



Lebt direkt neben einem Rebberg: Walter Fromm, kantonaler Rebbaukommissär, beim Frühstück auf der Veranda seines Wohnhauses in Maienfeld. Bild: Olivia Aebli-Item

Der Weinexperte

Seit einem Jahr leitet Walter Fromm die Fachstelle für Obst- und Weinbau am Plantahof in Landquart. In der Toskana hat der Önologe selber Biowein produziert.

von Ursina Straub

Walter Fromm wohnt so, wie es sich für einen Rebbaukommissär gehört: in Maienfeld in der Bündner Herrschaft, umgeben von Rebbergen. Von der Terrasse seines nordisch anmutenden Hauses hat man einen herrlichen Blick ins Churer Rheintal. Seit gut einem Jahr berät Fromm Winzerinnen und Winzer, zudem ist er zuständig für den Vollzug der Rebbaugesetzgebung. Der 49-jährige hat 15 Jahre lang einen biologischen Wingert in der Toskana betrie-

ben, bevor er seinen Vorgänger Hans Jüstrich ablöste und Leiter der Fachstelle für Wein- und Obstbau am Plantahof in Landquart wurde.

Walter Fromm, es ist ein schwülwarmer Morgen, wie so oft in diesem Sommer.

Ist das gut für die Reben?

Sie schiessen regelrecht in die Höhe bei diesem Wetter. Es ist also ideal fürs Wachstum – aber dieses Klima mögen auch die Pilze. Dementsprechend gross

ist die Gefahr, dass der Falsche Mehltau die Reben befällt. Der Echte Mehltau hingegen bevorzugt heisses und trockenes Wetter.

Ist die Situation bereits prekär?

In einigen Rebbergen ist der Falsche Mehltau schon ausgebrochen. Deshalb muss jetzt eine grössere Ausbreitung möglichst verhindert werden, denn der Pilz kann zu hohen Ertragsverlusten führen. Ein Pilz entlädt Millionen von Sporen und diese können wiederum



Millionen neue Sporen entwickeln. So kann er sich explosionsartig ausbreiten.

Sind Reben von Biobetrieben gleich stark gefährdet wie konventionelle?

Diese Unterscheidung wird stetig kleiner. Das hängt auch damit zusammen, dass der Pilzbefall immer aggressiver wird. Die konventionelle Landwirtschaft ist stärker unter Druck, weil die Fungizide nicht mehr die volle Wirkung entfalten. Die Mittel im Biolandbau verursachen hingegen keine Resistenzen. Sie sind in den gleichen Mengen wirksam wie vor 30 Jahren.

Was wird im biologischen Rebbau gegen Mehltau gespritzt?

Es sind unterschiedliche Mittel im Einsatz und es werden stetig neue Wirkstoffe geprüft. Schachtelhalmttee etwa ist wirksam; zudem bewährte Mittel wie Kupfer, das aber nur in geringen Mengen gespritzt wird, kombiniert mit Stärkungsmittel. Auch Schwefel wird eingesetzt. Der Stoff wird aber abgelöst, etwa vom sehr gut wirkenden Fencheltee oder von Backpulver, das ebenfalls eine pilztötende Wirkung hat.

72 Winzerinnen und Winzer berät Fromm in der Bündner Herrschaft. Dazu kommen 252 Bewirtschafter von Rebbergen, die ihre Trauben an Produzenten verkaufen. Insgesamt umfasst das Rebland 425 Hektaren. Der gebürtige Maienfelder Fromm half bereits als Knabe seinem Onkel Georg Fromm beim Auslauben und der Weinlese in dessen Wingert in Malans. Während 15 Jahren lebte der Rebbaukommissär mit seiner Frau Natalie, einer Laborantin, und den drei Töchtern Lavinia, Valeria und Piera in der Toskana. Dort setzte Fromm auf biologischen Rebbau, während seine Frau sich um den Agrotourismus kümmerte. Heute hat er keinen eigenen Weinberg mehr. «Aber ich bin natürlich oft draussen, um mir ein Bild von der Situation in den Rebbergen zu

machen.»

Sie haben selbst biologischen Wein produziert. Wie sieht es in Graubünden in Sachen Bio aus?

Sehr gut. Der Zuwachs an Biorebflächen steigt ständig. Schön ist auch, dass grosse Bewirtschafter auf Biolandbau umstellen und im Zuge dessen auch Traubenlieferanten. So sind wir auf gutem Weg, dereinst die Biovision 2020 zu erfüllen, also zu erreichen, dass 60 Prozent der Winzerinnen und Winzer nach biologischen Richtlinien produzieren.

Mit welcher Motivation steigen Betriebe um?

Biowinzerinnen und -winzer erleben die Natur intensiver und beobachten genauer, das kann ich aus eigener Erfahrung bestätigen. Sie reagieren und agieren schneller, was Pflanzenschutz angeht. Während Beratungen versuche ich, aufmerksam zuzuhören und die Bewirtschafter zu überzeugen, dass es sich lohnt, umzustellen. Bio soll Standard werden. Die Weinmacherinnen und Winzer müssen aber selber davon überzeugt sein, das ist wichtig.

Seinen Berufsalltag beschreibt Fromm als äusserst vielfältig. Zum einen ist da die Beratertätigkeit, gleichzeitig ist er in Kontakt mit dem Bund und vernetzt mit den Rebbaukommissären anderer Kantone. Zudem hat er Vollzugsaufgaben. So kontrolliert er etwa, ob nicht mehr als die erlaubte Menge Trauben geerntet wird – damit die Qualität stimmt –, und bewirt-

«Biowinzerinnen und -winzer erleben die Natur intensiver und

beobachten genauer.»

Walter Fromm

Rebbaukommissär

schaftet den sogenannten Rebbaukataster. «Dieser definiert die Fläche, auf der Reben gepflanzt werden dürfen», erklärt Fromm. Will jemand eine neue Parzelle erschliessen, muss er ein Gesuch an die Fachstelle Weinbau stellen. Eine fünfköpfige Kommission bestimmt, ob die Lage für den Weinbau infrage kommt. Neue Flächen werden selten aufgenommen. «Weil praktisch alle geeigneten Parzellen mit Reben bestockt sind.» Immer erfreut ist Fromm über Anrufe von Praktikerinnen und Praktikern. «Es ist mir ein Anliegen, gut zu beraten und ich mache das auch sehr gerne.»

Welchen Wein wollen Konsumentinnen und Konsumenten heute trinken?

Momentan boomt Weisswein. Da hat eine grosse Wandlung stattgefunden. Dementsprechend werden vermehrt Weissweinsorten angebaut. Der Wechsel wird seit einigen Jahren auch im kleinen Stil auf dem Feld vorgenommen, mit einer sogenannten Feldveredlung: Dabei werden auf einen alten Rebstock Stecklinge oder Knospen der neuen Sorte aufgepfropft. So können Winzer von einem Jahr aufs nächste wechseln.

Wohin bewegt sich der Bündner Weinbau?

Die Lagen werden öfter einzeln ausgebaut. Von jedem Standort gibt es also einen eigenen Wein. Den Charakter der Lagen versucht man im Wein abzubilden – das ist auch die grosse Kunst der Weinherstellung.



Und wie wird Wein aus Graubünden ausserkantonal wahrgenommen?

Er hat in anderen Kantonen ein grosses Renommee. Das wurde im Coronajahr deutlich. Viele Gäste aus der Westschweiz kamen und kauften direkt bei den Produzentinnen und Produzenten. Dieser Boom hält noch immer an.

Fromm selber ist fasziniert von den Facetten des Pinot Noir, trinkt aber auch gerne einen Riesling Sylvaner. «Ich mag frische, saftige Säuren», sagt er. Allerdings konsumiert er lediglich am Wochenende Wein. Dass er keine eigenen Reben mehr hat, reut ihn einesteils. «Es gibt einem viel, wenn man die vielfältige Natur beobachten kann und wenn nach einem aufregenden Jahr der eigene Wein im Keller reift.» Den Druck hingegen, der auf Produzentinnen und Selbstvermarktern lastet, vermisst er mitnichten. Auf seinem toskanischen Weingut, das rund 250 Meter über Meer lag, wurde die Klimaerwärmung spürbar. «Ich konnte in diesen 15 Jahren beobachten, wie stark sich der Niederschlag veränderte.» Im Sommer wurde es trockener, es regnete praktisch nur noch im Frühling und Herbst. «So litten meine Reben stark und der Wein wurde immer alkoholischer. Das befriedigte mich schliesslich nicht mehr.» Grundsätzlich kommt die Rebe aber gut zurecht mit der Klimaveränderung. Weil sie tief wurzelt, übersteht sie Trockenperioden gut. Nur Frost und Hagel verträgt sie nicht.

Wollten Sie schon immer Weinbauer werden?

Nein, ich war ein Spätzünder. Ich begann als Bäcker/Konditor. Doch mir entsprachen die Arbeitszeiten nicht und das Eingesperrtsein in der Backstube. Als ich eine Auszeit auf dem Weingut meines Onkels Georg Fromm nahm, merkte ich, dass mir diese Arbeit viel gibt. Zum einen der Weinbau, draussen in der Natur, aber auch, wie man den Wein während der Produktion im Weinkeller beeinflussen kann. Um den Beruf von der Pike auf zu lernen, entschloss ich mich, die dreijährige Lehre als Winzer in Angriff zu nehmen. Nach dieser Grundausbildung war mein Wissensdurst noch nicht gestillt. Um die Details der Weinwelt zu verstehen, hängte ich das Studium zum Önologen an der Zürcher Fachhochschule Wädenswil an.

Neben dem Weinbau fällt fast unter den Tisch, dass Sie auch für Obst zuständig sind.

Ja, der Obstbau geht daneben fast unter. Graubünden ist eine kleine Obstbauregion. Sie beschränkt sich auf den Raum Landquart und einige Anlagen im Puschlav. Im Obstbau geht es hauptsächlich darum, dass die politischen Richtlinien eingehalten werden, und um Ernteerhebungen. In diesem Jahr waren natürlich auch Frostschäden ein Thema. Bei Birnen, Steinobst und Kir-

schen gab es einige Schäden.

Sein Hobby, das Velofahren, hat Fromm geholfen, um nach der Rückkehr von der Toskana neue Kontakte zu knüpfen. Heute geniesst es das Ehepaar Fromm, dass die Töchter allmählich flügge werden, und geht gerne hin und wieder gut essen. «Wir freuen uns aber natürlich auch, wenn die Töchter nach Hause kommen.» Die älteste Tochter, Lavinia (22), ging bei Starkoch Andreas Caminada in die Lehre und wohnt heute in Zürich. Die mittlere, Valeria (18), zieht bald zu ihr, sie wird in Zürich Jura studieren. Und die jüngste, Piera (16), besucht die Oberstufe in Maienfeld.

Fromm liebt es, mit dem Rennvelo unterwegs zu sein. Unter der Woche sind es kürzere Touren; am Wochenende ist er mit Freunden gerne sechs bis sieben Stunden unterwegs, auch über Pässe und bis ins Unterland. Und selbstverständlich fährt er – wenn es das Wetter zulässt – mit dem Rad zur Arbeit. Im Winter hat er zu langlaufen begonnen. «Leider habe ich die Technik noch nicht raus», bedauert er.

Also doch wieder aufs Velo?

Genau. Ich habe aufgerüstet und einen Hometrainer mit Display gekauft. Damit fahre ich durch virtuelle Welten, etwa über Berge oder durch Hawaii. Das entspricht mir.