

Ostschweiz

Im Einklang mit den Jahren

Bei der Wümmet versuchen fleissige Helfer, den perfekten Moment zu erwischen.
Zu Besuch beim Ottoberger Winzer Michael Broger.

Pascal Moser

Tau auf der üppigen Hangwiese, ein Hahn kräht von weitem. Es ist kurz vor zehn Uhr und mitten in der Thurgauer Erntezeit. Neben reifen Trauben und Äpfeln fällt das Laub, in frühem Sonnenschein. Wer zwischen den abgelegenen Rebfeldern auf dem Ottoberg bei Märstetten steht, sieht weitem nichts als Felder, Beete und Bäume.

Einmal die Stunde fährt von Weinfeldern ein Bus hierher, wo der 55-jährige Michael Broger seit rund 22 Jahren sein Weingut führt. Damals übernahm er die Felder eines betagten Bauern, um Wein herzustellen, der «möglichst echt» sein sollte. Mit seiner Philosophie produziert er heute Spitzenweine, die etwa von Gault-Millau zu den besten der Schweiz gezählt werden. Broger gilt als der «Pinot-Perfektionist» aus dem Thurgau.

«Für mich ist das Schönste daran, ein Winzer zu sein, dass man mit der Natur zusammenarbeitet», sagt Broger. Das Gespür für die Jahreszeiten, den richtigen Zeitpunkt der Beeren und auch die regional und traditionell verankerte Lebensweise bedeuten ihm viel. Ausserdem liebe er Lebensmittel. «Weinbauer ist der spannendste aller kulinarischen Berufe, weil der Zyklus grösser ist. Ein ganzes Jahr über hat man jeden Tag andere Aufgaben und Bereiche, in denen wir arbeiten», sagt Broger. Ende des Jahres sehe man, was man die ganze Zeit über geleistet habe.

Der perfekte Zeitpunkt

Seit dem 28. August werden die Trauben bei Broger verarbeitet. Die Arbeit der Helfenden ist für heute auf 13 Uhr angesetzt, die sogenannte «Wümmet». Michael Broger sagt: «Es ist nicht einfach, zu planen. Für heute haben wir etwa 15 Leute, was eine gute Zahl ist, für morgen sind es bisher drei.»

Das kleine Team – teils bezahlte Helfer, teils tüchtige Freunde – arbeitet sich während weniger Wochen durch die Reben. «Es ist eine relativ kurze Zeit, weil wir den perfekten Zeitpunkt abwarten und dann möglichst schnell sein wollen», sagt Broger. Manchmal sei die Wümmet nach drei oder vier Wochen schon zu Ende. Abgelesen wird von Hand. Ein guter Wimmer schafft bis zu zehn Kisten am Tag.

Vom Keller ins Feld

Am Morgen herrscht auf dem Hof noch Ruhe. Einige Mitarbeiter sind seit dem frühen Morgen damit beschäftigt, die Maschinen zu reinigen, alles für die heutige Pressung vorzubereiten, ansonsten ist niemand da.

Im Keller stehen Tanks und Presswannen, die Trauben des Vortags stehen im Kühlwagen. Bevor neue Trauben eingemaischt werden, muss alles klinisch sauber sein, denn stimmt etwas nicht, kann der Inhalt eines ganzen Maischebehälters beginnen, sauer zu riechen.

Jeden Morgen werden hier die Trauben gekelert und zur Gärung aufbewahrt. Mario Gagliardi, ein Winzer auf dem Hof, füllt Trockeneis zur Kühlung in die Maische. Seit Beginn der Wümmet hat er alle Hände voll zu tun. Nach der Gärung wird die Maische gepresst, gefiltert und in Fässer abgefüllt, wo der Wein ein Jahr lang bleibt.

Bio ohne Zertifikat

Beim Kaffee im alten Familienhaus stellt Broger sein festes Team vor. Es besteht aus drei Leuten. Das jüngste Mitglied ist Rouven, daneben sind Jonas und Mario, die beide schon eine längere Zeit beim Weingut arbeiten. Sie machen am Vormittag alles bereit. Nach der kurzen Mittagspause wird Broger zusätzliche Helfer, die er bezahlen muss, abholen. Nur mit Freiwilligen gehe es leider nicht ganz, sagt er.

Nach dieser Pause sehen wir uns die Beeren an. Viele sind mit einer weissen Schicht überzogen, die vor der japanischen Kirschessigfliege schützt. Um die Reben herum blühen diverse Pflanzen, wilder Dost und Rosen. «Es gibt auch Weinbergpfirsiche und wilde Rüebli hier», sagt Broger, dem eine biodynamische Ackerbebauung wichtig sei. Ein Bio-Zertifikat habe er aber nicht: «Wir wollen unabhängig sein», sagt Broger.

Hier gibt es die besten Weine im Thurgau

Gut sind sie alle. Aber welche Thurgauer Weine gehören aktuell zu den besten des Landes? Sechs Weingüter, die besonders interessant sind.

Himmlicher Staatswein

Das Weingut Engel in Uesslingen gewinnt 2025 den Thurgauer Staatswein, bei den Weiss- wie auch bei den Rotweinen. Das ist allerdings nicht die einzige Auszeichnung für die Betriebsleiter Sonja Holenweger und Markus Frei. Am Mondial des Pinots 2025 durften sie eine weitere Goldmedaille entgegennehmen.

Authentisch und unkonventionell

Michael Broger ist leidenschaftlicher Winzer. Als Naturliebhaber pflegt er seine Felder beim Ottenberg möglichst biodynamisch und schafft es mit seinen Weinen in die Bestenliste von Gault-Millau. Auch das etablierte Kulinarik-Magazin «falstaff» hat Broger in seine Thurgauer Bestenliste aufgenommen.

Die Dreifachsieger aus Hüttwilen

Gleich zwei Goldmedaillen, sowie eine Silbermedaille, beim Grand Prix du Vin Suisse gab es 2025 für das Weingut von Nicole und Urs Haag in Hüttwilen. Ausgezeichnet wurden sie für ihren Pinot Noir Barrique und den Cabernet Blanc. Besonders stolz sind sie auf das Ur-

Neben dem Feld steht «das Altersheim», wie Broger seinen Hühnerstall nennt. Unweit sind Schafe zu sehen, ausserdem ein «kreativer Gemüsegarten» – Dünger kommt von den Tieren, verarbeitet in alten, aufgeschnittenen 1000-Liter-Tanks.

Fix und fertig

Am Nachmittag sitzt ein älteres Paar auf einer Bank hinter Brogers Haus. Sie kämen gerade vom Wümmen und seien fix und fertig. «Eigentlich transportieren wir die Kisten am Schluss selbst in den Keller, aber die zwei haben gemeint, es selbst machen zu müssen», sagt Broger und schenkt ihnen je eine Flasche Wein, bevor sie nach Hause gehen.

Geerntet wird heute Pinot Noir, Brogers Hauptsorte auf drei Hektar, hierzulande heisst die Sorte Blauburgunder. «Ziel ist es, das Jahr in die Flasche zu bringen», sagt Broger, bevor die Ernte beginnt. Eigentlich sei 2025 ein super Weinjahr gewesen, bis ein später Hagel die Winzer überraschte. «So ist das mit der Natur, man erntet, was zu ernten da ist», sagt Broger.

Die erste Rebe ist dicht mit prallen Trauben bestückt, die zweite ist hager und kaputt. Auf dem Feld erklärt ein junger Erntehelfer, dass auch Kirschessigfliegen ihre Spuren hinterlassen ha-

ben. Saure Beeren – unbrauchbar für den Wein.

Besonders in den äusseren Reihen sind die Reben beschädigt. «Alles, was faul ist, muss raus», sagt der junge Mann und fährt mit seiner Arbeit fort. Auf dem Feld warten weitere Leute, die bereits mit der Lesearbeit beschäftigt sind. 30 Hände sind am Werk.

Während Heuschrecken durchs Gras knistern, brennt die Sonne im Nacken. Immer wieder sind Insekten in den Reben zu sehen, die über die vom Saft verklebten Hände krabbeln. Manchmal unterhalten sich die Leute, meist aber ist es still.

Die Arbeit ist streng, aber schön. Und sie fordert Konzentration. Als sich der Tag zu Ende neigt, wird die Ernteschöpfung spürbar. Dann landet ein Schmetterling auf den Blättern.

Der Ertrag ist bescheiden. Nach über einer Stunde nur eine Kiste pro Person. Doch über den ganzen Tag ist rund eine Tonne zusammengekommen. Das sind etwa 70 Kisten. Jetzt werden sie in den Keller gebracht, die Helfer bekommen Wasser.

Später zeigt Broger ein grosses Holzfass, in dem der faszinierendste Prozess des Ganzen eingesetzt hat: die Wildgärung. Dabei entsteht ein Duft, der an Nagellack erinnert. «Das ist nichts für jede Nase», sagt Broger. «Aber morgen wird's gut sein.» In der wilden Hefe würden hunderte Hefetyphen zusammenkommen – das mache die Komplexität und für ihn auch den Reiz des Verfahrens aus. Keine Industriehefe, keine künstliche Kontrolle. «Jedes Jahr ist ein Versuch. Ein Winzerleben hat vielleicht vierzig davon. Und man sieht das Resultat erst, wenn es im nächsten Jahr in der Flasche ist.»

Am Abend, es ist kurz vor 18 Uhr, klirren die Gläser. Wir trinken den Wein des Vorjahres, auch der Apfelwein – Cider aus wildvergorenen Thurgauer Äpfeln – schmeckt wunderbar. Brogers Lieblingswein sei Blauburgunder, sagt er.

Man redet über Fleischersatzprodukte und die Metzgete. Die Essensgewohnheiten mögen sich drastisch verändert haben. Neben dem klassischen Sortiment bietet Broger heute auch alkoholfreie Getränke an. Ob die Leute weniger Wein trinken?

Das letzte Jahr sei nicht perfekt gewesen, sagt Broger. Aber grundsätzlich ist er zufrieden, seine Anlässe seien gut besucht, und für 2025 ist er zuversichtlich. «Wir versuchen keinen Trends nachzujagen, sondern einfach unseren Weg zu gehen», sagt er. Auch Wachstum sei weder möglich noch angestrebt. «So, wie es ist, soll es bleiben. Wir versuchen, mit dem zu arbeiten, was wir haben.»

Mario zählt die Erträge des Tages. Er scheint zufrieden: «Es ist schönes Wetter – was willst du mehr. Schöne Trauben, guter Ertrag. Heute war gut», sagt er.



Samstag, 20. September 2025



Oben: Michael Broger mit seinem Mitarbeiter Rouven bei der Weinlese.

Unten: Winzer Mario vor den Fässern im Weinkeller des Guts. Hier reift der Wein ungefähr ein Jahr lang.

Bilder: Andrea Tina Stalder

Düstere Zeit für Schweizer Weine

Einbussen Aus dem Jahresbericht des Schweizerischen Observatoriums des Weinmarktes geht ein schwaches Weinjahr 2024 hervor. Die Statistik zeigt Einbussen des Schweizer Weinhandels von 16 Prozent. Beträgt der Konsum von Schweizer Wein für 2023 noch 92,1 Millionen Liter, sind es 2024 nur 77,4 Millionen Liter.

Auch der gesamte Weinkonsum ist rückläufig. 218,4 Millionen Liter wurden 2024 getrunken, 18,6 Millionen Liter oder fast 8 Prozent weniger als 2023. Schwache Weinernte nach schlechtem Wetter.

Auch die Produktion kriselt 2024. Sie beläuft sich auf insgesamt rund 75 Millionen Liter für 2024, ein Rückgang von 25,7 Prozent. Damit ist die Weinernte 2024 nach 2021 die zweitschwächste der letzten 50 Jahre. Gründe sind ungünstige Wetterbedingungen, wie Frost und Hagel, ausserdem ein starker Befall mit falschem Mehltau.

Mit einem Erntevolumen von 10,4 Millionen Liter sind die Produktionseinbussen in der Deutschschweiz bei 36,9 Prozent, während der Rückgang in der Westschweiz 23,8 Prozent betrug.

Es gibt Hoffnung

Die Einbussen im Konsumniveau sind zu rund 50 Prozent darauf zurückzuführen, dass Schweizer Rotweine nicht mehr in gleichen Massen konsumiert werden. Vor allem aus Italien, Frankreich und Spanien werden stattdessen Weine importiert, wobei auch hier die Zahlen sinken. Die Schweizer Weine halten aktuell noch bei einem Marktanteil von 35,5 Prozent.

Zu den Zahlen ist allerdings anzumerken, dass 2023 ein besonders gutes Jahr war. Im Fünfjahresvergleich fallen zumindest die Thurgauer Konsumzahlen von 2024 nicht ab. Der Konsum von Weissweinen aus der Deutschschweiz ist ausserdem um rund sechs Prozent gestiegen.

Thurgau Zahlen sind weniger dramatisch

Der Konsum von Thurgauer Weissweinen sank von 567'900 Litern im Jahr 2023 auf 558'900 Liter nur minimal. Bei den Rotweinen wurden 711'000 Liter konsumiert, 2023 noch 800'000. Das ist eine Abnahme von rund 12 Prozent.

Die gesamten Einbussen belaufen sich auf 98'500 Liter. Im Schnitt reduzierte sich der Konsum Thurgauer Weine damit um rund 7,2 Prozent. Insgesamt waren im Jahr 2023 noch zirka 1,37 Millionen Weine konsumiert worden. 2024 fiel die Zahl auf 1,27 Millionen.

Schlimmer traf es das Weinland Wallis. Es hat Einbussen von insgesamt 6,8 Millionen Liter. 2023 wurden 33,8 Millionen Liter, 2024 noch etwa 27 Millionen Liter konsumiert. Das sind rund 21 Prozent. Beim Rotwein sanken die Zahlen um fast ein Viertel. (pam)

