



Neu pflegt Alice Wiederkehr nicht nur ihre eigenen Reben, sondern macht als Kellermeisterin auch den Birnenstorfer Wein.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

In den Reben aufgewachsen

Die Weinbaugenossenschaft Birmenstorf erhält einen neuen Kellermeister. Mit Alice Wiederkehr veredelt erstmals eine Frau die Trauben der 57 Winzer.

TEXT PATRICK HÄFLIGER **FOTO** MARKUS HÄSSIG

Die Birmenstorfer Rebberge kennt Alice Wiederkehr (33) von Kindesbeinen an, denn ein Teil davon gehört zum elterlichen Bauernhof. «Nach der Schule sind meine drei Geschwister und ich oft direkt in den Rebberg gegangen», erinnert sie sich. «Schon als Kinder durften wir einige Stöcke selber pflegen und die Trauben bei der Weinbaugenossenschaft abliefern.» Das gefiel ihr so gut, dass Winzerin einer ihrer zwei Traumberufe wurde; der andere war Malerin.

Der grüne Daumen bei Reben

Als 16-Jährige begann sie in Wädenswil die Ausbildung zur Winzerin. In der dreijährigen Lehrzeit arbeitete sie auf Weinbaubetrieben in Würenlos, im Fricktal und in Stäfa. «Es war spannend, verschiedene Arbeitsweisen kennenzulernen.» Nach erfolgreicher Abschlussprüfung widmete sich Alice Wiederkehr ihrem zweiten Traumberuf und liess sich zur Malerin ausbilden, was zum Hauptberuf wurde. Aktuell arbeitet sie 70 Prozent im Labor eines Lackherstellers.

Vom Rebbau hat sich Alice Wiederkehr aber nie verabschiedet: Noch während der Ausbildung fing sie an, in Birmenstorf Reben zu pachten; mittlerweile sind es 35 Aren. Auch arbeitete sie ein Jahr auf Weingütern in Neuseeland und den USA und eignete sich weiteres Fachwissen an. «Mir gefällt die Arbeit mit den Reben in der freien Natur. Bei Haus- und Zimmerpflanzen habe ich keinen grünen

Daumen, bei den Reben funktioniert es aber ziemlich gut», scherzt die Winzerin. Diese Kompetenz fiel dem Vorstand der Weinbaugenossenschaft auf. Als es um die Nachfolge des Kellermeisters ging, wurde Alice Wiederkehr gefragt – und ohne Zögern sagte sie zu. Mit ihrem Vorgänger Marcel Biland hat sie die letzte Traubenlese betraut und zu sechs Weinen verarbeitet. Ab September wird sie erstmals die Erntetage festsetzen, allein die Trauben der Winzer entgegennehmen, pressen und den Ausbau bis zur Abfüllung übernehmen. «Ich werde die über 40-jährige Arbeit meines Vorgängers gern fortführen. Wir haben schöne Weine und ein gut aufgestelltes Sortiment. Allenfalls gibt es kleine Anpassungen, so möchte ich Gärungsvarianten ausprobieren.» Jeder Jahrgang bietet neue Herausforderungen. «Das macht den Reiz als Kellermeisterin aus.»

BIRMENSTORFER WEIN

Regionale Spezialität bei Coop

50 bis 60 Tonnen Trauben ernten die 57 Winzer der Weinbaugenossenschaft Birmenstorf auf zehn Hektaren. Daraus entstehen 40 000 bis 50 000 Liter Wein. Zwei der sechs Spezialitäten finden Sie auch in ausgesuchten Aargauer Coop-Läden, zum Beispiel den «Pinot Noir Birmenstorfer Classic», den aktuellen Lieblingswein von Alice Wiederkehr.

RÖMERTAG

In Vindonissa

«Die Kamele sind los!» heisst es diesen Sonntag im Vindonissa Museum Brugg und im Amphitheater und Legionärspfad in Windisch. Von 10 bis 17 Uhr wird der Römertag 2018 gefeiert. Im Amphitheater treten Gladiatoren gegeneinander an und bieten Spektakel. In den Pausen haben Kamele ihren grossen Auftritt und Kinder können auf ihnen reiten. Auf dem Legionärspfad quartieren sich zudem die Legionäre Roms in den Unterkünten ein. Sie zeigen ihr Können



FOTO ZVG

und bilden Besucher zu richtigen Kämpfern aus. Wer lieber wie ein Archäologe nach verschwundenen Schätzen sucht, darf beim Vindonissa Museum in Brugg zur Schau felf greifen. Die Taucharchäologie der Stadt Zürich gibt einen exklusiven Einblick in ihre Arbeit unter Wasser. Rund ums Museum wird zudem gebastelt und gekocht, beim Amphitheater können sich Besucher ebenfalls verpflegen sowie Händlern und Handwerkern über die Schultern schauen. Zwischen dem Vindonissa Museum, dem Legionärspfad und dem Amphitheater verkehren Shuttlebusse.



www.roemertag.ch