

Im Gespräch mit: Markus Hedinger

Markus Hedinger leitet Weingut und Kellerei Hedinger in Wilchingen in der dritten Generation. Wir sprachen mit ihm über den Jahrgang 2018, das Weinmarketing, die Kirschessigfliege, den Vollernter – und seine Nachfolge.

«Ich bin Winzer mit Leib und Seele»

Ulrich Schweizer

Der Familienbetrieb Hedinger bewirtschaftet 12 Hektaren Reben, produziert jährlich rund 200 000 Flaschen Wein und verarbeitet etwa 30 000 Kilo Trauben als Lohnkelterer. «Praktisch jeder Rebbaauer nimmt ein paar Flaschen zurück», sagt Markus Hedinger.

Markus Hedinger, was wird am Herbstsonntag in Wilchingen gefeiert?

Markus Hedinger: Das letzte Septemberwochenende und das erste im Oktober haben seit den Vierzigerjahren eine Tradition als jährlicher Treffpunkt aller Heimweh-Wilchinger, wie ein Klassentreffen, und für Kunden, die an diesen Tagen ihren Wein holen kommen – so ein Fest gehört einfach in den Herbst. Sonst sind wir eher am Rande des Geschehens, aber an den Herbstsonntagen kommen die Leute von überallher in unser Dorf, nach Wilchingen.

Und was ist dieses Jahr besonders?

Hedinger: 2018 ist ein perfektes Jahr für den Blauburgunder – er ist reif, mit einem Anteil natürlich rosiniertes Beeren für die Aromatik, und der Wein wird doch nicht mehr als 13,5 Volumenprozent Alkohol haben. Trockenschäden gab es kaum, da mussten andere Pflanzen weitaus mehr leiden als die Reben. Der Wilchingerberg ist ein Wasserspeicher, ein Spitzenboden für trockene Jahre. An die Ertragsbeschränkung von 900 Gramm pro Quadratmeter muss man sich halten, sonst käme zu viel Wein auf den Markt. Wein aus 700 Gramm pro Quadratmeter, so viel nimmt der Markt ab, der Rest ist Reserve – aber von einem Jahrgang wie dem 2018er habe ich gern ein wenig Reserve! Bei den Weissweinen ist die richtige Hefe entscheidend für die Aromatik. Die Weissen sind schon bereit, die Roten in der Endgärung, sie haben bereits eine schöne Farbe und beerige Aromen.

Im Blauburgunderland wird mehr Wein produziert, als die Schaffhauser selbst trinken können...



Zu Beginn des neuen Jahrtausends, am 1. Januar 2000, übernahm Markus Hedinger zusammen mit seiner Frau Katrin in Wilchingen Weingut und Kellerei Hedinger von seinen Eltern Ernst und Dorli.

BILD ERIC BÜHRER

«Du musst in jedem Preissegment einen guten Wein anbieten.»

Hedinger: (Lacht) Wenn alle im Kanton nur Schaffhauser Wein tranken, würden wir mit einer Durchschnittsernte knapp fertig. Die Gastronomie hat sehr viel für den Schaffhauser Wein getan, aber das allein reicht nicht. Unsere eigenen Weine vermarkten wir vom Toggenburg bis in den Aargau, wir haben auf unserer Adressliste viertausend Privatkunden, die wir im Frühling und kurz vor Weihnachten anschreiben, hinzu kommen Getränkefachhändler. Du musst in jedem Preissegment einen guten Wein anbieten, wir haben Weine von 13 bis 35 Franken die Flasche. Unter 20 läuft's gut, von 20 bis 25 Franken ebenfalls – bei den teureren musst du erklären, warum sie mehr kosten.

Wie steht es mit der Onlinepräsenz?

Hedinger: Aktiv sind wir auf Facebook, da gibt es jede Woche ein aktuelles Filmchen, das werden wir aber noch ausbauen, um jüngere Kundschaft zu erreichen. Unser Vorteil als Familienbetrieb ist, dass wir sehr persönlich auftreten können.

Und wo drückt der Schuh?

Hedinger: Ich hoffe, dass die Gärung bei so hohen Mostgewichten von über 100 Öchslegrad glatt zu Ende geht. Dann der Verkauf: Es reicht nicht, gute Weine zu keltern – sie müssen auch verkauft werden.

Was macht die Kirschessigfliege?

Hedinger: Sie ist jetzt im Weinberg angekommen, und wir werden uns fortan mit ihr auseinandersetzen müssen. Aber dieses Jahr mussten wir sie überhaupt nicht bekämpfen, denn sie geht eher auf die frisch reifen Trauben, wenn sie keine Kirschen und keine Brombeeren für die Eiablage findet, nicht auf angetrocknete Weinbeeren. Trocken gewachsene Beeren sind niemals so anfällig wie Beeren, die einen nassen Sommer hinter sich haben.

Ist maschinelle Ernte ein Thema für Sie?

Hedinger: Ja, für Weine im unteren Preissegment. Aber um den Vollernter einsetzen zu können, müssen wir in den Reben unsere Betonpfähle ersetzen, weil sie die Vibrationen der Erntemaschine nicht aushalten und zerbröseln. Im oberen Preissegment dagegen ist das Prädikat «handgelesen» ein Qualitätsmerkmal.

Nächstes Jahr feiert das Weingut Hedinger seinen 80. Geburtstag. Was ist Ihr Geheimrezept als Familienbetrieb?

Hedinger: Wir sind leistungsfähig und verlieren uns nicht in den Details. Dazu haben wir ein pointiertes und klares Weinsortiment. Und wir sind mit Begeisterung dabei, ich bin Winzer mit Leib und Seele. Aber wenn ich in den Ferien bin, kann ich gut abschalten. Das Umfeld ist enorm wichtig, die Beziehung zum Önologen muss stimmen, denn er ist unser wichtigster Mann. Dominic Wolfgang hat ein feines Gespür und ein Händchen für die Weine, und er ist ein ausgezeichnete Degustator. Chrigel Wolf koordiniert zwei Rebfrauenteam, die schon jahrelang für uns arbeiten und wissen, was zu tun ist und wie der Hase läuft.

Und wer wird das Weingut Hedinger einmal übernehmen?

Hedinger: Meine Frau Katrin und ich haben zwei Töchter und zwei Söhne: Laura ist 17, Lukas 14, Johannes 12 und Sofia 8 Jahre alt. Was die Nachfolge betrifft, sind wir aufgeschlossen – wir hätten genauso grosse Freude, wenn eine unserer Töchter sich entschliessen würde, den Familienbetrieb zu übernehmen.

Wilchinger Herbstsonntag Bei idealem Wetter kamen gestern Hunderte nach Wilchingen – sie sahen, spielten und feierten auf der Festmeile

Spiel, Speis und Wein auf der Hauptstrasse des Winzerdorfs

Am Eingang verkaufen **Michal** und **Colin** einen winzigen magischen Würfel und stimmen so auf das Motto «**Verspielt**» der diesjährigen Wilchinger Herbstsonntage ein. Dahinter lockt ein grosses **Leiterlenspiel** neugierige Kinder und ehrgeizige Eltern. Auf dem waagrechten Baumstamm der **Jungschar Ameisli** werden **Kissenduelle** ausgetragen (Bild unten), dass die Federn fliegen – Champion über viele Runden bleibt **Christian**. Beliebt ist die manuelle Kegelbahn, gegenüber wird **Solitär** gespielt, auf Brettern, die gross ge-



nug sind für **Zapfen** oder für **Weinflaschen**. Vor dem «Storchen» spielt **Lisa Stoll** mit ihrem **Alphorn** auf, von der **Stadtmusik Frauenfeld** begleitet (Bild oben). **Minigolf** wird im Winzerdorf Wilchingen mit **knorrigen Rebstöcken** gespielt. Dann kommt das tückische **Geschicklichkeitsspiel**, bei dem ein Golfball ins Ziel jongliert werden muss – ohne in einer Sackgasse zu landen oder in einem der

«Alle Vereine greifen hier wie Zahnräder ineinander, damit ein aktives Fest entsteht.»

Thomas Külling
OK-Präsident Wilchinger Herbstsonntage

zahlreichen Löcher zu verschwinden. Familie **Tuchschnid** gelingt der Coup um ein Haar (Bild rechts oben).

Der Nase nach gibt es beim **TeeVau Wilchingen Raclette**. Die «**ausrangierten Turner**» von der Männerriege, wie das Mitglied Hanspeter Hallauer sie nennt, legen mit ihren Würsten und Steaks auf dem Grill eine zweite kräftige Duftmarke. Die **Landfrauen** halten Wiigueteli, Schlüüferli und



Tubakrollen feil. **Denise und Hansueli Graf** aus Oberhallau hüten den Stand des gebürtigen Wilchingers **Christophe Külling**, der sein «Wein & Wild» in Hallau betreibt, aber bis heute **Präsident der Rebbaugossenschaft** Wilchingen ist. Weiter oben feiern **Charles Gysel** und **Jules Wetter** mit **Rosmarie und Paul Richli** den goldenen Herbstsonntag. **Anna-Maria und Hansruedi Gysel** vom **Bruderhof** fahren mit je einem dreispännigen Pferdewagen in die Reben. Die Festmeile erstreckt sich bis ins Oberdorf, zu **Silvia und Markus Gysel** vom **Weinbau**

zum **Haumesser**. Hier oben steht auch das grösste **Riesenmühlespiel**, wo **Lena und Robin Werder** ihrem Vater eine böse Falle stellen. Vor seinem Geburtshaus hat **Erich Gysel** einen Degustierstand für die Weine vom **Aagne** eröffnet. Der **Riesling-Silvaner 2017** duftet nach weissen Blüten und Muskat. «I glaub, s **Büebli het's guet gmacht**», sagt er voll Vaterstolz über seinen Sohn **Stefan**. Den Schluss macht ein Schlückchen vom saftigen, würzigen **Wilchinger Bergwy Barrique 2015** am Stand von **Tabitha** und **Beat Hallauer** (Bild unten). (us)

