

David Walter ist mit der Trotte Löhningen gross geworden – heute ist er dort für die Weine mitverantwortlich

Mit Reben und Wein verbunden

WEIN – Die Löhninger Trotte kann mit dem Jahrgang 2015 erstmals selbst gekelterte Weine präsentieren. Verantwortlich dafür ist der junge Weintechnologe David Walter. Er bringt frischen Wind in die traditionsreiche Weinbaugenossenschaft, hält aber genauso an Altbewährtem fest.

Ramona Pfund

Löhningen. Bacchus hätte seine Freude an David Walter: Erst 23 Jahre jung, aber bereits auf halbem Weg zum Kellermeister. Ein wenig absehbar war diese Karriere allerdings, denn seine Eltern Daniel und Annemarie Walter führen seit mittlerweile 20 Jahren die Geschäfte der Trotte Löhningen. Damit sind sie für die Vermarktung der Weine der lokalen Weinbaugenossenschaft verantwortlich, die notabene die einzige ihrer Art im Kanton Schaffhausen ist. Bisher nahm die Familie Walter beim 400-jährigen Bauwerk die geernteten Trauben im Herbst zwar entgegen, musste diese aber zum Ausbau auswärts geben. Mit dem Einstieg des Sohnes hat sich dies in fast schon familiären Betrieb geändert.

Mit Leidenschaft beim Handwerk

Weinkeltern ist nicht nur sein Beruf, sondern auch seine Berufung. Zwar stand auch die Ausbildung zum Landmaschinenmechaniker zeitweise zur Diskussion, doch in der Oberstufe kristallisierte sich immer stärker heraus, dass er sich bei der Arbeit im Weinkeller am wohlsten fühlt. Nach seiner Lehre bei der Rimuss-Kellerei Rahm in Hallau arbeitete er bei Paul Gasser in Ellikon, wo er lernte, wie Schaumweine in traditioneller Flaschengärung entstehen. Er initiierte seine erste Eigenkreation für die Weinbaugenossenschaft Löhningen, den Schaumwein «Dave one».

Nun, drei Jahre später, hält er eine Flasche Riesling-Sylvaner 2015 in der Hand – den ersten Wein, den er in Eigenregie keltern durfte. «Er ist ausgewogen und fruchtig, das mag ich sehr», erzählt David Walter, der bescheiden und pflichtbewusst wirkt, obwohl er allen Grund hätte, seinen ersten Jahrgang voller Stolz zu präsentieren. Doch anstatt über Eigenleistungen spricht er lieber über Geschmacksnoten und erzählt über die Art der Herstellung: «Ich habe grosse Freude daran, mich mit



Den Riesling-Sylvaner hat David Walter erstmals in Eigenregie gekeltert.

Bild: Ramona Pfund

Leuten auszutauschen. Vor meiner ersten Degustation war ich aber schon sehr nervös.» Heute ist er derart sattelfest, dass er sogar Degustationskurse leitet.

Von der Knospe bis zum Tropfen

Wer allerdings denkt, dass in der Löhninger Trotte bald Metalltanks und Holzfässer stehen, liegt falsch. «Die Flaschenabfüllung ist hier nicht möglich, da es im Winter zu kalt ist und wir nicht heizen können», erklärt David Walter, der zurzeit mitten in der Weiterbildung zum Weinbautechniker an der höheren Fachschule in Wädenswil steckt. Der Zufall wollte es, dass er dort Thomas Meier, den Kellermeister des Weinguts Lindenhofs in Osterfingen, kennenlernte. Nun hat er sich dort eingemietet, um einige spezielle Trotten-Weine

selbst zu kelteren. Er genießt dabei nicht nur die volle Unterstützung seiner Eltern, sondern auch das Vertrauen der Rebbaudern: «Wir haben ein sehr gutes Einvernehmen, auch wenn mein Vater viel mehr im direkten Kontakt zu den Rebbaudern steht, als ich selbst.» Wenn er allerdings nicht gerade die Schulbank drückt, ist er immer beim Weinverkauf in der Trotte am Freitagabend von 17.30 bis 19 Uhr und am Samstagmorgen von 10 bis 12 Uhr anzutreffen.

Der junge Weinmacher bringt zwar frischen Wind in die Trotte, aber von umkrepeln kann keine Rede sein. «Wir bleiben vorläufig bei der bisherigen Linie. Nur mit dem Pinot Noir habe ich für den kommenden Jahrgang eine Überraschung geplant», erzählt er mit einem schelmi-

Trotz 400 Jahren jung geblieben

Die Löhninger Trotte wurde 1603 gebaut, sie hat also bereits über 400 Jahre auf dem Buckel. Sie gehörte damals zu Pfarrhaus und Kirche. Ihre Weine schenkten die Winzer vollumfänglich dem Spital, weshalb das Bauwerk auch Spitaltrotte genannt wurde. Die Originalbaumtrotte stammt aus dem Jahr 1713. Vier Mann brauchte es damals, um das Traubengut während vier bis sechs Stunden zu pressen. Vor zwei Jahren wurde sie leicht renoviert, dabei ist ein beheizbarer Degustations- und Verkaufsraum entstanden. Die Trotte gehört der Gemeinde und wird von der Weinbaugenossenschaft Löhningen gemietet. Diese wurde 1951 gegründet und zählt heute 82 Mitglieder, 29 sind Traubenproduzenten, die Flächen von sieben Aren bis zwei Hektaren bewirtschaften. Neun Traubensorten sind vertreten: Riesling-Sylvaner, Blauburgunder, Garanoir, Dornfelder, Chardonnay, Cabernet Dorsa, Seyval blanc, Cabernet Jura und Sauvignon blanc. Weitere Informationen sind unter www.trotte.ch zu finden.

schen Lächeln. Besonders gefällt ihm der Chardonnay, der kurz im Holzfass ausgebaut wurde. Doch auch der Portwein, der komplett in der Trotte selbst hergestellt werden kann, hat es ihm angetan. Durch sein Zutun bekam ausserdem der beliebte liebliche Weisswein «Sommerwind» Zuwachs: Seit Kurzem gibt es den Rosé «Sommerflirt» aus Garanoir-Trauben. Auch der Rosé-Schaumwein «Tro Secco» war seine Idee. «Ich hätte noch viele Ideen, aber man würde immer gerne mehr machen, als es die eigene Kapazität erlaubt.»

Neben der Weiterbildung, die ihn unter anderem in der Betriebsführung und Buchhaltung schult, hilft er oft auf dem heimischen Bauernhof und im Reberg mit. «Als Weinproduzent ist es mir sehr wichtig, vom Ursprung bis zum Endprodukt dabei zu sein», so der Weintechnologe. Hinzu kommt noch ein kleines Engagement im Lindenhof bei Thomas Meier. Wo bleibt da beim jungen Mann die Freizeit? David Walter versichert lachend: «Auch die kommt nicht zu kurz.»