



Fritz und Susi Kohler im Rebberg. Sie sind gespannt, wie der diesjährige Wein ausfallen wird. Das Wetter war bisher nicht ganz so ideal wie es letztes Jahr noch der Fall war. – In einer losen Serie berichtet der «Reussbote» über die Arbeit im Kohler'schen Rebberg. Foto: nuw

Künten: Fritz Kohler berichtet in einer Serie über die Arbeiten, welche das Jahr über im Rebberg anfallen

## Den eigenen Wein produzieren

**Am Küntener Eggenrain stellt Fritz Kohler seit sechs Jahren Wein her. Der Hobbywinzer gibt in einer losen Serie Einblick in seine Arbeit als Produzent und Verkäufer der Rot- und Weissweine aus Künten.**

Andere Leute seines Alters kaufen sich eine Ferienwohnung, beginnen mit Golfen oder legen sich eine Freundin zu. Fritz Kohler hat nichts von alledem getan. Er hat sich einen Rebberg angeschafft. Eine Idee, die viele seiner Freunde überraschte. «Einige Freunde haben sich an den Kopf gelangt, andere wiederum haben sich mit uns gefreut», erzählt er. Gemeinsam mit seiner Frau Susi sitzt er im gemütlichen Gartenhaus, das inmitten seines Rebberges steht. Dass sie in ihrer Wohngemeinde Künten einmal Wein anbauen würden, das hätten sie sich noch vor einigen Jahren nicht träumen lassen. Doch wie das Leben manchmal so spielt, kommt es anders als man denkt. Seinen Anfang nahm das Projekt Weinbau im

Garten der Familie. «Wir haben einige Rebstöcke mit Tafeltrauben im Garten», erzählt Kohler und fügt an: «Ich dachte mir, dass man daraus bestimmt Wein machen könnte.» Diese Überlegung spann er weiter und landete schliesslich bei der Rebbauschule Frick, wo er den Weinbau- und Kellerkurs besuchte. «Die Arbeit gefiel mir derart gut, dass ich einen eigenen Rebberg wollte», erzählt er.

### Wo der Küntener Klevner produziert wurde

Einen Rebberg kann man nicht einfach so kaufen wie ein Auto oder ein Haus. Fritz Kohler hatte Glück. Die Kirchgemeinde Künten überlegte sich damals, 2009, was sie mit dem Kirchenhang anstellen könnte. Vor vielen Jahren diente der Hang schon einmal als Rebberg für den Küntener Klevner. «Als wir ihn pachten konnten, weideten darauf Schafe», erzählt Kohler. Nachdem das Land ins Rebkataster aufgenommen worden war, konnten die 100 Stöcke Johanniter und 540 Stöcke Cabernet Cortis gepflanzt werden. Diese beiden Sorten eignen sich für den lehmigen Boden und zeichnen sich durch ihre

Pilzwiderstandsfähigkeit aus. Seither produziert das Ehepaar den eigenen Wein. Hergestellt werden nebst dem Weisswein «Chünter Gold-Tröpfli» zwei Cabernets, die im Stahl- und Holzfass gelagert werden. Der «Chünter Cuvée Spezial» ist ein Gemisch mit Schinzacher Trauben. Nicht fehlen darf der «Chünter Marc». Die Kelterung lassen Kohlers in Schinzach machen. «Die Zusammenarbeit klappt wunderbar», erzählt der Hobbywinzer.

### Vom «Probiererli» zum Bombenwein

Letztes Jahr produzierte Kohler gesamthaft 800 Flaschen. Doch für den Inhaber eines Druckgeschäftes zählt nicht die Menge, sondern die Qualität und dass sein Wein den hohen Anforderungen des AOCs (Appellation d'Origine Contrôlée) entspricht und damit gekennzeichnet werden kann. Seinen ersten Wein konnte er 2012 kelter lassen, «das war ein Probiererli», kommentiert er. Mittlerweile reift der fünfte Jahrgang am sonnenverwöhnten Hang in Künten heran. Auch heuer gilt, was schon die Jahre zuvor gegolten hat: Der Winzer ist den Wetterkapriolen auf Gedeih und Verderb aus-

geliefert. Dieses Jahr sei wohl eher ein durchschnittliches, so Kohler. Es wird also schwierig, an das «Bombenjahr 2015» anzuknüpfen. Zumal heuer die Kirschesigfliege der Ernte zusetzen könnte. Mit 108 Oechsle erreichte Kohlers Wein damals einen Spitzenwert.

### Die Arbeit im Rebberg geht nicht aus

Die Produktion und die Verrichtungen im Rebberg sind bloss ein Teil der Arbeit. Auch der Verkauf des Weins gehört zu den Aufgaben des Winzers. Den traditionellen Chlausmärt in Künten nutzt das Ehepaar als Plattform für ihren Wein. «Viele schätzen es, dass sie Wein aus dem eigenen Dorf verschicken können», erzählt Kohler. Mittlerweile verkaufen sich die Weine sehr gut. Der Erlös deckt dennoch nicht mehr als die Unkosten, «die Arbeit im Rebberg ist unser Hobby», ergänzt Susi Kohler. Derzeit ist das Ehepaar damit beschäftigt, die Trauben zu beschneiden. Bei der Ernte können Kohlers auf die Unterstützung ihrer Freunde und Familie zählen. Denn dann muss es schnell gehen, damit auch der diesjährige Jahrgang ein guter wird.

Nathalie Wolgensinger

## Niederrohrdorf

### Neuer Polizei-Aspirant

Der Gemeinderat hat Pascal Schärer aus Waltenschwil per 1. Oktober als Polizei-Aspiranten der Regionalpolizei angestellt. Schärer wird von Oktober 2016 bis September 2017 die Polizeischule in Hitzkirch besuchen und anschliessend ins Polizeikorps eintreten.

### Neuer Chef-Hauswart

Der Gemeinderat hat als neuen Chef-Hauswart Mario Renold, wohnhaft in Dättwil, angestellt. Der 35-Jährige hat seine Arbeit am 1. August angetreten. Zuvor war Renold bei der Baudirektion Zürich als Objektleiter einer Verwaltungsliegenschaft angestellt, bevor er von März 2014 bis Mai 2016 eine Weltreise unternommen hat.

### Pilzkontrollstelle

Niederrohrdorf ist seit Jahren der Pilzkontrollstelle Baden angeschlossen. Ab 15. August bis Ende Oktober können Einwohner die Pilze beim Funkerhäuschen, Holzütte, links der Einfahrt Schadenmühleplatz in Baden, täglich (Montag bis Sonntag) von 17 bis 18 Uhr kontrollieren lassen.

### Neuzuzügertag

Am Samstag, 27. August findet der Neuzuzügertag statt. Eingeladen sind alle, welche Niederrohrdorf seit 23. August 2014 als Wohnsitz gewählt haben. Besammlung zu einem Dorfrundgang mit Imbiss ist um 13.45 Uhr beim Werkhof.

### Gestaltungsplan Alte Bremgartenstrasse

Der Gemeinderat hat den Gestaltungsplan beschlossen und diesen zur Genehmigung an das Departement Bau, Verkehr und Umwelt weitergeleitet. (gk)

## Künten

### Gedankenaustausch mit der Bevölkerung

Der Gemeinderat Künten lädt die Bevölkerung am Montag, 29. August, 19 Uhr, im Vereinsfoyer der Mehrzweckhalle zu einem Gedankenaustausch über die Zukunft der Gemeinde ein. Die Veranstaltung soll den Besuchern mehr Wissen über die weiteren geplanten Projekte einbringen und dem Gemeinderat Rückmeldungen bezüglich der Bedürfnisse generieren. (zvG)

Niederrohrdorf: Pflegeeinsatz im Taumoos

## Das Riedgras geschnitten

Die Organisatoren Ueli Schibli und Paul Vogler durften für den Pflegeeinsatz 38 Taumoosfreunde (Mitglieder des Natur- und Vogelschutzvereins, des Feuerwehrvereins, des Pilzvereins, der Jagdgesellschaft sowie weitere Freiwillige) begrüßen. Darunter befanden sich auch einige, die zum ersten Mal dabei waren. Das Taumoos entwickelt sich dank des jährlichen Einsatzes der Gruppe derart erfreulich, dass der Pflegebedarf stets abnimmt.

Josef Gasser, Naturschutzbeauftragter, erklärte der Gruppe, wo das Riedgras gemäht und herausgetragen werden musste. Bis zur Znünpause arbeiteten alle im Taumoosgebiet. Diejenigen, welche Mitte Juni am Mähkurs teilgenommen hatten, zeigten, was sie gelernt hatten. Danach begab sich eine Gruppe für Pflegearbeiten

ins Torfmoos, während die andern mit den Abtransportarbeiten des Schnittgutes im Taumoos und der Entfernung der Neophyten fortfuhren.

Neben dem Arbeiten blieb Zeit, die Geselligkeit zu pflegen und die Naturschönheiten dieser Gebiete, welche Josef Gasser vorstellte, zu bewundern. Wer wusste schon, weshalb der Sonnentau seine Blüte auf hohen Stielen trägt? Damit sorgt er dafür, dass er von Insekten befruchtet wird und diese nicht aus Versehen von ihm gefressen werden. Dafür müssen sie nämlich in Bodennähe sein.

Mit einem feinen Mittagessen bei der Waldhütte wurde allen für den Einsatz gedankt. Bis zum nächsten Jahr werden die Organisatoren dem treuen Grillmeister Franz Preuss die nach 18 Jahren abgenutzte Grillbürste ersetzen. (zvG)

Tägerig: Sprützhüsli Clique lädt zur ersten Sommerfasnacht ein

## Fasnachtsparty mitten im Sommer

«Bad Taste» heisst so viel wie schlechter Geschmack. Auf solchen Partys ist das aber voll cool. In Tägerig wird der Mut zur Hässlichkeit jetzt belohnt. Die Sprützhüsli Clique lädt ein zur Fasnachtsparty mit dem Motto «Bad Taste».

Fasnacht mitten im Sommer. «Weshalb auch nicht?», fragt sich die Sprützhüsli Clique aus Tägerig. Sie belies es aber nicht nur beim Gedanken, sondern setzte ihre Ideen konkret um. So steigt am Samstag, 20. August rund ums Schützenhaus die erste Sommerfasnacht in Tägerig. Und was hat die Sommerfasnacht mit dem Mut zur Hässlichkeit zu tun? Ganz einfach, das Motto heisst

«Bad Taste». «Erlaubt und erwünscht ist alles, was so richtig schlecht und peinlich aussieht», sagt Remo Bruggisser von der Sprützhüsli Clique. Eben: Mut zur Hässlichkeit. Endlich können auch die weniger wintertauglichen Kostüme und Kleider einmal zur Schau gestellt werden.

Der regional bekannte DJ Gigi legt seine Musik auf und sorgt für die entsprechende Stimmung auf dem Gelände: Ein buntes Treiben zwischen Party, Skihüttengaudi, Pop, Elektro und natürlich allem, was gute Laune verbreitet und die «Füdelis» zum Tänzeln bringt.

### Beiz, Bar, Luzcorner und Shötlibar

Auf dem Gelände ums Schützenhaus wird ein Outdoorbereich mit verschiedenen Locations (auch gedeckten) präsentiert. Mit von der Partie ist der le-

gendäre Oski. Zusammen mit seinem Team führt er die Outdoor-Bäsebeiz mit vielen Köstlichkeiten. Coole Drinks gibts in der Tuttifrutti-Bar und so richtig abhängen lässt sich in der Strohhallen-Lounge. Natürlich darf auch ein Shötli-Stand nicht fehlen ebenso wenig wie der Luzcorner.

### Wer gewinnt das goldene Krönchen?

Unter allen Personen, die bis 20 Uhr auf dem Gelände sind, wird ein goldenes Krönchen verlost. Wofür? Das behalten die Mitglieder der Sprützhüsli Clique noch für sich. «Aber so etwas hat es in der Umgebung noch nie gegeben», verspricht Remo Bruggisser. «Mit etwas Fantasie kann man es schon erraten. Wer die verrückte Sprützhüsli Clique aus Tägerig kennt, sowieso ...» (bn)