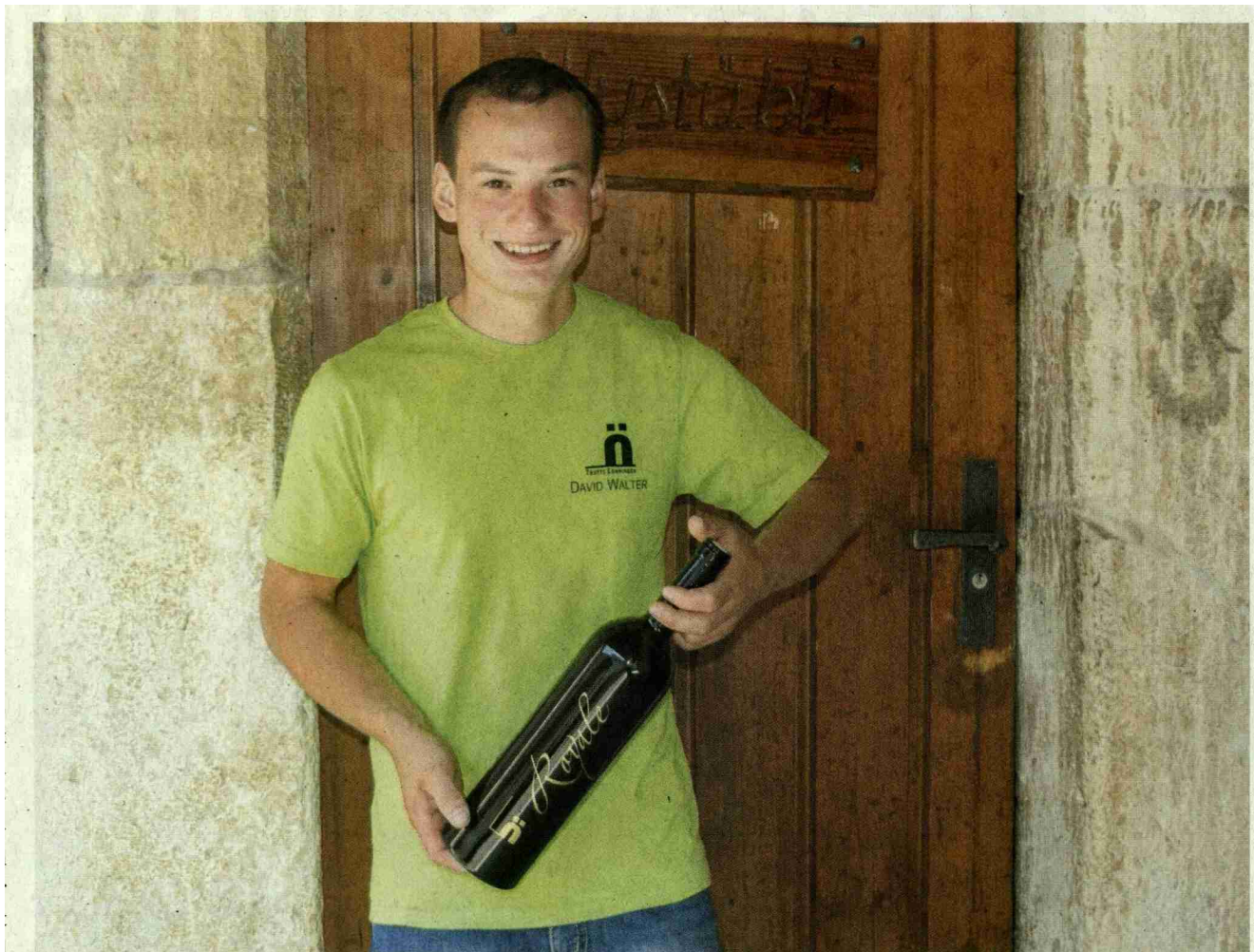




Nachwuchs im Weinkeller – Teil 4: David Walter keltert für die Weinbaugenossenschaft Löhningen in der Trotte

Die weisse Insel des Weins bewahren

WEIN – Die Weinbranche steckt im Wandel. Die grosse Konkurrenz und das unberechenbare Klima fordern innovative Ideen, die junge Generation ist gefragt: Der «Bock» stellt in seiner Sommerserie einige junge Weinmacher aus der Region vor – heute im Fokus: David Walter von der Trotte in Löhningen.



David Walter vor dem Wystübli und dem historischen Gemäuer der Trotte in Löhningen: «Für den Beruf des Kellermeisters braucht es Leidenschaft», sagt er und präsentiert stolz den neusten Wein der Trotte, den Pinot Noir Royale.

Bild: Simone Ullmann



Simone Ullmann

Löhningen. Praktisch in den Reben aufgewachsen, war für David Walter aus Löhningen schon als Jugendlicher klar, dass er einmal ins Geschäft mit den edlen Tropfen einsteigen würde. Mittlerweile arbeitet der gelernte Weintechnologe, der noch ein Studium als Weinbautechniker absolviert hat, im Auftrag seiner Eltern, Annemarie und Daniel Walter, seit zwei Jahren in der Trotte Löhningen. Sie haben ihm viel Wissen über Wein und Reben mit auf den Weg gegeben, aber er hat auch viel durch seine Arbeit in verschiedenen Betrieben gelernt: «Wein machen bedeutet, überall reinzuschnuppern und sich das Beste für sich selber herauszunehmen. Das ist ein stetiger Lernprozess.»

Neue Weine für neue Kundschaft

Das altehrwürdige Gebäude der Trotte aus dem Jahr 1603 mit der riesigen Weinpresse dient noch für Degustationen und Hochzeitsapéros, während die Presse noch manchmal zu Schauzwecken in Betrieb genommen wird. Für die Weinkelterung hat sich die Weinbaugenossenschaft Löhningen, gegründet 1951, im Lindenhof in Osterfingen eingemietet. Als vor gut 20 Jahren der Kellermeister der Genossenschaft kündigte, übernahm Daniel Walter pflichtbewusst das Amt, obwohl er keine Ausbildung als Kellermeister hatte. «Dennoch führt er die Trotte bis heute erfolgreich», sagt David Walter mit Stolz auf seinen Vater.

Innerhalb dieser 20 Jahre hat sich die Trotte weiterentwickelt. Wurden früher vor allem viele Halbliterflaschen an Restaurants geliefert und Trinkweine wie der Sommerwind produziert, setzt die Trotte heute auf Sieben-Dezilitr-Flaschen und erlesene Weissweine wie den Riesling-Silvaner sowie andere weisse und rote

Spezialitäten. Mit seinem Stil der edlen Weine hat David Walter den Nerv der Zeit getroffen: «Da die Weinliebhaber heute jünger sind als früher, hat sich auch ihr Geschmack verändert. Sie bevorzugen nun erstklassigere Weine.»

Dass das Geschäft gut läuft, ist wohl auch der Betriebsphilosophie der Familie Walter zu verdanken. «Das Miteinander ist für uns das Wichtigste», sagt der 25-Jährige bestimmt. Ein guter Austausch unter den 82 Mitgliedern der Weinbaugenossenschaft, wovon 28 Weinbauern sind, sei das Standbein eines solchen Betriebs, ebenso wie das Vertrauen ineinander.

Sich durch Qualität vom Markt abheben

Doch die Herausforderungen im heutigen Weingeschäft sind gross. «Der Konkurrenzkampf wird immer grösser, weshalb ein Betrieb heute nur noch mit Spitzenweinen bestehen kann», so David Walter. Da die Trotte mit dem stärker werdenden Preisdruck nicht mithalten kann, will sie sich durch ihre gute Weinqualität und ihre Marke von der Masse abheben und nimmt daher regelmässig an Degustationen und Prämierungen teil. Die Trauben kommen aus der Region Löhningen und Beringen. «Da der Boden dort sehr kalkhaltig und flachgründig ist, gedeiht der Riesling-Silvaner besonders gut und macht somit auch den grössten Anteil an Traubensorten aus», erklärt der Löhninger. «Nicht umsonst wird die Region um Löhningen auch als weisse Insel im Blauburgunderland bezeichnet.» So ist David Walters grösstes Anliegen, mit dem Löhninger Wein auf dem Markt eine gute Position zu halten, damit die Weinregion bekannt bleibt. Dazu gehören auch Innovationen: In diesem Jahr hat die Trotte den neuen Wein Pinot Noir Royale auf den Markt gebracht.

Aus Schwierigkeiten lernen

Der harte Konkurrenzkampf ist das eine, das andere sind die Schwierigkeiten durch das veränderte Klima. «Die letzten Jahre waren mit der Kirschessigfliege, extremer Hitze oder Frost sicher nicht immer einfach, aber wir haben es überstanden. Wir sollten aus diesen Ereignissen lernen», sagt David Walter. Solche extremen Wetterphänomene würden in Zukunft immer mehr zunehmen, und einige Weinbauern werde es immer besonders schwer treffen. «Das grösste Problem ist aber, dass solche Ereignisse im Voraus immer zu sehr aufgebauscht werden», so David Walter. Nach der Kirschessigfliegenplage im Jahr 2014 gab es viele Diskussionen um die Weinproduktion, nichts-

destotrotz wurde daraus ein sehr guter Jahrgang. «Wir sollten aus solchen Herausforderungen das Beste machen. Es gibt immer etwas zu verbessern», sagt David Walter optimistisch.

Auf Nachhaltigkeit setzen

Ebenfalls ein sändiges Thema ist die Nachhaltigkeit. Das Trotteenteam setzt wann immer möglich auf eine zusatzfreie Weinbereitung – «nicht nach biologischen Standards, aber doch möglichst ohne Chemie», wie David Walter erklärt. Um den klimabedingten Schäden entgegenzuwirken, werden seit einiger Zeit pilzresistente Weinbausorten aus der Schweiz und aus Frankreich angebaut, mit guten Resultaten.

David Walter ist anzumerken, dass er das selbständige Arbeiten im Betrieb der Trotte schätzt. Auf die Frage, ob es denn nie Konflikte mit den Eltern gegeben habe, antwortet er schmunzelnd: «Die Zusammenarbeit läuft gut, wir sind ein motiviertes Team. Von Anfang an war klar, dass ich mit meiner Ausbildung über mehr theore-



tisches Wissen als mein Vater verfüge, deshalb hat er mir schon früh freie Hand bei der Kelterung gelassen, was ich ihm hoch anrechne. Dafür kann ich von seiner praktischen Erfahrung profitieren.» Am meisten schätzt David Walter an seiner Arbeit aber, dass sie abwechslungsreich ist: «Ich kann den Kundenkontakt pflegen und den Prozess von den Weinreben bis zum fertigen Wein mitverfolgen, was wohl daran liegt, dass die Trotte kein Grossbetrieb, sondern ein familiärer Kleinbetrieb ist.»

Ein junger Kellermeister im Fokus

David Walter (25) ist auf dem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb in Löhningen aufgewachsen. Schon von klein auf war er in den Reben der Eltern dabei und half tatkräftig mit: «Das Kinderhüten fand im Rebberg statt.» Nach der Schulzeit war für ihn klar, dass er in die Weinbranche einsteigen möchte und er absolvierte daher eine dreijährige Lehre als Weintechnologe bei der Rimuss- und Weinkellerei Rahm in Hallau.

Um weitere Erfahrungen zu sammeln, arbeitete er nach seiner Lehre in verschiedenen Kellereien, unter anderem ein halbes Jahr auf einem Weingut in Neuseeland. Wieder zurück in der Schweiz begann er vor drei Jahren berufsbegleitend das Studium zum Wein-

bautechniker am Strickhof in Wädenswil. Dieser Lehrgang an der höheren Fachschule ist der erste seiner Art. Die Abschlussprüfungen fanden bereits statt, die Ergebnisse werden aber erst im August bekannt gegeben. Hat er bestanden, wird er der erste Weinbautechniker in Schaffhausen mit diesem Abschluss sein.

David Walter wohnt in einer Wohnung auf dem elterlichen Betrieb in Löhningen und findet nebst seiner Arbeit und dem Studium doch ab und zu Zeit für ein bisschen Sport im Turnverein und für das Korbballtraining. Persönlich bevorzugt er ältere schwere Rotweine und vor allem auch spritzige Weissweine, die dann im Sommer besonders erfrischend sind.