

Internationales Gold für Piwi-Wein

Buus | Die Arbeit der Winzerfamilie Kaufmann zahlt sich aus



Haben nicht mit den Auszeichnungen gerechnet: Maya und Andi Kaufmann mit Sohn Michael (rechts).

Bilder Sander van Riemsdijk

Das vergangene Jahr war wegen des extremen Wetters und einer sehr kleinen Ernte für die Winzer hart. Für die Buusner Weinbauernfamilie Kaufmann waren drei Gold-Auszeichnungen für drei Weine aus pilzresistenten Rebsorten ein Lichtblick.

Sander van Riemsdijk

Ein kleines Fest hat man dann schon noch gefeiert auf dem Hof der Familie Kaufmann in Buus. Anlass dafür war die Goldprämierung der drei Piwi-Weinsorten Cabernet Jura, Divico und Sauvignier Gris beim internationalen Piwi-Qualitätsweinwettbewerb im November in Frasdorf in Deutschland.

«Wir hatten uns zwar heimlich eine Chance auf eine Auszeichnung ausgerechnet», sagen Maya und Andi

Kaufmann, Bewirtschafter des Weinbergs «Paradies» und seit gut 33 Jahren im Wein- und Obstbaugeschäft tätig. «Trotzdem waren wir sehr überrascht, dass unsere Weine noch besser abschnitten, als wir uns erhofft hatten.» Am Wettbewerb wurden drei Weine der Kaufmanns prämiert – dies bei ihrer ersten Teilnahme an der Prämierung. Bedenkt man, dass insgesamt nicht weniger als 443 Weine aus 16 Ländern eingereicht worden waren, können die Auszeichnungen auf dem internationalen Weinparkett nicht hoch genug eingeordnet werden.

Piwi-Weine

svr. Piwi steht für pilzwiderstandsfähige Weine. Die Rebsorten sind klimatisch robust, innovativ und weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten auf. Dadurch ermöglichen sie eine deutliche Reduktion des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln und liefern somit auch einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität im Weinberg.

Die Erfolgsgeschichte des Weinbaubetriebs nahm 1993 mit dem Umzug vom Dorf ins jetzige Domizil «Im Brunn», das mit Grossmutter Heidi und Sohn Michi drei Generationen beherbergt, ihren Anfang. Innovation ist die ständige Begleiterin des Familienalltags, wie Maya Kaufmann berichtet. Immer auf der Suche nach neuen Ideen und Herausforderungen, suchten sie eine praktikable Lösung, um den ständigen Zeitdruck bei der intensiven Bewirtschaftung der exakt 11 111 Rebstöcke und der auf 6 Hektaren Land gedeihenden 3000 Kirsch-

und 1600 Zwischgenbäume zu reduzieren.

Mit diesem Ziel vor Augen entschied man sich für die Neupflanzung von pilzresistenten oder Piwi-Rebsorten, die in der Pflege weniger aufwendig sind. Ein triftiger Grund, aber nicht der einzige. «Auch aus wirtschaftlicher und aus ökologischer Sicht haben wir uns dafür entschieden», erläutert Andi Kaufmann. «Zudem wollten wir aus Freude am Wein etwas Neues ausprobieren.» 2007 wurde der erste Piwi-Rebstock gepflanzt – ein Cabernet Jura. Betrug die Grösse der Weinanbaufläche vor vielen Jahren noch 5 Aren, so bewirtschaftet die Familie heute eine Gesamtfläche von 2,2 Hektaren. Auf einem Drittel davon wachsen pilzresistente Reben. Eine ungemein rasante Entwicklung, die von allen Familienmitgliedern viel Einsatz und vor allem Herzblut fordert. Aus-

serdem stellten die Kaufmanns von der Haltung von Milchkühen auf Hochlandrinder um und für den Direktverkauf wurde ein exklusiver Hofladen mit Gästebewirtung und vielerlei attraktiven Angebotsformen eröffnet.

Zukunft gesichert

Darum, dass der Hof auch in der ferneren Zukunft weitergeführt wird, brauchen sich Maya und Andi Kaufmann keine Sorgen zu machen. Sohn Michi als gelernter Obstfachmann ist prädestiniert, um in die Fussstapfen des Vaters zu treten und die dynamische Entwicklung des Betriebs weiter voranzutreiben – mit dem gleichen Ehrgeiz, den Maya und Andi Kaufmann bei der Einreichung ihrer Piwi-Weine an den diesjährigen Qualitätswettbewerb ausgezeichnete.

Die Kaufmanns dürfen auf ihre Erfolge stolz sein. Auf den Lorbeeren ausruhen werden sie sich jedoch nicht. «Wir machen uns bereits wieder Gedanken darüber, wie wir den prämierten Wein für noch mehr Fruchtigkeit und Intensität perfektionieren könnten», sagt Andi Kaufmann. Auch hier zeigt sich wieder die Innovation als wichtige Komponente bei der Führung des Landwirtschaftsbetriebs.

Ob sie dieses Jahr erneut am Piwi-Wettbewerb teilnehmen werden, können Maya und Andi Kaufmann noch nicht sagen. Dafür sei es noch zu früh.



Mit einer Goldauszeichnung wurde der Buusner Piwi-Wein prämiert.