

Ein Weinbauer kehrt zurück

Antoine Kaufmann übernimmt die Domaine
Nussbaumer und stellt den Betrieb auf Bioknospe um.



Den Weinkeller hat Antoine Kaufmann bereits nach seinen Vorstellungen umgebaut.

Nicole Nars-zimmer

Ausgabe Basel

Schweiz am Sonntag / Basel
4051 Basel
061/ 927 26 00
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'279
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 54
Fläche: 77'916 mm²

VON CHRISTIAN MENSCH

Die vergangenen 25 Jahre verbrachte Antoine Kaufmann in der Provence. 16 Jahre lang war er Winzer und Schlossherr im Château Duvivier, dem Weingut des Schweizer Bio-wein-Händlers Delinat. Nun kehrt der 53-jährige Baselbieter in die Heimat zurück. Auf Anfang Jahr hat er zusammen mit seiner Frau offiziell die Domaine Nussbaumer, das Weingut in der Aescher Klus, gekauft.

Aufgebrochen ist Kaufmann mit zwanzig Jahren von Biel-Benken aus, wo er aufgewachsen ist. Er wollte Weinbauer werden, was in den heimischen Gefilden damals noch wenig Erfolg versprach. Er dislozierte in die Roman-die, absolvierte eine Winzerlehre. Es zog ihn weiter. Nach Australien zur Delatite Winery. Ins kalifornische Nappa Valley zu den Trefethen Family Vineyards. In das italienische Chi-anti-Gebiet. Anfang der 1990er-Jahre wurde er in der Provence sesshaft. Aus dem Winzer wurde der Biowinzer.

Das Château Duvivier ist unter Kaufmann zu Delinats Vorzeigegut geworden. Die dreissig Hektaren werden nach den Methoden der Biodiversität bewirtschaftet und im Schloss machen Gäste Ferien. Als Betriebs-leiter verantwortete er den Weinbau, als Hobby bewirtschaftete er in der Nachbarschaft ein eigenes kleineres Rebgebiet. Vor drei Jahren sei er mit seiner Frau übereinge-kommen, etwas Neues zu wagen. In Frank-reich mit den eigenen sechs Hektaren Reb-fläche den Sprung in die Selbstständigkeit zu wagen, mochten sie nicht. Zu unsicher sei ihnen die wirtschaftliche Perspektive ge-wesen, zu wenig unternehmerisch die Hal-tung des Staatssystems und zu weit abgele-gen das Gut für ein aktives Sozialleben. Es sei zwar schön, Olivenhaine und Trüffelpäu-me um sich zu haben, aber auch einsam. Wieder in Biel-Benken hätten sie sich in der Romandie, im Markgräflerland, umgesehen, und dann durch einen Bekannten auf das Naheliegende aufmerksam geworden: die Domaine Nussbaumer.

Domaine stand zum Verkauf

Nicolas Dolder hat sich seit der Jahrtausend-wende auf dem Aescher Hof abgemüht. Vom Ehepaar Josy und Kurt Nussbaumer hatte er zwar ein Restaurant mit hervor-ra-gendem Namen, aber auch ein herunterge-

wirtschaftetes Gut übernommen, auf das die UBS ihre Hand gelegt hatte. Nach 15 Jah-ren mit einem Restaurant, das nicht mehr richtig funktionierte, und stetig wechseln-den Kellermeistern, wusste er, dass es die umfassende Lösung brauchte. Eine Ver-pachtung war ihm zu risikoreich, so blieb der Verkauf.

Kaufmann ist für Dolder ein Glücksfall, wie auch umgekehrt: Der Winzer über-nimmt das Weingut, Dolder kann sich auf das Restaurant konzentrieren. In diesem Jahr steht noch ein Umbau an, im kommen-den Jahr gibt es eine Wiedereröffnung.

Im vergangenen Frühjahr entstand der erste Kontakt zwischen Dolder und Kaufmann, die Weinlese im vergangenen Herbst übernahm bereits Kaufmann. Er hat gekel-tert und wird den Wein im Frühjahr in Fla-schen abfüllen. Es ist noch nicht der fines-senreiche, elegante Wein, den er sich vor-stellt. Denn für die Umstellung braucht er Zeit. Die Ernte 2019 soll die erste sein, die mit einem Biozertifikat aufwarten kann. Bis die Domaine seine Handschrift trägt, wer-

«Die Ernte 2019 wird erstmals biozertifiziert sein.»

ANTOINE KAUFMANN,
WINZER

den Jahre vergehen. Mehr Weissweine wolle er machen, Stöcke umpfropfen, neue auf-ziehen. In Aesch gehören 4,5 Hektaren zur Domaine, eine weitere Hektare ist dazuge-pachtet. 30 000 bis 35 000 Flaschen sollten damit jährlich produziert werden können. Genug, um gut drei Gehälter über das Jahr und um die 15 Erntehelfer zu finanzieren.

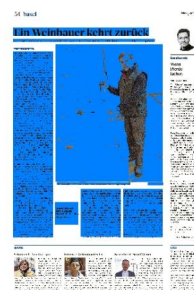
Der Weinbau ist Haupteinnahme, aber auch Kulisse für einen wichtigen Nebener-werb: das Eventgeschäft. Wie bisher sollen Hochzeiten wie Firmenanlässe stattfinden. Für kleinere Gesellschaften biete sich dann das ebenfalls auf Bioprodukte umgestellte Lokal an, grössere Gesellschaften fänden in der Domaine selbst Platz. Die Besucher im Naherholungsgebiet sollten dem Rebborg

Schweiz am Sonntag

Ausgabe Basel

Schweiz am Sonntag / Basel
4051 Basel
061/ 927 26 00
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'279
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 54
Fläche: 77'916 mm²

ansehen, dass hier Biodiversität gepflegt werde. Mit bunten Sträuchern am Ende der Rebreihen, die Insekten anlocken. Mit Steinhäufen, in denen sich Echsen wohlfühlen. Mit Insektenhotels, künstlichen Nisthilfen, als Teil der aktiven Schädlingsbekämpfung. Ein artenreicher Weinberg mit reduziertem Ertrag seien aber Grundstein, um einen «ehrlichen» Wein herzustellen, meint Kaufmann.

Grössere Nachfrage als Angebot

Noch hat es sich nicht weit herumgesprochen, was Kaufmann auf der Domaine vorhat. Eine unliebsame Konkurrenz werde er für andere Winzer aber nicht werden, sagt Dolder. Denn zum einen sei das Verhältnis unter den Weinbauern der Region, die zusammen 120 Hektaren bewirtschaften gut, zum anderen die Nachfrage der Agglomeration Basel nach regionalen Weinen grösser als das Angebot. Und wenn sich eine Domaine auszeichne, profitierten alle davon.