



Winzermeister Daniel Fürst produziert auf seinem Weingut in Hornussen pro Jahr zwischen 50 000 und 70 000 Liter Wein.

Bilder: Dennis Kalt

## Beim Winzer blubbern die Tanks

Daniel Fürst nimmt derzeit auf seinem Hornusser Weingut den Säureabbau vor – und erwartet einen Spitzenjahrgang.

**Dennis Kalt**

Es blubbert im Keller von Winzermeister Daniel Fürst. Aus den Edelstahltanks steigt Kohlensäure auf und entweicht durch den Gärtrichter. Ein Zeichen, dass der biologische Säureabbau seiner Jungweine im Gang ist, erklärt der 53-Jährige, der auf seinem gleichnamigen Weingut in den Hornusser Hängen 15 eigene Sorten vinifiziert.

In diesem Prozess wandeln Mikroorganismen die Apfelsäure des Rotweins in Milchsäure um. «Dadurch wird er viel angenehmer und runder im Mund», sagt Fürst. Nicht nur am Blubbern und den Bläschen erkennt er, dass der Säureabbau im Gang ist: Durch einen Hahn am Tank lässt er den roten, schäumenden Rebensaft in ein Glas laufen. Er

schwenkt es, riecht an ihm und nimmt einen Schluck. «Sehr viel Kohlensäure, fast schon ein wenig wie ein Mineralwasser – der Säureabbau ist voll im Gang.»

### Winzermeister verlässt sich nicht nur auf den Gaumen

Mit seiner Erfahrung und seinem guten Gaumen ist es für den erfahrenen Weinkenner ein Leichtes, einzuschätzen, wann der biologische Säureabbau abgeschlossen ist und er den roten Rebensaft weiter reifen lassen kann. Dennoch überlässt er nichts dem Zufall und geht bei der Bestimmung des Säuregehalts fast schon wissenschaftlich vor. Er bedient sich der sogenannten Papierchromatographie. Dabei gibt er kleine Tropfen des Weins auf ein weisses Fliesspapier, auf dem die Aus-

prägung der verschiedenen Säuren sichtbar wird. «Manchmal kann einen der Gaumen täuschen, mit Kontrollmessungen ist man auf der sicheren Seite», sagt Fürst.

Wichtig ist es, dass die Tanks beim Säureabbau des Weins «spundvoll» sind, heisst: Zwischen dem Deckel und der Flüssigkeit darf sich keine Luft befinden, da der Jungwein ansonsten oxidieren und verderben würde. Wie schnell der Säureabbau vorstangeht, ist zu grossem Teil temperaturabhängig. Je wärmer es ist, desto eher fangen die Milchsäurebakterien an zu arbeiten. «Früher», so Fürst, «begann der Säureabbau nach der Lese im Herbst meist erst im Mai des Folgejahres, weil die Keller dazwischen einfach zu kalt waren.» Solch ein Warten bleibt Fürst je-

doch erspart, dank einer Bodenheizung, mit der er den Keller auf 20 Grad Celsius temperiert.

Etwa vier Wochen muss sich Fürst gedulden, bis die spitze Apfelsäure vollständig abgebaut wird. Eher eine kurze Zeit im Vergleich zum letzten Produktionsschritt: Dem Reifen im Fass – oder dem «Ausbauen», wie es fachmännisch heisst – das für gewöhnlich zwischen 12 und 24 Monate in Anspruch nimmt.

### Heisser September sorgte für explosives Reifen

Aussergewöhnlich an dem diesjährigen Wümmet seien die Hitzetage Anfang September gewesen, welche die Trauben rasant reifen liessen. Dies führte dazu, dass am ersten Tag der Ernte, am 12. September, der Zuckergehalt der Trauben im Vergleich

zum Säuregehalt extrem hoch war. «Die Ernte war deswegen kurz und kompakt. Zwischen 70 und 80 Prozent der Trauben haben wir innert zehn Tagen eingefahren», sagt Fürst. Die grösste Leistung während der Wümmet schafften rund 50 Helfer an einem Tag, an dem sie innert sieben Stunden ein Areal von rund 10 000 Quadratmetern abernteten.

Positiv für Fürst ist, dass er sich den Prozess des Säureabbaus durch die massive Zuckereinlagerung beim Weisswein dieses Jahr sparen kann. Aufgrund der günstigen Witterung geht er von einem Spitzenjahrgang 2020 aus – und wünscht sich, dass, wenn dieser auf dem Markt kommt, Apéros und Veranstaltungen wieder uneingeschränkt möglich sind.

Grenacher

### Lieber Erwin Koch

Sie leben, soweit mir bekannt, irgendwo im Luzernischen, also weit weg vom Fricktal.

Wir sind Berufskollegen, nur können Sie sehr viel besser schreiben als ich. Auch darum haben Sie zu Recht allerlei Preise gewonnen. Ich habe mich darauf beschränkt, bei Ihnen ab und an eine Geschichte in Auftrag zu geben.

Besonders gut in Erinnerung ist mir Ihr sagenhafter Text über den Expeditionsarzt und Höhenmediziner Oswald Oelz. Der erfahrene Bergsteiger wollte 1986 zusammen mit seinem Freund, dem Winterthurer Marcel Rüedi, den fünfthöchsten Berg der Welt, den Makalu, besteigen. Oelz bekam auf 7000 Metern die Höhenkrankheit, wankte halbtot ins Basislager und reiste zurück in die Schweiz. Doch Rüedi stieg, ebenso wenig akklimatisiert, mit einem polnischen Alpinisten in die Wand. Der Pole schafft den Gipfel, steigt ab und trifft Rüedi, der die 8485 Meter hohe Bergspitze unbedingt noch schaffen will. Anderntags findet Reinhold Messner auf dem Weg zu seinem elften Achttausender den Metzgermeister Rüedi einige hundert Meter unterhalb des Gipfels.

Leblos im Schnee.

Der Tod: Er begegnet mir letzten Samstag wieder in einem Artikel von Ihnen im «Magazin», einer Zeitungsbeilage. «Gabi und Kurt» hiess der Titel; «Sie glaubte, sie tue ihrer Familie Gutes – und tat das Gegenteil» die Unterzeile.

Die Geschichte spielt im Fricktal. Es war der 20. August 2018, der Sonntag war knapp vorbei und auf dem Computer einer lokalen Zeitung lief um 01.39 Uhr eine Mail von Gabi ein. Darin begründet die Mutter, Ehefrau und Assistentin des Betriebsleiters, wieso sie den Brand in der Fabrik legte, um sich das Leben zu nehmen.

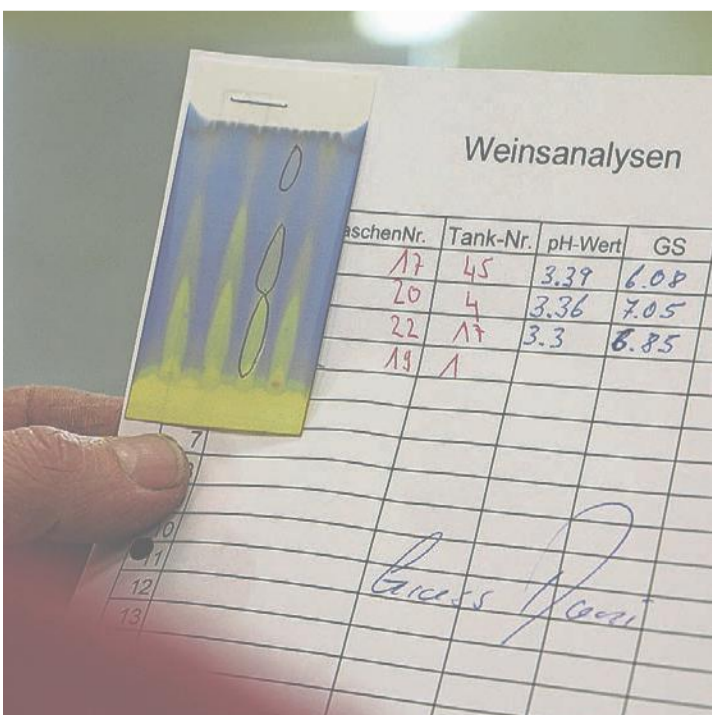
Das war alles, was wir von dieser Geschichte wussten.

Jetzt wissen wir mehr, lieber Erwin Koch, weil Ihnen die Angehörigen erzählt haben und Sie die Tragödie in Worte fassten: verständnisvoll, fragend, sanft.

Wir Fricktaler begreifen noch immer nicht, was seinerzeit genau geschah, in Herznach. Aber wir verstehen es nun etwas besser. Dazu braucht es manchmal auch Fragen von Auswärtigen. Danke, Erwin Koch.



Christoph Grenacher  
grenacher@azkolumne.ch



Der Indikatorstreifen zeigt durch die vier gelben Verfärbungen in der Mitte an, dass die vier Jungweine noch zu viel Apfelsäure haben.



Zwar hängen noch Reben auf dem Weingut von Daniel Fürst. Bei diesen handelt es sich aber um Trauben der zweiten Generation, sogenannte Wintertröller, die später wachsen und nicht geerntet werden.