



Sonja und Konrad Zimmermann bauen zusammen mit Sohn Thomas (rechts) im Schenkenbergertal unweit des Schlosses Kasteln Reben an.

Mit der Natur arbeiten

In Oberflachs baut Familie Zimmermann Reben an. Als Jurapark-Rebberg legen sie grossen Wert auf den Schutz der heimischen Tier- und Pflanzenwelt.

TEXT NOËLLE KÖNIG **FOTO** MARKUS HÄSSIG

Unweit des Schlosses Kasteln in Oberflachs AG steht ein Teil der Reben von Familie Zimmermann. Durch grosse Mauern gestützt wachsen hier unter anderem Pinot gris und Riesling-Silvaner. «Vor allem Letztere ist eine typische Sorte für diese Region», meint Konrad Zimmermann (61), der den Weinbaubetrieb Chalmberger zusammen mit seiner Frau Sonja (58) und Sohn Thomas (28) führt. Insgesamt pflegen sie 6,5 Hektaren Reben, an der Kasteler-Lage sind es 80 Aren. «Bereits mehrere Generationen von Konrads Familie bewirtschafteten Reben am sonnigen Jura-Südfuss. Wie viele, konnten wir nie ausmachen», erzählt Sonja Zimmermann. Als das Ehepaar 1990 den Landwirtschaftsbetrieb übernahm, war für Konrad klar, dass er keine Tiere halten möchte. Also behielten sie die Obstbäume, fokussierten sich jedoch auf den Weinbau.

«Uns fasziniert die Arbeit im Einklang mit der Natur», ist sich die Familie einig.

Da ihre Weine vom Jurapark Aargau zertifiziert sind, leisten sie einen besonderen Schutz für die heimische Tier- und Pflanzenwelt. «Wir sind nicht biozertifiziert, legen aber grossen Wert auf eine naturschonende Produktion. So verzichten wir zum Beispiel auf den Einsatz von Kupfer und wenn wir neue Sorten pflanzen, nehmen wir nach Möglichkeit sogenannte Piwi-Sorten, die pilzresistent sind und nicht gespritzt werden müssen», erklärt Thomas Zimmermann.

Mediterranes Klima

Sie hätten über die Jahre beobachten können, wie sich die Pflanzenwelt durch das mildere Klima verändert hat. «Ein Experte meinte einmal, wir hätten hier das mediterranste Klima der Deutschschweiz. Bei uns im Rebberg wachsen Pflanzen, die es sonst im Mittelmeerraum gibt», erzählt Sonja Zimmermann. Das läge einerseits wohl am vielen Sonnenschein, da das Schenkenbergertal ein

niederschlagsarmes Gebiet ist, andererseits hätten vielleicht auch die Mauern einen Einfluss auf die Bodenwärme. «So oder so ist es für uns einfach wichtig, mit den Voraussetzungen, die wir haben, und viel Herzblut ein erstklassiges Produkt herzustellen», sagt Konrad mit einem Blick in den Rebberg. ●

CHALMBERGER WEINE

Bei Coop erhältlich

Neben dem Obst- und Rebbau führt Familie Zimmermann auch ein Bed & Breakfast und betreibt eine sogenannte Buschwirtschaft, wo sie natürlich ihre Weine ausschenken. Die beiden Sorten Kasteler Riesling-Silvaner und Kasteler Pinot gris sind zudem in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.