sagt ein Winzer aus dem Kanton Zürich, dessen Ernte zunichte ist

Der Hagelsturm, der in der Nacht auf Dienstag durch den Kanton Zürich brauste, hinterlässt eine Spur der Verwüstung. Der Rebberg von Stephan Herter ist zerstört. Der Winzer steht unter Schock.

Dorothee Vögeli, Text; Christoph Ruckstuhl, Bilder

17.07.2021, 05.05 Uhr



Der Weinbauer Stephan Herter rechnet mit einem Ernteausschlag von bis zu 100 Prozent.

Seine Weine bieten die meisten Spitzenrestaurants in der Schweiz an. Doch nächstes Jahr wird Stephan Herter weder das «Park Hotel Vitznau» noch das «Memories» von Sven und Amanda Wassmer beliefern können: Die Trauben, Triebe und Blätter seiner Rebstöcke liegen zerfetzt am Boden oder

sind so stark beschädigt, dass sie sich wohl kaum erholen werden. Während einer halben Stunde waren in der Nacht auf Dienstag Hagelkörner in der Grösse von 20-Rappen-Stücken über den Taggenberg in Winterthur gepeitscht.

«Es blitzte wie an einer Technoparty und knallte wie im Krieg. Dann war es plötzlich totenstill», erzählt Herter und zeigt auf die plattgewalzten Raps- und Maisfelder, auf die Gemüsekulturen und entwurzelten Obstbäume, die sein 100-jähriges Bauernhaus in Hettlingen umgeben. Es steht mitten in der rund 500 Meter breiten Schneise, welche die sogenannte Superzelle auf ihrem Weg von Pfungen und Neftenbach über Seuzach bis Dinhard geschlagen hat, bevor sie sich auflöste. Herters Nachbar produziert seit 35 Jahren Biogemüse. Auch seine Ernte ist komplett zunichte.

Jeden Hosenknopf in den Weinbau gesteckt

Herters Rebberg befindet sich an der Stadtgrenze von Winterthur. Bevor sich der Winzer am Mittwoch ein Bild vom Ausmass der Zerstörung am Taggenberg machen konnte, gab es noch Wichtigeres zu tun: Der Sturm hatte die Ziegel seines

Hausdachs angehoben, zerfetzte Blätter türmten sich im Estrich, Regenwasser strömte herein. Freunde halfen ihm, das Dach wieder zu decken. Unbeschädigt blieb die ehemalige Scheune, in der Occasionstanks aus den 1960er und 1970er Jahren für die Weinproduktion stehen. Auch der Barrique-Keller hielt dem Sturm stand. Herter hat das Gebäude grösstenteils selber errichtet.

Am Nachmittag fuhr er dann mit einem Fünkchen Hoffnung zu seinen 40-jährigen Rebstöcken. Sie sind so alt wie er. Ihre Wurzeln reichen tief in den mit Buntsandstein durchzogenen Kalkstein und geben den Trauben ein Aroma, das an seine Lieblingsweine aus dem Burgund erinnert. Seit zehn Jahren hat der ausgebildete Koch die drei Hektaren am Taggenberg gepachtet und sich damit seinen Lebenstraum erfüllt: ohne chemische und synthetische Pflanzenschutzmittel oder Dünger Spitzenweine in kleinen Mengen zu produzieren.

Herter macht alles von Hand. Einen kleinen Traktor setzt er nur ein, um das Gras zwischen den Rebstöcken zu schneiden. Statt mit önologischen Hilfsmitteln arbeitet er im Keller mit wilden Hefen aus dem eigenen Rebberg: «Wir machen lebendigen Wein, Naturwein wie früher», sagt er. Auch diesen Frühling hat er die frischen Triebe auf die untersten Drähte im Rebberg gebunden. Wegen der Kälte wuchs die Laubwand samt Trauben etwas langsamer als sonst. Aber sie wuchs.

Und jetzt das: Nackte, schwarz glänzende Holzpfähle statt sie umrankende grüne Blätter dominieren das Bild. Auch einen Tag später steht Herter unter Schock. «Wir erwarten einen Ernteausschlag von bis zu 100 Prozent. Das schmerzt.» Rebbau heisse, das ganze Jahr dranzubleiben. Gerade in dieser schwierigen Saison mit all dem Regen investierten er und sein

Team sehr viel in die Pflege der geliebten Reben – unterstützt von zahlreichen Helferinnen und Helfern. Zu ihnen gehört eine pensionierte Frau. Als Herter ihr von der Zerstörung erzählte, war sie den Tränen nahe.



Von der Laubwand blieb nicht mehr viel übrig.

Er nimmt einen der fingerdicken Triebe voller Hageleinschläge in die Hand. All die Verletzungen seien Eintrittspforten für Pilze und Viren, sagt er. Die Reben müssten deshalb bis auf die Stämme heruntergeschnitten werden. «Es wird zwei, drei Jahre dauern, bis wir wieder eine normale Ernte haben», sagt er. Und: «Der Taggenberg ist unsere ganze Existenzgrundlage. Wir haben jeden Hosenkнопf in den Weinbau gesteckt.» Die Hagelversicherung kann er sich nicht leisten. Nur die Gebäude und das Inventar sind versichert.

Almosen will er nicht

Es gäbe zwar die Möglichkeit, bei der Hagelversicherung einen Selbstbehalt von bis zu 20 Prozent zu übernehmen und dafür günstigere Prämien zu bezahlen. «Das lohnt sich nicht», sagt Herter. Selber für die Schäden aufzukommen oder die Versicherungsprämien zu zahlen, laufe bei den meisten Hagelereignissen auf dasselbe hinaus. Und wenn sich Extremereignisse häufen? «Ich werde trotzdem keine Hagelversicherung abschliessen können.»

Seine ersten Weine begann der Newcomer in einer Garage zu keltern. Dann hatte er Glück. Eine Erbgemeinschaft verkaufte ihren Bauernhof nicht dem Meistbietenden, sondern gab dem jungen Idealisten aus dem Zürcher Weinland eine Chance. Seit sieben Jahren lebt Herter nun mit seiner Frau und zwei kleinen Töchtern auf dem Gehöft, das er für die Weinproduktion umgebaut hat.

Vor drei Jahren ist sein erster Lehrling sein fester Mitarbeiter geworden. Inzwischen gehört ein weiterer ehemaliger Lernender zum Team. «Wir sind alle Idealisten, die ohne Zertifikat auf Sorgfalt und Nachhaltigkeit setzen», sagt Herter. Mit insgesamt 220 Stellenprozenten produziert das Trio am Taggenberg jährlich rund 12 000 Flaschen. Das ist zwar wenig, die Eleganz der Weine dafür in höchsten Gourmetkreisen inzwischen mehr als nur ein Geheimtipp.



Bild links: Der Hagel zerfetzte Blätter und Trauben. Bild rechts: Die Einschläge an den Trieben sind Eintrittspforten für Pilze.

Schon zweimal dachte er ans Aufgeben. Beide Male vernichtete der Frost einen Teil der Ernte. Doch konnte er auf die Hilfe von befreundeten Rebbauern zählen. Sie verkauften ihm Trauben, Herter konnte ein neues Produkt kreieren. Ob das Winzer-Trio auch diesmal diesen Weg einschlagen wird, kann er noch nicht sagen. Es gelte nun den Sommer und Herbst abzuwarten, um zu sehen, wie sich der Rebberg entwickle.

«Lösungen werden wir uns aber ausdenken, um die Löhne trotzdem weiter zahlen und den Betrieb aufrechterhalten zu können.» Almosen will er nicht. Als er 2016 mit einem Ernteausschlag von 50 Prozent konfrontiert war, startete er ein Crowdfunding. Die Spenden stattete er später in Form von Wein zurück. Auch eine solche Aktion schliesst er nicht aus.

Das schlimmste Szenario wäre der Verlust der Rebstöcke. Ein solcher wiege schwerer als der Ausfall einer Gersten- oder Haferernte, sagt Herter. Auch für die betroffenen Bauern sei das natürlich schmerzhaft. Aber sie könnten im folgenden Jahr den Boden wieder bearbeiten und Neues säen, das wieder gedeihen wird. Hingegen seien Reben wie Bäume Mehrjahreskulturen.

Herters grösste Hoffnung ist deshalb, bis im Herbst wenigstens das gesund halten zu können, was übrig geblieben ist. Damit sich über eine Fotosynthese Energie ins Holz einlagern und nächstes Jahr wieder Neues entstehen kann. «Wir können die Rebstöcke nicht ausreissen und von vorne anfangen.» Bis er seinen zehnten Jahrgang keltern könnte, müsste er eine lange Durststrecke auf sich nehmen.

Mehr zum Thema



Kurz vor 6 Uhr in der Früh gehen in immer kürzeren Abständen Notrufe ein. Dann beginnt ein weiterer Grosskampftag für die Zürcher Einsatzkräfte

Die Hochwassersituation hat sich im Kanton Zürich mit der Regenfront verschärft. Doch mehr Sorge bereitet den Behörden das Grundwasser.

Jan Hudec, Fabian Baumgartner 16.07.2021



«Mami, ich habe ein Stück Haus gefunden» – über Nacht richtet ein Sturm in Zürich Millionenschäden an. Protokoll einer Verwüstung

So war der Tag nach dem grossen Unwetter.

Florian Schoop, Dorothee Vögeli, Lena Schenkel, Text; Christoph Ruckstuhl, Bilder
13.07.2021



Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.