

Aus dem Gemeinderat

Tempo-30: Bauliche Massnahmen Quartier Frohberg
Nach Bearbeitung eingegangener Einsprachen zum Projekt, können die baulichen Massnahmen zur Tempo-30-Zone gemäss Projektplan festgesetzt werden. Sofern kein Rekurs erhoben wird, werden die Arbeiten voraussichtlich ab Herbst 2020 umgesetzt.

Sanierung Burghaldenstrasse und Erneuerung Werkleitungen: Vergabe der Bauarbeiten

Der Gemeinderat genehmigte das Projekt für die Erschliessungsanlagen Quartierplan Burghalden 2 und vergab die Bauarbeiten. Auch die Bauarbeiten für das Teilprojekt «Sanierung der Burghaldenstrasse Gemeinde» konnten vergeben werden. Sofern kein Rekurs erhoben wird, können die Arbeiten ab Herbst 2020 starten. Diese dauern rund zehn Monate.

Standortförderung Zimmerberg-Sihltal

Die Gemeinde richtet für die Jahre 2021 bis 2023 wiederum einen Beitrag von CHF 1.00 pro Einwohner/-in an die Standortförderung Zimmerberg-Sihltal.

Kommunale Richtplanung Wollerau

Die Gemeinde Richterswil hat vom Entwurf des kommunalen Richtplans der Gemeinde Wollerau Kenntnis genommen. Der Gemeinderat begrüsst die vorgeschlagene Reduktion des Siedlungserweiterungsgebiets Junker und beantragte in Bezug auf die übernommenen Deponiegebiete Neumühle und Schellhammer/Altenbach eine Streichung (Schellhammer) sowie eine andere Erschliessung (Neumühle).

Ersatzwahl 2. Vizepräsident des Gemeinderates

Nach der Amtsniederlegung von Schulpräsident Markus Oertle, der auch als 2. Vizepräsident amtierte, wurde Gemeinderat Christian Stalder für den Rest der Amtsdauer 2018–2022 zum 2. Vizepräsidenten ernannt. (Ri)

Weinberg unter neuer Pacht

Der Rebberg unterhalb der katholischen Kirche Richterswil wird seit einem Jahr von Ivo Schreiber aus Hedingen (Nähe Affoltern am Albis) bewirtschaftet. Er verzichtet dabei ganz auf Pestizide und verwirklicht damit seine Vorstellung von naturnahem Weinbau.

Interview und Bilder:
Reni Bircher

Ivo, seit wann bewirtschaftest Du den Weinberg bei der katholischen Kirche?

Seit Oktober 2019. Es war also mein erstes Weinjahr in Richterswil.

Wie kam es zu dieser «Übernahme»?

Ich wollte meine Vorstellung von naturnahem Weinbau in einem eigenen Weingarten verwirklichen. Als die Katholische Kirchgemeinde Richterswil im letzten Jahr in der «Roten», der Schweizer Zeitschrift für Obst und Weinbau, den Rebberg zur Pacht ausgeschrieben hatte, war mir rasch klar, dass es dieser schöne Fleck auf der Südseite der katholischen Kirche sein wird, um mein Projekt zu realisieren.

Betreibst Du diesen alleine?

Ich pflege die Reben persönlich und werde von meiner Lebenspartnerin und Mutter unserer gemeinsamen Tochter tatkräftig unterstützt. Bei Engpässen darf ich auf weitere liebe Menschen zählen, die mit anpacken. Ohne die fleissigen Helfer bei der Wümmet wäre die Arbeit alleine nicht zu bewältigen gewesen. Während des Winters stehen mir für die Bodenpflege zudem die frei grasenden Vierbeiner eines ortsansässigen Schafhalters zur Verfügung.

Bist Du gelernter Winzer?

Ja, ich bin diplomierter Winzer, habe aber erst mit 30 Jahren die Ausbildung in Wädenswil angefangen. Ursprünglich habe ich das KV gemacht.

Was macht für Dich den Reiz dieses Berufes aus?

Allem voran natürlich das Handwerk der Rebenkultivierung, aber auch die stille Arbeit mit und in der Natur, die Nähe zu den Kunden sowie die lange Tradition des Weinbaus. Wenn ich mit den Händen arbeite, habe ich den Kopf frei für neue Ideen, deren Ursprung bei mir fast immer in der lautlosen und manuellen Arbeit liegt. Ich probiere gerne Neues aus.

Der Weinbau hat sich stark gewandelt; früher gehörte Wein zu den Grundnahrungsmitteln. Heute hingegen ist es ein Genussmittel und entsprechend hoch ist daher der Anspruch an das Produkt und dessen Herkunft sowie Anbau. Hier spielt uns Winzern in der Deutschschweiz der Klimawandel in die Hände. Heute können am Zü-

richsee ganz andere, reichhaltigere Weine produziert werden.

Hast Du woanders auch noch einen Weinberg?

Ich bestelle einzig den Rebhügel in Richterswil. Es ist ein Hobby – oder besser gesagt ein Nebenjob; ein zeitintensiver und hoffentlich auch erfolgreicher.

Kannst Du davon leben oder hast Du noch ein zweites Standbein?

Das Geld spielt bei dieser Leidenschaft nur eine Nebenrolle. Wenn ich ausschliesslich auf die Stunden und Kosten achten würde, welche die Pflege eines Weinberges verursacht, hätte ich ihn gar nicht erst übernehmen müssen. Ich bewirtschafte den Rebberg in meiner Freizeit neben meiner Tätigkeit als ausgebildeter Versicherungsfach-

Eingespieltes Team: Ivana D'Addario und Ivo Schreiber, neuer Pächter des Weinberges.



und mit biologischen Grundsätzen

mann als Ausgleich. Und natürlich aus Überzeugung und Leidenschaft. Mein Herz schlägt für das Winzertum.

Du benutzt keine Pestizide, weder an den Reben noch beim Umland; was sind Deine Beweggründe, so zu agieren?

Die treibende Kraft, auf biologischen Pflanzenschutz umzustellen und gänzlich auf Pestizide zu verzichten, war nicht einzig der Wunsch nach Bio-Wein, sondern vor allem um herauszufinden: Ist es möglich, Qualitätswein am Zürichsee auch ohne chemische Keulen herzustellen? Und vor allem: Kann ich als Jungwinzer einen solchen Qualitätswein herstellen? Des Weiteren ist es mir als neuer Pächter und diplomierter Winzer sehr wichtig, die im Jahr 1991 durch Hans Preisig gepflanzten Weinreben im Einklang mit der Natur zu kultivieren und so in eine Zukunft zu investieren, die für alle gesünder, besser und schöner ist. Meines Erachtens hat der Verzicht auf Pestizide einen positiven Einfluss auf Boden, Umwelt, Wein und schliesslich Mensch. Davon bin ich überzeugt.

Wendest Du andere Methoden zur Schädlingsbekämpfung an?

Um die Weinrebe vor Krankheiten zu schützen, setze ich pflanzliche oder mineralische Präparate ein.

Und solche zur Düngung?

Die 720 Rebstöcke werden ausschliesslich über die Begrünung mit Nährstoffen versorgt. Dank der organischen Düngung wachsen die Reben langsamer, die Traubenbeeren hängen lockerer, bilden festere Schalen, bleiben gesünder und entwickeln vielfältigere Aromen.

Mit wieviel Verlust rechnest Du pro Ernte durch dieses ökologische Handeln?

Entscheidend ist das Wetter, ob die Erträge geringer ausfallen. Bei wettermässiger schlimmen



Ohne die flinken Hände vieler fleissiger Helfer geht es bei der Wümmet nicht.

Jahren schätze ich den Ertragsverlust auf 30 Prozent im Vergleich zur konventionellen Bewirtschaftung. Dieses Jahr konnte ich dank beinahe perfekten Wetterbedingungen alle Trauben in den Keller bringen.

Die Ernte hat bereits stattgefunden: wieviel Kilogramm Trauben habt Ihr abgelesen?

Insgesamt waren es um die 1500 Kilogramm, wovon ein Drittel weisse und zwei Drittel rote Trauben sind.

Werden die Trauben nach der Ernte noch einem speziellen Verfahren (anders als bei einem «gespritzten» Wein) unterzogen, damit von einem Bio-Wein geredet werden kann?

Ich arbeite im Rebberg zwar nach biologischen Grundsätzen, darf den Wein jedoch nicht als «Bio-Wein» vermarkten. Die Bio-Knospe, das heisst, die Marke von Bio Suisse, ist geschützt, und ich habe den Rebberg (noch) nicht zertifizieren lassen. Dies gehört aber auch zu einer meiner Ideen für die Zukunft.

Meine Weine lasse ich bei Markus Schneider vom Weingut Hasenhalde in Feldmeilen kelttern. Die Herstellung meines Weines läuft gleich ab wie jene bei konventionellen Weinen. Beim Kelttern wird bewährte Tradition mit modernster Technologie verschmolzen. Das bedeutet, die Trauben werden schonend abgebeert. Anschliessend wird die Maische bei meinem Rotwein, dem Garanoir, in offenen Gärbehältern reinsortig vergoren. Mit anderen Worten: Durch den kontrolliert natürlichen Vorgang bei der Gärung und Reifung der Weine bleibt die Sortenreinheit erhalten. Der Ausbau der Weine erfolgt teilweise im Stahltank, teilweise im Barrique (Eichenfass). Bei meinem weissen Wein, dem Riesling-Silvaner, wird die Maische direkt nach dem Abbeeren behutsam mit einer Tankpresse entsaftet. Die Vergärung und der Ausbau erfolgt schliesslich im Edeltahltank.

Wieviel Liter Wein kannst Du daraus produzieren?

In dieser Saison produziere ich daraus meine ersten 1000 Liter Wein.

Wo wirst Du diesen verkaufen?

Es ist angedacht, eine lokale Partnerschaft mit einem in Richterswil ansässigen Detailhändler einzugehen. Einen Teil der Weine vermarkte ich auch direkt. Dies wird im Sommer 2021 der Fall sein. Bis dahin wird auch meine neue Website stehen, die meine Lebenspartnerin Ivana noch erstellen wird.

Wird für den Richterswiler Wein ein spezielles Etikett hergestellt?

Ja, Ivana entwirft zwei individuelle Etiketten. Sie ist sehr kreativ und in der grafischen Gestaltung bewandert. Ganz allgemein darf ich auf die Expertise meiner lieben Lebenspartnerin zählen. Sie weist eine 25-jährige Erfahrung auf in der Markenführung, im Marketing sowie in der Kommunikation und kümmert sich für mich um all diese Angelegenheiten. So kann ich meinen Reben und der Weinherstellung meine volle Aufmerksamkeit schenken – und natürlich meiner wunderbaren Familie. n

Kontakt: ivo.schreiber@gmx.ch