



In Partnerschaft mit dem Schweizer Weinverband Swiss Wine Promotion stellt die

«Schweizer Familie» jeden Monat einen herausragenden Winzer vor. Gleichzeitig können Sie die Weine zum Probieren bestellen per Talon und zum Spezialpreis.

Serie Reise durch das Weinland Schweiz

Weine einer neuen Generation

Wie es sich für einen Betrieb im Schaffhauser Blauburgunderland gehört, verwandelt die Weinkellerei Rahm Pinot noir Trauben in edle Tropfen.

Peter Rahm führt diese Tradition mit seiner Premiumlinie fort.

Text **Barbara Klingbacher** Fotos **Hans-Peter Siffert**

Vor vielen Jahren musste Peter Rahm einen Aufsatz verfassen. Der Titel lautete «Was ich einmal werden will», aber der Primarschüler träumte sich nicht in die Rolle eines Piloten oder Lokomotivführer wie alle andern. Er schilderte, wie er dereinst die Arbeiter zu den Tätigkeiten im Rebberg einteilen würde. Es war der Alltag seines Vaters, den er beschrieb.

Für den einzigen männlichen Nachkommen der Familien Rahm schien die Laufbahn vorgezeichnet. «Schauf, der Juniorchef», sagten die Arbeiter jeweils, wenn er als Kind in die Kellerei kam. Und als tatsächlich die Berufswahl anstand, lautete die Frage nicht: Was? Sondern: Wie? Sollte er Oenologe werden oder einen kaufmännischen Abschluss machen, um später die Firma zu führen?

«Mir hat die Arbeit rund um den Wein immer Spass gemacht», sagt Rahm, heute 42 Jahre alt, «aber irgendwann musste ich

mich fragen, ob ich lebe. Oder ob ich gelebt werde.»

Spätfrühling im Klettgau. Die Triebe an den Rebstöcken haben kräftig ausgeschlagen, ein sattes Grün überzieht die Hänge rund um Hallau. Das historische Weindorf gehört zum «Schaffhauser Blauburgunderland». 500 Hektaren Reben werden in den 20 Weinbaugemeinden angebaut, an drei von vier Rebstöcken wachsen Blauburgundertrauben. Diese Bezeichnung führt bei Laien oft zu Verwechslungen. Denn mancherorts nennt man den Blauburgunder auch Schwarzburgunder. Oder Spätburgunder. Oder Klevner. Und im französischen Sprachraum heisst die gleiche Traube Pinot noir.

Prägende Sorte

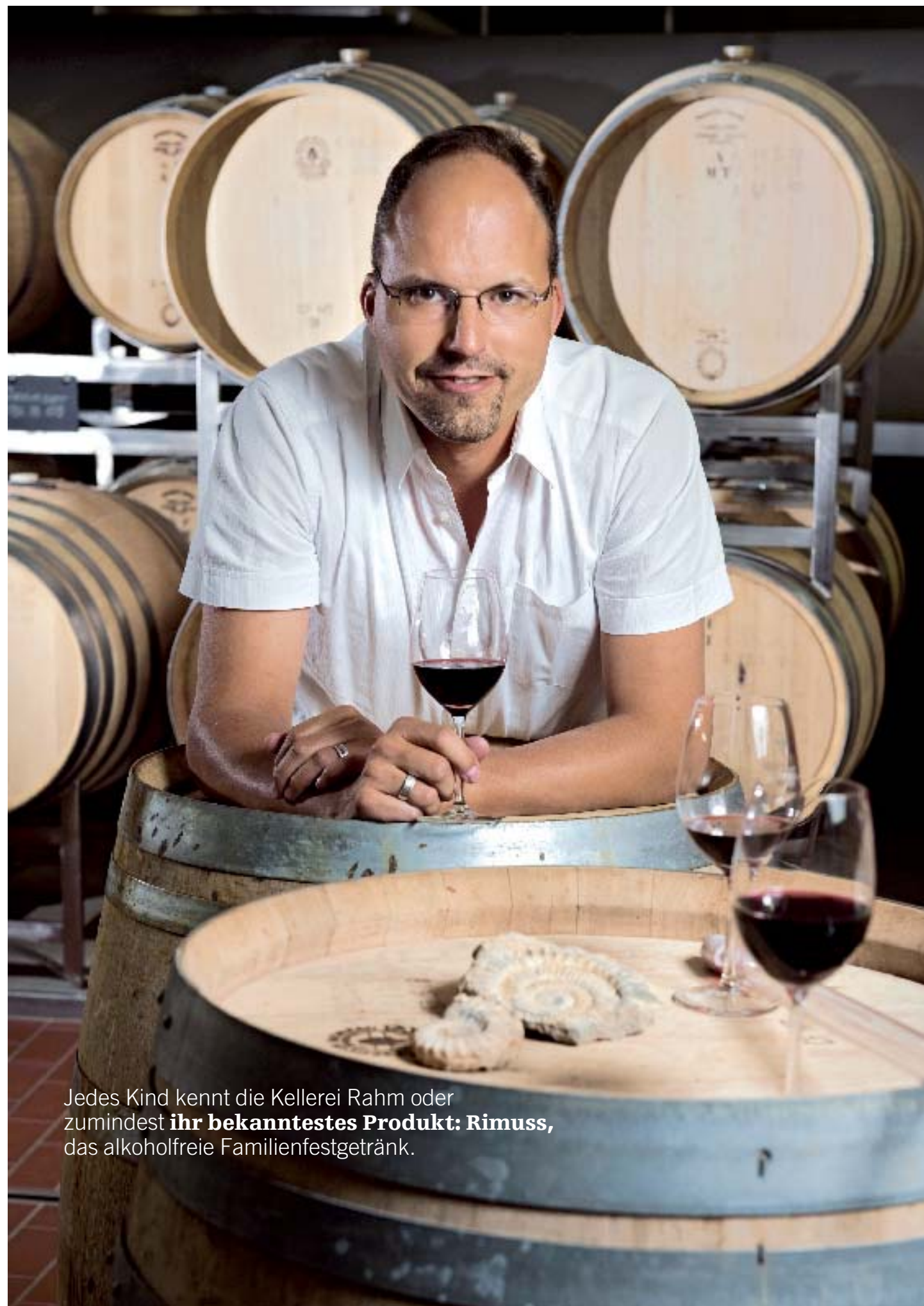
Auch in der Weinkellerei Rahm ist der Blauburgunder eine prägende Sorte. Sie ist in jeder Weinlinie des Hauses vertreten: In den gradlinigen «Graf von Spiegel-

berg»-Produkten ebenso wie bei den edlen «Réserve du Patron». Und natürlich findet der Blauburgunder auch in der neusten Entwicklung aus Hallau seinen Platz: In der kleinen, feinen Premiumlinie «Sélection Pierre» für die gehobene Gastronomie und den Wein-Fachhandel. Neben zwei Pinot noirs hat Peter Rahm eine vielschichtigen Weissen aus seiner Liebessorte, dem Sauvignon Blanc, gekeltert. Und für die «Cuvée Excellence» eigene neue Traubensorten wie Cabernet Dorsa, Gamaret und Acolon angepflanzt.

Die «Sélection Pierre» ist das ganz persönliche Projekt von Peter Rahm, mit welcher er auf Edelmetalle an internationalen Weinprämierungen hofft. Und vielleicht ist sie auch eine Form der Emanzipation von den Vorfahren. Jedes Kind kennt die Kellerei Rahm oder zumindest ihr bekanntestes Produkt: Rimuss, eine Marke, ►►

Degustations-Angebot auf S. 38

Peter Rahm, 42, im Barriquekeller des Weinguts Rahm wo die Spezialitäten ausgebaut werden.



Jedes Kind kennt die Kellerei Rahm oder zumindest **ihre bekanntestes Produkt: Rimuss**, das alkoholfreie Familienfestgetränk.

DIE SCHWEIZER WEINE
KAPITEL 3 - DEUTSCHSCHWEIZER AUTHENTIZITÄT

IN DER DEUTSCHSCHWEIZ
WACHSEN EDLE TROPFEN
IN EINZIGARTIGER VIELFALT:
ZUM BEISPIEL PINOT NOIR.



www.swisswine.ch

Schweiz. Natürlich.

Nicht alkoholisch nur für Kinder, sondern mit Mass genießen!

Branchenverband
Deutschschweizer Wein



Die Weinfelder und Bergkirche von Hallau. Das historische Weindorf gehört zum lieblich «Schaffhauser Blauburgunderland», an drei von vier Rebstöcken wachsen Trauben dieser Sorte.



Kellerarbeit in der Weinkellerei Rahm.

die zum Gattungsbegriff geworden ist für perlende Edeltraubensäfte und zum Inbegriff für alkoholfreie Familien-Festgetränke. 1954 hatte der Gründer der Firma, Jakob Rahm-Huber, das Getränk gemeinsam mit seinen Söhnen Emil und Robert lanciert, und schon im ersten Jahr wurden über 50000 Flaschen davon verkauft. Inzwischen verlassen jährlich rund drei Millionen Flaschen Rimuss die Kellerei in Hallau. Ausserdem kelterte man über die Jahre mehr und mehr unterschiedlichste Weine und erfand Weinmixgetränke wie den Pesca Frizz.

Patrons alter Schule

Heute arbeiten rund 45 Mitarbeiter für die Weinkellerei Rahm und 200 Winzerfamilien liefern hier ihre Trauben ab. Die Brüder Emil und Robert Rahm standen der Firma beinahe vierzig Jahre lang vor – als Patrons alter Schule. «Lebe ich oder werde ich gelebt?» Das erste Mal stellte sich Peter Rahm diese Frage mit 23 Jahren. Wobei er sie sich anders stellte. Denn Rahm ist gläubiger Christ, steht einer evangelischen Freikirche nahe. Die Frage lautete deshalb nicht «Lebe ich, wie ich es möchte?» son-

dern: «Lebe ich, wie es Gott für mich vorgesehen hat?».

Nach einer Banklehre, ersten Berufserfahrungen in Genf und einem Sprachkurs in den Staaten arbeitete Rahm einige Monate als Praktikant bei einer freikirchlichen Bewegung in Kalifornien. Die Stimmung war enthusiastisch: «Join the movement», lautete der Slogan, «sei Teil der Bewegung» und Peter Rahm fragte sich plötzlich, ob dies seine Berufung sei und nicht der Familienbetrieb in Hallau.

Er setzte sich also hin und schrieb seinem Vater, dass er sich ernsthaft überlege, ein Engagement im christlichen Bereich anzutreten. Kurz darauf erhielt er ein Schreiben seines Vaters. Dieser Stage bei der christlichen Non-Profitorganisation sei ganz in seinem Sinn, stand da, denn: «Das ist die beste Vorbereitung auf Deine spätere Aufgabe in der Firma.» Die beiden Briefe hatten sich gekreuzt. Peter Rahms Entscheidung wurde dadurch nicht erleichtert. Schliesslich aber ermutigte ihn ausgerechnet der Gründer und Leiter des Werkes, das Christsein im elterlichen Betrieb und nicht in einer christlichen Organisation zu leben. Dies deutete Peter

Rahm als Zeichen und begann mit einem Wirtschaftsstudium.

Ein zweites Mal stellte sich die Frage einige Jahre später, in der Einarbeitungszeit ins Marketing des Familienbetriebs, die sich hinzog. Es stellte sich heraus, dass das Loslassen für die ältere Generation schwieriger war als gedacht. Und sowohl Vater Robert als auch Onkel Emil waren starke Charaktere. Peter Rahm rieb sich zwischen den beiden auf. Nach vier Jahren war Peter Rahm ausgebrannt. «Erschöpfungsdepression» lautete die Diagnose.

Der richtige Weg

Damals, sagt Peter Rahm, habe er sich erneut damit auseinandergesetzt, ob die Firma der richtige Weg sei. Er brauchte Zeit. Erst einige Jahre später und nach langen Gesprächen mit einem Freund, der auf Nachfolgeregelungen in KMUs spezialisiert war, kehrte Peter Rahm in den Familienbetrieb zurück. Diesmal mit einem klaren Übergabeplan mit dem externen VR-Präsidenten als Coach und Bindeglied zwischen den Generationen. »

Degustations-Angebot auf S.38



Das Restaurant Park am Rheinfall serviert Saibling auf Zederholz mit Sommergemüse und passendem Sauvignon blanc Sélection Pierre.



Im Klettgau findet man immer wieder Ammoniten aus dem Jurakalk.

Und tatsächlich: Diesmal gelang die Ablösung. «Der Zusammenbruch war eine schmerzliche Erfahrung», sagt Peter Rahm, «Aber ich bin auch daran gewachsen. Wenn heute ein Mitarbeiter sagt, es ist mir zu viel, verstehe ich das.»

Seit 2006 steht Peter Rahm nun der Firma vor. Er hat mit einer kompetenten Führungscrew die Organisation modernisiert und leitet die Mitarbeiter gezielt personen- und funktionsorientiert. Oder «gabenorientiert», wie er es nennt.

Christliche Ethik ist zentral und das Motto lautet «Dienen kommt vor verdienen». Die Mitarbeiter profitieren von guten Löhnen, überdurchschnittlichen Sozialleistungen und einer Gewinnbeteiligung. Ein grosser Teil des Gewinns fliesst in karitative Projekte im In- und Ausland. Peter Rahms Faszination für Wein ist in dieser Zeit weiter gewachsen.

Kein Wunder also, ist sein liebstes Projekt im Moment seine kleine Sélection Pierre. Bei den vier Terroir-Weinen wollte man erstmals die Person des Machers ins Zentrum stellen. «Sélection Rahm» stand als Name zur Diskussion. «Aber wir fragten uns, ob dafür genug Zeit verstrichen ist», sagt Peter Rahm. Bis heute gibt ▶▶

▶▶ Tipps von Peter Rahm rund um sein Weingut – Vom Restaurant bis zum Naturerlebnis

ESSEN

Restaurant Park
Rheinfallquai 5, Neuhausen
Tel. 052 672 18 21
www.park-rheinfall.ch
«Der Blick auf den Rheinfall ist berausend. Und zu der innovativen Schweizerküche passen auch die breite Auswahl von 60 Schaffhauser Weine perfekt.»

Rest. Gemeindehaus
Vordergasse 26, Neunkirch,
Tel. 052 681 59 59
www.restaurant-gemeindehaus.ch
«Früher gab es in vielen Gemeindehäusern eine Beiz, heute ist das selten geworden. Hier lebt die Tradition des Dorftreffs weiter und die Küche wurde erst noch von Gault Millau ausgezeichnet.»

Restaurant Randenhaus
Sibingen, Tel. 052 685 27 27
www.randenhaus.ch
«Ein gutbürgerliches Restaurant auf dem Randen, einem bewaldeten Jura-Ausläufer. Spannenden Eigenkreationen und herrlicher Ausblick bis zum Säntis und zur Jungfrau.»

SCHLAFEN
Berghof Hallau
Hallau, Tel. 052 681 14 80
www.berghof-hallau.ch
«Ein Paradies für Kinder: Auf dem stattlichen Bauernhof bietet die Familie Alder 30 Betten an.»

Fasshotel
Gässli 63, Trasadingen,
Tel. 052 681 36 56
www.fasshotel.ch
«Wie Diogenes: Vier riesige Weinfässer wurden zu vierund-

zwanzig heimeligen Schlafplätzen umgebaut.»

AUSFLUG
Panoramaweg Blauburgunderland
«Der 12 Kilometer lange Panoramaweg führt von der Bushaltestelle Siblinger Höhe (Busstrecke Schaffhausen-Beggingen) nach Trasadingen.»

Schaffhauser Weinbaumuseum, Hallau
www.sh-weinbaumuseum.ch
«Das interessante Museum zeigt die Entwicklung des Weinbaus im Kanton. Angegliedert ist ein gemütliches Beizli.»

Hallauer Räbhüslifest, 19./20. Juni 2010
www.hallau-tourismus.ch
«Eine wunderbare Gelegenheit,



Hallau zu entdecken. Mitten in den Reben, in unzähligen Räbhüslis, werden Wein und Spezialitäten angeboten.

INFORMATIONEN:
Schaffhauserland Tourismus
Herrenacker 15, Schaffhausen
Tel. 052 632 40 20
www.schaffhauserland.ch

Der Blauburgunder findet auch in der neusten Entwicklung aus Hallau seinen Platz: **IN DER KLEINEN, FEINEN PREMIUMLINIE «SÉLECTION PIERRE».**

es Leute, die alles boykottieren, auf dem «Rahm» draufsteht. Denn Peter Rahms Onkel Emil machte in den Neunziger Jahren nicht nur als Geschäftsmann von sich reden. Sondern auch als Verleger von umstrittenen Schriften.

Peter Rahm distanziert sich teilweise vom Engagement des Onkels, aber er weiss um das Imageproblem. Und wäre froh, sein Onkel würde auch heute weniger Briefe in die Welt und die Redaktionen hinaus schicken. Aber tut er etwas dagegen? «Sagen wir es so», sagt Peter Rahm, «Ich habe ihn jedenfalls nie darauf aufmerksam gemacht, dass es Email gibt.»

Für eine «Sélection Rahm» schien es jedenfalls zu früh. Die neue Linie fokussiert denn bewusst auf die neue Generation: Sie heisst Pierre, wie Peter auf Französisch.

Ist sich Peter Rahm seines Weges nun sicher? «Im Moment bin ich richtig und glücklich an diesem Ort», sagt er. «Aber das heisst ja nicht, dass ich hier zwingend meine Pensionierung erlebe.» Die Frage nach der Berufung, sagt Peter Rahm, müsse man sich immer wieder stellen. Nicht auszuschliessen also, dass er in zwanzig Jahren doch in einem christlichen Hilfswerk arbeite, aber: «Das weiss nur Gott.»



Im Restaurant Park am Rheinfall geniesst man Schweizer Küche, Schaffhauser Wein und den Blick auf den Wasserfall.

Diese Serie entsteht in Zusammenarbeit mit Swiss Wine Promotion. Die nächste Folge erscheint in Nr. 28 vom 8. Juli.



ANZEIGE

DANK DORIS



Denn ohne sie gäbe es keine dieser beiden begehrten Käsesorten aus dem Thurgau. Auch Fiona, Bliemli und wie sie alle heissen, gilt ein grosses Dankeschön. Und während die Spezialitäten langsam reifen und sorgfältig in den Kellern des Familienbetriebes der Strahl Käse AG gepflegt werden, sorgen diese Thurgauer Kühe bereits wieder für Nachschub. Irgendwie spüren sie, dass aus ihrer Milch etwas ganz Besonderes gemacht wird.

www.strahl.ch



Der milde THURGAUER RAHMKÄSE.



Der kräftige ECHTE THURGAUER.