Andelfinger Zeitung

Amtliches Publikationsorgan für das Zürcher Weinland

Nr. 52
160. Jahrgang

Freitag, 30. Juni 2017

AZ 8450 Andelfingen
Fr. 1.80

Raus aus dem Schulzimmer, rein in den Wald: Benkemer und Trülliker Schüler gingen gegen Neophyten vor.

Seite 3

Vom Zuckerentzug bis zum Bienenkasten: Die Abschlussarbeiten der Sek Stammertal fielen vielseitig aus.

Seite 9

Der Militärschützenverein Volken wird dieses Jahr 150 Jahre alt – und lädt deshalb zum Fest.

Seite 13

800 Flaschen eigener Wein

DORF Alice Kindhauser untersuchte für ihre Maturarbeit verschiedene Arten, Wein zu keltern. Jetzt, eineinhalb Jahre später, hält sie die ersten Flaschen mit ihrem Wein in den Händen.

CHRISTINA SCHAFFNER

«Al Primo» heisst der Wein, der im Rahmen der Maturarbeit von Alice Kindhauser entstand. Dabei steht Al als Abkürzung für Alice und Primo für ihren ersten Wein. 800 Flaschen des eineinhalb Jahre im Eichenfass gereiften Weines stehen seit diesem Monat zum Verkauf bereit – und fanden bei der Degustation auf dem Weingut Schloss Goldenberg bereits Anklang. «Ich habe viele Komplimente dafür bekommen», sagt Alice Kindhauser stolz.

Die junge Frau ist auf dem Weingut aufgewachsen und kennt viele Abläufe seit ihrer Kindheit. «Nur über das Keltern wusste ich noch nicht so viel», erklärt die 20-Jährige. Dies habe sie ändern wollen und als Thema für ihre Maturarbeit die wissenschaftliche Auswertung von Farbwert, Gerbstoffen und der Hefe-Entwicklung im Wein gewählt. Drei verschiedene Kelterverfahren untersuchte sie dafür. Zwei, die ihr Vater Heiner Kindhauser als Kellermeister auf dem Weingut bereits anwendet, sowie eine, die für den Betrieb neu ist. Letztere ergab den nach ihr benannten Wein «Al Primo».

Im Rahmen der Maturarbeit von Alice Kindhauser entstand ihr erster Wein «Al Primo». Bild: cs

Probeschluck verboten

Für die wissenschaftlichen Untersuchungen während des Kelterungsprozesses fuhr sie jeweils mit Proben zur Forschungsanstalt nach Wädenswil, wo sie tatkräftig unterstützt wurde. Denn das Verarbeiten und Auswerten der Proben mithilfe der komplizierten, hochtechnischen Geräte war nicht einfach.

Hauptarbeit sei für Alice Kindhauser aber die schriftliche Aufarbeitung der Ergebnisse gewesen: Da sie eine naturwissenschaftliche Arbeit verfasst hat, musste sie jeden Schritt genau protokollieren. «Alles muss eins zu eins nachvollziehbar sein», erklärt Alice Kindhauser. Betreut wurde sie dabei von ihrer Biologielehrerin, die ebenfalls auf einem Weingut aufgewachsen ist.

Auch bei der Wümmet 2015, der Anlieferung der Trauben und den ersten Verarbeitungsschritten half sie mit. Die Kelterung übernahm ihr Vater. Bei der Präsentation ihrer Maturarbeit an der Kantonsschule Im Lee im letzten Jahr war der Wein bereits fertig gekeltert. «Doch ausschenken durfte ich ihn nicht», bedauert Alice Kindhauser. Alle durften daran schnuppern und ihn betrachten, aber wegen des Alkoholverbots an der Schule war kein Probeschluck erlaubt.

Wein ist auch Geschmacksache

Jetzt, nach der Reifezeit im Eichenfass, hat der Wein, der Noten von Brombeeren, Kirschen und Röstaromen aufweist, bereits erste Liebhaber gefunden – auch, wenn er bei der Auswertung der Untersuchungen nicht am besten abschnitt. Ein Wein, der bereits seit Längerem auf dem Schloss Goldenberg gekeltert wird, habe bei den Messwerten besser abgeschnitten. «Die Messwerte sind aber nicht alleine ausschlaggebend», betont Alice Kindhauser. Es komme auch auf andere Aspekte wie pH-Wert, chemische Verbindungen und den Sauerstoffgehalt an – letzten Endes bleibe es aber eine Geschmacksache.

Ob Alice Kindhauser sich weiter in die Thematik vertieft, hat sie noch nicht entschieden. Einen Weg, der dahin führen könnte, hat sie aber bereits eingeschlagen. Seit einem Jahr studiert sie an der ETH Zürich Agrarwissenschaften. Derzeit bereitet sie sich auf die Basisprüfung des Studiengangs mit Schwerpunkten in Mathematik und Chemie im August vor. Später kann sie sich dann in einem der drei Teilbereiche Tiere, Pflanzen oder Ökonomie spezialisieren. Und wer weiss, vielleicht übernimmt sie eines Tages mit ihren Geschwistern das Weingut ihrer Familie – ihr Bruder absolviert derzeit eine Lehre als Winzer, ihre ältere Schwester hat eine kaufmännische Ausbildung gemacht.

Fusion: Waltalingen bekommt Schützenhilfe von drei RPKs

STAMMERTAL Finanziell entsteht aus Sicht der RPKs von Waltalingen, Oberstammheim und der Schule Stammheim kein Nachteil aus einer Fusion. Die RPK Oberstammheim hat einen weiteren Grund, eine «Gemeinde Stammheim» zu begrüssen: Es sei ein «Akt der Fairness».

Druckfrisch hat Kurt Wattinger gestern Donnerstag den Abschied der RPK Oberstammheim zur Fusionsfrage auf die Gemeindeverwaltung gebracht. Am Mittwochabend hat die Behörde beschlossen: Sie empfiehlt den Zusammenschluss zu einer Gemeinde Stammheim zur Annahme. Heute Freitag ist der gesamte Abschied online auf der Gemeindewebsite nachzulesen.

Auf Anfrage erklärt Kurt Wattinger, was die RPK zu einem Ja bewogen hat. Quintessenz: Es entstehen keine finanziellen Nachteile, im Gegenteil. Die Rede ist von Einsparungen auf der Verwaltung, von Synergien, die genutzt werden können. Obwohl die RPK auf Finanzielles fokussiert, führt sie in ihrem Fazit einen weiteren Aspekt ins Feld. Ein Ja zu empfehlen, sei ein «Akt der Fairness», es gehe darum, Solidarität zu demonstrieren, die bei den Gemeindebehörden von Unter- und Oberstammheim, die die Fusion ablehnen, vermisst wird.

Gerichtet ist die Solidarität an die kleinste im Bunde, die Gemeinde Waltalingen. Deren Gemeinderat war die einzige der vier Behörden – die drei Talgemeinden und die Schule – die eine Fusion empfahl. Schützenhilfe bekommt der Gemeinderat auch aus den eigenen Reihen, denn auch die RPK Waltalingen empfiehlt ein Ja. Begründet wird dies unter anderem damit, dass der Steuerfuss in der Einheitsgemeinde wohl 124 Prozent betragen würde – Waltalingen liegt aktuell bei 130 Prozent, Oberstammheim bei 124 und Unterstammheim bei 122. Auch die 7,5 Millionen Kantonsbeitrag führt die RPK Waltalingen als Fusionsargument an.

Dieselbe Rechnungsprüfungskommission kümmert sich ums Finanzielle der gemeinsamen Schulgemeinde, auch in dieser Funktion hatte sie Ja gesagt (die «AZ» berichtete). Es fehlt noch der Beschluss der RPK Unterstammheim; sie tagte erst nach Redaktionsschluss dieser Zeitung am Donnerstagabend, wie Präsident Roman Mori auf Anfrage sagte. (ewa)

Akeret Verlag + Druck AG Landstrasse 70, 8450 Andelfingen **Redaktion:** 052 305 29 08, redaktion@andelfinger.ch, Postadresse: Postfach 224, 8450 Andelfingen **Abo:** 052 305 29 09, abo@andelfinger.ch
Verlag: 052 305 29 09, info@andelfinger.ch **Inserate:** 052 305 29 06 / Fax: 052 317 12 43, inserate@andelfinger.ch **Online:** www.andelfinger-zeitung.ch