

Vom Sekundarlehrer zum Weinproduzenten

Lehrreicher Winzer aus Bassersdorf

Nach zehn Jahren als Oberstufenlehrer wagte Paul Gaus einen grossen Schritt. Er begann seine Lehre als Winzer, die er 2003 erfolgreich abschloss. In seiner ruhigen und besonnenen Art produziert der junggebliebene Bassersdorfer nun verschiedene Weine.

von **Susanne Beck**

Der vierfache Familienvater Paul Gaus suchte sich eine neue Herausforderung. Als seine Söhne die obligatorische Schulzeit hinter sich hatten, war für ihn die Zeit reif. Die Volksschuljahre sollten auch bei ihm zu Ende sein. Seine Ehefrau half aktiv mit, dass er sich die Umschulung leisten konnte. Sie trat wieder zu 100 Prozent in die Erwerbswelt ein und sorgte für den finanziellen Unterhalt der Familie.

Erst begann der ehemalige Lehrer ein Studium in Oenologie. Während des Studiums merkte er, dass er seine Energie besser gleich praktisch in einer Winzerlehre umsetzen will. Das Grundwissen, das es in Chemie, Physik und Mikrobiologie braucht, erwarb er in seiner Lehrzeit am Zürichsee.

Glück in den Trauben

Bei Paul Gaus liegen der Weinberg, der Kelterungskeller und der Verkaufsort örtlich einige Kilometer auseinander, daher braucht er



Mit grosser Sorgfalt behandelt Winzer Paul Gaus seine Trauben bei der Lese. (Bilder: Susanne Beck)

viel Beweglichkeit und Organisationstalent. Die Trauben wachsen an den Weinstöcken in Otelfingen. Von Februar bis zum Spätsommer müssen die Rebstöcke gepflegt werden. Gegen Schädlinge, Vögel oder allfälligen Pilzbefall, muss Abwehr geschaffen werden. Der Weinbauer muss Blätter entfernen, damit die Sonne den Trauben die nötige Wärmestrahlung schenken kann und schliesslich ein qualitativ hochwertiger Wein entsteht.

Mit Unterstützung von Familienangehörigen und hilfsbereiten Bekannten werden die Trauben gelesen und die Ernte mit dem Traktor gemächlich auf Überlandstrassen in das Schloss nach Teufen gefahren. Nach

einer dreiviertelstündigen Fahrt kann endlich aus den Trauben der Saft gepresst werden. Auch diese Arbeiten geschehen ruhig und ohne Hektik.

Natürlichkeit und Fortschritt

Bei den Weinsorten ist Paul Gaus seinem Ziel schon ziemlich nahe. Drei weisse Weine, drei rote Weine, einen Schaumwein, einen Dessertwein und einen Marc produziert er bereits. Ein weiterer weisser und roter Wein sollen in den nächsten Monaten noch dazu kommen. Die Ideen umzusetzen, braucht Zeit und Muse. Es gibt sicher viele Richtwerte, an denen man sich orientieren kann, zum Beispiel wie viel Hefe dem Traubensaft beigelegt werden soll, damit der Gärungsprozess einsetzt und im optimalen Bereich verläuft. Auch an Temperaturwerten während des Gärvorgangs kann er sich orientieren. In den Gewölben des Schlosses in Teufen ist die



Die Begeisterung ist dem engagierten Weinbauer anzusehen.

Zeit nicht stehen geblieben. Sowohl Barrique-Fässer als auch die grossen Chromstahltanks sind häufig in Gebrauch. So können in den historischen Gewölben des Schlosskellers in Teufen mit dem neusten «Know-how» gute Weine hergestellt werden. Im Verkaufsstall in Kloten verkauft der bescheidene Winzer seine Tröpfchen der wachsenden Kundschaft. ■



In den Gewölben des Schlosskellers wird der Traubensaft gepresst, und langsam reift er zum Wein.

Weine aus Eigenproduktion

In allen drei Gemeinden des Einzugsgebietes des Dorf-Blitz leben Familien, die gegorenen Traubensaft produzieren. In Brütten wird von Familie Gross-Greuter ebenfalls Wein aus Eigenproduktion verkauft. Die Früchte eines Weinbergs in Dinhard werden zum edlen Saft verarbeitet. Familie Menzi-Morf in Nürensdorf

produziert ebenfalls heimischen Wein von den Trauben, die am Südhang des Übrich wachsen. Vor ein paar Jahrzehnten war der Ruf der Schweizer Weine nicht besonders gut, das hat sich heute rigoros geändert. Eines haben alle Winzer aus der Umgebung gemeinsam: Sie stellen qualitativ guten Wein her. (sb)