

WINZERS WEINSUPPE.

STÄFA ZH.

Die Weinflasche mit dem cremigen Zusatznutzen

Winzers Weinsuppe ist eine Spezialität. Winzer aus der ganzen Schweiz sollen sie mit eigenem Wein verkaufen können.

KARIN NUSSBAUM

Maya Reichling wurde im Sommer 2007 von einer Freundin eingeladen. Sie, die mit ihrem Mann Stefan in Stäfa am Zürichsee den Weinbaubetrieb Mühle Stäfa führt, sollte eine Weinsuppe degustieren. Die kreative Winzerin, die nicht zu den Suppenliebhabern gehört, sträubte sich erst, war aber dann begeistert. «Bei Weindegustationen erleben wir das jetzt ab und zu, dass die Leute erst kritisch reagieren, ihnen die Suppe dann aber sehr gut schmeckt», sagt Maya Reichling.

Die Kreation

Nach ihrer ersten Suppenprobe entschied das Ehepaar Reichling, selber die «Winzers Weinsuppe» zu kreieren. Not macht erfinderisch. Da war einerseits die Weinsuppe, von der nun auch Maya Reichling überzeugt war, dass die Kunden sie mögen würden, und andererseits lagerten im Keller zwei Jahrgänge Riesling x Sylvaner, der sich nur mühsam verkaufen liess. So begann Maya Reichling Suppe um Suppe zu kochen bis die Gewürzmischung passte und die Winzer Weinsuppe schmeckte, wie sie sollte. Stefan Reichling musste trotz der laufenden Erntearbeiten immer wieder kosten und seine Kritik abgeben. Bereits im Herbst



Maya und Stefan Reichling geniessen Winzers Weinsuppe für einmal selber, ansonsten verkaufen sie die Zutaten für eine ganz spezielle Suppe. (Bild: Karin Nussbaum)



Maya Reichling kocht eine Winzers Weinsuppe.

2007 begannen Maya und Stefan Reichling eine Flasche Riesling x Sylvaner zusammen mit

der Gewürzmischung als Winzers Weinsuppe zu verkaufen. Die Anleitung für das Suppen-



Winzers Weinsuppe.

kochen ist auf der Rückseite der Verpackung in mehreren Sprachen aufgedruckt. Die Suppe

besteht aus je einem Drittel Wein, Wasser und Rahm sowie der Gewürzmischung. Sie ist in wenigen Minuten angerichtet. Winzers Weinsuppe schmeckt ähnlich einer Rahmsauce mit einem Touch Wein. Die Suppe ist sehr cremig. Von einer Flasche wird somit nur ein Teil des Weins für die Suppe gebraucht, der Rest kann wie gewohnt aus dem Glas und passend zur Suppe genossen werden.

«Die Suppe ist ein regionales Produkt. Sie kann ein Geschenk oder eine Überraschung sein», sagt Stefan Reichling und ergänzt: «Für uns ist Winzers Weinsuppe keine Konkurrenz zum Wein. In der Schweiz werden pro Jahr 350 Millionen Flaschen Wein konsumiert, da ist unsere Suppe nur ein kleines Nischenprodukt.»

Fliegender Absatz

Seit Herbst 2008 hat die Mühle Stäfa 4000 Flaschen Wein als Winzers Weinsuppe verkauft. Innerhalb einem Jahr verkauften Reichlings zusätzlich 4000 Tüten mit Gewürzmischung an 14 Schweizer Winzer, die mit ihrem Wein das Produkt Winzers Weinsuppe weiterverkaufen können. «Je mehr Winzer mitmachen, desto wertvoller ist unsere Innovation», sagt Stefan Reichling, der mit seiner Frau den Wein des 4,2 ha umfassenden Weinbaubetriebes selber keltert, in Flaschen abfüllt und vermarktet. «Winzers Weinsuppe soll ein Regionalprodukt sein, deshalb verkaufen wir unsere Gewürzmischung an andere Winzer

ter. Diese können sie als Zusatznutzen zu ihrem Wein verkaufen», sagt Reichling. Zugleich wird der etwas in Verfall geratene Riesling x Sylvaner charmant auf neue Art auf den Markt gebracht und erhält eine Chance, dass seine Qualitäten neu oder wieder entdeckt werden. Im Januar haben Reichlings bereits den Riesling x Sylvaner 2008 abgefüllt, um die Nachfrage nach Winzers Weinsuppe decken zu können. Zurzeit sind sie daran die Gewürzmischung zu verändern, damit sie zum in der Westschweiz typischen Chasselas passt.

Grössere Einheiten

Auch Spezialitätenläden wie die Molki in Stäfa nahmen Winzers Weinsuppe in ihr Sortiment auf. Die Nachfrage war von Anfang an riesig und überraschte Reichlings. Sie mussten reagieren und auch in Nacharbeit Gewürze mischen und Gläser abfüllen. Unterdessen hat Maya Reichling das Mischen der Gewürze rationalisiert, so dass sich 30kg Gewürzmischung auf einmal herstellen lassen. Stefan Reichling hat dafür einen handbetriebenen «Mischwagen» konstruiert. Die Gläser, mit je gut 20 Gramm Gewürzen werden seit diesem Sommer von der Stiftung für ganzheitliche Betreuung in Rüti abgefüllt, verschlossen und an der Papiertüte befestigt. Reichlings haben damit einen Teil ihrer Arbeit an eine soziale Organisation ausgelagert.

www.winzers-weinsuppe.ch

FÉDÉRATION ROMANDE DE L'AGRICULTURE CONTRACTUELLE DE PROXIMITÉ.

LAUSANNE VD.

Fairer Preis für regionale Produkte

Die Vertragslandwirtschaft garantiert den Produzenten faire Preise und den Konsumenten Produkte aus der Nähe.

KARIN NUSSBAUM

In der regionalen Vertragslandwirtschaft, auf Französisch «agriculture contractuelle de proximité» (ACP), schliessen die Konsumenten mit den Produzenten, meist für ein Jahr, einen Vertrag ab, um die Produkte direkt beim Produzenten zu beziehen. In der Westschweiz hat diese Form von Direktverkauf in den letzten Jahren einen grossen Aufschwung erlebt.

Die Lebensmittel-Souveränität spielt bei der Vertragslandwirtschaft eine wichtige Rolle. Das heisst, jede Region soll nach Möglichkeit eigenständig produzieren können – aus wirtschaftlichen und vor allem auch ökologischen und gesellschaftlichen Gründen.

Viele Projekte

Die bestehenden Angebote sind sehr vielfältig geworden. Sie beinhalten heute sowohl Frisch- als auch Lagerprodukte verarbeitet oder unverarbeitet, (Gemüse, Getreide, Früchte, Käse, Fleisch usw.), die entweder wöchentlich, monatlich oder jährlich in Form von Körben geliefert werden. Die Rechtsform und der Ablauf dieser rund 20 Projekte sind unterschiedlich organisiert und hängen von den Initiatoren des Projektes ab. In der Westschweiz bestehen heute über 5000 aktive



Natacha Porcher, Geschäftsführerin der FRACP; Claude Mudry, Les Jardins de Cocagne und Ex-Präsident der FRACP, sowie Sandra Baeriswyl, Le Jardin des Charrotons und Präsidentin der FRACP, sind von der regionalen Vertragslandwirtschaft überzeugt. (Bilder: Alain Douard)



Bei der Ernte arbeiten auch die Konsumenten mit.



Viel Gemüse ist vorbereitet.

Verträge zwischen Produzenten und Konsumenten, die von ungefähr 80 Landwirtschafts- oder Gemüsebaubetrieben erfüllt werden.

Stellvertretend für alle Projekte hat sich die 2007 gegründete «Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité» (FRACP) für den Agropreis 2009 beworben. Bei Natacha Porcher, die ihr Master-Studium mit einer Arbeit zum Thema «Situation und Funktionieren von Initiativen der regionalen Vertragslandwirtschaft in der Romandie» abgeschlossen hat, laufen die Fäden von FRACP zusammen. Das Ziel der Vereinigung ist der Informationsaustausch zwischen den Projekten, die gemeinsame Promotion für die regionale Vertragslandwirtschaft und der Erfahrungsaustausch.

Das Pionier-Projekt

1978 war die Genossenschaft «Les Jardins de Cocagne», die Schlaraffengärten, im Genfer Dorf Sézégny das erste Projekt im Sinn von Vertragslandwirtschaft in der Schweiz. Innerhalb des Projekts wird während 45 Wochen im Jahr Gemüse vermarktet. Heute sind 400 Haushalte daran beteiligt. Das Wesentliche an der Vertragslandwirtschaft sei kulturell, sozial, sagte Raeto Cadotsch, der zu den Gründern von «Les Jardins de Cocagne» gehört, im Mai gegenüber der WOZ «Die Wochenzeitung». Das bedeutet auch eine Neuordnung der Beziehungen. Häufig ist nämlich im Vertrag geregelt, dass die

Konsumenten, welche die Produkte kaufen, auch eine bestimmte Anzahl Stunden oder Tage beim Säen, Jäten, Ernten oder Verpacken helfen.

Faire Preise

Im Zentrum der Philosophie stehen die nachhaltige Entwicklung und die Förderung einer regionalen Landwirtschaft mit qualitativ hochstehenden Nahrungsmitteln zu fairen Preisen. Dabei soll die Arbeit der Produzenten korrekt entschädigt und Rücksicht auf die Produktionskosten und -risiken genommen werden. Im Projekt «Le Jardin des Charrotons» kostet ein Gemüsekorb, der wöchentlich geliefert wird, im Durchschnitt 25 Franken. «Je nach Saison sind darin fünf bis zwölf Kilogramm Gemüse enthalten», erklärt Sandra Baeriswyl. Sie pachtete 2007 zusammen mit Irène Anex und Daniel Holzer von einem pensionierten Gemüsebauer in Confignon nahe der Stadtgrenze Genfs dessen Anlage mit zwei Hektaren Nutzfläche. «Für Projekte mit Vertragslandwirtschaft ist die Nähe zwischen der Stadt und dem Feld von Vorteil», sagt Sandra Baeriswyl. Insbesondere nahe den Städten Lausanne und Genf sind mehrere Projekte am Laufen. In der Deutschschweiz sind vertragslandwirtschaftliche Projekte selten. Natacha Porcher betont: «Wir wünschen uns mit neuen Projekten in der Deutschschweiz zusammenzuarbeiten.»

www.fracp.ch