

Die Winzerin

Auszeichnung 2019 wurde erstmals im Baselbiet der Wein einer Frau mit dem Label «Staatswein» ausgezeichnet. Monika Fanti aus Aesch gewann in der Königsdisziplin, beim Blauburgunder.

Thomas Gubler

Gerüchtehalber hätte am Donnerstagabend an der traditionellen Fête des Vignerons in Vevey, die nur alle 20 bis 25 Jahre stattfindet, erstmals in der Geschichte des Festes eine Frau zur besten Winzerin gekürt werden sollen. Es hat dann nicht gereicht und blieb bei einer Medaille.

Der Kanton Baselland ist da doch einen Schritt weiter. Am vergangenen 20. Juni wurde nämlich im Schloss Ebenrain Monika Fanti aus Aesch mit dem Label «Staatswein» ausgezeichnet. Und zwar in der Kategorie Blauburgunder oder Pinot noir, die hierzulande im Weinbau als Königsdisziplin gilt. Sie habe insgeheim schon länger auf diese Anerkennung gehofft, sagt die 59-jährige Winzerin. Dieses Jahr hat es nun gereicht.

Ohne Wenn und Aber stolz

Denn einfach so kommt man nicht zu Staatswein-Ehren. Mittlerweile ist nämlich die Qualität der Baseltaler Weine derart hoch, dass sie keinen Vergleich mehr zu scheuen brauchen. Aber auch die Konkurrenz unter den Winzern im Wettbewerb um das begehrte Label ist gross. Dass sie beim Pinot noir am Schluss nicht nur gegen renommierte Kollegen, sondern auch gegen einen Weltmeister zu obsiegen vermochte, macht Monika Fanti ohne Wenn und Aber stolz.

Hatte sie es möglicherweise auch ein bisschen schwerer, weil sie eine Frau ist und Winzerinnen immer noch in der Minderheit sind? Die Antwort kommt spontan. «Nein, bei den Berufs-

kollegen war die Anerkennung von Anfang an da», sagt Monika Fanti. Gegen aussen müsse man sich allerdings schon immer mal wieder beweisen. Aber auch das werde sich ändern. «Noch sind die Frauen in diesem Beruf in der Minderheit, aber sie sind schwer im Kommen», meint sie zuversichtlich.

Das war noch anders, als sie ihre Lehre als Winzerin in Wädenswil absolvierte. Als «Spätberufene» ging sie 1992 im Alter von 32 Jahren und als Mutter von zwei Kindern in die Lehre. «Wir waren damals zwei Frauen, und ich war doppelt so alt wie die Kollegen», sagt sie rückblickend. Obschon Tochter eines Rebbaubauern – sie bewirtschaftet den Betrieb in fünfter Generation – stieg sie erst im Alter von 28 Jahren bei ihrem Vater Walter Hauser-Schaub im Rebbaubetrieb ein. Zuvor hatte sie ihren Mann André Fanti im Baugeschäft unterstützt.

Später in der Lehre sei es dann umgekehrt gewesen. Da habe ihr Mann sie während der Winzerlehre unterstützt. Zwei Mal fünf Wochen pro Jahr Blockunterricht in Wädenswil im Internat, da habe sie anfangs schon ein bisschen ein schlechtes Gewissen gehabt. «Aber die Kinder waren gut versorgt. Und dann geriet ich in eine richtige Begeisterung», sagt sie.

Es blieb nicht bei der Lehre, die sie 1995 als erste Winzerin der Nordwestschweiz abschloss. Weil sie 1997 den Betrieb ihres gesundheitlich angeschlagenen

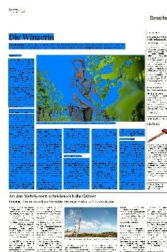
Vaters übernehmen musste, hängte sie 1998 auch noch die zweijährige Betriebsleiterschule, wiederum in Wädenswil, an. «Das war schon eher heftig, weil zur Familie noch die Leitung des Rebbaubetriebes hinzugekommen war.» Sie hat dann doch noch eine Diplomarbeit geschrieben und sich als eidgenössisch diplomierte Winzerin feiern lassen.

Ein Familienbetrieb

Heute ist das Rebgut «Weinbau Monika Fanti» ein Familienbetrieb par excellence. Denn mittlerweile arbeiten Tochter Stephanie und seit 2016 auch der Ehegatte auf dem Rebgut. Wobei sich die Tochter als ausgebildete Köchin in erster Linie dem «zweiten Standbein des Gutes», dem 2015 eröffneten Winzerbeizli, widmet. Denn mit 2,5 Hektaren Rebfläche sei das Gut für einen Familienbetrieb grösstmässig an der unteren Grenze, sagt die Betriebsleiterin.

Die Arbeit der Tochter im Winzerbeizli erlaubt es ihr auch, sich wieder mehr ihrem «Kerngeschäft», der Arbeit im Rebberg, zu widmen. Dort steht im Moment das Befreien der Trauben von den Blättern, welche die Sonne abhalten, an. «Eine meditative Arbeit, die ich gern habe. Aber eigentlich mache ich sowieso alles im Rebberg gerne – ausser mit der Spritze fahren», sagt die Vollblutwinzerin.

Mit dieser Spritze will man auf dem Rebgut Fanti aber ohnehin sehr behutsam umgehen. Eine gezielte Nützlingsförderung soll



den Verzicht auf den Einsatz von Insektiziden ermöglichen und die Arbeit mit dem Nährstoffzyklus denjenigen von Kunstdünger, sagt Monika Fanti, die den Grundsatz der integrierten Produktion (IP) für den Hilfsstoffeinsatz – «so viel wie nötig und so wenig wie möglich» – sehr ernst nimmt.

Sie sei eine leidenschaftliche Pflanzenbauerin, erklärt die Betriebsleiterin, die ganz nebenbei auch noch als Vorsteherin des

Ressorts Soziales im Gemeinderat von Aesch sitzt.

Die Zicke Gutedel

Das Keltern ihres Pinot noir (rot und rosé), des Gutedel, Riesling x Sylvaner oder des Cuvée aus Blauburgunder, Gamaret und Maréchal-Foch mit dem illustren Namen «ilFantino» überlässt sie dafür ihrem Nachbarn Ueli Bänninger vom Weingut Tschäpperli, einem renommierten und preisgekrönten Winzer und Kellermeister. Dass sie aber gleich-

wohl nicht nur die Pflanzen, sondern auch deren Produkt, den Wein, liebt, versteht sich bei einer Winzerin von selbst.

Und welches ist ihre Lieblingsrebsorte? Zum Bearbeiten sei dies eindeutig der Blauburgunder. Und sonst der Gutedel. «Dieser ist nur bedingt kontrollierbar. Er macht weitgehend, was er will. Er ist meine Zicke», sagt Monika Fanti schmunzelnd.



Monika Fanti beim Laubentfernen. Die Winzerin macht alle Arbeiten im Rebberg gerne. Foto: Florian Bärtschiger