

510 neue Rebstöcke auf sechs Aren

TRIENGEN HANS BARMET SETZTE AM WOCHENENDE IM BÄTZENMOOS 510 NEUE REBSTÖCKE

Die Weine von Hans Barmet munden. Von der Fachzeitschrift «Vinum» erhielten seine weissen und roten Cuvées 2012 Höchstbewertungen. Nun hat er einen neuen Rebberg bepflanzt.

Hans Barmet hat Skeptiker überzeugt: In Triengen lässt sich vortrefflicher Wein herstellen. Das zeigen die von «Vinum» bewerteten Weine «Trienger Johannit» und «Trienger Türstetrunk». «Einige Leute haben mir einen Blätz angetragen für eine Erweiterung», sagt der Winzer, im Hauptberuf Sekundarlehrer. Am Wochenende hat er wenige Meter über seinem bestehenden Rebberg Schürmatt, im Bätzenmoos, seinen zweiten Rebberg bepflanzt. 510 Stöcke kamen in den Boden des sechs Aren grossen Grundstücks im Bätzenmoos. Die Stickle hatte der Chef vorher selber gesteckt. Am Freitag und Samstag halfen ihm Sohn Thomas, Bruder Willy und die befreundeten Weinliebhaber Kurt Arnold, Peter Sager, Philipp Zihler, die Löcher für die Pflanzen zu graben und die neuen Reben zu setzen. Beim Zobig und beim Znüni – neben Wasser gabs natürlich auch Weisswein – konnte genossen und gefachsimpelt werden.

Drei Rebsorten

«Ich habe die Rebensorten in meinem Versuchsreberg über vier Jahre getestet», sagt Hans Barmet. Dann hat der Tüftler sich entschieden. Er möchte eine Muscat-Cuvée, einen Verschnitt aus drei Rebsorten vinifizieren. Folge-



Hans Barmet steckt eine Rebe in den Boden.

FOTO PETER WEINGARTNER

richtig kamen im Bätzenmoos zuoberst Solaris-Reben in den Boden, in der Mitte Muscatin und zuunterst Reben von der Sorte Muscaris. «Das sind pilzwiderstandsfähige Sorten», erklärt der Weinbauer. Sie gedeihen mit minimaler Spritzung. Die einzelnen Stöcke hat er bei Rebschulen bestellt und gekauft. Die gewünschte Sorte wurde auf eine amerikanische (und damit reblausfreie) Unterlage aufgepfropft. Vor dem Einpflanzen schneidet Hans Barmet gut zehn Zentimeter der Wurzeln ab: «Das regt das Wachstum der Wurzeln an.» In drei Jahren sei mit ersten Erträgen zu rechnen. In zehn Jahren dürfe der Rebberg Bätzenmoos einen vollen Ertrag, schätzungsweise 400 bis 500 Flaschen Wein, abwerfen. Die Ertragsregulierung, das Herausschneiden und die Kellerarbeit machen die Qualität des Weins, ist sich Hans Barmet bewusst.

Keine Absatzprobleme

Hans Barmet ist in der glücklichen Lage, keine Absatzprobleme zu haben. Mit ein Grund für die Erweiterung seines Anbaugebiets. Wer die Website www.weinbau-barmet.ch konsultiert, konstatiert: alles ausverkauft. Auch die Gemeinde kauft jährlich 50 Flaschen, womit der Wein zum positiven Botschafter für die Gemeinde wird. Und wie soll der neue Wein heissen? Was folgt auf Trienger Sträggelebluet und Türstetrunk? «Trienger Harlekin», sagt Hans Barmet, und bringt damit, frühestens im Herbst 2016, einen weiteren geschichtlichen Begriff auf die Etikette. **PETER WEINGARTNER**