In Partnerschaft mit dem Schweizer Weinverband Swiss Wine Promotion stellt die «Schweizer Familie» jeden Monat einen herausragenden Winzer vor. Gleichzeitig können Sie die Weine zum Probieren bestellen per Talon und zum Spezialpreis.

Carina Kunz beim Aufbinden von im Frühling neu gepflanzten Pinot-noir-Reben in Maienfeld.

Serie Reise durch das Weinland Schweiz

Die Philosophie der Rebe

Die junge Winzerin **Carina Kunz** will Weintrinker an ihren Gedanken teilhaben lassen. Daher finden sich auf den Etiketten des Weinguts Keller-Kunz in Maienfeld kurze Texte und Weisheiten.

Text **Barbara Klingbacher** Fotos **Hans-Peter Siffert**

Wenn Carina Kunz frühmorgens ihr fast vierhundert Jahre altes Elternhaus verlässt, wenn sie mit dem Velo durch das Städtchen Maienfeld GR fährt und eine ihrer Rebparzellen ansteuert, dann hat sie eines immer mit dabei: ein schmales Notizbuch. Denn sobald ihr ein Satz einfällt oder eine Einsicht, unterbricht sie ihre Arbeit in den Reben und kritzelt die Worte in das Büchlein. «Wein und Reisen erschliessen neue Welten» steht da etwa oder «Ohne Wurzeln keine Früchte». Später wird Carina Kunz manche dieser Gedanken wieder verwerfen, andere verdichten und sie dann auf den Etiketten ihres Pinot noir Intuiva verewigen. Rund 1300 Flaschen beschriftet sie jedes Jahr mit verschiedenen Weisheiten. Von Hand, mit Tinte.

«Ich möchte dem Wein so eine Stimme geben», sagt Carina Kunz, «eine Brücke bauen zwischen den Weinmachern und den Weintrinkern.» Die Idee dazu kam ihr vor ein paar Jahren in einem Restaurant. Am Nebentisch sass ein älteres Ehepaar, das schweigend eine Flasche Wein leerte. «Da dachte ich plötzlich: Wenn dieser Wein doch reden könnte», erinnert sich die 33-Jährige. «Wie ein dritter Gast, der viel zu erzählen hat. Das würde die beiden wieder ins Gespräch bringen.» Birgt eine Flasche doch mehr als Rebensaft, da stecken Geschichten darin, Handwerk und viele Gedanken des Winzers.

Ein heisser Sommertag. Wie Perlen reihen sich die Weinbaudörfer der Bündner Herrschaft dem Rhein entlang, einer der interessantesten und innovativsten Weinregionen der Schweiz. Auf den sanften, sonnigen Rebhängen werden über vierzig verschiedene Rebsorten angebaut, darunter die Spezialität Completer. Prägend allerdings ist die Sorte Pinot noir (Blauburgunder), aus der ganz unterschiedliche Weine gekeltert werden.

Der französische Herzog Rohan soll sie um 1630 aus seiner Heimat nach Maienfeld gebracht haben. Der «gute Herzog», wie die Einheimischen Henri II. de Rohan der Überlieferung nach genannt haben, logierte einst im Elternhaus von Carina Kunz, dem prächtigen Patrizierbau «Unteres Gugelberghaus» mitten im Städtli.

Seit Generationen ist das Gut in Familienbesitz, seit Jahrhunderten wird hier Wein gekeltert. «Eine grosse Verantwortung», sagt Carina Kunz, während sie den ▸▸

Degustations-Angebot auf S. 46

Die Pinot-noir-Jungreben sind zum Schutz vor Rehen mit einem Elektrozaun umgeben. Im Hintergrund das Falknismassiv.

Schloss Brandis und das Toggenburgerhaus in Maienfeld.

Carina Kunz schreibt die Etiketten der Intuiva-Weinlinie von Hand.

«Das Wachsen der Reben und das Reifen des Weins kann man nicht beschleunigen. **Hier bestimmt die Natur das Tempo.»**

Carina Kunz, Winzerin

prächtigen Weinkeller präsentiert. Hier unten spüre sie das Wesen der Zeit am deutlichsten. Denn im Weinbau tickt die Uhr noch wie vor Jahrhunderten. «Alles ist immer schneller geworden, die Eisenbahn, die Flugzeuge. Aber das Wachsen der Reben und das Reifen des Weins, das kann man nicht beschleunigen. Hier bestimmt die Natur das Tempo.»

Carina Kunz gehört zu der jüngsten Generation der Winzer und ist Mitglied beim Verein «Junge Schweiz – neue Winzer», der in diesem Frühjahr gegründet worden ist. Dabei wollte sie früher gar nicht Winzerin werden. «Es war für mich unvorstellbar, mein ganzes Leben in Maienfeld zu verbringen», sagt sie. «Ich wollte die Welt sehen, in Bewegung sein.»

Verwurzelt in Maienfeld

Natürlich hatte sie immer schon im Betrieb mitgeholfen. In den Sommerferien etwa, erzählt sie, hätten die Kinder jeweils im Zelt im Garten übernachtet. Um sechs Uhr morgens weckte sie der Vater, bis zehn Uhr wurde in den Reben gearbeitet, danach erst durfte man in die Badi. «Eigentlich war das stets ein Spass. Aber gegenüber den Eltern haben wir das nie zugegeben. Sonst hätten sie uns vielleicht länger eingeteilt. Also jammerten wir lieber ein bisschen.»

Nach der Schule absolvierte Carina Kunz zunächst eine kaufmännische Lehre und bildete sich später an der Tourismusfachschule weiter. Sie bereiste Indien, lernte Italienisch in der Toskana, arbeitete in Luzern, in Arosa, im Engadin, «und nein: Heimweh hatte ich nie», sagt sie.

Es war nicht die Sehnsucht nach dem Heididorf Maienfeld, die Carina Kunz zurück in die Bündner Herrschaft führte. Es waren zwei Schicksalsschläge. Denn eigentlich war die Nachfolge im Betrieb bereits geregelt: Carinas jüngerer Bruder liebte alles, was mit Reben und Wein zu tun hatte, und er war auf dem besten Weg, mit Leib und Seele Winzer zu werden.

Doch 2002 verunglückte er in den Bergen. Zum Schock und zur Trauer kam die Frage hinzu, wie es dereinst mit dem Gut weitergehen sollte, ob man es gar verkaufen müsse oder verpachten. «Tief in mir drin wusste ich, dass das unmöglich ist», sagt Carina Kunz. «Unsere Familie ist hier viel zu sehr verwurzelt.» Sie entschloss sich, in den Betrieb einzusteigen. «Doch es dauerte Jahre, bis ich mit dem Traktor durchs Städtli fahren konnte. Das war für mich immer der Platz meines Bruders.»

Kein Ziegendreck

Geplant war, dass Carina Kunz an der Seite ihres Vaters langsam in ihre neue Aufgabe hineinwachsen sollte. Doch dann folgte der zweite Schicksalsschlag: Der Vater hatte im Herbst 2005 einen Unfall, lag wochenlang im Koma.

Von einem Tag auf den anderen musste Carina Kunz die ganze Verantwortung übernehmen, alle Entscheidungen fällen. «Zuvor hatte ich mich immer ein bisschen hinter meinen Vater gestellt», sagt sie. «Und dann konnte ich ihn nicht einmal mehr um Rat fragen.»

Doch zum Glück erlebte sie eine riesige Solidarität von den Winzern in der Bündner Herrschaft. Nach der Arbeit seien sie jeweils in Gummistiefeln in den Keller gekommen und hätten gefragt: «Wo kann ich helfen, was musst du wissen?» Und als sich der Vater nach einigen ▸▸

Degustations-Angebot auf S. 46

Im Restaurant Mühle in Fläsch wird der Pinot noir Sélection zum Prättigauer Lamm serviert.

Carina Kunz beim Auffüllen der Fässer im historischen Weinkeller. Im Holzfass verdunstet ein gewisser Anteil Wein, dieser muss immer wieder ersetzt werden.

Margrit und Martin Kunz-Keller degustieren Destillate in ihrer Brennerei.

Monaten langsam erholte, da brachte ihm Carina Kunz ihren allerersten eigenen Wein mit in die Rehaklinik. Er roch daran und sagte: «Das ist aber gar kein Gitzimist.» Kein Ziegendreck – die Tochter wusste, dass dies als grosses Kompliment gemeint war.

Die Eltern Martin und Margrit Kunz-Keller führen zurzeit noch den Betrieb. Seit diesem Frühling ist auch Carinas Freund Reto Lipp ein Teil des Weingutes. Der Systemtechniker kümmert sich neben dem Weinbau mit viel Begeisterung um die hauseigene Destillerie, in der Trester-, Frucht- und Gemüsebrände gebrannt werden.

Carina Kunz sagt, sie sei viel selbstsicherer geworden. Inzwischen hat sie eine Ausbildung an der Weinbauschule Wädenswil absolviert und experimentiert seit kurzem mit natürlichen Methoden zum Pflanzen- und Bodenschutz. Aus Respekt vor dem Lauf der Zeit. Denn sie will dieses Land dereinst möglichst gesund weitergeben: «Es ist nur geliehen.»

Carina Kunz lebt nun anders, als sie es geplant hatte, doch sie ist glücklich. Inzwischen wisse sie, dass man auch auf wenigen Quadratmetern viel bewegen könne. Auf einer ihrer handgeschriebenen Etiketten findet sich denn auch ein schöner Satz, der zu den Reben ebenso gut wie zur Verfasserin passt: «Mutig kann wachsen, was tiefe Wurzeln hat.» ■

Diese Serie entsteht in Zusammenarbeit mit Swiss Wine Promotion. Die nächste Folge erscheint in Nr. 37 vom 9. September.

Tipps von Carina Kunz rund um ihr Weingut in der Bündner Herrschaft

ESSEN

Schloss Brandis, Maienfeld, Tel. 081 302 24 23
www.schlossbrandis.ch
«Ein hervorragendes Speiserestaurant, ideal auch für schöne Bankette. In diesem Gemäuer spürt man die Geschichte der Gegend, das Essen ist sehr gut und der neue Schlossgarten lauschig.»

D Mühle z Fläsch
Fläsch, Tel. 081 330 77 70
www.muehle-flaesch.ch
«Hier kehren alle ein. In der urchigen Wy-Stube isst man unkompliziert, in der Mühle-Stube an weiss gedeckten Tischen, und auf der Weinkarte stehen viele Tropfen aus der Bündner Herrschaft.»

Romantik Hotel Stern
Chur, Tel. 081 258 57 57
www.stern-chur.ch
«Man fühlt sich fast wie bei Verwandten. Wunderbare Bündner Spezialitäten, eine grosse Auswahl an lokalen Weinen, und wer übernachten will, bekommt ein romantisches Zimmer.»

SCHLAFEN

Victor's Bed & Breakfast
Maienfeld, Tel. 081 300 44 24
www.victors-hotel.ch
«Ein familiäres Haus mit fünf Zimmern, gleich beim Bahnhof.»

AUSFLUG

Weinwanderweg Graubünden, www.graubuendenwein.ch
«Der Weinwanderweg führt von Fläsch bis nach Chur, aber man kann natürlich auch nur einzelne Strecken wandern. Keinesfalls verpassen sollte man all die sympathischen Lokale mit Bündner Weinen und Spezialitäten, etwa ‹Ernas Törkali› in Fläsch, der ‹Alte Torkel› in Jenins oder die ‹Winzerstube Ochsen› in Malans.»

Salisweg von Malans nach Fadära
«Die etwa zweistündige Wanderung zum Gasthaus Fadära wird mit einer grandiosen Aussicht belohnt.»

Wii-kend, www.wiikend.ch
«Von April bis Oktober öffnet jedes Wochenende ein Maienfelder Winzer seinen Keller. Am Wochenende vom 21./22. August 2010 sind wir dran. Und am 11. September 2010 sind dann alle beim Maienfelder Städtlimarkt anzutreffen.»

INFOS

Graubünden Ferien
Tel. 081 254 24 24
www.graubuenden.ch