

# Regionale Genüsse und Gastfreundschaft

Bei uns im Tal gedeihen Reben, die zu feinen Weiss- und Rotweinen verarbeitet werden, und Gastfreundschaft wird grossgeschrieben. Ein kleines Loblied auf das malerische Schenkenbergertal und die Regionalität, zu der auch wir uns bekennen.

Das Schenkenbergertal ist eine idyllische Landschaft, eingebettet zwischen Aaretal und Staffelegg und begrenzt von den Höhenzügen des Kettenjuras. Das rund 32 Quadratkilometer grosse Gebiet mit den Gemeinden Auenstein, Schinznach, Schinznach-Bad, Thalheim, Veltheim und Villnachern ist geprägt von den ausgedehnten Weinbergen, deren Rebzeilen sich malerisch über Hügel und Niederungen winden. Benannt wurde das Tal nach der gleichnamigen Ruine Schenkenberg – Schloss Kastelen (im Bild links), und in Sichtweite die Habsburg und das Schloss Wildegg sind weitere geschichtsträchtige und gern besuchte Ausflugsziele in der Nähe.

## Weinbau in der DNA

Für viele gilt das Schenkenbergertal als eines der schönsten Täler am Jura-Südfuss. Und um bei den Superlativen zu bleiben: Es ist auch eines der ältesten Weinbaugebiete der Deutschschweiz – bereits die Römer haben hier an den sonnigen Südhängen Wein angebaut. Grösster Produzent ist die Weinbaugenossenschaft Schinznach, die von über 40 Winzerinnen und Winzern mit Trauben beliefert wird. Dazu kommen weitere Weinproduzenten, die aus ihren Trauben ausgezeichneten Weine kelterten. Insgesamt werden im Tal aus über 30 Rebsorten mehr als

80 unterschiedliche Weiss- und Rotweine produziert, das sind in guten Jahren annähernd 300'000 Liter Wein. Auch das Gastronomie-Angebot ist gross: Viele Weinproduzenten bieten Degustationen an Weinberg- und Kellerführungen an, ausserdem sind die taleigenen Weine natürlich auch in regionalen Gasthöfen und Restaurants zu geniessen.

## Apropos regional

Auch im Restaurant des Gartencenters Zulauf werden Weine aus dem Schenkenbergertal kredenzt, dazu gibt es jeden Monat ein Menü oder Dessert, das hauptsächlich aus regionalen Produkten aus dem Parkgebiet besteht. Ausserdem sind viele regionale Produkte im Bereich «Gaumenfreuden» erhältlich, wie zum Beispiel verschiedene Teesorten, Dörrfrüchte und Nüsse, Gewürzmischungen, Cidre, Brände, Käse und Fleischprodukte – ideale Geschenke zum Mitbringen. Mit dem Kauf dieser Produkte unterstützen Sie regionale Produzenten, vermeiden lange Transportwege und schützen so das Klima.



Der Pflanzenführer für naturnahe Gärten ist in Zusammenarbeit mit dem Jurapark Aargau entstanden.

## Partner von Jurapark Aargau

Zulauf ist seit dem 1. Januar 2024 Partnerbetrieb des regionalen Naturparks «Jurapark Aargau», zu dessen Gebiet auch das Schen-



Die Rebzeilen der Winzerinnen und Winzer wachsen elegant über Höhen und Senken des Schenkenbergertals. Hier werden blaue und weisse Trauben zu schmackhaften Weinen, spritzigen Schaumweinen und gehaltvollen Bränden verarbeitet.

kenbergertal gehört. Das Ziel des Naturparks wie auch unserer Partnerschaft ist die Aufwertung der Qualität und Vielfalt von einheimischen Tier- und Pflanzenarten, die Stärkung von Landschaft, Kultur und Ortsbildern und der Region als Naherholungsraum sowie die Förderung einer nachhaltigen Wirtschaft. Über 3000 Pflanzen in unserem Sortiment sind vom Jurapark Aargau zertifiziert und entsprechend mit einem Label ausgezeichnet. Sie sind besonders wertvoll für Insekten oder Vögel oder generell für unsere Natur und Pflanzenwelt. Der Führer «Pflanzen für naturnahe Gärten» ist bei uns im Gartencenter erhältlich und zeigt eine Auswahl von Jurapark-zertifizierten Pflanzen, Hecken- und Staudensets und enthält zusätzlich viele nützliche Tipps.

## Der Weg ist das Ziel

Unter dem Label «Genuss-Strasse» haben sich innovative Gastronomie- und Landwirtschaftsbetriebe sowie Verkaufsläden zusammengesetzt, die regionale Produkte fördern möchten. Beim Jurapark Aargau und anderen Anbietern können Genuss-Reisen für Grup-

pen gebucht werden wie zum Beispiel ein Geissen-Trekking mit Aperio, ein Pasta-Kurs mit Abendessen oder ein Sagenhafter Spaziergang (weitere Infos auf [www.jurapark-aargau.ch/genuss-strasse](http://www.jurapark-aargau.ch/genuss-strasse)). Falls Sie jemandem regionale Genüsse oder Erlebnisse schenken möchten, sind beim Jurapark Aargau, bei verschiedenen Partnern oder bei uns im Gartencenter an der Kasse «Genuss-Scheine» zu CHF 10.-/20.- oder 50.- erhältlich. Diese können bei verschiedenen Partner-Betrieben der Genuss-Strasse für Veranstaltungen, Exkursionen oder Kurse eingelöst werden.



Auch bei uns im Baumschul-Café gibt es verschiedene regionale Genüsse im Angebot.

# Eigene Trauben – regionaler gehts nicht

Kelter- und Edeltrauben werden seit Jahrtausenden angebaut. Trotz Krankheiten und Schädlingen gelang es, robuste und schmackhafte Sorten zu züchten, die zu Wein verarbeitet oder als Tafeltrauben genossen werden – auch frisch aus dem eigenen Garten.

Tafeltrauben sind ein exquisiter Genuss und sehr gesund (siehe auch unseren Artikel Pflanzenküche auf Seite 12), am besten sind sie frisch geschnitten von der Rebe im eigenen Garten. Wer sich diese Köstlichkeit gönnen möchte und genug Platz hat, sollte sich vor dem Pflanzen ein paar grundlegende Gedanken machen. Standort, Sorte und Pflege entscheiden über Erfolg oder Misserfolg der



Trauben aus dem eigenen Garten sind ein gesundes und feines Dessert, man braucht allerdings einen geeigneten Standort für die sonnen- und wärmeliebenden Pflanzen.

persönlichen Traubenernte. Um die Angelegenheit mit der Sortenwahl zu verstehen, hilft ein Blick zurück.

## Die Wiege der Weinkultur

Grabmalereien und –beigaben legen nahe, dass bereits im alten Ägypten um 2500 v. Chr. Wein produziert wurde. Allgemein wird aber Europa als Wiege der heutigen Weinkultur angesehen. Von den Griechen gelangte das Wissen um die Weinherstellung an die Römer und diese verbreiteten den Anbau in ganz Europa. Vor rund 500 Jahren hatten Auswanderer und Missionare Rebstöcke im Gepäck und begründeten so den Weinbau in der Neuen Welt und auf weiteren Kontinenten dieser Erde. Obwohl der grösste Teil aller Trauben weltweit der Weinherstellung dient, wurden in den letzten Jahrhunderten auch explizit verschiedene Sorten Tafeltrauben gezüchtet.

## Pilze und Schädlinge importiert

Im 19. Jahrhundert gelangten der Echte und Falsche Mehltau aus Nordamerika nach Europa, die unseren Reben massiv zusetzten.

Und als wäre das nicht genug, tauchte auch noch die Reblaus auf, ebenfalls ein Direktimport aus Nordamerika – der Super-GAU für die europäischen Reben, der Weinbau stand vor dem Zusammenbruch. Durch gezielte Veredlung von europäischen Edelreben auf amerikanische Unterlagsreben entstanden Sorten, denen die Reblaus nicht mehr viel anhaben konnte. Eine Mischung aus Kupfer und Schwefel, mit der die Reben gespritzt wurden, minimierte den Mehltau. Die heutigen modernen Kreuzungen von Europäer- und Amerikanersorten, sog. Hybridreben, sind noch viel weniger anfällig auf Mehltau. Auf diese Weise kam der europäische Rebbau wieder aus der Krise. Heute sind Italien, Frankreich und Spanien die bedeutendsten Weinbauländer der Welt.

## Amerikaner, Europäer oder Hybriden?

Für die Pflanzung einer Tafelrebe im Hausgarten stellt sich die Frage: Für welche Sorte entscheidet man sich am besten? Europäersorten kommen eigentlich nur in Frage,

wenn ein sonniger und vor allem von Regen geschützter Standort vorhanden ist, sie sind freistehend sehr anfällig auf Pilze und müssen mit chemischen Mitteln regelmässig gespritzt werden, vor allem in einem regenreichen Jahr wie diesem. Wir empfehlen Ihnen deshalb Amerikaner- oder Hybridreben – sie passen auch in einen biologischen Garten, da sie anspruchslos und wenig anfällig auf Krankheiten und Schädlinge sind.

## Der richtige Standort? Matchentscheidend.

Tafelreben sind wahre Sonnenanbeter und möchten am liebsten an einem vollsonnigen, warmen Standort stehen. Am besten ist ein windgeschützter Platz an einer Hauswand mit Ausrichtung nach Süden, Südwest oder Südost. Ideal ist auch eine besonnte Pergola, an der die rankenden Reben gerne hochwachsen und darunter für kühlenden Schatten sorgen. Es gibt auch Rebensorten für halbsonnige Standorte, unsere Fachpersonen



1



2



3



4

im Gartencenter beraten Sie gerne. Wer einer Rebe aber keinen passenden Platz bieten kann, sollte von einer Pflanzung absehen. Für sie gilt (wie für viele andere Pflanzen übrigens auch): Der passende Standort ist ein absolutes Muss.

## Weiss oder blau?

Wissenschaftler haben herausgefunden, dass die weissen und roten Sorten vermutlich auf Genmutationen zurückzuführen sind, ursprünglich soll es nur blaue Sorten gegeben haben. Welche Sorte man für die Pflanzung im Garten wählt, ist aber reine Geschmacks-

sache. Grüne, gelbe, bernsteinfarbene, rote oder blaue Trauben eignen sich alle gleich gut für den Hausgarten. Damit Sie für Pflanzung und Pflege und vor allem für den Schnitt Ihrer Hausrebe ausreichend Informationen erhalten, empfehlen wir Ihnen unseren Kurs «Rebenschnitt», der jedes Jahr im Januar stattfindet, oder unsere diversen Fachartikel zum Thema auf [www.zulauf.ch](http://www.zulauf.ch). Natürlich stehen Ihnen auch unsere Fachberaterinnen und –berater im Gartencenter gerne zur Verfügung. Nachfolgend stellen wir Ihnen einige bewährte Rebensorten vor.



5



6



7

## 3 Suffolk Red

Eine schöne Exotin unter den Tafeltrauben mit roten, grossen und kernlosen Beeren an mittelgrossen, lockeren Trauben. Die Hybridrebe reift mittelfrüh, ist ertragreich, starkwachsend und sehr gut geeignet für Pergolen.

## 4 Birstaler Muskat

Die robuste Hybridrebe mit starkem Wuchs ist eine Schweizer Züchtung. Die mittelgrossen, knackigen Beeren haben einen süssen, typischen Muskatgeschmack und wachsen an locker geformten Trauben. Sehr frühe Reifezeit (ab Mitte August).

## 5 Magliasina

Die schwarzblauen, mittelgrossen Beeren wachsen an langen Trauben und haben einen süss-sauren, typischen Fox-Geschmack. Die starkwachsende Sorte eignet sich mit ihren sehr grossen und dekorativen Blättern hervorragend für eine Pergola. Sie ist ab Mitte September essreif.

## 6 Arkadia

An der robusten Hybridrebe wachsen grosse, spitzovale Beeren an riesigen Trauben. Die kernarmen Beeren haben ein süsses, feinefruchtiges Aroma. Die starkwachsende Rebe ist frühreifend und bringt regelmässig hohe Erträge.

## 7 Venus

Die dicken, fleischigen und kernlosen Beeren wachsen an grossen, lockeren Trauben. Sie sind sehr aromatisch und süss. Die robuste, gesunde und anspruchslose Hybridrebe hat einen starken Wuchs und dekorative Blätter. Essreife ab Mitte September.

## 1 Lakemont (New York)

Die mittelgrossen, weissen Beeren sind süss, saftig und feinschalig, die Trauben langgezogen und kompakt. Die Lakemont (auch New York genannt) ist eine relativ stark wachsende und eine der beliebtesten und bekanntesten kernlosen Sorten.

## 2 Buffalo

Die grossen, lockeren Trauben mit saftigen, würzigen Beeren sind sehr aromatisch und haben wie alle Amerikanerreben den typischen Foxgeschmack, der allerdings bei Vollreife kaum noch spürbar ist. Die Buffalo ist eine starkwachsende, anspruchslose, mittel- bis spätreifende Sorte.



Tafeltraube 'Muscat bleu' (Hybridrebe)  
CHF 31.– (statt CHF 41.–)

Grosse, ovale und knackige Beeren an lockeren Trauben, feines Muskataroma. Im 4l-Topf. Angebot im September und Oktober gegen Abgabe Bon, nur für Privatkunden, solange Vorrat. Bezug beschränkt auf 2 Stück pro Bon und Person.

