



Wer auf der Ufenau Reben bewirtschaftet, muss auch ein Schiff steuern können. Winzer Robert Hasenfratz bringt seine Ernte ein - und seine Wümmet-Helfer an Land.

Wein zu Wasser

Der Wümmet auf der Ufenau ging dieses Jahr in Windeseile vonstatten. Auch wenn Bruder Antons selbst gebauter Kran am Schluss den Geist aufgab. Das Kloster sagt «Ernte Dank» - trotz fehlender Rendite.

Helene Arnet (Text)
Reto Oeschger (Bilder)
Freienbach

Schon vom Schiff aus ist zu erkennen: Auf der Ufenau geht etwas vor sich. Hunderte von Mehlschwalben flitzen über eine Stelle in der Inselmitte, schiessen hoch, lassen sich fallen. Als wir vom Schiffssteg hochsteigen, hören wir ihren schrillen «Triritri»-Ruf wie das Sirren der Gleise, wenn ein Zug sich nähert. Dominic Mathies, Kellermeister der Einsiedler Klostertrotte, ist eben mit dem Kursschiff angekommen und schaut verblüfft drein. Es ist halb zehn Uhr, und die 15-köpfige Wümmet-Mannschaft von Winzer Robert Hasenfratz hat schon fast die Hälfte des eine Hektare umfassenden Weinbergs gelesen.

Es ist kalt, aber ein Prachttag. «So einen schönen Wümmet habe ich noch kaum je erlebt», sagt eine Einsiedlerin, die schon seit Jahren beim Wümmet hilft. «Es gibt zwar nicht allzu viele, aber auch keine faulen Beeren.» Und Bruder Anton Abegg sagt in seinem unverfälschten Innerschweizer Dialekt: «Wegen des «hüürigen» Sommers sind wir sicher drei Wochen früher dran.» Er hat seine Mönchskutte mit einem blauen «Übergwändli» getauscht. Er zeigt auf die über ihm schwirrenden Schwalben, die den im Rebberg aufgescheuchten Mücken nachjagen. «Die sind sonst zur Wümmetzeit längst auf dem Zug.»

Bestimmt seit Zwingli's Zeiten ist der Rebbau auf der Ufenau verbürgt. Derzeit werden ausschliesslich Blauburgunder-Trauben gezogen. Sie werden im kloster-eigenen Betrieb zu einem Federweissen gekeltert. Rund 2000 Liter werde er dieses Jahr abfüllen, schätzt Mathies. Weniger als andere Jahre wegen des Hitze-

sommers. «Dafür guten.» Die Beerenprobe gab schon Ende August einen relativ geringen Säuregehalt an - «wir mussten richtig pressieren, damit der Zuckergehalt nicht zu hoch wird». 92 oder 93 Öchsle seien für einen «guten Federweissen» genug, sagt Mathies.

Noch vor nicht allzu langer Zeit mussten die Trauben in kleinen Harassen auf den Nauen geladen werden, weil es an den nötigen Maschinen fehlt. Rollenkräne für Schiffshütten werden nicht in Serie hergestellt. Doch dann hat Bruder Anton selbst etwas «gechlütert», wie er sagt. Seither können die Trauben im Rebberg in 400 Liter fassende Palloxe gefüllt, mit einem Traktörchen zum Steg gebracht und mit einem Kran in die Dschunke verladen werden. «Solche Vorrichtungen senken die Produktionskosten spürbar», sagt Dominic Mathies. Macht er ein gutes Geschäft mit dem Ufenauer Wein? Schon wegen der geringen Menge sei es schwer, rentabel zu produzieren. «Das ist auch nicht vordringliches Ziel.» Auf der Ufenau gehe es stets um mehr als nur ums Geld.

Wellnessen auf der Ufenau

Das sieht sein Arbeitgeber, das Kloster, genauso. Pater Lorenz Moser sagt: «Die Finanzen spielen eine untergeordnete Rolle.» Die Sorge für die Insel sei für sie ein ideales Anliegen. «Denn sie widerspiegelt rund tausend Jahre Klostergeschichte.» Hat das Kloster in finanziell schwierigen Zeiten wie heute nie daran gedacht, die Insel zu verkaufen? «Das wird nie zur Diskussion stehen», sagt Pater Lorenz. Allerdings gab es einst Pläne, die Insel rentabel zu bewirtschaften. 1865 berichtete der Statthalter und spätere Abt Basilius Oberholzer von der Idee, das Gasthaus abzubauen und dafür «etwas

Grossartiges» zu errichten - ein Hotel mit englischen oder gar türkischen Anlagen. Wellnessen auf der Ufenau? Der Gedanke habe aber nicht recht Wurzeln fassen wollen, aus dem «stillen, geheimnisvollen Eilande einen Ort des Vergnügens und der Lust zu machen».

Das Kloster hat sich stets für eine Insel der Stille entschieden - freiwillig, auch bevor die Ufenau 1980 zum Naturschutzreservat wurde. Umso mehr ärgert sich Pater Lorenz darüber, dass man ihnen beim Planen rund um die Gasthausanierung so viele Steine in den Weg gelegt hat. «Man traut dem Kloster offenbar nicht mehr zu, dass wir der Insel Sorge tragen, obwohl wir das seit Jahrhunderten tun.»

Erntedankfest auf See

Robert Hasenfratz und seine Helfer haben mittlerweile die letzten Reihen gelesen. Drei Palloxe brechend voll mit tiefblauen Trauben sind bereits auf den Kahn verladen, und Bruder Anton befestigt eben die letzte an seinem «Kranli». Der Motor setzt ratternd ein, die Ketten spannen sich. Dann geht plötzlich gar nichts mehr. Nicht vorwärts, nicht rückwärts, nicht rauf, nicht runter. So muss die letzte Ladung unter Gelächter der gut gelaunten Wümmet-Mannschaft mit Manneskraft aufs Schiff gehievt werden.

«Alles einsteigen!», ruft Winzer und Kapitän Hasenfratz. Der Kahn legt ab - das Bild, das sich nun ergibt, müsste heissen: «Wein zu Wasser». In Pfäffikon wartet schon der zuständige Weinlesekontrollleur Felix Knuchel. Noch auf dem Schiff entnimmt er den Trauben Proben. Mit einem Refraktometer bestimmt er den Zuckergehalt: zwischen 92 und 93 Öchsle. Punktlandung für Kellermeister Mathies.

Serie: Ab auf die Insel (6)

Der Inselwein



Der Federweisse Ufenau-Wein St. Martin wird aus der roten Traubensorte Blauburgunder (Pinot noir) gewonnen. «Wenn wir die Trauben geerntet haben, hat die Natur ihren Teil getan», sagt Kellermeister Dominic Mathies. «Nun sind wir dran.» Die Trauben werden im Klosterkeller Leutschen gequetscht und von den Stüdeln abgebeert. Die Maische aus Saft, Beerenfleisch, Beerenhäuten und Kernen werden sofort abgepresst. Deshalb nimmt der Saft keine rote Farbe an - er ist gelblich-rosa. Dann folgt die Gärung. Und an Karfreitag kann mit dem Heurigen angestossen werden - im Gasthof auf der Ufenau. Denn der Inselwein wird fast ausschliesslich auf der Insel ausgeschenkt. Der Ufenauer Federweisse zeichnet sich durch frische Himbeer- und Erdbeer-Aromen aus und sollte kühl getrunken werden. (net)

Video Die Weinlese auf der Ufenau.

ufenua.tagesanzeiger.ch



Weinbaukontrollleur Felix Knuchel bestimmt bereits am Hafen den Öchslegrad.



Heuer war ein ausnehmend schöner Wümmet, wie die Helferinnen und Helfer finden.

Die Ecke

Melancholia

Ich sehe das sich herbstlich rot verfärbende Laub eines Baumes am Wegrand. Und - schwupps - werde ich melancholisch. Wo ist da eigentlich mein freier Wille? (net)

Nachrichten

Kriminalität

Stadtpolizei verhaftet zwei Trickdiebe

Zürich - Die Polizei hat am Mittwoch zwei Männer festgenommen, die zuvor einem Mann in der Zürcher Innenstadt Bargeld gestohlen hatten. Dem 74-jährigen Touristen wurde in einem Lift ein Couvert mit mehreren Tausend Euro aus der Jackentasche gezogen. Ein Ladendetektiv konnte einen der Täter festhalten. Die Polizei verhaftete zudem den Komplizen unweit des Tatorts. Die Täter stammen aus Kroatien und Bosnien-Herzegowina. (zet)

Unfall

Kantonspolizei setzt 5000 Franken Belohnung aus

Aesch - Im Zusammenhang mit dem Verkehrsunfall in Aesch, bei dem in der Nacht auf Samstag eine junge Frau von einem Auto überrollt und schwer verletzt worden war, setzt die Kantonspolizei Zürich eine Belohnung von 5000 Franken aus. Personen, die Angaben zum Unfall machen können, sollen sich mit der Polizei (044 247 22 11) in Verbindung zu setzen. (zet)

Zeugenaufwurf

Zwei Verletzte bei Kollision

Benken - Bei einer Kollision zwischen zwei Personenwagen sind am Mittwochnachmittag in Benken beide Lenker verletzt worden. Der Unfall ereignete sich um 16 Uhr auf der Marthalerstrasse. Die Polizei sucht Zeugen (052 208 17 00). (zet)

Staatsanwalt fordert Haftstrafe

Lehrer filmte Mädchen in Garderobe

Zürich - Ein Lehrer, der in der Stadt Zürich Schulmädchen gefilmt haben soll, während sie sich für den Schwimmunterricht umgezogen haben, soll zu einer Freiheitsstrafe von drei Jahren verurteilt werden. Dies berichtet das Regionaljournal von Radio SRF. Eineinhalb Jahre soll er absitzen, die restlichen ein- einhalb Jahre will der Staatsanwalt mit einer fünfjährigen Bewährungsfrist ausgesprochen haben. (zet)

Bildung

Schuldenprävention in fast allen Abschlussklassen

Zürich - Zwei Jahre nach der Lancierung sind die Angebote der Schuldenprävention in den meisten Zürcher Abschlussklassen fester Bestandteil des Ausbildungsangebots. Die Workshops wurden bisher in 145 Oberstufenklassen durchgeführt. Hinzu kommen Workshops in 65 weiterführenden Schulen. Damit wurden 3400 Jugendliche auf diesem Weg für den Umgang mit Geld sensibilisiert und geschult. (zet)

Wasserversorgung

Neuer Wasserweg beim Zürcher Hardhof

Zürich - Acht Themeninseln entlang der Limmat und den Sportanlagen Hardhof zeigen den Weg des Trinkwassers bis zum Hahn auf. Die neuen Stellen rund um das Grundwasserfeld bei der Europabrücke bieten Hintergrundinformationen über die Förderung und Nutzung des dortigen Grundwassers, wie die Stadt mitteilt. (mth)

Delegiertenversammlung

Jahresrechnungen des Spitals Affoltern abgesehen

Affoltern a. A. - Die ausserordentliche Delegiertenversammlung des Zweckverbands Spital Affoltern hat die strittigen Jahresrechnungen der letzten drei Jahre abgesehen. Ob die damalige Betriebskommission ihre Aufgabe vollends rechtens wahrgenommen hat, prüft derzeit die Staatsanwaltschaft. (net)