Ein Hauch Exotik: Rote Weinbergpfirsiche sind klein, hart und haben eine pelzige Haut. Sie schmecken herb, begeistern aber durch intensive Noten und tiefrotes Fruchtfleisch.

Förderer und Forscher: Obstfachmann Andi Schmid in seiner Versuchsanlage in Scharans im bündnerischen Domleschg.

Renaissance in Rubinrot

Lange war der **Rote Weinbergpfirsich** aus unseren Rebbergen verschwunden. Nun werden die Obstbäume mit den farbintensiven Früchten vielerorts wieder kultiviert. Sie bereichern das Landschaftsbild und fördern die Biodiversität.

Text **Corinne Schlatter** Fotos **Annette Fischer**

Der Wimmlet hat begonnen: Fünfundzwanzig Tonnen Trauben werden in den Rebbergen von Gatluzi Weinbau in der Bündner Herrschaft geerntet. Am Anfang ist jeweils der 'Riesling-Sylvaner' an der Reihe.

Der Weinbergpfirsich – ein sensorisches Gesamterlebnis

Zugegeben! Auf den ersten Blick sehen sie nicht besonders anmächelig aus, diese kleinen, runden Früchte mit bräunlich-beiger Haut, die von roten Äderchen durchsetzt und einem mausgrauen Pelz überzogen sind. Und wer in einen Roten Weinbergpfirsich beisst, muss sich erst an das eigenwillige Aroma gewöhnen: nicht süss, eher herb, mit ausgeprägtem Säurespiel, aber auch intensiv fruchtig und mit unverkennbarer Pfirsichnote. Wird die harte Frucht freilich aufgeschnitten, isst das Auge sprichwörtlich mit. In tiefem Rubinrot leuchtet einem das marmorierte Fruchtfleisch entgegen, was die Genusserfahrung zum sensorischen Gesamterlebnis macht.

«Es ist spannend, bei einem Forschungsprojekt mitzumachen»: Winzer Heinz Kunz und seine Lebenspartnerin Daniela Albertini inspizieren ihre ersten Roten Weinbergpfirsiche.

Monokulturen durchbrechen

Ein strahlend frischer Septembertag in der Bündner Herrschaft. Scharf heben sich die Konturen von Falknis und Gonzen vom Spätsommerhimmel ab, die Luft riecht erdig, süss – ein Tag wie aus dem Tourismusprospekt. Rund um die traditionellen Weinbaudörfer zwischen Malans und Fläsch hat der Wimmlet – die Weinlese – begonnen. Viele fleissige Leute stehen in den Rebbergen, schneiden Traubendolden von den Stöcken. So auch in einem der Rebberge von Gatluzi Weinbau aus Fläsch. Heinz Kunz, studierter Kulturwissenschaftler und gelernter Winzer, hat den Betrieb vor drei Jahren von seinen Eltern übernommen. Er stellte damals auf bio um und führt das Familienunternehmen nun in der dritten Generation. Unterstützung erhält er von seiner Lebenspartnerin Daniela Albertini, Betriebsökonomin, Übersetzerin und Yogalehrerin, und von seiner und ihrer Familie sowie von Freunden.

An diesem Morgen treffen wir Kunz und Albertini bei einem der Gatluzi-Rebberge in der Nähe von Maienfeld. Ein Dutzend Helferinnen und Helfer arbeitet dort in den Rebreihen, liest mit flinken Händen prallreife Riesling-Sylvaner-Trauben von den Stauden. Das Paar erntet derweil von zierlichen Bäumen kleine runde Früchte – besagte Rote Weinbergpfirsiche. «Dieses Jahr tragen die Bäume zum ersten Mal», sagt der Winzer, der sie vor drei Jahren am Rand des Rebbergs gesetzt hat. Es gehe ihm nicht primär um die Früchte, sondern um Biodiversität, erklärt der 36-Jährige. «Ich suche stets nach Wegen, um die Monokultur im Rebberg zu durchbrechen.»

Um Lebensräume und Nahrung für Insekten und Nützlinge zu bieten und gleichzeitig die Bodenfruchtbarkeit zu fördern, sät Kunz entlang seiner Rebzeilen auch vielfältige Pflanzenmischungen mit Malven, Senfkorn, Ackerbohnen, Buchweizen, Klee und Kräutern. Die ökologische Bewirtschaftung eines Weinbergs wirke mitunter unaufgeräumt, sagt er und zeigt auf Steinhaufen, Hecken und andere Strukturelemente. «Damit sich Trauben im Weinkeller, geprägt von Terroir und Witterung, zum perfekten Wein entwickeln, müssen die Böden, auf denen

Neuentdeckung von unbekanntem Altbekannten

Weinbergpfirsiche gehörten einst in jeden Rebberg. Die Früchte bieten sich weniger für den Frischverzehr an als für die Verarbeitung und Veredlung zu Konfitüren, Kompotten, Bränden oder Likören.

Traditioneller Znüni für die Gatluzi-Erntehelferinnen und -Erntehelfer: feines Birnenbrot mit Käse, dazu Lindenblütentee mit einem Schuss Blauburgunder.

sie wachsen, schonend bestellt und die Reben rund ums Jahr behutsam umsorgt werden», betont er. Sorgfalt und Professionalität seien unabdingbar, sie hätten aber nichts mit englischem Rasen zwischen Rebstöcken zu tun. Im Gegenteil.

Um die biologische Vielfalt im Weinberg zu steigern, legen die Winzer weiter südlich in Europa zwischen ihren Rebreihen je länger, je mehr Gemüsegärten und Kräuterinseln an und pflanzen Mandel-, Oliven- und Zitrusbäume. So werden Insekten und Mikroorganismen als Gegenspieler von Pilzen und anderen Rebschädlingen angelockt. In unseren Breiten ist es für Zitronen oder Oliven im Winter freilich fast überall zu frostig. Die kältetoleranteren Weinbergpfirsiche eignen sich als sogenannte Sekundärkultur derweil gut. Bis vor Kurzem waren sie hierzulande fast unbekannt, obwohl sie einst weit verbreitet waren. Nun werden sie jedoch wiederentdeckt – im ganzen Land.

Rettung der alten Vielfalt

Pfirsiche wurden in China schon vor über viertausend Jahren als Nutzpflanzen kultiviert. Von dort aus verbreiteten sie sich westwärts Richtung Persien, dem heutigen Iran – daher der wissenschaftliche Name *Prunus persica* –, und in der Folge nach Kleinasien, wo die Römer sie entdeckten und mit Weintrauben nach Süd- und Mitteleuropa brachten. Im Lauf der Jahrhunderte züchteten die Menschen eine Vielzahl grossfruchtiger, gelb- und weissfleischiger Kultursorten für die landwirtschaftliche Produktion. Gegen tausend Sorten gibt es heute weltweit – Pfirsiche gehören zu den wichtigsten Sommerfrüchten überhaupt.

Pfirsichbäume waren aber immer auch eine Begleitkultur in den Rebbergen. In fast allen Weinbauregionen Europas zogen die Winzer über die Samen in den Kernen kleinfruchtige Sorten, darunter viele rotfleischige, die man auch Blutpfirsiche nennt. Durch die generative Vermehrung entstanden Pflanzen, die optimal an spezifische Standorte angepasst sind und deren Früchte sich geschmacklich unterscheiden. In der Schweiz hatten Weinbergpfirsiche ab dem sechzehnten Jahrhundert ihren festen Platz in den Rebbergen und waren bis in die Sechzigerjahre untrennbar mit dem hiesigen Weinbau verbunden. Die Rebleute genossen die Früchte als Zwischenverpflegung und als Vitamine und kochten sie für den Winter ein. Ende des letzten Jahrhunderts verschwanden die Bäume jedoch fast überall aus den Rebbergen – als Folge der wirtschaftlichen Rationalisierung und der Intensivierung des Weinbaus. Und auch, weil sich die Früchte nicht primär für den Verzehr, sondern mehr für die Verarbeitung eignen (siehe Interview auf der folgenden Seite).

Damit Weinbergpfirsiche hierzulande nicht vollständig aussterben, begann Pro Specie Rara, sich für sie einzusetzen. Die Stiftung zur Erhaltung und Förderung der genetischen Vielfalt sammelte 2009 mittels eines Aufrufs in der Bevölkerung Sämlinge von Sorten, die in Rebbergen und Hausgärten überlebt hatten. Seither wird versucht, diese alten Sorten für künftige Generationen abzusichern. Verantwortlich für diese Erhaltungssammlung ist Andi Schmid. Der Obstfachmann aus Scharans GR hat fünfzig lokale Sorten geprüft und bisher gut zwanzig pomologisch beschrieben. Zudem züchtet er im Rahmen eines vom Bund finanzierten Projekts robuste und geschmackvolle Sorten für den Spezialitätenmarkt. In seiner Versuchsanlage im Domleschg gedeihen über zwei Dutzend Weinbergpfirsichsorten in allen Farben. Sein Ziel ist, mehrere Sorten – darunter meist rotfleischige – herauszuzüchten, die optimal mit hiesigen Bedingungen zurechtkommen. Er selektiert nach Geschmack, Krankheitsanfälligkeit, Trockenheitstoleranz, Blüte- und Reifezeitpunkt und weiteren Parametern. «Frühblühende Sorten sind frostgefährdeter als späte», erklärt er und fügt an, dass Weinbergpfirsiche ein eher mildes Klima brauchen. «Dort, wo Reben wachsen, ist es auch für sie ideal», sagt er und erzählt, dass er mit Sorten aus ganz Europa, Asien oder den USA forsche. «Je breiter die genetische Basis ist,

desto grösser ist die Chance, robuste Sorten – auch für den biologischen Anbau – zu finden oder sie durch Kreuzungen zu züchten.»

Damit sich der Kreis schliesst

Mit seiner Frau Sandra Wenger Schmid baut Andi Schmid auf seinem biologischen Nebenerwerbsbetrieb auch Rhabarber und Kulturheidelbeeren sowie Rosen für Teemischungen an. Im Weiteren unterhält das Paar einen grossen Garten. «Wir leben so weit wie möglich als Selbstversorger», sagt der Experte, der ursprünglich Gärtner gelernt hat und später an der Fachhochschule Wädenswil Obst- und Weinbau studierte. Seit 2017 arbeitet er selbstständig und betreut mit seinem Unternehmen «Realisation Schmid» wissenschaftliche Projekte für verschiedene Auftraggeber. So hat er vor drei Jahren das Projekt «Rote Weinbergpfirsiche – alte neue Vielfalt für Schweizer Rebberge» initiiert, das vom Fonds Landschaft Schweiz finanziert wird. Durch Pflanzaktionen sollen die Steinobstbäume mit den rotfleischigen Früchten wieder einen festen Platz in den Schweizer Rebbergen bekommen.

Bis Ende 2022 wurden in hiesigen Rebbergen mehr als eintausendzweihundert Rote-Weinbergpfirsich-Bäume gepflanzt. «Winzerinnen und Winzer von über hundertzwanzig Weingütern haben Bäume bestellt – von Schaffhausen, St. Gallen, Thurgau und Graubünden über Baselland, Aargau, Luzern und Zürich bis Bern, Neuenburg, Wallis, Waadt und Genf», erzählt Andi Schmid stolz. Einer der Winzer war notabene Heinz Kunz. «Es ist spannend, bei einem Forschungsprojekt mitzumachen», sagt dieser. Nun gehe es darum, die Früchte in der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen, ergänzt Schmid. «Wenn dies gelingt, schliesst sich der Kreis.»

• • •

Mehr zum Roten Weinbergpfirsich unter
www.roterweinbergpfirsich.ch
Für Infos zu Gatluzi Weinbau ***www.gatluzi.ch***

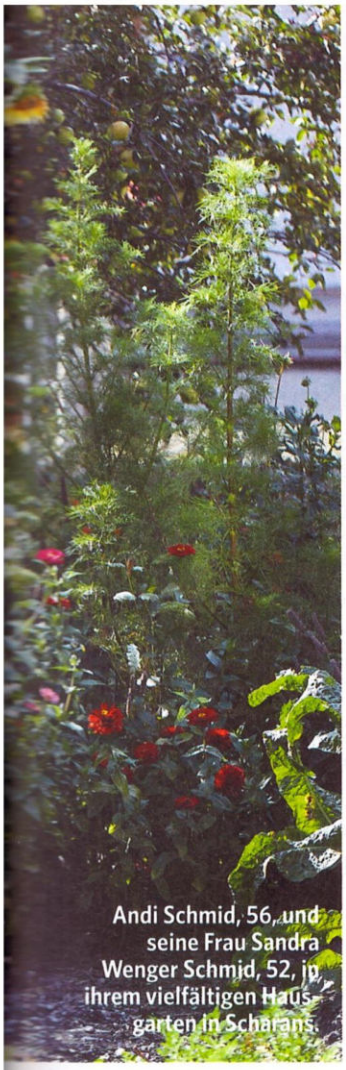
«Ich sehe viel Potenzial»

Andi Schmid möchte für den Roten Weinbergpfirsich ein Eldorado schaffen – nach Vorbild der deutschen Moselregion.

Mit dem Auflebenlassen der alten, aber fast vergessenen Kultivierung des Roten Weinbergpfirsichs lässt sich einige Aufmerksamkeit in der Öffentlichkeit generieren. Davon ist Andi Schmid, Obstfachmann aus Scharans GR, überzeugt. Und er hat eine klare Vision.

Andi Schmid, Sie sagen, dass sich mit dem Roten Weinbergpfirsich Positivschlagzeilen für den Weinbau schreiben lassen. Wie meinen Sie das genau?
Andi Schmid: Rote Weinbergpfirsiche machen Rebberge attraktiv. Im März und April – lange bevor an den Rebstöcken das erste Grün spriesst – sind die Zweige der Bäume von pinken Blüten übersät. Das wertet die Landschaftsästhetik auf, die Bäume sind ein Blickfang, über den berichtet wird und der Touristen in eine Region zieht: analog zur Kirschblüte, die in Regionen wie dem Baselbiet als Attraktion Besucher anlockt. Und auch im Herbst bereichert das rote Laub das Landschaftsbild, kontrastiert mit dem Gelb der Reben. Im deutschen Weinbaugebiet an der Mosel zum Beispiel erlebt der Rote Weinbergpfirsich seit mehreren Jahren einen Boom. Hunderte von Bäumen wurden dort gezielt gepflanzt und lockern nun die starren Rebreihen in den steilen Rebhängen auf. Die Kreisstadt Cochem wirbt mit der Renaissance der alten Obstkultur, nennt sich «Metropole des Mosel-Weinbergpfirsichs». Es werden Pfirsichköniginnen gekürt, Pfirsichmärkte veranstaltet, und nebst dem Moselwein gehen auch viele Pfirsichprodukte über den Ladentisch der Weinhändler. Auch bei uns wäre das möglich.

Welche Schweizer Weinbauregion wäre als eine Art Eldorado des Roten Weinbergpfirsichs besonders geeignet?
In den letzten Jahren wurden im ganzen Land Bäume gepflanzt, der Schwerpunkt lag aber tendenziell eher in der West-



Andi Schmid, 56, und seine Frau Sandra Wenger Schmid, 52, in ihrem vielfältigen Hausgarten in Scharans.

Es blüht im Rebberg: die pinken Blüten des Roten Weinbergpfirsichs werten im Frühling die Landschaft spektakulär auf.

Weinbergpfirsiche hatten in der Schweiz bisher keine wirtschaftliche Bedeutung. Dies soll sich künftig ändern.

schweiz. Jetzt muss sich weisen, in welcher Region sich die Winzerinnen und Winzer wirklich engagieren, die Ausstrahlungskraft des Roten Weinbergpfirsichs nutzen und sich ihm verschreiben wollen sowie noch mehr Bäume pflanzen. Möglich wäre dies eigentlich überall: vom Wallis bis nach Graubünden, vom Genfersee bis in die Ostschweiz.

Was hätten die Winzerinnen und Winzer konkret von einem solchen Bekenntnis?
Rote Weinbergpfirsiche eröffnen als Nische neue Absatzmärkte. Aus dem intensiv roten Fruchtfleisch lassen sich innovative Produkte herstellen: farbintensive Konfitüren, aromatische Kompotte, Sirup und Chutney sowie Brände, herbe Liköre, Essig. Analog zum Moselgebiet werden in den kommenden Jahren bestimmt viele neue Pfirsichspezialitäten auf den Markt kommen. Damit können die Winzerinnen und Winzer ihr Weinportfolio ergänzen und neue Kunden in die Weinkeller bringen. Ich sehe viel Potenzial. Auch die Spitzenköchin Rebecca Clopath glaubt an die Frucht. Sie hat spannende Rezepte entwickelt, etwa einen «Shrub», einen süss-sauren Pfirsichsirup. Diesen können die Weinproduzentinnen und -produzenten nun selber herstellen oder herstellen lassen und als Ergänzung zum Wein verkaufen.

Wer vom Roten Weinbergpfirsich redet, spricht auch von Naturschutz und Biodiversität. Was genau ist damit gemeint?
Anders als Tafelpfirsiche, die in Intensivobstanlagen heranreifen, gedeihen Rote Weinbergpfirsiche als Begleitkultur, das heisst als Einzelbäume oder in kleinen Gruppen mitten in den Rebbergen. Sie tragen zur Harmonisierung des Ökosystems bei, fördern die genetische und die biologische Vielfalt in Rebbergen. Denn für Flora und Fauna sind Einzelbäume wichtig. Sie bieten verschiedenen Pflanzen und Tieren Lebensraum in den sonst eintönigen Reben.

Welche Tiere werden vom Roten Weinbergpfirsich speziell gefördert?
Das wohl auffälligste Tier ist der Segelfalter, ein weiss-schwarz gestreifter Schmetterling. Seine Raupen ernähren sich unter anderem von den Blättern des Roten-Weinbergpfirsich-Baums. Der Segelfalter steht bei uns auf der Roten Liste der gefährdeten Arten, das heisst, er ist vom Aussterben bedroht. **cos**

Volle Leistung!

Mit wachen SINNEN

Tibetische Rezepturen aus der Schweiz. Natürlich!

PADMA

Eisen trägt zu einer normalen kognitiven Funktion, zu einem normalen Energiestoffwechsel und zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.