

«Das ist eine Herzensangelegenheit»

«Mein Herz schlägt immer noch in den Reben», sagte Matthias Tobler, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Scherer & Bühler AG, im Interview mit der Gmeindsposcht. «Die Bewirtschaftung des Rebbergs im Meggenhorn ist eine Herzensangelegenheit. Das machen wir nicht aus kommerziellen Gründen.»

Der Vorsitzende der Geschäftsleitung Scherer & Bühler AG nimmt Stellung zur Vereinbarung mit der Gemeinde Meggen und zur künftigen selbstständigen Bewirtschaftung des Rebbergs Meggenhorn.

Matthias Tobler, weshalb hatten Sie im letzten Jahr Ihr Interesse an einer weiteren Zusammenarbeit mit der Gemeinde signalisiert?

Matthias Tobler: Wir beobachten den Rebberg im Meggenhorn schon seit längerer Zeit und sehen einen gewissen Handlungsbedarf, insbesondere im Bereich der ökologischen Bewirtschaftung. Was die Kelterung der Trauben betrifft, arbeiten wir seit Beginn an mit der Gemeinde zusammen. Dass wir uns jetzt noch stärker engagieren möchten, ist eine logische Konsequenz.

Welche Bedeutung hat der «kleine» Schlosswein vom Meggenhorn für Ihren Betrieb?

Mein Herz schlägt immer noch in den Reben. Zusammen mit meinem Vater kaufte ich vor 29 Jahren einen kleinen Rebberg in Frankreich. Im Verlaufe der Jahre investierte die Firma Scherer & Bühler ebenfalls in den Rebbau. Heute bewirtschaften wir in Neuenburg knapp 40 Hektaren und verfügen über das notwendige Produzentenwissen. Der Rebberg im Meggenhorn ist für uns eine Herzensangelegenheit. Das machen wir nicht aus kommerziellen Gründen.

Werden Sie im Meggenhorn eine neue Traubensorte einführen?

Vorläufig bleibt sicher die jetzige Traubensorte. Die Lage des Rebbergs ober-



Matthias Tobler: «Eine Win-win-Situation für die Gemeinde und S&B.»

halb des Sees ist phantastisch. Die Rebstöcke befinden sich in einem sehr guten Zustand, weisen ein hohes Potenzial auf und sollen noch verstärkt gepflegt werden. Wir möchten den Rebberg restrukturieren, den Anbaumodus in Richtung Biodynamie nach Steiner ändern und den Boden wiederbeleben. Wir sind uns bewusst, dass wir damit einen langen Prozess in An-



«In diesen Fässern wird sich der Schlosswein vom Meggenhorn entwickeln.»

griff nehmen. Gleichzeitig sind wir aber überzeugt, dass sich der Aufwand lohnen wird, wir die Qualität des Schlossweins und der weiteren Produkte weiter verbessern und an die Spitze des Zentralschweizer Weinbaus bringen können.

Der Rebberg ist sehr stark mit der Gemeinde verbunden. Diese Identität soll auch in Zukunft erhalten bleiben. Wie soll dies aus Ihrer Sicht geschehen?

Wir möchten die Verbundenheit der Megger Bevölkerung mit Meggenhorn weiter stärken. Unser Ziel ist es, den Reblehrpfad wieder à jour zu bringen, um vermehrt Einwohnerinnen und Einwohner in den Rebberg zu holen. Die Traubenernte mit vielen engagierten Megger Wümmern und Wümmern wird weiterhin im gleichen Rahmen wie bisher stattfinden.

Welche Auswirkungen hat die neue Leistungsvereinbarung mit S&B auf den künftigen Verkauf des Schlossweins?

Mit einer weiter verbesserten Qualität und einem neuen Marketingkonzept möchten wir den direkten Absatz in der Gemeinde wieder steigern. Alles, was nicht in Meggen abgesetzt werden kann, wird von unserer Firma übernommen und in den eigenen Vinotheken und an unsere Fachhändler verkauft. Der Rebberg Meggenhorn wird damit dauerhaft zu einer Erfolgsgeschichte. Es beginnt eine neue Ära des Schlossweins.

Sie strotzen nur so vor Tatendrang.

Ich freue mich mit unserem Personal auf die neue Herausforderung und die weitere Zusammenarbeit mit der Gemeinde Meggen. Wir sind topmotiviert, ökologisch eine Führungsrolle zu übernehmen. Wir haben das Knowhow und sind in der Lage, die notwendigen Mittel zu stemmen. Es handelt sich um eine klassische Win-win-Situation für die Gemeinde und für S&B.

Interview:
Kurt Rühle, Redaktor