



Die Reben sind sein Leben



In der Ausbildung zum Weinbautechniker musste sich Nando Oberli mit Betriebswirtschaft auseinandersetzen. Am liebsten ist er aber immer noch draussen in den Reben.

Sibylle Meier

EGLISAU Am Strickhof in Wädenswil wurden in den letzten drei Jahren erstmals Weinbautechniker ausgebildet. Unter den Absolventen des ersten Deutschschweizer Lehrgangs ist auch der Eglisauer Nando Oberli.

Der grosse Traum von Nando Oberli (22) aus Eglisau ist es, ein eigenes Weingut zu haben. Einen wichtigen Schritt zur Verwirklichung seines Traums hat er gerade gemacht: Er ist der jüngste Absolvent des berufsbegleitenden Lehrgangs zum Weinbautechniker, der erstmals vom

Strickhof in der Deutschschweiz angeboten wurde. Drei Jahre lang drückte er Freitag und Samstag jeweils berufsbegleitend die Schulbank.

Passion Weinbau

In seiner Sekundarschulzeit kam es zu ersten Kontakten mit dem Weinbau, als er in den Ferien auf einem Weingut geholfen hatte. Bei einem Berufswahlparcours in der Schule hatte er sich dazu entschieden, sich zum Winzer ausbilden zu lassen. Seine Lehre machte er auf verschiedenen Weingütern in der Deutschschweiz. Zum Abschluss der Lehre hat er sich auch

gleich schon selber eine Rebparzelle in Eglisau gepachtet.

Mit seinem ersten Ersparten kaufte er sich dann auch eine Kelterungseinrichtung und füllte auch seine ersten Weine ab, die er unter Oberli & Oechsle selbst verkauft. Sieben Tage Einsatz für den Wein waren dann aber auch ihm zu viel.

Aber es war klar, dass er einen Schritt weiter wollte. So entschied er sich, den Lehrgang zum Weinbautechniker zu absolvieren. Aktuell ist er beim Juchhof der Stadt Zürich angestellt und verantwortlich für den Rebberg in Zürich-Höngg. Auf 3,2 Hektaren werden sechs verschiedene



Rebsorten gehegt und gepflegt, aus denen rund 20 000 Flaschen Wein gewonnen werden. Dieses Jahr zwar wohl weniger. «Wir waren auch vom Frost betroffen, aber die Reben haben sich erstaunlich gut erholt und haben den Ausfall gut kompensiert.»

Probieren und studieren

Im Lehrgang waren Winzer und Weintechnologen, also Kellermeister. Die einen wussten wenig über den Anbau, die anderen wenig von der Kelterung. «Die Teilnehmer mussten sich erst finden», sagt Claude Gerwig, der den Lehrgang leitet. Die Erfahrungen seien aber sehr gut gewesen. «Wir haben auch vieles ausprobiert, aber wir sind definitiv auf dem richtigen Weg.» Aber die Teilnehmenden mussten auch viel studieren, insbesondere Betriebswirtschaft, strategische Unternehmensführung, Marketing, Informatik und Sprachen.

Das Studium ist für künftige

Leiter grosser Rebbaubetriebe und Kellermeister gemacht. Bisher mussten Fachleute auf Studiengänge in Deutschland ausweichen. Die Nachfrage ist so gross, dass der nächste Lehrgang, der im Herbst startet, bereits ausgebucht ist.

Netzwerk für Schweizer Wein

«Es ist jetzt gerade noch ungewohnt, dass ich am Samstag mal ausschlafen kann», sagt Oberli lachend. Aber stillsitzen fällt ihm offensichtlich auch schwer: «Ich bin schon am liebsten draussen in der freien Natur», gesteht er – und hat bereits die nächsten Herausforderungen vor sich. Er hat schon wieder eine neue Parzelle gepachtet in Hüntwangen, auf der er ab Frühjahr die ersten Reben setzen will.

Im Jagdrevier Hüntwangen geht er auch gleich noch zwei weitere Jahre in die «Lehre», um die Zürcher Jagdprüfung ablegen zu können. Was ihm von der Aus-

bildung als Weintechnologe vor allem bleibe, sei ein Netzwerk mit kompetenten Fachleuten. «Der Schweizer Wein kann nur mit Qualität überzeugen. Über den Preis kann nicht viel erreicht werden gegenüber der ausländischen Konkurrenz», meint Oberli. *Sybille Ratz*

LEHRGANG AUSGEBUCHT

Die Höhere Fachschule Weinbautechniker richtet sich an Praktiker der Weinbranche, die Führungsverantwortung übernehmen und sich in die Produktionstechnik im Weinbau wie auch in der Weinbereitung vertiefen möchten. Im November startet der Strickhof mit der nächsten Ausbildung zum Weinbautechniker. Der Lehrgang ist aber bereits ausgebucht. Ein Einstieg ist erst wieder 2020 möglich.

www.strickhof.ch