

Drin, was draufsteht

Jimmy Fredi Saxer hat sich komplett dem Wein verschrieben. Dabei setzt er auf Regionalität und Innovation.

TEXT CHANTAL HERGER FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI

«Wein ist etwas Lebendiges», sagt Jimmy Fredi Saxer in der Degustationsstube des eigenen Weinguts Saxer. «Die Pflanze, das Hegen und Pflegen der Trauben, der Boden, das Wetter und dann die Prozedur in der Kelterei – das Zusammenspiel all dieser Faktoren macht einen Wein aus.» Hinter ihm stehen in einem alten Wandschrank fein säuberlich aufgereiht alle verschiedenen Weine, die er und sein Team herstellen. Über 20 sind es insgesamt, alle einzigartig und versehen mit der Handschrift von Jimmy Saxer. Der gelernte Winzer führt seit mehreren Jahren den Familienbetrieb in Nussbaumen TG.

Das Seebachtal ist eines der vielen Rebbaugebiete in der Ostschweiz und liegt direkt an der Grenze zum Kanton Zürich. Felder wechseln sich mit Waldstücken ab, die Hügel ragen sanft empor, droben sind Rebstöcke an Rebstöcke aneinandergereiht. In

der Ferne ist einer der drei kleinen Seen des Tals zu sehen. Dank dieser Seen herrscht ein ausgeglichenes und für den Weinbau prädestiniertes Klima. Insgesamt zehn Hektare umfasst das Weingut Saxer im Seebachtal und Umgebung.

Die Familie Saxer ist schon seit Ewigkeiten im Rebbaubetrieb tätig. Der Grundstein für den heutigen Winzerbetrieb wurde indes 1974 mit dem Neubau der Kelterungseinrichtungen gelegt. Dass Fredi junior das Weingut einmal übernehmen würde, war schon früh klar: «Ich bin mit dem Rebbaubetrieb aufgewachsen und habe in den Sommerferien jeweils in den Rebbergen mitgeholfen.» Während seiner fünf Wander- und Ausbildungsjahre auf verschiedenen Weingütern in Frankreich, Österreich und der Romandie hat Jimmy Saxer wertvolle Erfahrungen sammeln können. Dabei lernte er den Grünen Veltliner zu schätzen, ja zu lieben. Die Traubensorte hatte damals einen eher bescheidenen Ruf. Und trotzdem baute er sie an – als Erster in der Schweiz, wie er betont. Sein Mut hat sich ausgezahlt: «Der Grüne Veltliner ist heute ein Selbstläufer», sagt Saxer nicht ohne Stolz.

Immer neue Ideen

Das Weingut Saxer zeichnet sich durch seinen innovativen Geist aus. Als bei einer Degustation mit Freunden das Wort «erdig» fiel, überlegte sich der Winzer, wie er diesen Geschmack in einem seiner Tropfen wiedergeben könnte. Die Idee, ein Barrique-Fass zwei Meter in den Boden zu vergraben, war geboren. Aus der spontanen Eingebung entstand dann der Erdwein, ein Wein, der während zweier Jahre zwei Meter unter der Erde liegt. Das Prädikat «erdig» ist somit absolut verdient. Auch heute noch kreierte der 58-Jährige laufend neue Weine wie beispielsweise den Rosé Mousseux – eine Assemblage aus den eigenen Pinot-Noir- und Chardonnay-Trauben. Jimmy Saxer beschreibt den lachsfarbenen Sekt als perlend und moussierend erfrischend.



Aus einer verrückten Idee von Jimmy Fredi Saxer ist der Erdwein entstanden.



Voller Leidenschaft widmet sich der Thurgauer seinen Weinreben.

In der Kelterei kann der Önologe auf seine jahrelange Erfahrung zurückgreifen – und auf sein Bauchgefühl. «Es kann sein, dass ich an einem Tag die Temperatur beim Tank messe und überzeugt davon bin, dass ich diese am nächsten Tag wohl anpassen muss», berichtet Saxer. Wenn er dann mitten in der Nacht aufwache und merke, dass jetzt der richtige Zeitpunkt wäre, stehe er halt morgens um drei Uhr wieder im Weinkeller. Viel Elan und noch mehr Leidenschaft braucht es für diesen Job. Oder wie es der Thurgauer nennt: Berufung.

Freude am Endprodukt

Neun verschiedene Traubensorten baut das Weingut Saxer an und jeder Rebberg wird einzeln gekeltert. «Das bedeutet zwar mehr Arbeitsaufwand in der Kelterei, aber dafür ist das drin, was draufsteht. Darauf legen wir grossen Wert.» Das spiegelt sich auch im Namen der Weine wider. Im «Zürihegel» etwa sind also nur Trauben enthalten, die in den zürcherischen Rebbergen geerntet werden. Mit der Kennzeichnung als AOC-Wein (Appellation d'Origine Contrôlée) wird sichergestellt, dass dieser aus einem genau definierten Anbaugebiet stammt und nur bestimmte Traubensorten dafür verwendet wurden. «Das wird dementsprechend auch streng kontrolliert», erklärt Jimmy Saxer.

Und was erwartet er von der diesjährigen Wein-ernte? «Ich bin zufrieden mit der bisherigen Sai-

son. Die prächtigen Weinstöcke stehen mit gesundem Traubengut da.» Die Menge sei so gross, dass diese bereits im Juli reguliert wurde, «da bei uns Qualität vor Quantität steht». Nun wartet die Degustationsstube nur noch auf Gäste, die den neusten Jahrgang probieren und geniessen. «Wenn Leute Freude haben an unserem Wein und Komplimente machen, dann ist das unbezahlbar.» ●



Für den Winzer ist ein guter Wein, «wenn ich mich nach dem ersten Glas auf das dritte freue».



Zürich AOC Pinot Noir Regent
Zürihegel Saxer's,
Fr. 16.95/75 cl.



Erhältlich in
ausgewählten
Coop-Supermärkten
oder unter:
www.coop.ch

EMPFEHLUNG