

Ein Herz für den Ettinger Wein

Der Weinbau in Ettingen hat eine lange Tradition. Bereits 1268, als Ettingen erstmals urkundlich erwähnt wurde, sind hier Reben angepflanzt worden. Um 1800 bedeckten die Reben etwas mehr als 13 ha. Heute sind es noch knapp 4 ha. Auf dieser grossen Fläche konnten etwa 100'000 Flaschen Wein erzeugt werden. Das heisst, bei damals etwas mehr als 400 Einwohnerinnen und Einwohnern tranken alle mehr als 200 Flaschen Wein pro Jahr. Fast 200 Jahre später, im Jahr 1980 tranken die Schweizer pro Kopf 48 Liter Wein pro Jahr und heute noch etwa 33 Liter. In unseren Nachbarländern Frankreich und Italien trank man um 1980 immer noch mehr als 100 Liter pro Einwohner im Jahr.

Mit der Industrialisierung wuchs das Bedürfnis nach einem Weinbauverein, weil man nicht mehr genügend Zeit für die Reben aufbringen konnte. Man erhoffte sich dadurch, dass die anstehenden Arbeiten im Rebgebiet aufgeteilt und optimiert werden könnten. Dieser wurde 1938 erstmals von 10 Rebenbesitzern ins Leben gerufen. Der im Sommer 1939 ausgebrochene Zweite Weltkrieg erstickte die Tätigkeit dieses jungen Vereins bereits wieder. Am 15. März 1955 wurde er durch Leo Thüning-Brodmann erneut gegründet. Die 21 Rebenbesitzer, welche schriftlich an der Gründungsversammlung mit einem Ja unterschrieben, waren 3 Hausfrauen (Witwen), 6 Landwirte, 4 Gipsler, 1 Chauffeur, 1 Chemie-Kaufmann, 1 Förster, 1 Lehrer, 1 Strassenmeister und 2 Verwaltungsangestellte. Das zeigt, dass es damals keinen professionellen Winzer in Ettingen gab.

Das änderte sich aber Mitte der 80er-Jahre. Ambros Thüning erlernte als erster Ettinger den Beruf des Winzers. Dieser Beruf ist sehr vielseitig und deshalb ist der Weg bis dahin auch sehr lang. Die ersten drei Jahre muss man je ein Jahr auf einem anderen Weinbaubetrieb arbeiten. Ambros Thüning begann das erste Jahr im Tschäpperli in Aesch. Das zweite Jahr absolvierte er im Frauenkloster Fahr bei Weiningen. Und im letzten Jahr war er auf dem Weingut Goldwand bei Ennetbaden. Nach diesen 3 Jahren liess er sich nochmals bei Siebe Dupf Kellerei in Liestal zwei Jahre lang zum Weinküfer ausbilden.



Nein, nicht die Toskana, sondern ein Blick über die Ettinger Reblandschaft. Mit rund vier Hektaren ist das Gebiet zwar klein, dafür erfreut es sich unter Kennern grosser Beliebtheit. Fotos: Erhard/Michael Ankli

1987 war es dann soweit und mit 24 Jahren gründete er zusammen mit seiner Frau Jasmine die Firma Ambros Thüning GmbH, Weinbau und Brennerei. Der Beruf des Winzers besteht nicht nur aus gutem Wein ausschenken, sondern alles beginnt viel früher. Die richtigen Reben für unsere Gegend müssen zuerst gepflanzt werden. In der Kelterei sollten Fässer bereitstehen. Im Herbst braucht es genügend Erntehelfer. Es braucht eine Abfüllmaschine, Flaschen, Etiketten und am Schluss muss alles auch noch verkauft werden. All diese Tätigkeiten konnte er nur mithilfe seiner Frau Jasmine bewältigen. Mit ihrer kaufmännischen Ausbildung fällt es ihr leicht, die administrativen Belange der Firma zu meistern. Von Anfang an war es ein Familienbetrieb, bei welchem später auch ihre Kinder immer wieder mithalfen.

Ambros ist der Bauer auf dem Feld, der Chemiker beim Spritzen gegen Krankheiten, der Techniker beim Bedienen all der Maschinen und nicht zuletzt auch der Kellermeister beim Zaubern der tollen Wei-

ne. Jasmine ist die gute Fee hinter den Kulissen. Sie macht das Büro, verwaltet die Kunden und betreut den Weinverkauf. Jeden Herbst bekocht sie täglich die 25–30 Erntehelfer. Einige der pensionierten Helferinnen und Helfer rafften sich nur noch wegen des feinen Essens auf, um dabei zu sein. Jasmine ist aber auch die Grafikerin der wunderschönen Etiketten.

Nicht immer kann man aber im Herbst die Früchte der harten Arbeit während des ganzen Jahres ernten. Schon das erste Jahr nach der Firmengründung war ein Jahr ohne Ertrag. Auch in den Jahren 2012 und 2017 konnte nichts geerntet werden. Die Feinde der Reben sind unterschiedlich. Da gibt es zum einen den Mehltau und die Essigfliege, da kann man evtl. noch etwas dagegen machen. Aber es gibt auch noch Hagel und Frost. Die geschlossenen Knospen halten Temperaturen bis –16 Grad und die Wurzelstöcke sogar bis –20 Grad aus, dann ist aber Schluss. Diese Temperaturen werden aber bei uns in den letzten Jahren kaum mehr erreicht. Schlimmer je-

KMU Ettingen – Feste feiern?



Im Moment leben wir von Absagen und Neuanzeigen, so zumindest unser Gefühl. Denn eigentlich hätte hier die Voranzeige für das Frühlingserwachen 2025 stehen sollen. Aber es wird nicht sein, es fällt dieses Jahr aus. Dafür möchten wir im 2026 aus Anlass unseres runden Vereinsgeburtstags ein etwas grösseres Erwachen organisieren. Unsere Mitglieder dürfen gerne Ideen einbringen.

Im weiteren Verlauf dieses Jahres werden wir noch weitere tolle Anlässe im Programm haben. An der Generalversammlung vom 31. März 2025 erhalten unsere Mitglieder die neusten Informationen, also unbedingt dabei sein.

doch ist der sogenannte Spätfrost von April bis Mitte Mai. Da haben die Blätter und Knospen bereits ausgeschlagen und so vertragen sie überhaupt keine Minusgrade mehr. In dieser Zeit versuchen die Winzer dann mit Feuer und Fackeln diesen Frost von den Reben fernzuhalten.

An vielen Anlässen in Ettingen, Hochzeiten, Brauchtümer, Geburtstage und Vereinsnähe, dürfen sie ihren Wein liefern. Bekannt oder sogar berühmt wurde der Weinbaubetrieb aber auch wegen seiner Treberwürste. Diese Würste werden beim Destillieren des Schnapses im Brennkessel mitgegart. Unzählige Vereine, Gruppen und Privatpersonen, nicht nur aus der näheren Umgebung, kamen extra wegen dieser speziell würzigen Würste zu ihnen.

Brigitte + Werner Stöcklin