



Peter und Lina Bernhardsgrütter (links), Sohn Markus Bernhardsgrütter und Freundin Sonja Danuser mit Hofhund Barry.

Mädertal anstatt Toskana

Von Ramona Koller

An einem Hang auf dem Hof der Familie Bernhardsgrütter wachsen die Trauben für das «Mädertaler Tröpfli». Den ersten Gossauer Wein sowie den «Trappa» kann man bereits probieren.

Hof Mädertal An einem Hang reihen sich die Reben aneinander, voll behängt mit grünen und blauen Trauben. Im Hintergrund ist jedoch nicht das Meer und die Toskana, sondern die Stadt Gossau und der Säntis zu sehen. Die Familie Bernhardsgrütter, bekannt für ihr frisches Gemüse, das sie zweimal wöchentlich am Wochenmarkt anbietet, baut hier Trauben für ihren Wein, das «Mädertaler Tröpfli», an. Die Idee, einen Gossauer Wein anzubieten, kam vom damaligen Angestellten eines nahegelegenen Restaurants. Als dieser das Restaurant verliess, schien auch die Idee mit dem Wein begraben. Doch die Familie Bernhardsgrütter entschied sich dazu, die Zweihundert von Sohn Markus gepflanzten Reben weiter wachsen zu lassen und zu pflegen.

«Schliesslich sind sie auch schön anzusehen und passen zu unserem vielseitigen Hof», erklärt Lina Bernhardsgrütter.

Bereit zur Verkostung

Und so konnte die Familie Bernhardsgrütter bereits im Jahr 2013 Trauben ernten. Auf Grund der kleinen Ernte von den noch jungen Pflanzen wurde jedoch statt Wein «Trappa» hergestellt. Der Grappa, der aus rechtlichen Gründen hier «Trappa» genannt wird, wird aus der bei der Weinherstellung anfallenden Meische gewonnen.

Im Folgejahr 2014 konnte bereits eine grössere Traubenmenge geerntet werden. Um das Eichenfass für eine optimale Reifung zu füllen, musste die Familie von einem Bekannten Weintrauben der Sorte «Maréchal Foch» zumischen. Bereits im Jahr 2015 konnte das Fass dann aber mit den eigenen «Muscari»-Trauben gefüllt werden. Im Geschmack des nun abgefüllten Weins «Mädertaler Tröpfli» mit Jahrgang 2014 dominieren reife Zwetschgen, Kirschen und Himbeeren.

«Allerdings ist er noch zu jung um

zu sagen wie er wirklich schmecken wird», erklärt Peter Bernhardsgrütter, der Haus und Hof im Januar an Sohn Markus weitergeben wird. Markus Bernhardsgrütter stimmt ihm zu. Der Wein der in 237 Flaschen im Keller gelagert wird, müsse noch drei bis vier Jahre reifen. Und doch haben die Bernhardsgrütters bereits jetzt Freude an ihrem Wein. «Es ist eine neue Kulturpflanze, die wir mit Hilfe eines Oenologen kennenlernen durften», sagt Markus Bernhardsgrütter. Auch seine Mutter, Lina hat Gefallen am Weinbau gefunden: «Nicht nur, dass wir ein neues Gossauer Produkt anbieten dürfen freut mich. Die Reben bringen ein wenig südländische Atmosphäre in meinen Garten.»

Die grösste Schwierigkeit beim Weinbau stellen die Insekten dar. In diesem Jahr hatte es aufgrund des durchgezogenen Sommers besonders viele Kirschessigfliegen, welche die Trauben befallen und damit sauer machen. Deshalb mussten die Bernhardsgrütters ihre Reben mit einem Netz vor der Fliege schützen. Wie auch die Traubenernte geschah dies ohne maschinelle Hilfe. «Das würde sich bei dieser Menge an Reben nicht lohnen», sagt Markus Bernhardsgrütter. Die Gerätschaften, welche die Familie zur Wein- und Trappaherstellung benötigt, sind geliehen. Das nötige Fachwissen steuere «Balz», seines Zeichens Weinexperte und Freund der Familie bei. Das nächste Mal werden die Trauben wohl Mitte Oktober geerntet und von Hand ab-



Nach
weite

Herisau
um 18:2
Streifkoll
33-jährig
Herisau
auf der
silberne
kam. U
hindern,
rechts au
diglich z
zwischen
gen, wob
schädigt
Mann m
ren besch
ohne anz
risau wei
entstand
mehrere
gesuchte
welche A
fall mach
beten, si
punkt Ob
058 229 8

Häcks

Stadtwe
tag, 3.
Stadtwerk
Häcksel
ten sind:
Anmeldu
ke, Tel. 38

Das Wett

ST

Vorhersage

Das schöne
wetter geht
Verlängerung
Wochenende
Fragezeichen
werden die
vor allem am
etwas Regen

Blowetter

Im Laufe
werden Besch
he oder Ne
hend doch n
bei übermäs
keit. Leistun
rationsverm
Trend nach u

Bauernregel

Um Michaeli
gedeiht die b

Von Ramona Koller

An einem Hang auf dem Hof der Familie Bernhardsgrütter wachsen die Trauben für das «Mädertaler Tröpfli». Den ersten Gossauer Wein sowie den «Trappa» kann man bereits probieren.

Hof Mädertal An einem Hang reihen sich die Reben aneinander, voll behängt mit grünen und blauen Trauben. Im Hintergrund ist jedoch nicht das Meer und die Toskana, sondern die Stadt Gossau und der Säntis zu sehen. Die Familie Bernhardsgrütter, bekannt für ihr frisches Gemüse, das sie zweimal wöchentlich am Wochenmarkt anbietet, baut hier Trauben für ihren Wein, das «Mädertaler Tröpfli», an. Die Idee, einen Gossauer Wein anzubieten, kam vom damaligen Angestellten eines nahegelegenen Restaurants. Als dieser das Restaurant verliess, schien auch die Idee mit dem Wein begraben. Doch die Familie Bernhardsgrütter entschied sich dazu, die Zweihundert von Sohn Markus gepflanzten Reben weiter wachsen zu lassen und zu pflegen.

«Schliesslich sind sie auch schön anzusehen und passen zu unserem vielseitigen Hof», erklärt Lina Bernhardsgrütter.

Bereit zur Verkostung

Und so konnte die Familie Bernhardsgrütter bereits im Jahr 2013 Trauben ernten. Auf Grund der kleinen Ernte von den noch jungen Pflanzen wurde jedoch statt Wein «Trappa» hergestellt. Der Grappa, der aus rechtlichen Gründen hier «Trappa» genannt wird, wird aus der bei der Weinherstellung anfallenden Meische gewonnen.

Im Folgejahr 2014 konnte bereits eine grössere Traubenmenge geerntet werden. Um das Eichenfass für eine optimale Reifung zu füllen, musste die Familie von einem Bekannten Weintrauben der Sorte «Maréchal Foch» zumischen. Bereits im Jahr 2015 konnte das Fass dann aber mit den eigenen «Muscari»-Trauben gefüllt werden.

Im Geschmack des nun abgefüllten Weins «Mädertaler Tröpfli» mit Jahrgang 2014 dominieren reife Zwetschgen, Kirschen und Himbeeren.

«Allerdings ist er noch zu jung um

zu sagen wie er wirklich schmecken wird», erklärt Peter Bernhardsgrütter, der Haus und Hof im Januar an Sohn Markus weitergeben wird. Markus Bernhardsgrütter stimmt ihm zu. Der Wein der in 237 Flaschen im Keller gelagert wird, müsse noch drei bis vier Jahre reifen. Und doch haben die Bernhardsgrütters bereits jetzt Freude an ihrem Wein. «Es ist eine neue Kulturpflanze, die wir mit Hilfe eines Oenologen kennenlernen durften», sagt Markus Bernhardsgrütter. Auch seine Mutter, Lina hat Gefallen am Weinbau gefunden: «Nicht nur, dass wir ein neues Gossauer Produkt anbieten dürfen freut mich. Die Reben bringen ein wenig südländische Atmosphäre in meinen Garten.»

Die grösste Schwierigkeit beim Weinbau stellen die Insekten dar. In diesem Jahr hatte es aufgrund des durchgezogenen Sommers besonders viele Kirschessigfliegen, welche die Trauben befallen und damit sauer machen. Deshalb mussten die Bernhardsgrütters ihre Reben mit einem Netz vor der Fliege schützen. Wie auch die Traubenernte geschah dies ohne maschinelle Hilfe. «Das würde sich bei dieser Menge an Reben nicht lohnen», sagt Markus Bernhardsgrütter. Die Gerätschaften, welche die Familie zur Wein- und Trappaherstellung benötigt, sind geliehen. Das nötige Fachwissen steuere «Balz», seines Zeichens Weinexperte und Freund der Familie bei. Das nächste Mal werden die Trauben wohl Mitte Oktober geerntet und von Hand abgebeert werden. Für diese aufwendige Handarbeit ist die Familie immer froh um die Mithilfe von Familienangehörigen und Bekannten. «In gemütlicher Runde und 'gschaffiger' Teamarbeit steht das Mitwirken bei der Herstellung des einzigen Gossauer Weins im Vordergrund», fügt Markus Bernhardsgrütter hinzu.



Die Etiketten wurden von der Gossauer Künstlerin Rita Harder gestaltet.

punkt Ober
058 229 81

Häckse

Stadtwerk

tag, 3. O
Stadtwerke
Häckselser
ten sind:
Anmeldung
ke, Tel. 31

Das Wetter

ST

Vorhersage

Das schöne
wetter geht
Verlängerung
Wochenende
Fragezeichen
werden die
vor allem am
etwas Regen.

Biowetter

Im Laufe
werden Besche
he oder Ner
hend doch m
bei übermä
keit. Leistun
rationsvermö
Trend nach u

Bauernregel

Um Michaeli
gedeiht die b

Sonne: Auf-



7:23 Uhr

Neumond:



6:36 Uhr

Wir stellen Drucksachen aller

Copy - + Schnelldruck Center · untere Bahnhofstrasse 30 · 9500 Wil · www.copy-center-wil.ch · copycent