Rebstöcke, die verbinden

«In drei Tagen zum Hobbywinzer» – diese Möglichkeit bieten August und Kathrin Pünter in ihrem Weinbaubetrieb. Im dreitätigen Kurs erlernen die Teilnehmenden nicht nur das praktische Rebhandwerk, sondern auch die Geselligkeit wird gepflegt und schon mancher hat hier neue Kontakte geknüpft.

Foto Daniela Bahnmüller

Kathrin und August Pünter arbeiten seit 31 Jahren als Team

«Es sind ganz verschiedene Menschen, die unseren Rebbaukurs besuchen», erzählen August und Kathrin Pünter. Weinliebhaber, die wissen wollen, was hinter einem guten Wein steckt. Oder Leute aus der Gastronomie, die sich Wissen über das Rebhandwerk aneignen wollen. «Aber auch solche, die selbst ein paar Rebstöcke besitzen», ergänzt Kathrin Pünter. Kommen auch solche, die ansonsten nichts mit Reben am Hut haben? Ja, freut sich der Winzer, es gebe einige, die einfach draussen mit den Händen arbeiten wollen. Beispielsweise als Ausgleich zu ihrem Job im Büro. Die Kursteilnehmenden seien bunt durchmischt.

Fotos zVg

Vielfältige Arbeiten in den Reben

Kennenlernen

Das Ehepaar erzählt, dass sich an den Kursen die Leute auch austauschen und sich kennenlernen. «Zwei Teilnehmende fanden beispielsweise heraus, dass sie beide ein Ferienhaus mit Reben im Tessin besitzen. Daraufhin haben sie sich gegenseitig im Tessin besucht. Oder ein ETH-Professor, der sich mit Risikomanagement befasste, hat jemanden kennengelernt, der Reben auf Sardinien besitz. Die beiden haben daraufhin verschiedene Projekte zusammen realisiert.» Es kämen auch Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus dem Ausland extra für den Kurs nach Stäfa. Diese seien über das Internet auf ihren Weinbaubetrieb gestossen. August und Kathrin Pünter bieten die Rebbaukurse bereits seit 1998 an. Jetzt ist es der 25. Kurs, den sie durchführen. Es finden zwei Kurse mit je 20 Leuten pro Jahr statt. Diese werden von ihnen selbst und ihrem Mitarbeiter Antonio betreut. Wenn mal ein Kurs ausgebucht sei, könne man bereits für das nächste Jahr reservieren.

Kurse

Die Rebbaukurse finden an sechs Halbtagen, jeweils am Freitag- und Samstagnachmittag, statt. Die Daten sind über das ganze Jahr verteilt, so dass die Kursteilnehmenden alle Arbeiten des Rebhandwerks kennenlernen. Vom Rebschnitt über das Einschlaufen der Schosse bis zur Ernte der Trauben pflegt man die «eigenen» Rebstöcke. August Pünter ergänzt: «Jeder hat eine Rebreihe, für die er während des ganzen Jahres zuständig ist. So kann man jede wichtige Arbeit selbst ausführen.» Er begleitet die Arbeiten, begutachtet, korrigiert und gibt wertvolle Tipps. «Aber schlussendlich hat jeder seine Reihe selbst bearbeitet.» Am Ende des Kurses keltert der Winzer den Kurswein separat und jeder kann selbst eine Etikette für «seinen» Wein gestalten. «Manchmal ist der eigene Wein für die Hochzeit bestimmt oder für ein Geschenk», weiss Kathrin Pünter, «und alle sind immer sehr stolz auf ihren Wein, den sie selbst produziert haben.» Zusätzlich können alle Kursteilnehmenden den Keller besichtigen und sie lernen den Ablauf der Weinbereitung kennen. Der Kurs sei nicht zu theorielastig, sondern die Teilnehmerinnen und Teilnehmer arbeiten vorwiegend in den Reben. «Selbstverständlich degustieren wir auch verschiedene Weine und zur Stärkung sorgen wir immer wieder für eine feine Verpflegung. Wir bieten einen spannenden und abwechslungsreichen Kurs», sind sich August und Kathrin Pünter einig.

Familienbetrieb

August und Kathrin Pünter führen den Familienbetrieb in fünfter Generation. Sie bewirtschaften vier Hektaren Reben mit vielen verschie-

August Pünter mit einer Kursteilnehmerin am Einschlaufen

Fotos zVg

Antonio arbeitet seit 25 Jahren bei Pünters

‹Wümmet› erhalten wir von unseren vier erwachsenen Kindern. Eine grosse Stütze ist auch Antonio, unser fester Mitarbeiter, der seit 25 Jahren bei uns arbeitet», erzählt das Winzerpaar. «Wir sind Eigenkelterer. Vom Schneiden der Reben bis zum Keltern des Weines, also quasi von der Traube bis zur Flasche in der Hand, erledigen wir die Arbeiten selber. Bei der Lese unterstützen uns flinke, fleissige Personen aus der Umgbung.» Pünter Weinbau produziert rund 16 verschiedene Weine, wie Räuschling, Saphir oder Rubin, aber auch Spezialitäten, wie den Weisswein Scheurebe oder den Rotwein Zweigelt. Sehr beliebt ist im Herbst jeweils auch der weisse Sauser, den sie als ganz frisches Produkt nur währen der «Wümmet» verkaufen.

Kathrin Pünter im Verkaufsraum

denen Sorten. Die Hälfte der Reben befindet sich rund um das Haus an der Dorfhalde, weitere sind an der Sternenhalde, in Feldbach und am «Chilewäg». Die verschiedenen Standorte ergeben beispielsweise bei Hagel eine gute Risikoverteilung. «Bereits seit 31 Jahren sind wir als Team für den Betrieb zuständig. Unterstützung bei Anlässen oder der

Degustationen

Degustationen bieten August und Kathrin Pünter vor allem zusammen mit ihrem Rebrundgang an. «Weininteressierte Gruppen, Familien oder Firmen empfangen wir zu einem individuell gestalteten Programm – abgestimmt auf die Jahreszeit. Während des Rebrundgangs geben wir einen Einblick in unsere Arbeit und auch der Keller kann besichtigt werden», erklärt der Winzer. Die Degustationen finden im Rebhäuschen mit Cheminée oder im offenen Degustationsraum statt. «Die Fragen, die uns an diesen Anlässen gestellt werden, erlauben uns, das Oekosystem Rebberg, den Ablauf der Weinbereitung, unser abwechslungsreiches Handwerk, unseren vielfältigen Beruf den interessierten Besucherinnen und Besuchern näher zu bringen.» Übrigens: Wer jemandem nicht nur mit einer Flasche Wein eine Freude machen will, sondern auch mit der Teilnahme an einem Rebbaukurs, kann dafür bei Pünter Weinbau einen Gutschein bestellen. (Inserat Seite xy)

TREFFPUNKT