

# Neuer Kellermeister, neuer Keller

**Markus Stamm** ist im Herbst 2014 in den Familienbetrieb in Thayngen eingestiegen. 2015 war der erste Jahrgang, den er in eigener Verantwortung als Kellermeister kelterte. Jetzt geht der Bau der neuen Kellerei in die Abschlussphase – und die Züglete steht bevor.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

«Wir haben ganz auf Holz gesetzt», sagt der junge Kellermeister Markus Stamm. «Wegen des Raumklimas und wegen der Energiebilanz.» Deshalb haben Hübscher aus Beringen und Tanner aus Merishausen beim Ständerbau der neuen Kellerei von WeinStamm im Industriegebiet von Thayngen auch so viel Schweizer Holz wie möglich verbaut, das bei Keller in Stammheim und Tanner in Merishausen zugesägt worden war. «Ein schöner Anteil kam aus unserem eigenen Wald», fügt Markus Stamm hinzu, «bis in die 80er-Jahre war der Hof meiner Eltern ein traditioneller landwirtschaftlicher Mischbetrieb mit Ackerbau, Vieh und Waldwirtschaft.» Darum auch die grosse Vorhalle des Neubaus, da ist Platz für grösseres landwirtschaftliches Gerät aus dem Ackerbau – und für Standen voll Trauben, die man rasch unter Dach fahren kann, wenn ein Gewitter droht. Von der Vorhalle geht es zur Annahmestation für die Ernte, anschliessend zentral die Abfüllanlage, links und rechts Tanklager, der Barriquekeller und ein grosses Flaschenlager, denn bei WeinStamm kommt ein Wein erst bei beginnender Trinkreife in den Verkauf: «Abhängig vom Weintyp müssen sich unsere Kunden manchmal gedulden und zum Beispiel ein halbes Jahr auf die Thaynger Spätlese warten», erklärt Stamm.

Bis im letzten Sommer hatte Stamm mit der alten Kellerei, dem Laden in der Schaffhauser Altstadt und den Aussenlagern fünf verschiedene Standorte – jetzt werden alle zusammengeführt, der Betrieb gebündelt.



Der junge Kellermeister Markus Stamm spricht in der Vorhalle der neuen Kellerei von WeinStamm mit dem Leiter des Generationenprojekts, dem Thaynger Architekten Reto Wunderli.

Bild Ulrich Schweizer

«Am liebsten würde ich diesen Herbst alle Trauben schon hier unten annehmen», sagt Markus Stamm. «Gedanklich sind wir schon lange am Bauen, die Projektstudie haben wir vor vielen Jahren bei Dost und bei Hofer und Kick in Auftrag gegeben, realisiert wird die Projektstudie von Dost. «Gut Ding will Weile haben», kommentiert der Thaynger Architekt Reto Wunderli, der das Projekt zur Baureife entwickelt und die Bauleitung übernommen hat.

## Önologiestudium und Kellerzüglete

«Natürlich wünschte ich allen Betrieben in unserer Region auch dieses Jahr einen hundertprozentigen Ertrag – aber für uns ist es im Hinblick auf den Umzug unsrer Kellerei nicht unbedingt von Nachteil, dass wir grosse Ertrags-einbussen haben und wahrscheinlich nicht viel mehr als 30 bis 40 Prozent eines Durchschnittsjahres ernten wer-

den: So haben wir genug leere Tanks für die Züglete», überlegt Markus Stamm. Im Herbst 2014 hat er im Familienbetrieb angefangen, im ersten Herbst noch unter der Anleitung von Fabio Montalbano, der jetzt Kellermeister bei der Zürcher Staatskellerei ist. «2014 war anspruchsvolles Jahr, auch wegen der Kirschessigfliege. 2015 war dann mein erster Herbst als Kellermeister. Es war wunderbar einfach, man konnte einfach nach Schulbuch vorgehen, auch vieles ausprobieren», erinnert er sich.

Und Markus Stamm probiert gerne aus: Nachdem er Feuerwehrmann, Militärpilot und Lokiführer im Alter von etwa acht Jahren für sich ausgeschlossen hatte, schnupperte er als Landmaschinenmechaniker und Bauer, aber auch Maschinenbau interessierte ihn. «Meine beiden Schwestern haben die Matura gemacht und studiert», erzählt

er. «Nein, gezwungen wurde ich nicht, den Betrieb zu übernehmen. Einzig in den Reben mussten wir als Kinder jeweils mithelfen.» Die «Stifti» habe er beim Vater auf Zusehen angefangen: «Wenn's mich angurkt, hör ich auf.» Er hörte aber nicht auf, im zweiten Lehrjahr war er bei Martin Wetzler in Würenlos, im dritten im Weingut zum Sternen in Würenlingen, wo er in der Rebschule Meier Sorten wie Malbec kennenlernte und sich mit der Hilfe von Lehrmeister Andreas Meier auf die Abschlussprüfung vorbereitete.

2011 bis 2014 studierte er an der Fachhochschule in Changins Önologie und schloss mit dem Bachelor in Life Science ab. Dann ging's sogleich in den Familienbetrieb: «Ich habe einen Kollegen, der nach dem Abschluss für drei Monate auf ein renommiertes Weingut im Burgund ging – und die ganze Zeit Tanks schrubben musste. Das kann's ja

## WeinStamm Reben, Lohnkelterungen und «Genusswert-Weine»

Der Familienbetrieb WeinStamm bewirtschaftet gut 13 Hektaren eigene Reben, davon 7,5 ha in Thayngen und 5,5 ha in Stein am Rhein. Zugekauft werden Trauben von vier bis fünf Hektaren aus dem oberen Kantonsteil und aus dem Klettgau, etwa 10000 Flaschen produziert WeinStamm als Lohnkelterer.

Die Idee zu den Genusswert-Weinen stammt von Vater Thomas Stamm, dem es darum ging, der Kundschaft eine Orientierungshilfe zu geben. «Die Werte 0 bis 3 sind leichte Apéroweine, 4 bis 6 Essensbegleiter, 7 bis 9 anspruchsvolle Charakterweine», erklärt Markus Stamm. «Leicht lassen sich anhand des Jahrgangs eines Geburtskindes vier verschiedene Flaschen zusammensetzen, zum Beispiel dieses Jahr 1/9/5/7 zu einem 60. Es gibt deckungsgleiche Weine wie zum Beispiel Cabernet Jura (2 rot) oder Cabernet Merlot (6 rot), aber Lagenweine wie die Thaynger Spätlese kommen nicht in die Genusswert-Linie.» (us)

auch nicht sein.» Stamms Traum wäre eher gewesen, drei, vier Jahre in einen netten, kleinen Betrieb zu gehen. «Doch bei uns stand der Neubau der Kellerei an, ein Generationenprojekt.» So stieg Markus Stamm im Herbst 2014 in den familieneigenen netten, kleinen Betrieb WeinStamm ein, zuständig für Keller und Verkauf. «Auf dem Weingut gibt es so viele verschiedene Bereiche, vom Rebbau über die Kellertechnik bis zum Marketing, dass es mir noch nie langweilig geworden ist.»

Sein nächstes Ziel: «Eine saubere Züglete unserer Kellerei!» Dann will er den Laden und den Verkauf in Thayngen in Schuss bringen. «Ich freue mich jetzt schon auf den Herbst 2018, wenn dann alles eingerichtet und an Ort und Stelle ist.» Noch ein paar Jahre will er Kellermeister bleiben, um dann im Wechselspiel mit dem Vater die Leitung des ganzen Betriebs zu übernehmen.