

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 28 (2021)
Heft: 316

Artikel: Gärprozesse im Kopf und im Fass
Autor: Riedener, Corinne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-958528>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

GÄRPROZESSE IM KOPF UND IM FASS

Philipp Grob keltert seine Naturweine in einem Keller mitten in der Stadt St.Gallen, nahe der Mühleggschlucht. Der ehemalige Ingenieur bewirtschaftet mehrere Weinbaugebiete in der Ostschweiz. Und hat immer Ärger mit den Vögeln.
Von Corinne Riedener



Der Keller füllt sich: Philipp Grob bringt den jungen Wein. (Bild: Jeremy Boschung)

«Hoi! Ich muss dir für morgen absagen, sorry. Die Vogelschwärme machen sich über meine Rebberge her ... muss ernten. Können wir für neuen Termin tele, pls? bg, p.»

So läuft das im Weinbauern-Business. Wenns nicht die Vögel sind, sind es die Mehltäupilze, Rebläuse oder Kirschfliegen, die den Pflanzen zu schaffen machen. Hagel und Feuchtigkeit tragen Ihres dazu bei, besonders in diesem Jahr. «Als Landwirt muss man schnell reagieren», sagt Philipp Grob. «Wenn man sich zurücklehnt, kommt am Ende immer die Quittung. Die Natur verzeiht nichts.»

Die letzten Tage hat er in seinem Hang bei Thal verbracht, von früh bis spät geerntet, zuvor noch ein paar Erntehelfer:innen organisiert – «was ziemlich knifflig sein kann, so kurzfristig», wie er sagt. «Aber der Vogeldruck ist einfach zu gross geworden, wir konnten nicht länger warten.»

Grob musste diese Lektion auf die harte Tour lernen. Letztes Jahr frassen ihm die Vögel einen Grossteil seiner Trauben auf der Parzelle bei Oberriet weg, weil nicht alle Stöcke abgedeckt waren. Statt einer Tonne, wie im Jahr davor, konnte er nur noch 160 Kilo ernten. Bitter. Nicht nur, weil jedes Kilo, das verloren geht, am Schluss auch in der Kasse fehlt, sondern vor allem, weil er so viel vergebliche Arbeit in die Pflanzen gesteckt hat.

Gute Stadt-Land-Mischung

Dieses Jahr hat Grob früh genug reagiert und seine Ernte gerettet. Jetzt sitzt er einigermassen entspannt in seinem Weinkeller an der Moosbruggstrasse in St.Gallen und etikettiert einige Fla-

schen vom Vorjahr. Es ist Sonntag, ein paar letzte Sonnenstrahlen streifen die hellen Eichenfässer, die wie eine riesige Perlenkette nebeneinander aufgereiht sind, draussen spazieren zwei Jugendliche Richtung Mühleggbähnli-Talstation und strecken den Kopf zur Tür herein.

Grobs Keller befindet sich nur wenige Meter unterhalb jener Stelle, wo Gallus der Legende nach über den Bären gestolpert ist und heute dann und wann das angeheiterte Weierenvolk strauchelt. Kein mittelalterlicher Gewölbekeller, wie man vielleicht denken könnte, sondern ein hoher, lichter Raum, leicht verjüngt nach hinten, wo die Wand in den Fels gehauen ist. Vorne eine fast durchgängige Türfront – praktisch zum Arbeiten.

«Ich bin sehr glücklich in diesem Keller», sagt Grob. Mitten in der Stadt wohnen und keltern, aber raus gehen, hinaus aufs Land, um zu arbeiten, das taugt ihm. Er mag und braucht dieses Spannungsfeld zwischen urbanem und ruraalem Boden: Dort das Geerdete, die Direktheit des Rebbergs und der Leute, die da sind, und hier das Gewusel und Getöse der Stadt – «eine gute Mischung!»

Grob bringt ein Handwerk zurück in die Stadt. Dass der Keller so zentral ist, kommt ihm aber auch geschäftlich entgegen. Sichtbarkeit sei wichtig, sagt Grob, gerade in der Ostschweiz, wo Naturweine noch weniger bekannt und gesucht sind als beispielsweise in der Westschweiz. Events macht er aber keine in seinem Keller. Noch nicht. Oder zumindest nicht regelmässig. Dafür sieht man ihn immer mal wieder vor geöffneter Türfront am Fuhrwerken und Krampfen.

Die Unabhängigkeitserklärung

Das Bauernleben ist nicht neu für Grob. Aufgewachsen ist er in Waldkirch, seine Eltern führten früher, als der Milchpreis noch vom Bund vorgegeben wurde, einen genossenschaftlichen Käseereibetrieb, produzierten auf ihrem kleinen Hof sieben Tage die Woche Emmentaler, alles von Hand. «Eine Käseidylle, die man heute nur noch in den Bergen findet», erklärt Grob. «Mit der Einführung der freien Milchwirtschaft wurde die Käseproduktion durchindustrialisiert.»

Mit 20 zog er in die Stadt, studierte Kunststofftechnik. Danach folgte ein aussichtsreicher Bürojob, eine Zeit in Asien für eine grosse Firma, Festanstellung als Ingenieur. Alles hätte so weiterlaufen können und Grob wäre die Karriereleiter ganz leichtfüssig hochgesteigt. Doch er fühlte sich unwohl in diesem System, also unterzeichnete er «eine persönliche Unabhängigkeitserklärung» mit sich selbst und verabschiedete sich vom Luxus des sicheren Monatseinkommens.

Ein längerer Gärprozess. «Ich musste mich echt daran gewöhnen», erinnert sich Grob, «so eine Veränderung bedeutet auch Unsicherheit.» Erleichtert hat ihm diese Übergangsphase der Job in der Tankstell-Bar, die er zusammen mit Melanie Diem drei Jahre betrieben hat. So rutschte er ins Gastgewerbe. 2012 gründete er Cocktails & Bitters, einen Bar-Catering-Service, daneben arbeitete er als Velokurier.

Gelernt hat er das Cocktail-Handwerk «bei Leuten, die besser sind als ich». Grob ist überzeugt: «Am besten lernt man durch Abschaun, Ausprobieren und Diskutieren.» So kam er auch zum Wein: Eines Abends lernte er Markus Ruch kennen, einen Winzer aus dem Klettgau, der sogenannt handwerkliche Weine produziert – biodynamisch, ungeschwefelt und spontanvergoren, sprich ohne Hefezusatz. Grob war fasziniert und machte eine Saison bei ihm. Und dann noch eine.

2017 landete er schliesslich auf dem Naturweingut von Hanspeter Schmidt im Wallis, wo er selbständig eine Hektare bewirtschaften konnte. «Ich hatte noch nicht wirklich Ahnung vom Handwerk», sagt Grob und lacht, «aber Hanspeter hat mich einfach machen lassen. Rückblickend gesehen habe ich vermutlich vieles intuitiv richtig gemacht, denn die Stöcke waren gesund und die Trauben schmeckten wunderbar.»

Die Saison hatte für Grob dennoch einen schalen Abgang. Woche für Woche pendelte er ins Wallis, um seine Trauben zu hegen. Pinot Noir, umgangssprachlich Blauburgunder. Am 24. September war die Weinlese geplant, wenige Tage zuvor war der Neowinzer noch dort und stolz auf die reichen Fruchtstände. Freudig organisierte er einige Erntehelfer:innen und reiste mit ihnen ins Wallis – nur um dort vor nahezu kahlen Rebstöcken zu stehen. Die Stare hatten sie innert drei Tagen leergefressen. «Lediglich 500 Flaschen hatte ich am Schluss», sagt Grob, «aber sie waren wie pures Gold für mich – mein allerster eigener Wein!»

Lernen durch Experimente

Mittlerweile hat er die Parzelle im Wallis abgegeben und bewirtschaftet drei Weinbaugebiete in der Ostschweiz: 15 Aren am Hahnberg bei Berg SG mit Pinot-Noir-Rebstöcken im traditionellen Stickleibau, die über 50 Jahre alt sind, 6 Aren auf der Kreienhalde bei Thal – «steil wie eine Sprungschanze!» – ebenfalls mit Pinot Noir, und auf dem Huberberg zwischen Altstätten und Oberriet, wo schon seit dem Mittelalter Wein kultiviert wird, sind es 42 Aren Pinot Noir und 13 Aren der Weissweinsorte Müller-Thurgau, auch bekannt als Riesling-Sylvaner. Kürzlich ist noch ein Stück in Balgach hinzugekommen.

Auch sein Wissen hat er ausgebaut, einerseits durch den regelmässigen Kontakt mit biodynamisch arbeitenden Önologen, Winzer:innen und Sommeliers, andererseits mit einem

Lehrgang am Landwirtschaftlichen Zentrum in Salez. Ein weiteres Wissensstandbein ist das Experimentieren, das im grosse Freude bereitet – beim Anbau wie auch beim Keltern.

Um seine Rebstöcke zu stärken – Pinot Noir ist eine alte europäische Rebsorte und sehr anfällig auf Mehltau – braute Grob beispielsweise einen probiotischen Pflanzensud, eine Art Tee aus Kompost mit Gesteinsmehl und Zuckermelasse, um die Phytosphäre zu stärken. Ein natürliches Fungizid. Blöderweise kam dann der Hagel, der die Pflanzen schwächt, plus eine Woche lang Regen. «Kurz darauf war trotzdem alles voller Mehltau – Experiment schief gegangen», sagt er und zuckt mit den Schultern. «Nächstes Jahr setze ich wohl wieder auf Kupfer und Schwefel, dazugelernt habe ich trotzdem.»

Es sei ein schwieriges Weinbau-Jahr gewesen, sagt Grob und zieht den Kartondeckel vom Gärtank. «Zu feucht, zu viel Hagel. Mal schauen, wie dieser Jahrgang ausfällt.» Der Chromstahl-Tank ist zu etwa zwei Dritteln mit Maische gefüllt. Mittlerweile ist die Sonne untergegangen und im Keller wirds kühl, doch der Tank ist noch wohlig warm von der Gärung, rund 24 Grad. Grob nimmt den Holzstößel, den ihm sein Vater gemacht hat, und drückt ihn kräftig in den Maischekuchen. Er muss regelmässig rühren, damit kein Hitzestau entsteht. Kohlensäure sticht in die Nase.

Sieben Tanks und neun Fässer in unterschiedlichen Grössen, gefüllt mit jungem Wein, stehen im Keller. Der Höhepunkt der Saison ist erreicht. Im Winter hat Grobs Arbeit in den Reben begonnen, das ganze Jahr über hat er seine Pflanzen begleitet, die Weinlese im Herbst war der Endspurt. Etwa 5000 Kilo hat er dieses Jahr auf den seinen insgesamt 2 Hektaren geerntet, Grob ist trotz allem zufrieden. Jetzt, wo alles eingebracht, abgebeert und bald gemischt ist, kann er es wieder etwas entspannter nehmen. Die Natur übernimmt, der natürliche Gärprozess setzt ein.

Rasch noch einmal prüfen, ob alle Tanks abgedeckt sind, dann macht Grob Feierabend. Eine neu etikettierte Flasche in den Hosensack, Garage abschliessen und ab gehts nach Hause – Familienessen.

- 2 Gartenstühle
- 1 Schreibtisch
- 1 Steckbrett
- 2 Lättlicouches
- 2 Kleinregale
- 1 Frischluftanlage
- 1 Trockenklo
- 1 Zivilschutzventilator
- 1 Explosionsschutzfilter mit Vorfilter
- 2 Gestelle für Notbetten
- 6 Pavatexplatten
- 6 Bettmatten
- 2 Matteli
- 5 Lampenschirme
- 1 Dreifach-Spotlampe
- Noch ein Lampenschirm
- 1 Gemsgewei
- 3 Tragtaschen mit Kinderspielsachen für Brockenhaus
- 4 Migrossäcke mit Büchern für Brockenhaus
- 1 Kiste mit Altelektronik
- 1 Kiste mit selbstaufgenommenen Kassetten
- 1 Schachbrett
- 1 Motorfahrzeugschild aus Finnland
- 1 Segelschiffmodell, Eigenbau
- 1 Spannseil für Volleyballnetz
- 1 Pfeil und Bogen für Kinder
- Noch ein Lampenschirm
- 1 Velokindersitz
- 3 Kinderhelme
- 2 Gummischläuche
- 1 Kiste mit Pingpongbällen und -schlägern
- 1 Kiste mit Bällen
- 1 Box mit Steinen
- 2 Kinderhocker
- 3 Holzschlitten
- 2 Sonnenschirme mit Ständer
- 1 Klappliegestuhl
- 1 Paar Moonboots
- 1 Paar Schlittschuhe
- 4 Paar Skistöcke
- 1 Snowboard
- 1 Schneehexe
- 1 Gasheizung
- 1 Luftbefeuchter
- 1 Kiste mit Farben
- 1 Kiste mit Putzlappen
- 1 Kiste mit Malutensilien
- 1 Topf Flüssig-Holzschutz
- 2 Aschekübel
- 7 Errex-Regale mit Stangen und Halterungen
- 9 Plexiglasscheiben für Gartenhaus
- Diverse Plachen
- 1 Pfanne
- 1 Piratenfahne
- 1 Pfaditasche
- 1 Tretpedal für Schlagzeug
- 1 Tasche mit Badeutensilien
- ca 50 Dachziegel
- ca 10 Backsteine
- ca 100 Reservetacheln
- 1 Beistelltisch
- 1 Blocher

