



BESUCH IM WEINBAUMUSEUM

Für wen der Begriff «Wein» nur die Zeitspanne vom Einschenken bis zum Hinunterspülen der Speisereste umfasst, für den ist das Weinbaumuseum in Wädenswil vielleicht nicht der richtige Ort. Und doch würden gerade er oder sie aus einem Besuch der stimmungsvoll präsentierten Sammlung lehrreichen Nutzen ziehen.

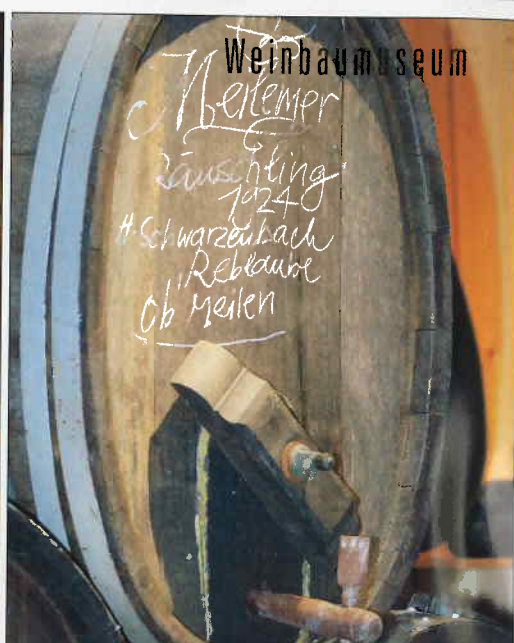
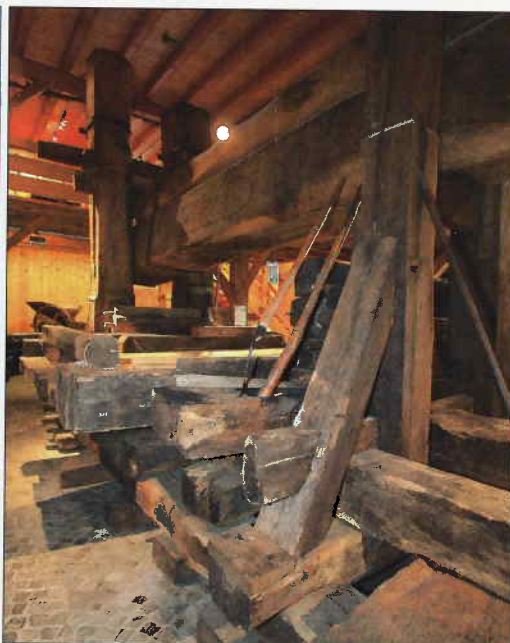
TEXT: NORBERT HOBMEIER | PHOTOS: IRENE D. BACH

Wein, um den es hier im Weinbaumuseum am Zürichsee geht, ist im wahrsten Sinn des Wortes keine trockene Materie. Und so kommt schon erwartungsvolle Stimmung auf, wenn man sich dem Weinbaumuseum am Fuss der Halbinsel Au gelegen von der Bahnüberführung her nähert. Die unter Denkmalschutz stehende Gebäudegruppe mit dem stattlichen Bauernhaus, die der Gemeinde Wädenswil gehört, wurde im Jahr 1978 als Weinbaumuseum der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Gerade jetzt im Herbst – anders als in der Schwarz-Weiss-Monotonie der Wintertage – bildet sie in der Farbensymphonie des Reblaubes eine bezaubernde Kulisse zu dem, was noch in den Fässern und Flaschen schlummert, um später im Licht kristallfunkelnd Auge und Zunge zu erfreuen.

Rad der Zeit zurückgedreht

Weinbau am Zürichsee hat also eine lange Geschichte, und diese bildet zusammen mit der Arbeit im Rebberg, die der Winzer im Lauf der vier Jahreszeiten verrichtet, das Grundthema der permanenten Aus-

stellung im Weinbaumuseum. Prunkstück des Museums ist die rund 13 Meter lange eindruckliche Baumpresse, die das ganze Erdgeschoss beherrscht. Sie stammt aus dem Jahr 1761. Das Rad der Zeit scheint in der Tat zurückgedreht beim Anblick der gezeigten Gegenstände und Gerätschaften, die – wie etwa die Weidenruten, die einst zum Aufbinden der Reben dienten – im Vergleich zu den heutigen Hilfsmitteln geradezu archaisch anmuten. Von der Rebe über das Fass (in einer nachgebildeten Küferwerksatt) in die Flasche lässt sich auf wenigen Metern wie in einem Zeitraffer erleben, welcher Kenntnisse und Anstrengungen, aber auch welcher Fertigkeiten und technischer sowie chemischer Hilfsmittel es bedarf, um mit gütiger Mithilfe Bacchus den Rebensaft zu dem zu machen, was in Operarien und Trinkliedern ausgiebig besungen wird – und was sich im Anschluss an die Museumsführung in der historisch-stimmungsvollen «Wirtschaft zur goldenen Traube» im Obergeschoss verkosten lässt.



Alte Reben in historischem Rebberg

Ergänzt wird die Museumssammlung durch einen historischen Rebberg. «Beschützt» von einer Hagelkanone wachsen hier seltene alte Rebsorten, aus denen der Museumswein gekeltert wird. Und ein Spaziergang durch den angrenzenden vier Hektaren grossen Versuchsbetrieb der Hochschule Wädenswil bringt die Möglichkeiten eines naturgerechten Rebbaus näher.

Das Museum ist vom ersten Sonntag im April bis zum letzten Wochenende im Oktober (ausgenommen während der Sommerferien) jeweils am Sonntag von 14 bis 16 Uhr geöffnet (Eintritt: Erwachsene Fr. 5.-, Kinder/Legi Fr. 2.-). Besonders empfehlenswert für Gruppen sind einstündige Rundgänge mit kompetenten Führern, die auf Anfrage während des ganzen Jahres möglich sind. Im Anschluss daran besteht die Möglichkeit zu einem Apéro, an dem regionale Weine degustiert werden können. Die aktuelle Etikettenausstellung «BilligExklusiv» wird im kommenden Jahr weitergeführt. Ebenso stehen auch die Degustationssontage wieder auf dem Programm. ■

**Weinbaumuseum
am Zürichsee**

Vordere Au
Au-Wädenswil

Tel. 044 781 43 73
www.weinbaumuseum.ch