

Mit SH-Selektionen fliesst ein Lebenswerk in einen Wein ein

Rund 35 Jahre lang haben Anita und Stefan Hörner das Weingut Gonzen in Sargans betreuert. Und die Kunst des Weinmachens perfektioniert. Mit zwei SH-Selektionen aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir zeigt sich die Essenz von viel Erfahrung, aber auch steter Neugier und Experimentierfreude.

von Hans Bärtsch

Ein ganzes Winzerleben in einer Flasche, sozusagen eine flüssige Biografie. Mit diesen Worten begrüsst Andreas Benz von der Eisenbergwerk Gonzen AG eine bunte Gästeschar im Weingut Gonzen, wo Önologe Stefan Hörner zusammen mit seiner Frau Anita zum Rechten schaut. Seit 35 Jahren würden sie den Betrieb nicht nur managen, sondern «leben». Was bei dieser Degustation – ein Abend voller Premieren! – ins Glas komme, sei die Summe dieser Berufserfahrung.

Stefan Hörner oblag es dann, ein erstes «Versücherli» einzuschenken und die Philosophie seiner Arbeit als Winzer zu erläutern. Guten Wein zu machen, habe er von Anfang an im Sinn gehabt – bloss ohne klaren Plan. Sukzessive habe er etwa ab 2010 Prozesse umgestellt, mit anderen Rebsorten und Fässern experimentiert. Kurz: Das Optimieren der Weinherstellung optimiert. Mit der SH-Selektion komme nun das Beste vom Besten zusammen, kommentierte der renommierte Weinjournalist Thomas Vaterlaus, Chefredaktor der Weinzeitschrift «Vinum». SH steht übrigens, man kann es erahnen, für Stefan Hörner. Aus handbeschrifteten wurden «richtige» Etiketten, die Initialen stechen ins Auge. Allerdings, das sei vorweggenommen: Grosse Mengen von SH-Weinen werden nicht in den Verkauf kommen.

Pinot oft zu früh getrunken

Vaterlaus attestierte dem Pinot noir aus dem Weingut Gonzen «Ecken und Kanten». Das Niveau mit der Bündner Herrschaft habe sich längst angeglichen. Das «Feintuning» Hörners bei dieser Rebsorte mache sich im Glas bemerkbar.

Interessant die Feststellung von Vaterlaus, wonach viele Pinot zu früh getrunken werden. Erst nach fünf bis zehn Jahren würden bestimmte Pinots ihre Trinkreife erreichen. Der Wein-



Hält grosse Stücke auf Anita und Stefan Hörners Arbeit im Sarganser Weingut Gonzen: «Vinum»-Chefredaktor Thomas Vaterlaus (Mitte) – in der SH-Selektion komme das Beste vom Besten zusammen. Bilder Hans Bärtsch

fachmann lobte Hörners Mut, die Mengen zugunsten von mehr Qualität stark zu reduzieren. Die Roten von Stefan seien «sehr präzise gemacht».

Chardonnay mit «viel Substanz»

Der experimentierfreudige Winzer zeigte sich an diesem Abend auch insofern, als «rückwärts» degustiert wurde – vom Roten über den Weissen zum Schaumwein. Beim Chardonnay aus dem Weingut Sax, das ebenfalls von Hörners bearbeitet wird, wie jenem vom Fuss des Gonzens, hatte Vaterlaus ebenfalls nur lobende Worte übrig. «Saftig», «tolle Säure», «gehaltvoll» sind nur wenige Stichworte. Je nach Jahrgang hob der Weinjournalist andere Vorzüge hervor. Dem 2022er attestierte er «viel Substanz» – er brauche aber noch etwas Zeit.

Summa summarum habe das Weingut Gonzen mit den SH-Selektionen

auf der Qualitätspyramide ein neues Flaggschiff installieren können. Die dafür verlangten Preise seien vollauf berechtigt, aus Vaterlaus' Sicht sogar et-

was zu moderat angesetzt. In der Fragerunde wurde gefachsimpelt, etwa über Eichenfässer aus heimischem Holz (eher schwierig) bis zur aktuellen Situation in den Rebbergen (auch eher schwierig). Markus Hardegger, bis vor zwei Jahren Leiter der kantonalen Fachstelle Weinbau am Landwirtschaftlichen Zentrum in Salez, sagte, dass er den Hut ziehe vor Stefan Hörners Leistung – er habe aus einer guten Lage etwas sehr Gutes gemacht und lobte dessen Beharrlichkeit.

Nicht zu lange zuwarten

Wer nun gluschtig ist auf einen mit SH gekennzeichneten Weissen oder Roten aus dem Sarganser Weingut Gonzen: Es lohnt sich, mit einer Bestellung nicht zu lange zuzuwarten, weil die Mengen wie erwähnt beschränkt sind.

www.weingut-gonzen.ch

Nachfolger gesucht

Ende 2025 gehen Anita und Stefan Hörner in Pension. Wie Andreas Benz von der Eisenbergwerk Gonzen AG als Besitzerin des Weinguts Gonzen auf Anfrage bestätigt, hat sich die sorgfältig eingefädelt Nachfolgelösung mit Patrick Mauro zerschlagen. Dieser habe gekündigt, um künftig näher an seinem Lebensmittelpunkt St. Gallen im Weinbau tätig sein zu können. Die Suche nach einem erfahrenen Winzer für Sargans laufe auf Hochtouren. (hb)

Parteilos – also frei, unabhängig und weltoffen?

Auf den Sarganserländer Wahlzetteln tummeln sich auffällig viele Parteilose. Weshalb das nicht nur Gutes verheissen muss.

Ein Kommentar
von Nadine Bantli,
Redaktorin



Wahltag ist Zahltag», hiess es in unserem letzten Newsletter. Wahltag war aber auch irgendwie Kampftag auf der Redaktion. Ausnahmslos alle waren wir am Sonntag im Einsatz – ich in der Gemeinde Bad Ragaz. Und dort ist mir vor allem eines aufgefallen, vielleicht haben Sie es gelesen: Von den drei gewählten Gemeinderäten, der Schulpräsidentin wie auch den drei gewählten Schulräten gehört niemand einer Partei an. Sie sind Parteilose, und zwar nicht die einzigen – es finden sich auf dem Bad Ragazer und auch auf den anderen Wahlzetteln noch viele parteilose Kandidierende mehr.

Nun, für mich klingt «parteilos» zunächst sehr sympathisch. Frei, unabhängig, offen gegenüber anderen Meinungen und der Welt. Solche Parteilose gibt es ganz sicher auch. Beim genauen Darüber-Nachdenken – und mit dem Wahlzettel für die Stadt St. Gallen vor mir, wo aus knapp 400 Kandidierenden die Personen für das Stadtparlament gewählt werden – ist mir so richtig bewusst geworden, dass Parteilose tatsächlich ganz ohne eine Partei im Rücken agieren. Und dass das gar nicht immer sympathisch ist.

Ich würde die Wahl von parteilosen Kandidatinnen und Kandidaten zwar nicht gleich als gefährlich bezeichnen, aber sie birgt sicherlich einige Risiken.

Denn: Parteien spielen in der Schweiz eine zentrale Rolle bei der politischen Meinungsbildung und der Vertretung gesellschaftlicher Interessen. Parteilose hingegen sind meistens nicht in ein Netzwerk eingebunden, das ihre politischen Positionen klärt oder stützt. Die mangelnde politische Verankerung kann es für Wählerinnen und Wähler schwer einschätzbar machen, welche Entscheidungen diese Kandidierenden treffen werden.

Parteien fungieren zudem auch als eine Art Kontrollinstanz für ihre Mitglieder und sorgen dafür, dass sie die Parteiprogramme und -versprechen einhalten. Parteilos agierende Kandidierende stehen keiner solchen «Aufsicht» gegenüber – genauso wenig wie Parteilose, die beispielsweise aufgrund ihres Verhalten von einer Partei ausgeschlossen worden sind und nun auf eigene Faust Wahlkampf führen.

Nicht zuletzt können parteilose Kandidierende anfällig sein für populistische Agenden, weil sie sich oft direkt an das Stimmvolk wenden, um die Wählerschaft für sich zu gewinnen. Dabei kann es passieren, dass sie radikale Meinungen vertreten, die nicht durch gemässigtere Positionen der Parteien ausgeglichen werden.

In der Schweiz, die stark auf Konsens, Proporz und Kompromiss angewiesen ist, kann dies alles zu einer Instabilität führen. Ob es tatsächlich soweit kommt, hängt natürlich stark von den individuellen Werten der parteilosen Kandidatinnen und Kandidaten ab – die im Wahlkampf mit Transparenz für Glaubwürdigkeit sorgen sollten.

Publikum wählt die besten Alpkäse

Die traditionelle Alpkäseprämierung in Flumserberg findet dieses Jahr am Sonntag, 29. September, statt. An der beliebten Publikumsprämierung auf der Molseralp sind dieses Jahr rund 25 Alpen vertreten.

Flumserberg. –Anlässlich der 15. Alpkäseprämierung auf der Molseralp wird das Publikum einmal mehr degustierend den besten Alpkäse des Sommers 2024 küren. Alpkäseproduzenten der Kantone St. Gallen, beider Appenzell und aus Liechtenstein werden ihre Produkte den kritischen Gaumen der Besucherinnen und Besucher zur Bewertung abgeben. Dieses Jahr werden erneut über 20 Kuhalpen und einige Ziegenalpen ihren Käse prämiieren.

Herausfordernde Umstände

«Nur ein perfektes Zusammenspiel des gesamten Alppersonals führt zu einer guten Qualität eines Alpkäses», weiss der langjährige OK-Chef Patrick Mannhart. «Im Juni und Juli die intensiven Regenfälle, im August dann einige Hitzetage haben die Senninnen und Sennen in diesem Sommer besonders gefordert.» Mannhart spricht deshalb von einer grossen Herausforderung

des Alppersonals. «Die sachverständigen Alpverantwortlichen verstehen es jedoch immer wieder, das Bestmögliche aus unvorhersehbaren, witterungsbedingten Situationen herauszuho-

len.» Aufgrund der witterungsbedingten, verminderten Futterqualität werde die Ausbeute des Alpkäses in diesem Jahr rund fünf bis zehn Prozent tiefer ausfallen.

Gemeinsam mit der «Molseralp»-Wirtfamilie Bucher organisieren Mannhart und sein treues Helferteam diesen Anlass im Auftrag des Vereins Alpkäseproduzenten SG, AI, AR, FL mit grosser Leidenschaft.

Die Publikumsprämierung (10 bis 15 Uhr) auf der Molseralp – bei schlechtem Wetter im grossen Alpstall – bietet dem Besucher und der Besucherin auch rundherum ein passendes Unterhaltungsprogramm. Ab 14 Uhr geben die Sarganserländer Musikanten ein Platzkonzert. Verschiedene Verkaufsstände mit Produkten (Fleisch, Gebäck, Käse, Textilien) aus der Region bilden den «Marktplatz». Um 16 Uhr wird der Schällnerclub Flumserberg den Schlussakt, die mit Spannung erwartete Rangverkündigung, «einläuten». Unter allen Bewertungsteilnehmenden werden zudem attraktive Preise verlost, wie einer entsprechenden Mitteiligung zu entnehmen ist. (pd)

Jährlich rund 350 Tonnen Alpkäse

Der Verein der Alpkäseproduzenten (Alpbetriebe in den Kantonen SG, AR, AI und dem Fürstentum Liechtenstein) wird seit 2019 von Patrick Mannhart (Flums-Kleinberg) präsiert. Unterstützt wird er von Geschäftsführer Marc Bolt (Mels) und den weiteren Vorstandsmitgliedern. 43 Mitglieder zählt der

Verein, der jährlich rund 350 Tonnen Alpkäse produziert. **Die Alpkäsequalität zu halten und wo notwendig zu verbessern sowie die Qualitätssicherung sind die wichtigsten Aufgaben des Vereins.** Dazu kommt die Interessenvertretung innerhalb der Landwirtschaft und ausserhalb der Bran-

che. Die Erhaltung der Milchkuhalpen, deren Anzahl rückläufig ist, ist dem Verein der Alpkäseproduzenten ein weiteres wichtiges Anliegen. Werbung für den Alpkäse und Verkaufsförderung durch Degustationen runden den Vereinszweck ab. (pd)

www.alpkäseproduzenten.ch