

Donnerstag, 24. November 2022

Frauenfeld & Untersee

Unterstützung für das Bergrennen

Steckborn An einer kürzlichen Sitzung hat der Steckborner Stadtrat dem Beitragsgesuch des Vereins «Freunde des Bergrennens Steckborn» entsprochen. Der Veranstalterverein hatte um einen Beitrag erbeten für das im kommenden Jahr stattfindende Bergrennen von Steckborn hoch ins Eichhölzli. Wie nun den Stadtratsmitteilungen zu entnehmen ist, unterstützt die Stadt Steckborn den Anlass mit einem Beitrag von 10 000 Franken sowie mit der kostenlosen Mithilfe des Personals des Werkhofs. Der Beitrag ist im Budget 2023 vorgesehen. Das Memorial-Bergrennen im September 2018 sei ein grosser Erfolg gewesen und in bester Erinnerung geblieben. Von vielen Besuchern gab es positive Rückmeldungen, schreibt der Stadtrat. (red)

Thurgauer Zeitung

Verleger: Peter Wanner.
 Chefredaktor CH Media: Patrik Müller (pmu).
 Geschäftsführung: Dietrich Berg.
 Chief Product Officer: Mathias Meier.
 Werbemarkt: Stefan Bal, Paolo Placa.
 Nutzemarkt: Zaira Imhof, Bettina Schibli.

Redaktion Thurgauer Zeitung

Chefredaktion: David Angst (ds, Chefredaktor TZ), Peter Süniger (ps, Stv., Blattmacher), Christian Kamm (ck, Stv., Leiter Kanton Thurgau).
 Kanton Thurgau: Christian Kamm (ck), Silvan Meile (sm), Hans Suter (hs) Thomas Wunderlin (tw).
 E-Mail: thurgau@thurgauerzeitung.ch
 Reporterin: Ida Sandt (san)
 Regionalsport: Mathias Halen (mat), E-Mail: sport@thurgauerzeitung.ch

Lokalressorts

Standort Frauenfeld/Untersee: Samuel Koch (sk), Janine Bollhalder (jb), Mathias Frei (mf), E-Mail: frauenfeld@thurgauerzeitung.ch, untersee@thurgauerzeitung.ch
 Hinterthurgau: Otho Käfer (ka), Francesca Steiner (fs).
 E-Mail: hinterthurgau@thurgauerzeitung.ch
 Adresse: Schmidgasse 7, 8501 Frauenfeld, Telefon 052 728 32 32. E-Mail: redaktion@thurgauerzeitung.ch
Standort Arbon/Leiter: Markus Schöch (ms), Amritwili Bischofzelli (mb), Manuel Nagel (mn), E-Mail: arbon@thurgauerzeitung.ch, sheila.eggmann (se), E-Mail: bischofzelli@thurgauerzeitung.ch
 Arbon/Romanshorn: Markus Schöch (ms), Annika Raig (ar), Judith Schönenberger (js), E-Mail: arbon@thurgauerzeitung.ch, romanshorn@thurgauerzeitung.ch
 Adresse: Schmidgasse 6, 9320 Arbon, Telefon 071 447 60 60.
Standort Weinfelden/Leiter: Urs Brüscherli (ub), Mario Testa (mt), E-Mail: weinfelden@thurgauerzeitung.ch
 Kreuzlingen: Urs Brüscherli (ub), Rahel Haag (rh).
 E-Mail: kreuzlingen@thurgauerzeitung.ch
 Adresse: Bankstrasse 13, 8570 Weinfelden, Telefon 071 626 07 07.

Redaktion St. Galler Tagblatt

Chefredaktion: Stefan Schmid (ssm, Chefredaktor), Jürg Ackermann (ja, Stv., Tagesleiter), David Angst (da, Chefredaktor Thurgauer Zeitung), Noemi Heide (nh, Stv., Tagesleiterin), Daniel Walli (dw, Stv., Leiter Online).
 Ressortleitungen: Christina Genova (cg, Otschweizer Kultur), Michael Genova (mg, Otschweizer), Thomas Gresser (tg, Wirtschaft Otschweizer), Patricia Lohrer (pl, Sport), David Scarno (ds, Appenzeller Zeitung), Simon Dudle (sd, Toggenburger Tagblatt und Wiler Zeitung), Yvonne Stadler (ys, Produktion und Gestaltung), Daniel Wirth (dw, St. Gallen/Gossau/Rorschach).
 Adresse: Fürstenlandstrasse 122, 9001 St. Gallen.

Neuer Wein schon im alten Jahr

Leere Lager: Deshalb füllt das Weingut Engel in Uesslingen frühzeitig 2022er-Weisswein ab.

Mathias Frei

Das ist kein Schreckgespenst, gopferteli. Das ist Realität. Möglicherweise tritt diesen Winter eine Strommangellage ein. Die Weimangellage besteht bereits. Deshalb muss man handeln. Das heisst: Neuer Wein muss schon im alten Jahr abgefüllt werden. Etwa beim Weingut Engel, bekannt für den Engewy, in Uesslingen. Markus Frei ist seit 35 Jahren Engewy-Betriebsleiter, mittlerweile gemeinsam mit seiner Partnerin Sonja Holenweger. Er sagt: «Wir haben noch rund 400 Flaschen Müller Thurgau im Keller.»

Das bedeutet: Das Lager ist praktisch leer. Denn das Team von Engewy füllt pro Jahr 70 000 Flaschen eigenen Wein ab. Zudem fungiert das Weingut Engel für weitere 20 Tonnen Trauben als Lohnkelterer. So habe das Unternehmen die Fixkosten im Griff, sagt Frei.

Frühe Ernte ermöglicht Abfüllen im gleichen Jahr

Das Engewy-Team hat deshalb am Dienstag und Mittwoch vorzeitig Weissweine des Jahrgangs 2022 abgefüllt – so früh wie noch die. Der frühe Erntezeitpunkt von Anfang September habe ihnen dabei in die Karten gespielt, sagt Frei. Üblicherweise werden die Weissen erst im Spätwinter nach dem Erntejahr abgefüllt.

«Das frühe Abfüllen hat beim Weisswein absolut keinen Einfluss auf die Qualität. Unsere Weine sind auch jetzt bereits trinkfertig.» Das sagt Frei. Beim Rotwein dagegen wird frühestens nach einem Dreivierteljahr mit dem Abfüllen begonnen. Gewisser Roter kommt erst nach gut anderthalb Jahren in die Flasche.

Derweil ist es laut in der Einstellhalle des Weinguts. Die Abfüllanlage eines Lohnabfüllers aus der Bündner Herrschaft ist seit Stunden in Betrieb. Aktuell laufen die 7,5-Dezi-Flaschen Sauvignon Blanc durch. Auf der einen Seite reiht eine Engewy-Mitarbeiterin die grünen Fla-



Fachmännisch beäugen Betriebsleiter Markus Frei und sein Kellermeister Cedric Berberat die abgefüllten Weinflaschen. Bild: Marius Eckert

schen ein. Sodann werden sie in der Maschine nacheinander heiss gespült, mit Wein gefüllt und dann gekorkt. Die Etikettiermaschine, im Besitz des Weinguts, erledigt ihre Arbeit. Und zwei Engewy-Mitarbeiter füllen die fertigen Flaschen in Gebinde. Zur Betriebsphilosophie gehöre, sagt Markus Frei, dass Schweizer Recyclingglas

verwendet werde. Das sei qualitativ tadellos.

Bis zu 2000 Flaschen pro Stunde

440 Flaschen haben in einem Gebinde Platz. Diese werden korrekt beschriftet und danach in den Keller gerollt. Ohne Unterbruch macht die Abfüllmaschine bis zu 2000 Flaschen

in der Stunde. Markus Frei sagt: «Wir versuchen, möglichst ohne Reibungsverluste zu arbeiten.»

Das heisst: In einem Block alle 7,5-Dezi-Flaschen, danach die Halbliter. So muss nur die Etikettiermaschine umgestellt werden. Sobald eine Sorte fertig abgefüllt ist, werden Schlauch, Pumpe und Filter leergedrückt. Der neue Wein wird ins System

genommen. Einige Liter Vorlauf garantieren, dass der reine neue Wein in die Flasche kommt.

Konsumenten bevorzugen vermehrt regionale Weine

Dass die Weinkeller nicht nur bei Engewy, sondern auch bei anderen Betrieben in der Ostschweiz so leer sind, hat zwei Gründe. Wie Markus Frei sagt, war die 2021er-Ernte schlecht. Engewy verzeichnete zwei Drittel weniger Trauben. «Wir mussten Trauben zukaufen, weisse in der Region und rote im St. Galler Rheintal.»

Zudem spürt er, dass je länger desto mehr regionaler Wein bevorzugt werde. Die Verkaufszahlen seien erfreulich. Deshalb will er die Kundinnen und Kunden auch nicht warten lassen. Und weil die 2022er-Ernte sowohl in der Menge als auch in der Qualität überdurchschnittlich sei, rechnet Frei damit, dass die aktuelle Mangellage bald wieder ausgeglichen wird.

Andere Winzer mit ähnlich leeren Lagerbeständen

Engewy ist nicht der einzige Weinbaubetrieb in der Region mit fast leerem Keller. Ulrich Hausmann, Senior-Chef von Hausmann Weine in Uesslingen, sagt: «2021 war für uns eine Nullrunde. Wir mussten Trauben zukaufen.» Der Keller war deshalb mehr als leer.

Man habe deshalb schon begonnen, den weissen 2022er-Jahrgang abzufüllen, früher als

üblich. Bei Hausmann merkt man: «Regionale Weine legen zu. Denn da weiss man, was man trinkt.»

Beim Bioweingut von Roland und Karin Lenz, ebenfalls am Iselsberg daheim, ging der 2021er-Wein ebenfalls zur Neige. Bei Lenz werden die Weissweine aber schon seit einigen Jahren bereits im Spätherbst des Erntejahres abgefüllt. Deshalb

herrscht hier keine Mangellage. Dagegen hat Nina Wägeli, die den Weinbaubetrieb Rappenhof in Buch führt, bemerkt, dass bei ihr einzelne Flaschen langsam zur Neige gehen.

Bei ihr werde aber nicht vorzeitig abgefüllt, sondern erst kommenden Frühling. «Unsere Kundinnen und Kunden müssen sich in Geduld üben», bedauert sie. (ma)