

Region

Ehemaliger Stadtförster macht Wein aus Bülach

Kelter statt Bäume fallen Das Herz von Beat Hildebrandt schlägt für Reben und Wein. Sein Bülacher Barrique reift in besonderen Eichenfässern. Der 73-Jährige erzählt gern von seiner Leidenschaft.

Ruth Hafner Dackerman

Im Restaurant Gleis 7 herrscht an diesem Nachmittag reger Betrieb. Beat Hildebrandt ist hier ein gern gesehener Gast. Seit mehreren Jahren hat sich eine Freundschaft zwischen ihm und Wirt Osman Kaziu aufgebaut. Der Bülacher Blauburgunder sei der Verkaufsschlager Nummer eins, bestätigt Kaziu. Der Wein stammt ausschliesslich aus Bülacher Blauburgundertrauben – ein typischer Landwein, spritzig, fruchtig, mit 13 Volumenprozent nicht allzu schwer. Die Etiketten sind ein Eigenentwurf von Hildebrandt. Sie zeigen das Bülacher Rathaus samt Kirchturm im Hintergrund. «Schliesslich habe ich fast 50 Jahre für diese Stadt gearbeitet. Als Bürger von Bülach soll dies auch eine Art Wertschätzung sein.»

Bei den offenen Weinkellern macht Hildebrandt aktuell nicht mit. Aber er weiss viel über das Unterland – und den Wein. Früher pflegte er den Wald und ern-

tete Holz. Heute pflegt er Reben, erntet Trauben und macht Wein daraus. Bereits sein Grossvater besass Reben in Bülach. «Im Jahr 1987 habe ich eine Rebfläche gekauft und Blauburgundertrauben gesetzt», erzählt der Winzer. Inzwischen erstrecken sich die Reben von Beat Hildebrandt auf rund 50 Aren in den Gebieten am Dättenberg und in Richtung Eschenmosen. Gekeltert wird der Wein in zwei Flaschengrössen im Umfang von 4500 bis 5000 Flaschen pro Jahr im renommierten Weingut Pircher in Egglisau. Für seinen Bülacher Barrique habe er im eigenen Wald eine Eiche gefällt und mehrere Fässer herstellen lassen. Das sei für ihn Nachhaltigkeit.

Eine heikle Phase für den Wein

Prognosen für den hiesigen Wein will er keine machen. «Wir haben den Wein erst, wenn er im Fass ist und der Kelterer seine Arbeit vorzüglich gemacht hat.» Sorgen mache er sich derzeit aber schon. «Es ist eine heik-



Beat Hildebrandt schenkt seinen Bülacher Blauburgunder zum Degustieren ein. Foto: Ruth Hafner Dackerman

le Phase.» Aufgrund der Kälte könnten Trauben erfrieren. Der Hagel könnte junge Triebe abschlagen, was im schlimmsten Fall einen Ernteausfall von 100

Prozent bedeuten würde. «Man lebt mit den Trauben mit.»

Momentan seien die Böden aufgrund des Niederschlags sehr nass. «Stehende Näs-

se ist für die Trauben gefährlich.» Trotz allem sei 2024 bis jetzt kein aussergewöhnliches Jahr. Die Klimaveränderung sei spürbar, bringe aber auch Gutes. «Wir können früher ernten, und die Qualität ist besser geworden.» Die Rebanbaugelände würden sich vom Süden nach Norden verschieben. «Im Süden gibt es zu viel Hitze und zu wenig Wasser.»

Auch Kochen gehört zu seinen Hobbys

Beat Hildebrandt ist ein Naturmensch. Auch nach seiner Pensionierung sei er jeden Tag draussen. Anfang Jahr gelte es, Reben zu schneiden und anschliessend aufzubinden. Danach werde verlesen, um die Menge zu regulieren und erste Blätter zu «läuble». Ab Mitte September könne man nach weiteren Arbeiten dann auf eine gute Ernte hoffen. Ja, Wein sei einfach ein Naturprodukt – jedes Jahr anders, doch immer ein Genuss. Hobbys hat der ehemalige Stadtförster neben dem

Wein aber noch weitere. So trifft er sich seit mehr als 30 Jahren einmal im Monat mit den Männern der Sternenchuchi Bülach. In einer Schulküche wird gekocht – von jeweils einem anderen Clubmitglied organisiert – und natürlich der entsprechende Wein dazu genossen. Auch Stadtführungen machen Beat Hildebrandt Spass, genauso wie Angebote für Schulklassen wie die kürzlich durchgeführte Baumpflanzaktion. «Den Kindern soll der Respekt vor der Natur beigebracht werden.»

Seit 15 Jahren wohnt Beat Hildebrandt in der Gemeinde Glattfelden und fühlt sich dort sehr wohl. Im Sommer trifft man ihn täglich im Schwimmbad an – «gut geführt, mit einem tollen Bademeisterteam». Ja, er lebe gern in Glattfelden, fügt Hildebrandt an, man habe ihn hier gut aufgenommen. Natur zum Geniessen gebe es auch in Glattfelden. «Ich habe die Natur im Herzen und versuche, diese Leidenschaft den Menschen weiterzugeben.»