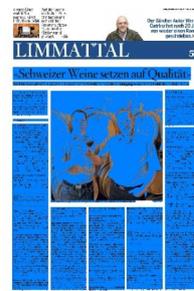


Date: 04.05.2014

Schweiz am Sonntag

Ausgabe Limmattal/Zürich



Schweiz am Sonntag
8953 Dietikon
058/ 200 57 57
www.schweizamsonntag.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 6'402
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 721.050
N° d'abonnement: 1077879
Page: 53
Surface: 92'293 mm²

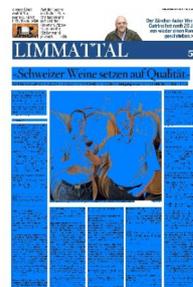
«Schweizer Weine setzen auf Qualität»

SONNTAGSGESPRÄCH 2013 wird trotz schlechtem Wetter ein spezieller Jahrgang, wissen Hans-Heinrich und Robin Haug



Familiäre Stimmung: Sohn Robin folgte in die Winzerspuren seines Vaters Hans-Heinrich.

ALEX SPICHALE



Schweiz am Sonntag
8953 Dietikon
058/ 200 57 57
www.schweizamsonntag.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 6'402
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 721.050
N° d'abonnement: 1077879
Page: 53
Surface: 92'293 mm²

Das Weininger Weingut Haug feiert sein 50-Jahr-Jubiläum. Die Winzer Hans-Heinrich und Robin Haug über die Veränderungen im Weinbau, die Positionierung von Schweizer Weinen auf dem globalen Markt und darüber, wieso Wein künftig süsser sein wird.

VON ANINA GEPP

Das Weingut Haug wird dieses Jahr 50 Jahre alt. Wie hat sich der Weinbau während dieser Zeit verändert?

Hans-Heinrich Haug: Mein Vater hat im Jahre 1964 mit der Weinproduktion begonnen und dafür seinen alten Keller so ausgebaut, dass man Wein kelteren konnte. Angefangen hat er damals mit 4000 Liter Wein im Jahr. Innerhalb von acht Jahren hat er seinen Bauernhofbetrieb von gemischter Landwirtschaft auf einen reinen Weinbaubetrieb umgestellt. 1969 begann ich dann meine Winzerlehre und stiess zum Betrieb dazu. Bis Anfang der achtziger Jahre vergrösserten wir die Nutzfläche auf fünf Hektar Reben in Weiningen. Das haben wir bis heute beibehalten. Zur selben Zeit vergrösserten wir auch unseren Keller.

Wie hat sich der Weinhandel seither gewandelt?

Robin Haug: In der Schweizer Weinwelt hat sich einiges getan. Der Kunde erwartet heute mehr von einer Flasche Wein als noch vor 50 Jahren. Wer als



Heute wird weniger getrunken, dafür besser.»

ROBIN HAUG, WINZER

Winzer keine Qualität für seinen Wein gewährleisten kann, verschwindet schnell von der Bildfläche. Durch die Öffnung der Grenzen vor gut 20 Jahren kamen günstige Weine aus dem Ausland auf den Weinmarkt. Die

Schweizer Produzenten verloren ihre Monopolstellung in der Weinproduktion.

Wie schaffen Sie es dennoch, sich auf diesem grossen Markt zu behaupten?

Robin Haug: Die Schweizer Weinszene musste sich neu positionieren. Es ist für uns nicht möglich, einen guten Wein zu einem Flaschenpreis von sieben Franken zu produzieren. Deshalb setzen wir auf Qualitätswein, weil wir in diesem Segment konkurrenzfähig sind. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, wenn man unsere Weine mit solchen aus dem Ausland vergleicht. Wir ernten heute daher auch in geringeren und regelmässigeren Mengen als noch vor 50 Jahren, damit wir diesem Kundensegment gerecht werden können. Heute wird weniger getrunken, dafür besser.

Sie sagen, Sie wollen Ihrem Kundensegment gerecht werden. Stimmen Sie den Wein geschmacklich auf Ihre Käufer ab?

Robin Haug: Weine durchlaufen einen stetigen Wandel. Sie werden in 50 Jahren wieder anders schmecken als heute. Wir arbeiten daher sehr kundenorientiert und beobachten die Trends ständig.

Und wohin geht der Trend zurzeit?

Robin Haug: Bei den jungen Konsumenten sicher in Richtung Restzucker. Früher sind die Menschen mit Tee und Wasser aufgewachsen, heute trinken viele Kinder fast nur gesüsste Getränke. Das heisst, dass auch der Wein entsprechend süsser im Geschmack sein muss, wenn man dieses Kundensegment bedienen möchte. Ein weiterer Trend läuft in die exakte Gegenrichtung. Es gibt viele Kunden, die wieder strukturierteren Weisswein wollen. Das heisst, Wein mit einem höheren Säuregehalt. Das kommt auch daher, dass der Kunde Weisswein wieder vermehrt als Essensbegleiter trinken möchte, statt nur zum Apéro. Weissweine aus Deutschland oder Öster-

reich haben oftmals eine höhere Säure als die unsrigen. Dies hat auch bei uns eine Nachfrage geschaffen, weshalb wir beispielsweise unser Sortiment durch einen Sauvignon blanc erweiterten, welcher eine deutlich höhere Säure als die traditionellen Weissweinsorten aufweist. Ich finde es spannend, mit diesen Trends zu experimentieren. So kann jeder Winzer seine eigene Handschrift in das Produkt mit einfließen lassen.

Experimentieren Sie dafür auch mit neuen Sorten?

Hans-Heinrich Haug: Mittlerweile haben wir neun Traubensorten und gewinnen daraus 18 verschiedene Weine. Noch mehr Sorten möchte ich zurzeit nicht. Sicher ist es immer interessant mit neuen Sorten zu experimentieren, aber jede weitere Sorte ist im Keller und in der Vermarktung mit zusätzlichem Aufwand verbunden.

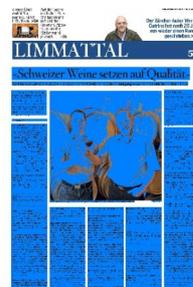
Welche Weine bevorzugen Sie privat?

Robin Haug: Wenn ich Freunde einlade, trinke ich natürlich den eigenen Wein. Aber sonst darf es auch gerne einmal ein Wein von einem anderen Schweizer Winzer sein. Ich bleibe aber meistens in Europa. Aber es ist sicher wichtig, dass man auch andere Weine probiert. Nur schon um den Vergleich zum eigenen Produkt zu haben.

Hans-Heinrich Haug: Vielmals trinke auch ich den eigenen Wein. Ich probiere aber gerne einen Schluck von einem anderen Wein, vor allem wenn es ein regionaler ist. Ich trinke ebenfalls nur europäischen Wein.

Zu welchen Gelegenheiten empfehlen Sie Weininger Wein?

Robin Haug: Wir haben ein sehr grosses Segment und decken ziemlich alles ab. Ein Riesling-Silvaner, der eher leichter ist, eignet sich für den Apéro, und ein schwerer Weisswein, zum Beispiel der Sauvignon blanc, geht schon eher in Richtung Essensbegleiter. Bei den Rot-



Schweiz am Sonntag
8953 Dietikon
058/ 200 57 57
www.schweizamsonntag.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 6'402
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 721.050
N° d'abonnement: 1077879
Page: 53
Surface: 92'293 mm²

«Weiningen bietet dank der Limmat und der Tal-Lage ein optimales Klima.»

ROBIN HAUG, WINZER

weinen sowieso. Zu den regionalen Gerichten passen auch immer die regionalen Weine. Nur ganz schwere Rotweine bieten wir nicht an, da diese Sorten spät reifen und in unseren klimatischen Bedingungen nicht jedes Jahr reife Trauben garantieren. Unsere Hauptsorte Pinot Noir ergibt eher filigrane und klassische Weine.

Weshalb eignet sich Weiningen für den Weinbau?

Robin Haug: Wir haben ein optimales Klima, was an der Limmat, aber auch an der Tal-Lage liegt. Jedenfalls ist es eine Tatsache, dass wir im Kanton fast immer die Ersten sind, die ernten.

Meistens haben wir auch einen etwas höheren Zuckergehalt in unserem Wein, das spricht für die gute Nord-südlage. Zudem sind die Böden sehr fruchtbar.

Hans-Heinrich Haug: Wir haben es natürlich auch unseren Vorfahren zu ver-

danken, dass Weiningen heute immer noch eine Gemeinde mit Rebbergen ist. Tatsächlich stand in den sechziger Jahren auf der Kippe, ob das Land nicht zu Bauland eingezont werden sollte. Die fünfziger bis sechziger Jahre waren hart, man hatte viele Ertragsausfälle durch Frostschäden.

Sie sprechen das Wetter an. Wie sichern Sie die Qualität Ihrer Weine auch während einer schlechten Saison?

Robin Haug: Es gibt keine schlechten Jahre. Durch die Ertragsregulierung können wir die Qualitätsunterschiede sehr gut abfangen. Die Jahre sind unterschiedlich, aber man kann nicht sagen, dass eines schlecht war. Bisher haben wir auch in schwierigeren Jahren immer ein gutes Resultat erzeugt.

Hans-Heinrich Haug: Wir investieren natürlich viel Arbeit in die Rebberge und konnten über die Jahrzehnte hinweg viel lernen. Im August beispielsweise regulieren wir den Ernteertrag. Wir haben heute lieber 15 reife Trauben statt doppelt so viele und dafür unreife an einem Stock. Das hat man heute besser im Griff als früher. Die Arbeit der Ertragsregulierung kannte man früher nicht.

Wie wird der Wein von 2013 werden?

Robin Haug: Der letztjährige Wein wird ein sehr spezieller Jahrgang. Seit Jahren haben wir wieder einmal mehr

Säure drin im Weisswein. Das kommt durch das kühlere Klima im Herbst. Da die Trauben im Frühling schlecht verblühten, hatten wir weniger und kleinere Beeren. Das ergibt sehr dichte und farbintensive Rotweine, das zeichnet sich in der ganzen Deutschschweiz ab. Wir hatten seit 2003 nie mehr eine solch dunkle Farbe gehabt.

Hans-Heinrich Haug: 2013 war ein Jahr, das mich klimatisch an die Saisons vor dreissig Jahren erinnerte. Durch die Klimaerwärmung ist die Natur im Schnitt zwei Wochen voraus. Wenn man es aber vergleicht mit einer Saison vor dreissig Jahren, deckt sich das wieder. Viele Winzer hatten Angst, es gebe ein schlechtes Jahr. Ich war da immer optimistisch. Der Jahrgang 2013 ist klein, aber fein.

■ DIE WINZER

Hans-Heinrich Haug wurde 1954 in Weiningen geboren und absolvierte eine Winzerlehre. Später übernahm er zusätzlich das **Amt als Rebbauberater** des Limmattals. **Sein Sohn, Robin Haug**, kam 1986 zur Welt. Mit grosser Überzeugung trat auch er 2002 die Winzerlehre an und absolvierte danach ein **Vollzeitstudium mit Richtung Oenologie** in Changins VD. Robin Haug arbeitet Teilzeit auf dem Weingut Haug und für den Branchenverband Deutschschweizer Wein.