

Geschichten aus dem Winzerkeller

Weinbau im Baselbiet

Baselland Tourismus lanciert mit dem Weinproduzentenverband ein neues Angebot.



Winzer aus Leidenschaft: David Gschwind aus Therwil erklärt die Weinproduktion. Foto: Nicole Pont

Daniel Aenishänslin

«Wieso in die Toskana fahren, wenn man auch bei uns Weinbau erleben kann?» Eine Frage, die sich aktuell gleich mehrere Winzer stellen. Deshalb präsentieren sie nun das Angebot «Zu Besuch beim Weinbauern» – Führungen durch Weinbaubetriebe mit Verköstigung.

Baselland Tourismus ging mit dieser Idee auf den Weinproduzentenverband Region Basel/Solothurn zu. Sieben Produzenten sind bislang im Boot. Einer von ihnen ist David Gschwind aus Therwil: «In den Betrieben können die Gäste die Weinproduktion ganzheitlich erleben – von der Traube bis in die Flasche.»

David Gschwind steht mitten in seinem Weinkeller. Er referiert mit Begeisterung über seine Leidenschaft, den Weinbau. Zwischen 75 Tanks weist er auf Feinheiten im Ausbau der Weine hin, erzählt Anekdoten, beantwortet Fragen. «Ich mag es, wenn die Gäste nachfragen», sagt er. «Nur mein Programm hinunter zu spulen, liegt mir weniger.» Holzfässer befinden sich in seinem Rücken, davor ein kleines Büffet mit Holzofenbrot und Käse.

In diesem Raum reifen die Weine von 16 hauseigenen Sorten. Angebaut auf einer Fläche von 2,2 Hektaren Leimentaler Boden.

Paradies für Geniesser

Am Telefon erklärt Michael Kumbli, Geschäftsführer von Baselland Tourismus, wie die Idee zum neuen Angebot reifte. «Wir verfügen im Baselbiet über verschiedenste Produkte, über die eher zu wenig berichtet wird.» Das Baselbiet sei nicht nur ein Para-



dies für Wanderer und Biker. «Das Thema Genuss hat für uns einen hohen Stellenwert.» Eine Führung durch einen Weinbaubetrieb mit Degustation lade zum gemütlichen Geniessen. Weitere Betriebe sollen ihre Tore öffnen. Dass Genuss im Baselbiet auch in Corona-Zeiten grossgeschrieben wird, unterstreicht Michael Kumli mit seinem Statement zu den vier Genusswochen vom kommenden September mit ihren rund 100 Veranstaltungen. «Stand heute: findet statt.»

«Wir haben hier Weine, die im internationalen Vergleich locker mithalten.»

David Gschwind
Winzer aus Therwil.

David Gschwind nimmt einen Schluck von seinem Riesling. Etwas später stellt er seinen Charmot vor, der in einem medium getoasteten Fass zur Reife geführt wurde. Getoastet bedeutet, dass das Holzfass ausgebrannt wurde. «Von daher kommen die Vanillearomen», erklärt er.

Es gibt kaum etwas, worüber Gschwind nichts zu erzählen wüsste. Die Lage der Baselbieter Reben: «So ziemlich die tiefste in der Schweiz.» Vielleicht im Tessin und in der Region Genf lägen die Weinberge noch so tief. Die Qualität: «Wir haben hier qualitativ hochstehende Weine, die im internationalen Vergleich locker mithalten.»

Sehr gern bringe er den Leuten die verschiedenen Weine näher. Schliesslich bedeute ihm seine Arbeit viel. Drei Jahre lang liess sich der 30-Jährige zum Winzer ausbilden, weitere drei zum Weinbautechniker. Es folgte ein Auslandsaufenthalt in Neuseeland.

Trotz aller Leidenschaft bekennt Gschwind: «Zu Besuch beim Weinbauern ist auch ein Stück weit Marketing.» Im Vergleich zu einer Weinmesse könne er hier den Kunden viel näher zum Produkt bringen. Man stehe nicht irgendwo einfach hinter einer Theke: «Wir können auf diese Weise Leute kennenlernen, die Interesse an Schweizer Weinen haben und uns vielleicht noch nicht kennen.»

Noch ist es relativ ruhig im Weinkeller von David Gschwind, der einen Familienbetrieb leitet. Doch schon bald gehts rund: «In drei Wochen, wenn die Wein- ernte stattfindet, kann ich das

ganze Programm zeigen.» Dann kommen die Trauben rein, Saft kann degustiert werden – auch gärender – und natürlich Flaschenweine. Das Programm einer Führung handelt Gschwind am liebsten mit den Besuchern im Vorfeld aus. Das könne dann auch eine Wanderung durch den Rebberg sein.

In einer Ecke steht, woran David Gschwind tüfelt: Orange Wine. Der ist im Trend. Ein Weisswein, der möglichst lange auf der Maische vergoren wird, dadurch seine orange Farbe erhält und gar nicht mehr wie ein gewohnter Weisswein schmeckt. Doch darüber, wie ein durchschnittlicher Riesling oder Blauburgunder, ein Cabernet Sauvignon oder eben der trendige Orange Wine zu schmecken hat, darüber liesse sich mit David Gschwind hervorragend debattieren.

Übrigens: Fünf Prozent seiner Weinproduktion gehen nach Tokio. Der Kontakt zum japanischen Händler wurde in einem Therwiler Keller geknüpft. Im Weinkeller der Gschwinds. Bekannte hatten die Japaner mit ins Leimental gebracht. Überzeugt hatte sie ein Gang durch Gschwinds Rebberg und sein Weinkeller – eine Führung eben.

www.baselland-tourismus.ch