

Was die TRAUBE HERGIBT

Markus Ruch aus Neunkirch produziert NATURWEINE.
Er gehört zu einer neuen Generation von Winzern, die keine
Chemie einsetzen – weder im Rebberg noch im Keller.
Damit hat er sich international einen Namen gemacht.

Text Michael Lütscher Fotos Samuel Trümpty



Markus Ruch in
seinem Weinberg
im Klettgau SH.

«Der Boden ist das A und O. Es geht darum, ein Original zu machen, das nicht reproduzierbar ist.»

Markus Ruch, Weinbauer



Markus Ruch steht in einem seiner Weinberge. Die Sonne scheint, es ist warm, Bekannte und Freunde sind da, um die Trauben abzulesen. Perfekt sehen die Früchte aus, kaum eine faule hängt an den Rebstöcken. Das Resultat des trockenen Wetters im Sommer und im Frühherbst.

Alles bestens, denkt man. Nicht aber für Markus Ruch. «Ich bin völlig scho-

kiert, dass die Trauben schon 100 Grad Öchsle haben», sagt der Winzer. Für ihn sind sie viel zu süß, zumal es erst Anfang Oktober ist. Die Folge des heissen Sommers. 2014 erntete er die Pinot-noir-Trauben erst drei Wochen später – mit einem Zuckergehalt von maximal 90 Grad Öchsle. Und nur etwa die Hälfte der diesjährigen Menge, weil viele faule aussortiert werden mussten. Das war ihm irgendwie

lieber. Diese Haltung hat mit zwei Dingen zu tun. Erstens sind die Trauben heuer zwar süß, aber im Kern noch nicht ganz reif. Zweitens geht es darum, wie Ruch Weine macht. Er ist gewissermassen ein Fundamentalist. «Der Boden ist das A und O», sagt der 39-Jährige. Er will Weine, die das Fundament, auf dem die Trauben wachsen, wiedergeben: «Es geht darum, ein Original zu machen, das nicht

Erntehelfer bei der Arbeit in den Rebbergen, wo auch Löwenzahn, Spitzwegerich und Gras spriessen dürfen.



Markus Ruchs Rotweine lagern in seinem Keller in Neunkirch.



Der heisse Sommer hat den Pinot-noir-Trauben viel Süsse verliehen.



Drei von Ruchs Weinen: Hallauer Haalde, Gächlinger Schlemmweg und der weisse Klettgau (v. l.).

reproduzierbar ist.» Darum sollen die Trauben so lange wie möglich an den Rebstöcken hängen, vom Boden zehren. Sind die Früchte so süß wie dieses Jahr, bringt ihn dies in einen Zwiespalt. Länger hängen lassen will er sie nicht. Dann würden sie noch süßer, und der Alkoholgehalt des Pinot noir steige auf 14 Prozent. Das aber widerspricht dem Charakter der Traube

und dem Klima des Klettgaus im Kanton Schaffhausen.

Der Boden. «Lebendig» sollte er sein. In Ruchs Rebberg spriessen allerlei Pflanzen – Löwenzahn, Margriten und Spitzwegerich etwa. Direkt unter den Reben wächst Gras. Beim Nachbarn dagegen ist es unter den Stöcken braun, dazwischen steht uniform grünes Gras. Der Nachbar

spritzt Unkrautverdiger, Ruch wirtschaftet biodynamisch. Er verzichtet auf chemische Gifte gegen Pflanzen, Tiere und Pilzbefall. Statt Kunstdünger setzt er den Böden Nährstoffe etwa in Form von Kompost zu. Um die Pflanzen zu stärken, spritzt er sogenannte Tees – Wasser, in das er zuvor Brennesseln, Löwenzahn und Schachtelhalm eingelegt hat. Kleine Mengen von Kupfer gegen den Falschen Mehltau braucht allerdings auch er.

Gequetscht, nicht gepresst

Die Helfer legen die abgeschnittenen Träubel in flache Kisten, wie man sie auch für den Transport von Gemüse verwendet. Anderntags beert Ruch die Früchte mittels einer Maschine ab: Diese trennt die Trauben von den Stielen. Leicht gequetscht, aber nicht ausgepresst, landen die roten Trauben darauf in sogenannten Standen, grossen Holzbottichen.

In der herkömmlichen Weinproduktion, aber auch bei den meisten Biowinzen werden die Trauben zu Beginn der Vergärung mit flüssigem Schwefel behandelt. Dieser zerstört die wilden Hefen, die auf den Häuten der Trauben haften. Bei gegebene Zuchthefen lenken die Entwicklung dieser Weine dann in die gewünschte Geschmacksrichtung. Ruch aber lässt der ➤



WISSENSWERTES

Wer ist der Naturwein-Pionier? Was zeichnet die Tropfen aus, und wo kann man die Weine kaufen?



Naturwein nennt man einen Wein, der ohne chemische Zusätze und mit möglichst wenig technischem Aufwand gemacht worden ist. Zur Eigenart gehört, dass es keine fixen Regeln gibt. Die Art des Naturweinmachens ist Sache des Produzenten. Dies im Unterschied zum Bio-Wein, der die Einhaltung biologischer Grundsätze vor allem im Rebberg garantiert. Die meisten Naturweine sind (laut ihren Produzenten) Bio-

weine; manche Bioweine sind auch Naturweine. **Das viermal zum weltbesten Restaurant gewählte «Noma» in Kopenhagen (DK) etwa, das eine nordische Küche pflegt, führt viele Naturweine. In der Schweiz gibt es erst wenige Winzer, die Naturwein machen, darunter Michael Broger in Ottoberg TG und Amédée Mathier in Salgesch VS.**

Auf Naturweine spezialisiert sind die Weinhandlungen Cultivino in Bern, www.cultivino.ch, und Maison Libre in Hausen am Albis ZH, www.maisonlibre.ch.

Markus Ruch füllt Müller-Thurgau-Trauben in eine Amphore.



Der Weinbauer hört, wie weit der Säureabbau fortgeschritten ist.



Ruchs Mitarbeiter Dorin Daicon leert Trauben in die Abbeermaschine.



Natur ihren Lauf. Er verzichtet auf den Schwefeleinsatz und lässt die natürlichen Hefen wirken. «Diese sind auch ein Teil des Rebbergs», sagt er. «Das Interessante ist die Reduktion des Weinmachens auf einen natürlichen Prozess.»

«Interessant ist die Reduktion des Weinmachens auf einen natürlichen Prozess.»

Markus Ruch, Weinbauer

So begann er vor acht Jahren, zunächst Rotweine zu machen. Seit 2011 auch Weisswein. Das bedurfte einiger Experimente. Denn die weissen Trauben werden üblicherweise nach dem Abbeeren ausgespresst, worauf nur ihr Saft vergoren wird.

Der Saft allein aber, so musste Ruch feststellen, enthält zu wenige Hefen. Er wurde zu Essig. Also müssen die ganzen Früchte vergärten. Für die roten Pinot-noir-Trauben braucht er dafür Holzstanden. Solche aber hält Ruch für die weisse Müller-Thurgau-Traube für ungeeignet, weil ihr diskretes Aroma vom Holzgeschmack überflügelt werde.

Amphore heißt die Lösung seines Problems. In diesen Gefäßen aus Ton wurde schon in der Antike Wein gemacht, und auch der Walliser Amédée Mathier benutzt sie für seinen Naturwein. In der Toskana fand Ruch einen Produzenten, bei dem er seither 500-Liter-Amphoren kauft.

Diese Art des Weinmachens sei eine «Gratwanderung», räumt Ruch ein. Voraussetzung, dass sie gelingt, ist vor allem, dass keine faulen Trauben in die Amphore kommen. Dieses Jahr kein Problem.

Er leert die gequetschten Trauben hinein und schraubt einen Deckel mit Ventil drauf, damit die Gärage entweichen können. In den ersten Wochen der Gärung öffnet er einmal täglich den Deckel und stößt mit einem Arm die Traubenhäute von der Oberfläche tief in den schäumenden Saft. Am Geruch stellt er fest, ob der Wein auf guten Wegen ist. Sollte die Maische zu stinken beginnen, würde er Schwefel und Reinzuchthefen beigeben und einen herkömmlichen Wein machen. «Das ist meine Versicherung, schliesslich geht es um den Verlust der Ernte», sagt er.

Diese Art des Weinmachens sei eine «Gratwanderung», räumt Ruch ein. Voraussetzung, dass sie gelingt, ist vor allem, dass keine faulen Trauben in die Amphore kommen. Dieses Jahr kein Problem.

Rebberge in der lieblichen Hügellandschaft des Klettgaus.

Keine Regeln

Jetzt bringt Ruch den Amphorenwein erstmals in den Verkauf. Einem sauren Most nicht unähnlich riecht er, recht sauer liegt er auf der Zunge. Etwas Lehm und Ton glaubt man zu schmecken. Und leicht, erfrischend ist er. Nach einer Weile im Glas wird er lieblicher, gar geschmeidig.

Wir sitzen vor Ruchs kleiner Weinkelerei im alten Bauerndorf Neunkirch. Brot, Käse und Trockenfleisch auf dem Tisch, die Herbstsonne am Himmel. Es ist der Moment, um eine im Vorgespräch aufgeworfene Frage aufzugreifen: «Wie nennen Sie diesen Wein?» Ruch lächelt, denkt nach. «Klettgau, schlage ich vor», sagt er nach einer Weile. Das steht auf der Etikette. Der Name der Region. Die logische Bezeichnung, weil dieser Wein aus Trauben aus verschiedenen Rebbergen gemacht ist. Den Begriff Naturwein (siehe

Box S. 45) lehnt er ab. «Das ist eigentlich Blödsinn. Jeder Wein sollte so sein.»

Ruch mag keine Labels und keine Regeln. Obwohl er biodynamisch arbeitet, hat er sich weder bio-zertifizieren lassen noch sich dem streng biologischen Label Delinat angeschlossen. «Ich will niemanden fragen, was ich tun darf», sagt er.

Er beruft sich auf die Erfahrungen seiner Wanderjahre. Nachdem er eine Banklehre und dann eine Winzerausbildung in Wädenswil ZH absolviert hatte, ging er für zehn Jahre nach Italien, Südamerika und ins Burgund. Vor allem dieses beeindruckte ihn sehr: wie naturnah und traditionsbewusst dort Wein gemacht wird. ➤



ANZEIGE

bico
OF SWITZERLAND

TRAUM-WOCHEN

1.10. bis 21.11.2015

Profitieren Sie jetzt von attraktiven Gutscheinen auf das gesamte BICO Sortiment.

Wir schenken Ihnen beim Einkauf ab:

CHF 500.–	50.–
CHF 1000.–	100.–
CHF 1500.–	200.–
CHF 2000.–	250.–
CHF 3500.–	400.–
CHF 5000.–	600.–
CHF 7000.–	800.–
CHF 10000.–	1200.–

Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.

Wir schenken Ihnen bis zu 1200.–

Für ä tüüfa gsundä Schlaaf.®

bico.ch



«Wein sollte einem mehr Vitalität zuführen als Energie entziehen. Er muss inspirieren.»

Markus Ruch, Weinbauer

Die gleichen kalkigen Böden wie im Burgund liegen im Klettgau am östlichen Ende des Juras. Deshalb hat der Thurgauer Ruch sich hier im Schaffhausischen niedergelassen. Um Pinot noir, die Traube aus dem Burgund, anzubauen. «Ein Pinot noir, der Klasse hat, ist wahrscheinlich das Delikatessen zum Trinken, aber das Heikelste zum Machen», sagt Ruch.

Vier Pinots noirs macht er, alle mit Naturhefe vergoren und im kleinen Burgunderfass gelagert. Drei sind Lagenweine, aus Trauben jeweils eines Rebberges gemacht, im vierten sind die Trauben der übrigen, weniger guten Lagen vereinigt.



den besten 50 Schweizer Pinots noirs zu finden. Und zu seinen Kunden gehört das weltberühmte «Noma» in Kopenhagen.

Das freut Ruch. Er versteht Werte nicht, die auf schwere Weine setzen. «Die machen ja nur müde. Statt eine weitere Flasche zu bestellen, geht man nach Hause», sagt er. «Wein sollte einem mehr Vitalität zuführen als Energie entziehen. Wein muss inspirieren. Dann diskutiert man auch noch um Mitternacht.» Dass unser Gespräch mittags bereits um halb zwei Uhr endet, hat nichts mit der Qualität seines Weins zu tun. Sondern damit, dass Markus Ruch zu tun hat. Er hätte noch viel zu sagen gehabt. ●

Kaufinformation

Die Weine von Markus Ruch können in einzelnen Weinhandlungen oder direkt beim Winzer bestellt werden. Preise: 17 bis 45 Fr. pro Flasche. Tel. 071 620 04 80.
www.weinbau-ruch.ch

ANZEIGE

Eintausch-Bonus min. Fr. 300.–

Jetzt den perfekten Deal einfädeln!

Tauschen Sie jetzt Ihre alte Nähmaschine (alle Marken & Modelle) ein und Sie erhalten beim Kauf einer neuen BERNINA 530 Dressmaker min. Fr. 300.– Eintausch-Bonus! Limitierte Design-Edition. Solange Vorrat.

Mehr Infos unter www.bernina.ch

made to create BERNINA

JUNG&MATT/Lammat
www.migros.ch

Versprochen ist versprochen:

Unser Poulet aus dem Ausland erfüllt Schweizer Tierschutz-Vorschriften.

Ab sofort stammt all unser frisches Pouletfleisch aus artgerechter Haltung. Und bis 2020 führen wir die strengen Schweizer Richtlinien auch für alle anderen Tiere ein.

GENERATION M

MIGROS
Ein M besser.

Die Migros ist die nachhaltigste Detailhändlerin der Welt.