



Kleiner Rebberg, grosse Qualität: Daniel Indermaur präsentiert stolz den prämierten Wein der Joner Stiftung Balm.

Bild Pascal Büsser

Stiftung Balm macht ausgezeichneten Wein

Die Stiftung Balm in Rapperswil-Jona ist bekannt als eine der grössten sozialen Institutionen im Kanton. Wenige wissen dagegen von deren Rebberg. Dort entsteht ein untypischer neuer Wein. Dieser räumte nun beim Schweizer Bioweinpreis ab.

von Pascal Büsser

Die Stiftung Balm ist vielen in der Region ein Begriff – als eine der grössten Institutionen im Kanton, die Menschen mit Behinderung Wohnraum, Ausbildungs- und Arbeitsplätze bietet. Wenige dagegen wissen, dass die Stiftung auch Wein produziert. Ausgezeichneten Wein, wie sich nun bei der Prämierung der besten Bioweine 2017 durch das Weinmagazin «Vinum» und Bio Suisse herausstellte.

Viel Handarbeit statt Herbizide

Der Cabernet Jura Fluehölzli 2015 der Stiftung Balm holte den ersten Platz – mit 16,7 von 20 Punkten. Cabernet was, mag manch ein traditionell veranlagter Weinkenner fragen. Es handelt sich um eine relativ junge Züchtung, die sich durch ihre hohe Pilzresistenz auszeichnet. Sie ist deshalb insbesondere im Bioweinbau beliebt. «Bei dieser Traubensorte können wir den Einsatz von Fungiziden um bis zur Hälfte reduzieren», erklärt Daniel Indermaur, Leiter der Gärtnerei der Stiftung Balm. Vor allem der im Bioweinbau erlaubte Einsatz von Kupfer könne stark zurückgefahren und so die Ansammlung von Schwermetall im Boden minimiert werden. Insektizi-

de verwendet die Stiftung Balm keine, sondern setzt auf Biodiversität und Verwirrungsmethoden gegen Schädlinge. Herbizide sind ebenfalls tabu. Unkraut wird mittels Handarbeit entfernt.

Dafür sorgen neben Leiter Indermaur vier Fachkräfte und zwölf betreute Mitarbeiter in geschützten Arbeitsplätzen sowie zwei Lehrlinge. Diese kümmern sich auch um die restliche Gärtnerei, die auch Gemüse und Zierpflanzen umfasst.

Nur 1500 bis 2000 Flaschen

«Mit dem Rebberg wurde 2011 primär deswegen begonnen, um auch im Herbst und Winter genügend Arbeit zu haben», erklärt Indermaur. Aufbauarbeit leistet dabei Adrian Schurter als Verantwortlicher für den Rebberg. Indermaur stiess Anfang Jahr zur Stiftung und befand den Wein als so gut, dass er ihn für den Concours anmeldete.

Der Rebberg ist mit 0,7 Hektaren klein. Das ergibt laut Indermaur einen Vollertrag von 1500 bis 2000 Flaschen. Die Auszeichnung sei nun aber eine Bestätigung, dass die Stiftung durchaus professionell arbeite. Zum anderen erhofft er sich einen Marketing-Effekt. «Es erfahren so hoffentlich mehr Leute, dass wir überhaupt einen Wein haben. Und trauen sich auch, ihn einmal zu probieren.»

Sicher zur Hälfte gehöre die Auszeichnung auch Winzer Markus Weber aus Meilen, so Indermaur. Er gehört zu den Bio-Pionieren in der Schweiz und hat den Wein für die Stiftung gekeltert.

Kein typischer Schweizer

Anders als der in der Region typische Pinot Noir, respektive Blauburgunder, handle es sich beim Cabernet Jura um einen kräftigeren Rotwein, ähnlich seinem Stammhalter, dem weltbekannteren Cabernet Sauvignon, erklärt Weinmacher Weber. Der Joner Wein, der im Barrique-Fass ausgebaut wurde, müsse sich vor vielen seiner «Verwandten» aus dem Bordeaux nicht verstecken, meint der Experte. Auch wenn es noch Luft nach oben gebe. «Wem der durchschnittliche Schweizer Wein nicht gefällt, sollte diesen einmal versuchen.»

Er passe zu rezentem Käse, würzigen Speisen sowie Grilladen bis hin zu Wild. Wer das möchte, sollte allerdings nicht zu lange warten. Es gibt vom Jahrgang 2015 nur noch ein paar hundert Flaschen, wie Indermaur sagt.

* Verkauft wird der prämierte Biowein an folgenden Orten: Werkatelier, Herrenberg 33; Arte e Fiori, Rathausstrasse 7; Blumenatelier, Engelplatz 10; Gärtnerei und Café Balm, Balmstrasse 50. Bestellen kann man ihn auch via 055 220 11 76 oder gaertnerei@stiftung-balm.ch.