

TAG DER OFFENEN WEINKELLER

Der einheimische Wein braucht sich nicht zu verstecken

Das Herz des ehemaligen Bülacher Stadtförsters, Beat Hildebrandt, schlägt für Reben und Wein. Auch wenn er beim Tag der offenen Weinkeller nicht mitmacht, erzählt der 73-jährige Glattfelder gern von seiner Leidenschaft.

Ruth Hafner Dackerman

Im Restaurant Gleis 7 herrscht an diesem Dienstagnachmittag 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. Er 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.»

Früher pflegte Beat Hildebrandt den Wald und erntete Holz. Heute pflegt er Reben, erntet Trauben und macht Wein daraus. Bereits sein



Zum Sortiment gehören zwei Weissweine, ein Rosé, zwei Blauburgunder sowie ein Bülacher Sekt.

BILD RHD



Hildebrandt schenkt seinen Bülacher Blauburgunder zum Degustieren ein.

BILD RHD

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. Gekeltet wird der Wein in zwei Flaschengrössen in einer Produktion von 4500 bis 5000 Flaschen pro Jahr im renommierten Weingut Pircher in Eglisau. Für seinen Bülacher Barrique habe er aus dem eigenen Wald eine Eiche gefällt und mehrere Fässer küfern 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 vorzüg-

lich gemacht hat.» Sorgen mache er sich derzeit aber schon. «Es ist eine heikle Phase.» Aufgrund der Kälte könnten Trauben erfrieren. Der Hagel könnte junge Triebe abschlagen, was im schlimmsten Fall einen Ernteausschlag von 100 Prozent bedeuten würde. «Man lebt mit den Trauben mit.» Momentan seien die Böden aufgrund des Niederschlags sehr nass. «Stehende Nässe 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 Rebanbauggebiete würden sich vom Süden nach Norden verschieben. «Im Süden gibt es zu viel Hitze und zu wenig Wasser.»

Beat Hildebrandt ist ein Naturmensch. Auch nach seiner Pensio-

nierung sei er jeden Tag draussen. Anfangs 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.

Kochen auch ein Hobby

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 – jeweils von 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 Hildebrandt in Glattfelden und fühlt sich hier 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.»



Beat Hildebrandt bei den Arbeiten am Rebberg in Eschenmosen-Pfadiheim. Es gibt immer viel zu tun, bis im Herbst geerntet werden kann.



BILDER PD