

Glück- wünsche

Donnerstag, 26. Oktober 2023
Samuel Schatzmann, Asp,
zum 70. Geburtstag.

Goldene Hochzeit (50 Jahre)
Verena und Anton Stöckli,
Zeiningen.

Die Neue Fricktaler Zeitung
gratuliert herzlich.

Interview mit neuem Nationalrat Christoph Riner

Fortsetzung von Seite 1

Der Nationalrat findet sich in jeweils dreiwöchigen Sessions zusammen. Wie können Sie neben dieser zeit- und arbeitsintensiven Aufgabe künftig Beruf, Familie und Hobbys vereinbaren?

Beruflich wird es sicher eine gewisse zeitliche Anpassung geben. Während den Sessions werde ich in Bern gefordert sein. An den Wochenenden bin ich in der Heimat.

Das ist Ihnen wichtig?

Auf jeden Fall. Zuhause bei Familie und Hobbys aufzutanken, ist wichtig. Sonst fehlt die Kraft für das politische Amt. Ich will auch in Zukunft Zeit mit den Vereinskollegen verbringen, zum Beispiel an einem Schützenfest.

Apropos Zuhause: Ganz knapp den Einzug in den Nationalrat verfehlt hat Colette Basler. Die SP-Frau ist wie Sie aus Zeihen. Auch ein ehemaliger Bundesrat hat in Eurer Gemeinde seine Wurzeln. Gibt es in Zeihen einen besonders guten politischen Nährboden?

(lacht herzlich) Das kann sein, aber ich glaube eher an einen Zufall. Was aber sicher auffällt: wir haben in Zeihen immer eine sehr hohe Stimmbeteiligung haben, am Sonntag waren es 63,5 Prozent. Die Menschen hier sind interessiert. Das hilft uns politisch aktiven Menschen sicher auch. Es ist mir deshalb wichtig, auch weiterhin eine Stimme für die Leute aus der Region zu sein. (sh)

Erscheinungsweise über Allerheiligen

FRICKTAL. Am kommenden Mittwoch ist Allerheiligen. Aus diesem Grund erscheint die Groussausgabe der Neuen Fricktaler Zeitung nächste Woche am Freitag statt am Donnerstag. Aktuelle Nachrichten sind jederzeit auf der Webseite der NFZ zu lesen. Verlag und Redaktion wünschen allen einen schönen Feiertag. (nfz)

www.nfz.ch

«Das Leben muss nicht leicht sein, solange es nicht leer ist.»

Lise Meitner

«Die Reben mögen das heisse Wetter»

Winzer Peter Büchli freut sich auf einen hervorragenden Weinjahrgang

Auf seinen 5,5 Hektaren Rebfläche sind dieses Jahr 54 Tonnen Trauben gewachsen. Diese befinden sich nun in den Tanks im Weinkeller, überwacht von Winzer und Weinbauer Peter Büchli. «80 Prozent des Weines wird draussen von der Natur gemacht», sagt Peter Büchli.

Karin Pfister

NFZ: Peter Büchli, wie zufrieden sind Sie mit der diesjährigen Ernte?
Peter Büchli: Sehr. Die Ernte ist sowohl quantitativ wie auch qualitativ hervorragend. Es hat alles gepasst, die Pflanzen konnten aus dem Vollen schöpfen. Das letzte Weinjahr mit einem ähnlich guten Ergebnis war 2018.

Wann haben Sie gemerkt, dass die Ernte gut wird?

Es hat sich schon seit längerem abgezeichnet, dass 2023 ein hervorragendes Jahr wird. Es gab viele schöne, warme Tage, aber auch immer wieder genügend Regen. Ausser für die Jungreben, diese mussten wir im Sommer bewässern.

Welche Öchslegrade wurden gemessen?

Der höchste war 110. Mit dem Öchslegrad misst man den Zucker, welcher nach der Gärung den Alkoholgehalt ergibt. Für Rotweine gilt, je höher der Öchslegrad, desto gehaltvoller und kräftiger wird der Wein. Bei den Weissweinen soll der Öchslegrad nicht zu hoch sein, damit der Wein frisch und fruchtig schmeckt.

Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben bei der Ernte geholfen?

Im Einsatz waren an den verschiedenen Nachmittagen jeweils zwischen zehn bis 22 Helfende. Wir können auf viele langjährige Freunde und Bekannte zurückgreifen, welche uns unterstützen. Einige von ihnen helfen auch unter dem Jahr bei den Laubarbeiten. Zur Traubenernte gehört bei uns immer ein gemeinsames Nachtessen und gemütliches Beisammensein.



Peter Büchli in den Reben.

Foto: Karin Pfister

Wie wirkt sich der Klimawandel auf den Rebbau auf?

Wir ernten früher. Bis vor zehn Jahren fand die Weinlese im Oktober statt, nun beginnen wir meistens schon Mitte September. Reben mögen das heisse Wetter. Für die Reife der Trauben wirken sich die warmen Sommer positiv auf. Allerdings schadet das Extremwetter wie Hagel und starke Gewitter den Pflanzen. Warme Winter führen dazu, dass die Pflanzen früher austreiben und dann dem Frost zum Opfer fallen. Ich sage immer, 80 Prozent des Weines wird draussen gemacht. Als Weinbauer arbeite ich eng mit der Natur zusammen.

Was passiert jetzt mit den Trauben?

Im Moment läuft der Weinausbau in den Tanks. Total haben wir 54 Tonnen geerntet. Aus einem Kilo Trauben entsteht am Schluss zirka 7 Deziliter Wein. Die Trauben wurden gepresst, danach folgt der Gärprozess. Später wird der Saft filtriert und im Frühling abgefüllt. Ich degustiere den Saft regelmässig, um

den Weinausbau zu überwachen. Den Geschmack macht die Natur. In den Trauben sind alle Wettereinflüsse des Jahres enthalten.

Welche Weinsorten sind momentan am beliebtesten?

Der Trend geht grundsätzlich Richtung Weissweine. Auch Rosé hat einen Aufschwung erlebt. Bei den Roten ist zum Beispiel unsere Pinot Noir Spätlese begehrt. Wir möchten langfristig auch einen Versuch mit Piwi-Weinen starten. Dies sind pilzwiderstandsfähige Sorten. Weinbau lebt von der Tradition. Um eine neue Sorte zu etablieren, braucht man Jahrzehnte.

Was ist Ihre liebste Rebarbeit?

Mir gefällt die Weinbereitung. Ich finde es spannend, den Prozess vom frischen Traubensaft bis zum fertigen Wein zu begleiten. Und ich fahre gerne mit dem Rebraktor durch den Weinberg. So kann ich jede einzelne Pflanze und ihre Entwicklung beobachten. Mein Beruf ist vielseitig. Ich verbringe Zeit in der Natur,

im Keller aber auch im Direktverkauf. In jeder Jahreszeit steht eine andere Tätigkeit im Vordergrund.

Was erwarten Sie für das kommende Weinjahr?

Da die Ernte so früh war, haben die Pflanzen jetzt Zeit, um genügend Reservestoffe für den Winter einzulagern. Das kann sich positiv auf die Qualität des nächsten Jahrgangs auswirken. Viel mehr kann ich noch nicht sagen. Das neue Weinjahr beginnt im Januar mit dem Rebschnitt.

Winzer in Effingen

Peter und Sibylle Büchli bewirtschaften die Rebsiedlung in Effingen/Böztal. Diese wurde in den 70er Jahren von Peter Büchlis Grosseltern und Eltern gegründet. Die Rebflächen befinden sich in Effingen, Elfingen und Bözen. Produziert werden 15 verschiedene Weinsorten.

DER
STIFT

