

# Klebrige Finger versprechen guten Wein

Hans Barmet produziert in Triengen seit 12 Jahren Wein. Wie andere Weinbauern beginnt er nun mit der Weinlese

**Surentaler Wein? Wer den Namen des Tales mit «sauer» verbindet, ist auf dem Holzweg. Der Trienger Wein von Hans Barmet (55) geniesst weit über die Region, ja über die Zentralschweiz hinaus hohes Ansehen. Am Wochenende war der Lese erster Teil.**

PETER WEINGARTNER

«Es darf einen nicht reuen, etwas herauszuschneiden», sagt Helfer Kurt Arnold, im normalen Leben Bankdirektor: «Jeder Trübel muss angeschaut werden; angeschlagene Früchte müssen weg.» So will es Hans Barmet. Eines der Geheimnisse für Qualität, nicht erst bei der Lese, sondern vor allem vorher. «500 Gramm Ertrag beim Premium-Wein, 800 Gramm bis 1 Kilo bei den früheren Sorten», das sind für den Winzer die Zielgrössen, auf dass die Weine durch Struktur, Charakter und Vielschichtigkeit überzeugen.

Für die arbeitsintensive Zeit der Weinlese hat Hans Barmet jeweils genügend Helfer. Er verfügt über eine Liste von rund 30 Nachbarn, Bekannten und Verwandten, von denen er jeweils 10 für einen Lesetag anbietet.

## 12 Jahre – 12 Sorten

Bereits 1978 hat Hans Barmet in Eschenbach auf dem elterlichen Grundstück seinen ersten Rebberg angepflanzt: Blauburgunder. Er hat den Rebbau in Wädenswil gelernt, in mehreren Kursen, und 1997 konnte er in Triengen 500 Quadratmeter Land pachten.

«Es het mer de Ärmu inegno», sagt er im Rückblick, denn der Erfolg motiviert. Die Nachfrage übersteigt das Angebot. «Du kannst nur vier Flaschen haben», erinnert sich Kurt Arnold an seine ersten Erwerbssbemühungen.

Aus 5 Aren wurden 13,5 Aren; seit diesem Frühling, als 500 neue Stöcke gepflanzt wurden, sind 22 Aren. «Ab 20 Aren gilt man als Erwerbsswinzer», lacht Hans Barmet, im Hauptberuf weiterhin Sekundarlehrer. Mittlerweile baut er 12 Rebsorten an.

## Lohnendes Lehrgeld

Hans Barmet macht nicht reine Weine, sondern Cuvées, das heisst, er mischt verschiedene Traubensorten. Da er selber vinifiziert, also im Keller aus seinen Trauben Wein macht, kann er experimentieren. «Das ist etwas vom Schwierigsten, und ich musste auch Lehrgeld bezahlen», sagt er, doch heute gilt er als Experte. Vor seinem Haus hat er einen Versuchsrebburg. Er kennt die einzelnen Sorten und ihre Eigenschaften, macht sich Vorstellungen, was zusammenpassen könnte.

Hans Barmet geniesst es, wenn Kollegen im Zentralschweizer Weinbauverein, Ko-



**REICHE ERNTE** Bei der Weinlese kann Hans Barmet auf zahlreiche Helferinnen und Helfer zählen. FOTOS: PETER WEINGARTNER

ryphäen, seinen Premium-Wein, den «Türstetrun», als einen «Wein aus einer anderen Liga» bezeichnen. Bestätigung für vorzügliche Arbeit, die auch Zeit kostet. Pro Woche einen halben Tag, dazu je eine Woche in der Fasnachtszeit, im Juni und im Herbst.

## Süsse Früchte

«Kläbrig wiene Soucheib», meint Markus, Hans Barmets Bruder, der Vorarbeiter im Weinberg. Ein gutes Zeichen: Die Trauben sind reif, süss. Etwa 800 Kilo Trauben werden heute gelesen und in Barmets Keller gefahren, wo sie bereits die erste Verarbeitung erfahren. Die Luzerner AOC-Anforderungen sind höher als die eidgenössischen. Man will Qualität. Die Trauben werden im Keller durch die Mühle gelassen, damit kein Holz mehr im Saft ist, dann wird abgepresst. Nachtschicht für den Winzer, der selber keltert.

## Guter Jahrgang zu erwarten

Mitten im Nachmittag ruft der Winzer zur Pause für die Arbeitenden im Weingut Schürmatt. «Weinlage Schürmatt», sagt Hans Barmet, so seis auch im Grundbuch vermerkt. Weingut klinge doch etwas arg gross. Meterbrot gefüllt und ein Glas Wein. Auf den Jahrgang 09 wird angestossen mit einem «Schürmattler Sonnetropfe» Jahrgang 2007. Zeit auch zum Fachsimpeln. Der 09er soll ein sehr guter Jahrgang werden.

Zum Nachtessen offeriert der Winzer ein Käsefondue. Und noch in derselben Nacht beginnt für ihn die Arbeit im Keller. Die Voraussetzungen für einen ausgezeichneten Jahrgang sind gegeben: Im Durchschnitt 95 Öchslegrad bei den roten und 91 bei den weissen Trauben misst Hans Barmet am Abend nach der Lese. Spitzenreiter ist der Gewürztraminer mit vielversprechenden 101 Öchslegrad.



**IN DER PAUSE** Mit einem «Schürmattler Sonnetropfe» Jahrgang 2007 wird auf den Jahrgang 2009 angestossen.



**IM WEINKELLER** René Kaufmann nimmt die geernteten Trauben in Empfang.



**WILLKOMMENE HILFE** Nachbarin Rita Küng im Einsatz.



**FREUT SICH ÜBER DIE GUTE ERNTE** Hans Barmet, hauptberuflich noch Sekundarlehrer, in seinem Rebburg.

## DAS SORTIMENT

Hans Barmet produziert in seinem Keller aus den Trauben, die am Hang über der Schürmatt wachsen, vier Weine, zwei weisse und zwei rote. Die Weissen tragen die Namen «Schürmattler Sonnetropfen», ein einfacherer Wein, wie Barmet sagt, und «Trienger Johanniter». Die Namen der Rotweine lehnen sich an Sagenfiguren an, die laut Überlieferung auch im Surental ihr Unwesen getrieben haben sollen: «Trienger Sträggebluet» und der Premium-Wein «Trienger Türstetrun». Für seine Weine verwendet Barmet 12 verschiedene Rebsorten, sechs Weisse (Johanniter, Scheurebe, Gewürztraminer, Seyval blanc, VB 32-07, Solaris) und sechs Rote (Carnet Jura, Regent, Dornfelder, Merlot, Gamaret, Muscat bleu). Barmet baut den Wein im Keller seines Hauses in Chromstahltanks und kleinen Barriques aus. Pro Jahr dürfte er aufgrund der Grösse seines Rebburgs bis zu 2000 Flaschen Wein produzieren; er möchte aber bloss etwa 1200 Flaschen: «Für mich ist die Qualität des Weines, nicht die Quantität entscheidend.» (WPO)

## Wir gratulieren

### Holziken Werner Härdi feiert seinen 80. Geburtstag

Heute Mittwoch, 7. Oktober, begeht Werner Härdi-Conrad seinen 80. Geburtstag. Der Jubilar ist an der Bachstrasse 8 wohnhaft. Gemeinderat und Bevölkerung gratulieren Werner Härdi zu seinem hohen Wiegenfest und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute. Die AZ schliesst sich diesen Wünschen gerne an. (AZ)

### Unterkulm Gertrud Döbeli-Spirgi wurde 90 Jahre alt

Am 3. Oktober konnte Gertrud Döbeli-Spirgi in Unterkulm ihren 90. Geburtstag feiern. Der Gemeinderat hat der Jubilarin zum runden Geburtstag blumige Glückwünsche überbracht. Die Jubilarin geniesst ihre Selbstständigkeit in ihrem Zuhause und erfreut sich nach wie vor guter Gesundheit. Der Gemeinderat Unterkulm wünscht Gertrud Döbeli im Namen der ganzen Einwohnerschaft für die Zukunft alles Gute und viel Gfreuts. Die AZ schliesst sich diesen Wünschen an. (AZ)



## Nachrichten

### Sanierungskredite an Gmeind Burg

Die Stimmbürger entscheiden am 27. November über Kredite von 40 000 Franken für eine Teilsanierung der Furkastrasse und Sandgasse und 50 000 Franken für eine Verdichtung der Kanalisationleitung Niederwilerstrasse. Die Verlängerung der Beteiligung am Probebetrieb «Regionale Jugendarbeit Wynental» ist ebenfalls ein Thema. Weitere Traktanden: Änderung des Abfallreglements, Voranschlag 2010. (AZ)

### Reitnau Kein zusätzlicher Finanzausgleich für 2010

Der Kanton zahlt Reitnau für das Jahr 2010 einen ordentlichen Finanzausgleich von 692 000 Franken. Die Gemeinde hat beim Kanton das Gesuch für einen zusätzlichen Beitrag aus dem Finanzausgleichsfonds gestellt, dies wurde jedoch abgelehnt. Das Departement Volkswirtschaft und Inneres hat zudem die Rechnung 2008 der Einwohner- und Ortsbürgergemeinde Reitnau geprüft und gemäss Gemeindegesetz genehmigt. Die Führung der Finanzverwaltung Reitnau ist laut Prüfungsbericht in Ordnung. (AZ)