

**Claudia Mattig**

dipl. Lm.-Ing. ETH,
Master of Arts HSG in Accounting and Finance,
dipl. Wirtschaftsprüferin
E-MAIL: claudia.mattig@mattig.ch



Blog > An- & Einsichten > Die Weinrebe im Wandel

02.2021

Die Weinrebe im Wandel

60 Jahre – das will gefeiert werden! Im Jubiläumsjahr der Treuhand- und Revisionsgesellschaft Mattig-Suter und Partner erleben die Mitarbeitenden die Weinrebe im Wandel.

Ein trockener, kahler Weinberg, hoch oben über dem Vspertal. Schnee auf den Bergen, stahlblauer Himmel, warmer Sonnenschein. In den Reben wird emsig gearbeitet: Mit einer Gartenschere beschneiden die Arbeiterinnen und Arbeiter die jungen Reben. Jede Pflanze wird genau begutachtet und Altes entfernt, damit neue Triebe wachsen können. Die Handgriffe sitzen, was angesichts der geringen Erfahrung der Winzer erstaunt: Alle arbeiten heute zum ersten Mal in einem Weinberg. Normalerweise verbringen sie ihren Arbeitstag im Büro, bei Mattig-Suter und Partner, Treuhand- und Revisionsgesellschaft.



An einem schönen Tag im März 2020 führt sie ein Ausflug in den Weinberg nach Vspertal. Es ist der erste von drei Teamausflügen der Mattig-Suter-Belegschaft, bei dem die Mitarbeitenden unter dem Motto «Mit der Rebe im Wandel leben» den Weinanbau näher kennenlernen. Das Unternehmen feiert 2020 sein 60-jähriges Jubiläum. Die Vision «Mit dem Wandel leben» des Schwyzer KMJ können die Mitarbeitenden im vergangenen Jahr ganzpraktisch in der Natur, im Weinberg, erleben.

Das Rebenschneiden im Frühling ist der Auftakt im Weinjahr. Sobald es warm und sonnig wird, reifen Knospen und Blätter heran. Im Weinberg gibt es immer etwas zu tun: Die Bodenbeschaffenheit verbessern, das Pflanzenwachstum prüfen, Drähte spannen, Frostschutz gewährleisten ... «Dazu ist viel Fachkompetenz nötig», erläutert Claudia Mattig, Group CEO von Mattig-Suter und Partner. «Mele Winzer erlernen das Handwerk von ihren Eltern. Fachwissen ist sehr wichtig – auch bei uns. Unsere Mitarbeitenden bilden sich regelmässig weiter, damit sie fachlich immer auf dem neuesten Stand sind.»

Die Reben sind nicht wiederzuerkennen

Welch einen Wandel die Reben in drei Monaten durchlebt haben! Der karge Weinberg hat sich bis im Juni in eine satte, grüne Plantage verwandelt. Die Reben befinden sich nach vielen sonnigen Wochen in einem sehr guten Reifezustand und tragen viele Früchte. Die Walliser Winzer hoffen auf eine hervorragende Ernte – und auch die Gruppe, die sich beim zweiten Teamausflug der Laubarbeit widmet. Bei angenehmen Temperaturen und bester Stimmung entfernen die Mitarbeitenden überschüssige Seitentriebe und dünnen die Traubenzone aus, damit die Früchte optimal wachsen können.

Eine Winzer-Faustregel besagt, dass zwischen Blüte und Weinlese 100 Tage liegen sollten. Diese Zeit ist für die Ernte entscheidend, denn noch ist nichts in trockenen Tüchern. Der Weinanbau ist von vielen schwer beeinflussbaren Faktoren abhängig: Es darf nicht zu trocken sein, aber auch nicht zu nass. Schädlinge gilt es, möglichst effizient aber trotzdem umweltschonend zu bekämpfen. Die süssen Trauben müssen vor Hagel und vor «Futtereidern» wie zum Beispiel Vögeln oder Wildtieren geschützt werden. Ein Patentrezept gibt es gemäss Claudia Mattig nicht immer, denn: «Jede Saison ist anders. Mal gibt es einen dünnen, heissen Sommer; ein Jahr später rutschen die Hänge wegen zu viel Wasser ab. Die Weinbauern müssen sich diesem Wandel anpassen. Aber nicht nur sie: Auch wir als KMJ müssen uns dem wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandel immer wieder aufs Neue anpassen. Damit leben wir.»

Risiko oder Altbewährtes?

Wann ein Wein reif ist für die Lese, hängt hauptsächlich von der Rebsorte und der Witterung ab. Sind die 100 Tage (mehr oder weniger) vorbei, gilt es, genau den richtigen Zeitpunkt für die Traubenlese auszuwählen: Der Winzer schätzt das Wetterrisiko ein und plant, welchen Wein er wann keltern will. Denn einerseits wird ein Wein besser, wenn die Trauben lange an der Rebe bleiben. Andererseits können ein plötzlicher Frost oder eine Regenperiode die Lese beeinträchtigen. Die Winzer fiebern der Weinlese entgegen: Jetzt entscheidet sich, ob die ganze Mühe zur Pflege des

Weinbergs mit einem erfolgreichen Wein belohnt wird.

Ist die Ernte erst mal eingebracht, muss der Winzer wichtige Entscheidungen treffen: Wie lange will er den Wein reifen lassen? Welche Traubensorten werden gemischt? Welche Fässer kommen zum Einsatz? «Der Winzer muss abwägen: Mache ich das Altbewährte oder wage ich etwas Neues? Das Neue ist sicher mit mehr Risiko verbunden,» erklärt Claudia Mattig. «Die Entstehung von Mattig-Suter und Partner war auch mit viel Mut und etwas Risiko verbunden. Die Gründer, darunter mein Grossvater, begannen auf von zu Hause mitgebrachten Stühlen sowie an zwei Pulten zu arbeiten, die ihnen ihre Vermieterin zur Verfügung gestellt hatte. Ohne diesen mutigen Schritt zum kühnen, aber kühl kalkulierten Risiko würde unser Jubiläumsfest in diesem Jahr nicht stattfinden. Mut zum Risiko ist etwas, das unser Unternehmen also von jeher auszeichnet.»

Das Erlebnis zählt

Die Sonne scheint in Vesperterminen während 300 Tagen im Jahr und verleiht den Trauben die nötige Reife. Der heisse und trockene Sommer 2020 hat den Winzern eine reiche Ernte beschert. Die Weinlese begann bereits Anfang September ausserordentlich früh. Als die letzte der drei Gruppen im Oktober nach Vesperterminen reist, sind die Trauben bereits verarbeitet. Für Claudia Mattig ist das halb so schlimm: «Es geht bei einem Teamausflug ja nicht hauptsächlich ums Arbeiten, sondern um das Zusammensein und das gemeinsame Erlebnis. Im 2020 hatten wir als Unternehmen das Motto 'Als Team loyal zusammenarbeiten' gewählt. Das haben wir gemacht, und wir sind näher zusammengewachsen.»

Erfolge werden gefeiert

Wenn fröhliche Stimmen, Lachen und Gläserklirren die Luft erfüllen, bedeutet das: Weinfest! Zusammen mit Familie, Freunden und Erntehelfern stossen die Winzer auf die eingebrachte Ernte an. Ein Fest, das motiviert und bei dem man nach der anstrengenden Erntezeit entspannt die Füsse hochlagern kann. Claudia Mattig findet das gut: «Erfolge soll man feiern! Im Juli haben wir deshalb zusammen mit unseren Mitarbeitenden ein schönes Jubiläumsfest gefeiert. Als Dank für ihren Einsatz und als Motivation für die Zukunft.»

Ende Oktober ruht der Wein – und somit die Zukunft der Winzer – in grossen Fässern. Je nach Sorte wird er früher oder später abgefüllt. Wie wird er schmecken, wenn er «ausgereift» ist? Ganz genau weiss das niemand. Claudia Mattig: «Die Zukunft kann nicht vorausgesagt, aber gestaltet werden» – das ist unser Jahresmotto 2021; und das gilt für Mattig-Suter wie auch für den Weinanbau. Trotz des stetigen Wandels um uns herum setzen wir uns für eine lebenswerte Zukunft ein, die wir aktiv mitgestalten wollen. Ich bin gespannt, was sie bringt.»

Tags: An- & Einsichten, Geschichte, Unternehmertum, Mattig-Suter und Partner, Fachkräfte, Familienunternehmen, KMU