

Winzer, Weintechnologe und später in die Welt hinaus

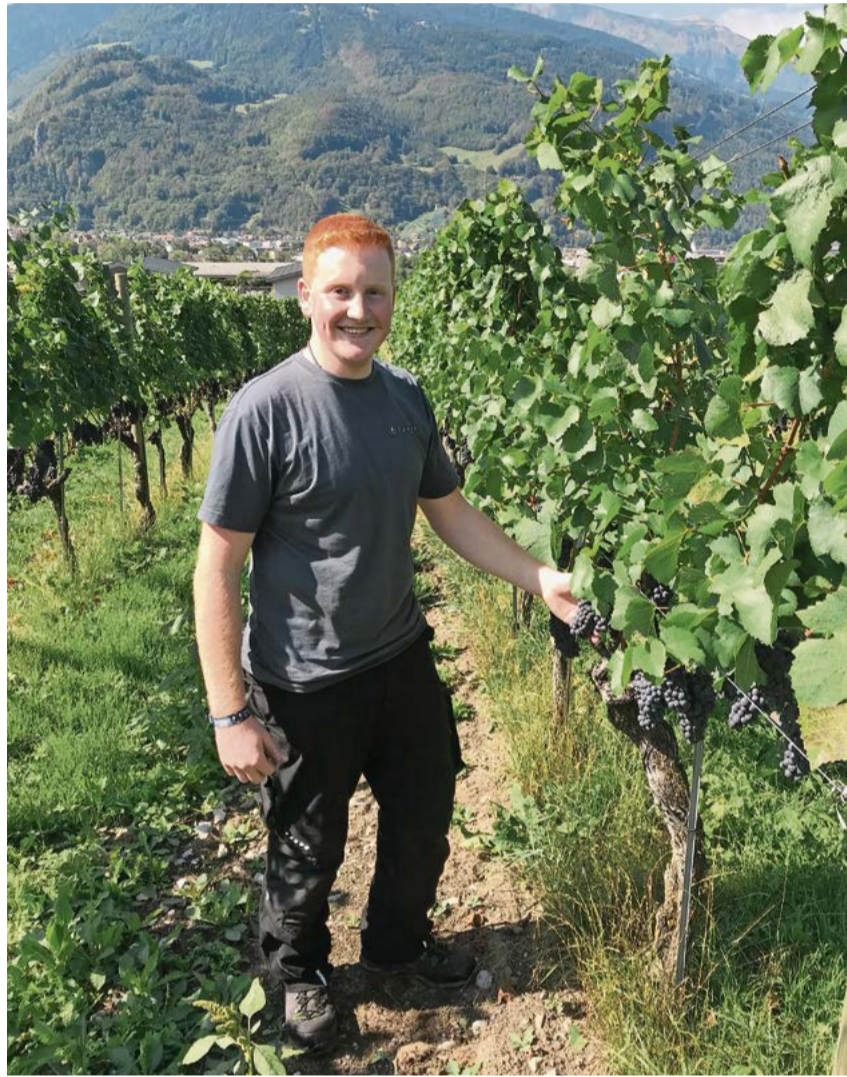
DORF Schon als kleiner Junge wusste Harry Kindhauser, dass er Winzer werden will. Nun tritt der erfolgreiche Lehrgänger bei den Schweizer Meisterschaften an.

Seine Eltern rieten ihm am Ende seiner Schulzeit, sich andere Berufe anzusehen. Harry Kindhauser schnupperte als Polymechaniker und Karosseriebauer und blieb doch bei seinem Wunschberuf Winzer. Natürlich ist er als Sohn von Heiner und Monika Kindhauser «vorbelastet»; sie führen mit den Geschwistern des Vaters, Ueli Kindhauser und Susette Zoelly, das Weingut Schloss Goldenberg.

«Schon als kleiner Bub habe ich beim Helfen gewusst, dass ich Winzer lernen will», sagt der 18-Jährige, der seine Lehre diesen Sommer erfolgreich abgeschlossen hat. Ihm gefällt die abwechslungsreiche Arbeit im Rebberg und im Keller. «Man sieht jeden Tag, was man gemacht hat und hält am Ende des Jahres den fertigen Wein in den Händen, an dessen Entstehung man bei jedem Schritt beteiligt war.»

Alkohol im Beruf

Mit 15 Jahren einen Beruf zu erlernen, der eng mit Alkohol verbunden ist, ist nicht ohne. «Im ersten Jahr war Degustieren kein Thema», sagt Harry Kindhauser. «Sensorikunterricht hatten wir erst ab dem zweiten.» Dort übten sie, Geschmacksnoten zu unterscheiden, die nicht nur das Degustieren von Wein umfassten. «In der Schule durften wir Wein nie schlucken, sondern mussten, wie es sich für professionelle Degustationen gehört, den Probierschluck wieder ausspucken.» Die Eltern muss-



Harry Kindhauser nimmt an den Schweizer Meisterschaften teil.

Bild: zvg

ten definieren, in welchem Umfang ihr Kind während des Blockunterrichts im Internat Alkohol konsumieren darf.

Als angehender Winzer war dies aber nur ein kleiner Teil der Ausbildung. Der Schwerpunkt liegt im Rebberg: richtiger Rebschnitt, das Anbinden, die Bodenpflege, Laubarbeiten

und der Pflanzenschutz. Grosse Bedeutung kommt der Beobachtung zu.

Um sein Wissen über die Arbeit im Weinkeller zu vertiefen, begann er diesen Sommer die zweijährige Lehre als Weintechnologe, dessen Arbeit auf den Keller bezogen ist: Verarbeitung weisser und blauer Trauben zu verschie-

densten Weinen und am Schluss das Abfüllen.

Da Harry Kindhauser Weine mag, will er diese auch jüngeren Konsumenten näherbringen. Für eine Projektarbeit kelterte er während seiner Ausbildung mit drei Kollegen einen eigenen Wein. Basierend auf nicht so populären Trauben, die aber im Anbau resistent sind, kreierten sie einen Wein, der vielen mundete. Dabei verzichteten sie bewusst darauf, die Süsse im Wein zu erhalten, wie dies heute manchmal geschehe, um den Wein Jüngeren schmackhaft zu machen.

Die 555 produzierten Flaschen seien schnell verkauft gewesen. «Wein ohne Süsse macht für mich guten Wein aus», sagt Harry Kindhauser, «und er muss fehlerfrei sein.» Von manchen Weinkonsumenten gelobte Fehler empfindet er als nachteilig.

In Flaach begonnen

Seine dreijährige Lehre begann Harry Kindhauser auf dem Weingut Kilchsperger in Flaach. Als erster Stiefsohn von Ueli Kilchsperger habe er viel von dessen Fachwissen profitiert. Dieser war immerhin Europameister seines Faches und kam bei Harry Kindhausers Lehrbeginn frisch von der Weintechnikerschule.

Da es bei Winzern üblich ist, auf zwei oder drei Betrieben zu lernen, wechselte er ab dem zweiten Lehrjahr auf das Weingut Davaz nach Fläsch in der Bündner Herrschaft. Auf diesem grossen Betrieb fühlt er sich wohl und hat ihn auch als Lehrbetrieb für den Weintechnologen gewählt. Während der Woche wohnt er bei einer Gastfamilie, bei der er sich mit einem weiteren Lehrling und den beiden Söhnen des Hauses gut versteht. Darum hetze er heute nicht

mehr nach Hause, um am Freitagabend noch beim TV Flaach zu turnen. Mitglied im Verein ist er aber noch – und irgendwann will er nach Dorf zurückkommen, um den Familienbetrieb mit seinen beiden Schwestern zu übernehmen (siehe Kasten).

Zuvor plant er aber, Erfahrungen im In- und Ausland zu sammeln. Ob im Wallis oder auf einem riesigen Betrieb in Australien steht noch nicht fest. Was aber feststeht, ist seine Teilnahme an den Swiss Skills (12. bis 16. September), den Schweizer Berufsmeisterschaften, auf die er sich intensiv vorbereitet. 900 junge Menschen werden sich in 75 Berufen messen; Harry Kindhauser wird gegen fünf andere Winzer antreten. Gewinnen werde schwer, «mein härtester Konkurrent war bei uns Klassenbesten.» (cs)

Jubiläum auf Schloss Goldenberg

Seit 125 Jahren wird auf dem Weingut Schloss Goldenberg Wein gekeltert. Zwei Goldmedaillen, je eine für den Chardonnay und den M15, gewann das Weingut beim diesjährigen Grand Prix du Vin Suisse. Darauf und auf das Jubiläum stiess die Familie im engen Kreis an. Zum Jubiläum ziert ein Aufkleber jede Weinflasche. Neu sind auch die modernisierten Weinetiketten, die sich luftiger präsentieren. Mit Harry Kindhauser und seinen älteren Schwestern Lina (gelernte Kauffrau) und Alice (studiert Agrarwissenschaften) steht bereits die fünfte Generation der Familie in den Startlöchern. (cs)

Rheinau

Die 650-Personen-Marke geknackt

Statt Rheinau «soll», «würde» oder «könnte» das Grundeinkommen testen, heisst es von nun an «wird». Die Bedingung von Projektinitiantin Rebecca Panian für die Durchführung war, dass sich die Hälfte der Rheinauer und Rheinauerinnen am Projekt beteiligt (die «AZ» berichtete). Das bedeutet eine Mindestanzahl von 650 Personen. Gestern Montagmittag stand die Zahl, die auf www.dorfestetzkunft.ch laufend aktualisiert wird, bereits bei knapp 700. Ziel übertroffen, das Experiment, das am 1. Januar 2019 beginnen und ein Jahr dauern soll, wird durchgeführt. (az)

Benken

Verteilkabine Steigstrasse wird saniert

Über 35 Jahre alt ist die Benkemer Verteilkabine Steigstrasse. Wie der Gemeinderat im neusten Mitteilungsblatt schreibt, weise die Kabine einen erhöhten Sanierungsbedarf auf. Der Berührungsschutz im Innern sei nicht mehr gewährleistet und die damals eingebauten Schaltleisten würden verstärkt Probleme verursachen. Weil das auch Auswirkungen auf das Versorgungsgebiet der Kabine hat, stimmte der Gemeinderat dem Sanierungsprojekt zu. Dafür hat er 37 000 Franken bewilligt. (az)

COFFEZ ZUR WOCHE



«Mehr Bananen und Tomaten, weniger Fleisch und Milch», betitelt das Bundesamt für Landwirtschaft eine Meldung. Dahinter steckt eine Untersuchung, die zeigt, dass Schweizer Haushalte allgemein immer weniger Geld für Nahrungsmittel ausgeben, gefragt sind etwa eben Bananen, dafür je länger, je weniger Fleisch. Nach Pascal Coffez könnte man in die Statistik noch einbeziehen, wer denn einkaufen geht...

Cartoon: Pascal Coffez

Feuerthalen

Kaum eingeweiht und schon verschmiert

Im Rahmen des Festwochenendes zu 700 Jahren Feuerthalen wurde ein «Flowtrail» eingeweiht (die «AZ» berichtete). In der Mitte dieses Rondell-Bike-Parcours für Kinder stehen ein Tisch und Bänkli aus Holz. Und ebendieser Tisch ist bereits vermalt, wie der «Feuerthaler Anzeiger» (FA) schreibt. Schon einen Tag nach der Einweihung waren grossflächig Schmierereien darauf verteilt. Im «FA» heisst es, die Urheber hätten sich dabei wohl nicht viel überlegt – bräuchten nun aber vielleicht wenigstens den Mut und den Anstand auf, sich zu melden und bei der Beseitigung zu helfen. (az)

Rheinau

Rustico kann besichtigt werden

Stefan V. Keller hatte nach seinem Tod sein gesamtes Vermögen der Gemeinde vermacht. Neben des Wohnhauses des ehemaligen Lehrers (Heidenhof) gehört ein Rustico im Tessin zum Vermächtnis. Die Gemeindeversammlung hatte im Juni beschlossen, dieses und den Heidenhof dem Meistbietenden zu verkaufen. Wer Interesse an dem Liebhaberobjekt im Tessin habe, schreibt die Gemeinde, könne es am 7. und 8. Oktober besichtigen. Eine Anmeldung erbittet sie bis zum 17. September. (az)