



Viel Publikum bei der Führung im neuen, schwarz gestrichenen Hauptraum des Weinkellers.



Michel Baumgartner stellt die noch nicht fertig eingerichtete Weinbibliothek vor.

Ein grosses Fest zur Eröffnung

Weinbaufamilie Baumgartner hat ihren neuen Weinkeller mit einem grossen Fest präsentiert.

TEGERFELDEN (chr) – «Einen so grossen Anlass haben wir noch nie organisiert», sagte Sandra Baumgartner am Samstag, während es auf dem Weingut wie in einem Bienenhaus zu- und herging. Eine gründliche Organisation und die Unterstützung vieler Helferinnen und Helfer waren nötig für das dreitägige Fest zur Neueröffnung des Weinkellers des Familienbetriebs; und dies mitten in der Erntezeit.

Nach einem Anlass für geladene Gäste am Freitagabend gab es am Samstag und Sonntag ein öffentliches Programm mit Führungen, Sensorik-Parcours, Foodständen, einem Cartoonisten und natürlich Weinverkauf und Degustation. Dazu wurde sogar auf dem Nachbargrundstück noch ein grosses Festzelt aufgestellt. Die Dorfmusik spielte, eine Sängerin und ein DJ traten auf. Im «Family-Talk» lernte man die Mitglieder der Winzerfamilie, die seit 51 Jahren und inzwischen in der

dritten Generation ihr Weingut führt, näher kennen.

Die neuen Räume konnten selbstständig oder bei einer Führung besichtigt werden. Am Samstag um 19 Uhr übernahm dies Michel Baumgartner, das mit 27 Jahren jüngste der drei Geschwister der dritten Generation. Er begann bei der Annahme der Ernte und erklärte, dass die Trauben jeweils in den ersten Stock gebracht werden und man viel mit der Schwerkraft arbeite. Nach dem Entfernen der Stiele geht es in die Presse und dann in einen Tank, meist aus Metall oder Kunststoff. Höhepunkt der Führung war der unter dem Vorplatz entstandene, neue Weinkeller. «Ein Spielplatz für Noel und mich», sagte Michel Baumgartner mit einem Augenzwinkern. Zusammen mit Vater Lukas und unterstützt von Angestellten sind die beiden Brüder viel im Keller

anzutreffen, der nun ein Potenzial für bis zu 250 000 Kilogramm Trauben pro Jahr bietet; dies entspricht etwa ebenso vielen 7,5 Deziliter-Flaschen. Vorher war der auf 100 000 Kilogramm ausgelegte Keller aus allen Nähten geplatzt, weil Rekordernten von bis zu 170 000 Kilogramm verarbeitet worden sind. Dank der guten Ernten der Vorjahre seien die Lager gut gefüllt. Im neuen Flaschenlager finden 160 Paletten à 400 bis 500 Flaschen Platz.

Verhagelte Trauben verarbeitet

Wegen der Trockenheit fällt die Ernte dieses Jahr eher etwas kleiner aus. Den alten Weinstöcken habe die Hitze weniger geschadet, viele der jüngeren Reben seien zusätzlich bewässert worden, sagte Michel Baumgartner. Wegen des Unwetters vom Freitag haben die Winzer trotz des Festwochenendes noch Trauben ver-



Festbetrieb beim neuen Weinkeller von Familie Baumgartner an der Dorfstrasse.

arbeiten müssen, die an der Goldwand in Ennetbaden sowie in Auenstein vom Hagel beschädigt worden sind, erklärte er weiter. Dass die 13,5 Hektaren Rebberge des Weinguts über verschiedene Gemeinden verteilt seien, habe den Vorteil, dass auch das Wetter-Risiko besser verteilt sei.

Bei der Führung zu besichtigen gab es dann noch den Barrique-Keller und die

Weinbibliothek; die Bücher fehlen dort zwar noch, dafür gab es einige besondere Flaschen zu bestaunen. Nach einem Abstecher zu Küche und Garderoben im Untergeschoss ging es schliesslich ins Dachgeschoss des Neubaus, wo ein modernes Büro entstanden ist. Zu Besuch waren übrigens nicht nur Gäste aus der Region, sondern sogar aus Neuseeland, wo Noel einst ein Praktikum absolviert hat.