

«Wir können pflanzen, was wir wollen»

Auswandererin / Die Bündnerin Veronika Evans-Gander steckt in Neuseeland seit über 25 Jahren viel Arbeit und Leidenschaft in ihr eigenes Weingut.

NEUSEELAND Seit 1993 lebt Veronika Evans-Gander am anderen Ende der Welt. Die Auslandschweizerin hat zusammen mit ihrem neuseeländischen Ehemann David von null ein Weingut aufgebaut – heute ist es eines der erfolgreichsten der Gegend.

«Ich bin ein Naturmensch»

16 Hektaren Land nennt die 53-jährige Bündnerin auf Waiheke Island ihr Eigen. Zusammen mit ihrem einheimischen Mann David hat Veronika Evans-Gander hier, auf einer Insel in der Nähe von Neuseelands grösster Stadt Auckland, seit 1993 ein Weingut auf die Beine gestellt, das sich sehen lässt. Das Anwesen ist feinsäuberlich mit Reben gesäumt, umgeben ist es von sanften Hügeln und auf einer Seite von einer Meeresbucht. Etwas abseits des Inselzentrums gelegen, stört hier nichts die Idylle. Ideal für die Auslandschweizerin: «Da ich auf einem Bauernhof und auf der Alp aufwuchs, war ich schon immer ein Naturmensch», erklärt Veronika Evans-Gander bei einem Besuch der Bauernzeitung auf ihrem Weingut.

Der neuseeländische Weinbau unterscheidet sich stark von demjenigen in der Schweiz. Der wichtigste Unterschied: «Die Freiheit. Wir können hier pflanzen und ernten, was und wann wir wollen», sagt die in Safien-Camana aufgewachsene zweifache Mutter. Aber wo es Vorteile gibt, gibt es auch Nachteile, so gebe es auch hier Bürokratie. Und: «Wir erhalten keine Unterstützung vom Staat. Zudem ergeben Versicherungen wegen der hohen Prämien keinen Sinn. Dadurch tragen wir ein grösseres Risiko.» Mit diesem Risiko leben zu können und trotzdem den bestmöglichen Wein zu machen – das sei eines ihrer Ziele. Das andere: «Für uns ist es wichtig, dass wir



Veronika Evans-Gander und ihr Mann haben in Neuseeland ein erfolgreiches Weingut aufgebaut. Die beiden produzieren jährlich rund 60 000 Flaschen Wein aus unterschiedlichen Traubensorten.

(Bild Matthias Stadler)

sowohl ökologisch als auch ökonomisch arbeiten.»

Viele Experimente nötig

Das Klima auf der 92 Quadratkilometer grossen Waiheke Island, die mit dem Schiff in einer halben Stunde von Auckland zu erreichen und ein beliebtes Ausflugsziel für Tagestouristen ist, sei für den Weinanbau bestens geeignet, erklärt Veronika Evans-Gander: «Es regnet wenig, die Temperatur ist ideal.» Durch das Wasser rund um die Insel herrsche ein ausgeglichenes Klima. «Somit haben

wir eine lange, ausgeglichene Wachstumsphase, was sehr gut ist für die Geschmacksentwicklung und Produktion eines vollmundigen Weines», erklärt sie.

Bis das Ehepaar allerdings herausfand, welche Rebsorten am besten wachsen, habe es einiges Experimentieren gebraucht, denn Neuseeland sei «im wahren Sinne des Wortes ein neues Land – auch im Weinbau». Die Sorte Merlot etwa sei heikel. «Syrah allerdings entpuppte sich als Volltreffer.» Zum idealen Weinbau-Standort trage auch der

Lehmboden bei. Denn wenn ein paar trockene Jahre auftreten, halte der Lehm die Feuchtigkeit und brauche keine Bewässerung.

60 000 Flaschen pro Jahr

Die Weinlese, oder im Bündnerland das «Wimmeln» genannt, geschieht in der südlichen Hemisphäre zeitversetzt im neuseeländischen Spätsommer von Ende Februar bis Ende April. Pro Jahr produziert das Ehepaar, dessen Weingut und Weine «Passage Rock» heissen, so rund 60 000 Flaschen. Die beiden stel-

len verschiedene Weine her. Von Sauvignon Blanc über Chardonnay und Pinot Gris bis hin zu Syrah, Cabernet Sauvignon und Malbec. «Passage Rock» hat schon diverse Auszeichnungen erhalten, unter Weinkennern in Neuseeland ist das Weingut bestens bekannt, es gehört zu den erfolgreichsten auf Waiheke Island. Besucher können vor Ort aber nicht nur die verschiedenen Weine degustieren. Das Lokal, in dem die Hausherrin diverse selbstgefertigte Skulpturen aufgestellt hat, kann auch für Anlässe

ZUR PERSON



Veronika Evans-Gander

Veronika Evans-Gander (53) wuchs im bündnerischen Safien-Camana in einer Bauernfamilie auf. 1990 lernte sie in Westaustralien ihren späteren Ehemann David Evans, einen Önologen aus Neuseeland, kennen. 1993 wanderte die ausgebildete Handarbeits-Hauswirtschaftslehrerin mit ihm nach Neuseeland aus. Heute hat das Ehepaar zwei Söhne im Teenageralter, die ebenfalls oft auf dem Weingut anzutreffen sind.

se wie etwa Hochzeiten gebucht werden, auch Essen bietet das Ehepaar auf dem Anwesen mit eigener Küche an.

Veronika und Dave Evans-Gander haben ihr Weingut über die Jahre zu einem bekannten Unternehmen aufgebaut. Das heisst aber nicht, dass sie keine Ziele mehr haben. «Wenn meine Freunde und Verwandten in der Schweiz eines Tages unsere Weine vor Ort kaufen könnten, wäre das eine wahre Freude», sagt die Bündnerin lachend.

Matthias Stadler

DR UELI MEINT

Vo Chüttene u Päschteli

Ir Chuchi bini ja nid viu Wärt. Es Schpieguei chunnt bi mir säute guet u a aus angere wotti lieber gar nid danke. Nume ei Usnahm gits: Quitteschlee. Das chani feiechli. Eines Tages hani nämlech dr Seniorscheffi zuegluegt wi si sech schier d Hang proche het bim Verschnide u ha gfragt, bruuchsch Hiuf Muetter? Du wirsch itz schtuune, aber i sägere mängisch so, natürlech nume wedr Senior nid ume isch u meh zum Gschpass, si fingts gloub no luschtig, uf jede Fau hetsi no nie nüüt drgäge gseit. Aber item, zrüg zu dene schteiherte Früchtli. Hani auso när mit weni Fiingfüeu u viu Gwaut di Schnitze gmacht u gfragt wis itz witergöng. U das isch derewä bubieifach, dass i grad fertig baschtlet ha a däm Schlee. Ungerdesse bini schone Schtuefe witer. Vor paarne Tag hani nämlech zerschte Mau Päschteli gmacht, ja weisch, da di Quittegüetzi. Aber mit dene Cheibe wird das äua nüüt. Itz isches scho drei Tag här u di si geng no plütterweich. Itz nime se äua de aus Gomfi ufe Ankebock. Ueli dr Schribchnächt

Leckeres aus Farmers Bio-Shop

Tagebuch / Der Käse der Hofkäserei Spitzhorn wird ausschliesslich direkt vermarktet. Gerade im Advent wird viel Käse verkauft.

ZUR PERSON



Toni Bergmann

Toni Bergmann aus Abländschen BE macht in Feutersoey BE sein 1. Lehrjahr bei der Familie David und Marlies Perreten. Dort werden rund 18 Rätische Grauviehkühe gemolken und die Milch wird in der hofeigenen Hofkäserei zu leckerem Spitzhornkäse verarbeitet. Zur Schule geht Toni Bergmann am Hondrich Inforama Berner Oberland.

FEUTERSOEV Grob gesagt stehen mein Lehrmeister und ich zusammen gut einen halben Tag im Verarbeitungsraum der Spitzhorn-Käserei.

Portionieren und verschicken

Zuerst sucht man sich einen der gewünschten Käselaike aus und schneidet ihn in die gewünschte Grösse. Portionen unter 150 Gramm verpacken wir aber eigentlich nicht gerne. Nun verpacken wir den Käse in Vakuumsäcke und vakuumieren ihn. Wenn er dann verpackt ist, stellt man ihn auf die Waage und drückt einen Knopf. Danach wird eine Etikette ausgedruckt. Diese klebt man dann auf die schönste Oberfläche des Käses. Weiter kommt noch ein Hornkuh-Aufkleber drauf und – je nach Käsesorte – noch weitere Aufkleber, wie etwa beim Alpkäse ein Kleber «Berner Alpkäse AOP» und das war es schon.

Mein Lehrmeister bekommt jeweils Bestellungen per E-Mail. Nun gehen wir ans Verpacken und daran, die Pakete zu füllen. Die Grösse der Pakete ist sehr



Blick in den Verarbeitungsraum, der auch als Hoffladen dient. Hier werden verschiedene Käse und Fleischwaren verkauft.

(Bild Toni Bergmann)

unterschiedlich. Es gibt Kunden, die nur ein Kilogramm bestellen und es gibt solche, die mehr als zehn Kilogramm bestellen. Wir haben Bestellungen von überall aus der Schweiz, von der Romanie bis in den Thurgau. Mein Lehrmeister bietet im Sommer auch eine Alpkuh-Patenschaft an: Da kann man sozusagen wie Götti oder Gotte von einer Alp-

kuh werden und bekommt nachher viel Käse. Einen grossen Teil der Kunden bekam David wegen dieser Alpkuhpatenschaft.

Logistiker und Landwirt

Etwa einmal in der Woche muss man einen Blick in die Kühlschränke und Tiefgefrierschränke werfen und schauen, ob es noch Produkte hat, oder ob man

nachfüllen muss. In unserem Hoffladen findet man jede Menge Käse, Rindswürste, Trockenfleisch und Bratwürste sowie Rollschinken und anderes vom Schwein. Am Dienstag vor einer Woche wurden wieder ein paar Schweine gemetzget. Jetzt hat es dann wieder von allem im Gefrierschrank.

Toni Bergmann