



Der erste Wein am Rhein

Diesen Herbst lernte ich drei Jungunternehmer kennen, die Freude machen und Zuversicht wecken. Zwei davon bieten ihre Produkte auch über siroop.ch an, dem neuen Schweizer Online-Marktplatz.

@ Email

f Facebook

t Twitter

g+ Google+



HANSPETER
DANUSER

Adrian Hirt in Tschierschen war mit seinen [Alpenhirt-Fleischspezialitäten](#) Bündner Jungunternehmer 2015. Er veredelt das Trockenfleisch von Schweizer Kühen nach dem Rezept seines Urgrossvaters (geb. 1896) – «... will scho der Urneni gwusst hät, was guat isch!».

Als Lebensmittelingenieur hat Adrian hier und im Ausland die industrielle Fleisch- und Lebensmittelindustrie à fonds kennengelernt und beobachtet, dass immer mehr Menschen an Allergien und Intoleranzen leiden. Darum heisst sein Credo für die Alpenhirt-Produkte: natürliches Fleisch von gesunden Tieren! Über #KuhTransparenz legt er die Herkunft seiner Spezialitäten komplett offen. Die gesamten Lebensgeschichten der verarbeiteten Kühe sind auf seiner Website unter www.alpenhirt.ch («Woher stammt mein Alpen-Fleisch») durch Eingabe des Verfalldatums nachzulesen.

Auch Rainer Zimmermann legt grossen Wert auf die Echtheit und Glaubwürdigkeit seiner Produkte. Er ist Winzer in Visperterminen (Wallis) und pflegt in langjähriger Familientradition den Rebbau im höchsten Weinberg Europa, 1250 m ü.M. Rainer produziert in Handarbeit den charaktervollen Gletscherwein aus Heidatrauben. Das ist eine sehr alte Rebsorte. Schon die Helveten und später die Römer haben diese im Wallis angebaut. Daher verbindet Rainer seinen Wein mit „der Seele alter Walliser Sagen«. Eine davon handelt [von Johanneli Fi und so heisst auch Reiners Weinkeller im alten Teil von Visp](#). Die Geschichte dieser Sage hängt an jeder Weinflasche. Und der Slogan lautet: «Jetzt gibts wider der Wii von Johanneli Fi!»

Auch Aron Candrian pflegt den Weinbau. Auf einer Parzelle von 400 Quadratmetern unterhalb Brega da Heida bei Sagogn zwischen Ilanz und Laax in Graubünden pflanzte er auf 780 m ü.M. 300 Rebstöcke der Sorte

Solaris. Diesen Herbst hat er den ersten Jahrgang seines biologischen Weissweins Resvegl gekeltert. Der rätoromanische Name erinnert daran, dass schon im achten Jahrhundert im Testament von Bischof Tello erwähnt ist, dass hier Wein angebaut wurde. 1250 Jahre später sorgt Aron nun für eine Wiederbelebung des «ersten Weins am Rhein».



Aron Candrian produziert bei Sagogn den «ersten Wein am Rhein».

Adrian, Rainer und Aron kennen sich nicht, leben ihr Unternehmertum aber nach den gleichen Prinzipien und Credos:

Spitzenqualität in einer relevanten, begehrten Nische

Echte Materialien, authentische Herstellungsverfahren

Leidenschaft und Kommitment der ganzen Familie

Sorgfältige und langfristig angelegte Pflege der Marke

Zeitgemässe Kommunikation und Verkauf vor Ort und im Netz

PS: Da die beiden erwähnten Weingärten oberhalb des Trasses des berühmten Glacier-Express liegen, wäre es schön, wenn ihre Weine dort auch angeboten würden. Nicht alle der jährlich über 200 000 Passagiere aus aller Welt wissen, welche gute Weine in den Kantonen Graubünden und Wallis wachsen.