



Rico und Janine Gysel (l.) übernehmen den Weinbaubetrieb von Hans-Walter und Margrit Gysel in dritter Generation. Nun wird eine eigene Weinkellerei in Wilchingen gebaut.

«Der «Stumpehans» hätte grosse Freude»

Das Wilchinger Weingut HWG ist weit herum bekannt. Mit dem Generationenwechsel im Familienbetrieb, ändert nicht nur der Name des Weingutes, sondern auch die Produktionsstätte.

Text und Bilder Sandy Hedinger

WILCHINGEN. Die grosse Baustelle am Eingang der Hauptstrasse in Wilchingen ist nicht zu übersehen. Noch vor einem halben Jahr stand hier ein Holzschopf und dieser stand gefühlt schon immer da. Was jetzt hier entsteht ist für ein Weinbaudorf etwas typisches: eine Weinkellerei. Auf der gegenüberliegenden Strassenseite wohnen die Bauherren, es sind Rico und Janine Gysel, die im letzten Herbst im Schopf noch ihre Hochzeit feierten. Schon im Januar 2023 hat Rico den Weinbaubetrieb von seinen Eltern, Hans-Walter und Margrit Gysel übernommen, um diesen Neubau zu realisieren und im kommenden Herbst werden hier die ersten Trauben verarbeitet.

Der Traum vom Grossvater

Schon 1980 habe Hans Gysel, in Wilchingen bekannt als «Stumpehans», seinen eigenen Wein produziert, sagt sein Sohn Hans-Walter. Gekeltert wurde damals im Klosterkeller in Schaffhausen. «Es waren etwa 1000 Flaschen pro Jahr, zuerst ein Rotwein, dann auch ein Weisswein», erinnert er sich an die Anfänge des Betriebes. Nur sieben Jahre später, im Alter von nur 60 Jahren starb Hans ganz plötzlich und Hans-Walter, der bereits im Betrieb war, musste abrupt das Steuer übernehmen. «Ich habe damals eine Rebfläche von 1,8 Hektaren übernommen.» Heute gehören zum Betrieb fünf Hektaren Reben. «Wir haben nie unbedingt vergrössern wollen, das hat sich einfach so ergeben über die Jahre.» Heute hat der Betrieb ein Volumen erreicht, das eine Existenz sichert.

«Mein Vater hatte den Traum von einer eigenen Kellerei und nun wird sie von seinem Enkel gebaut», freut sich Hans-Walter und seine Schwiegertochter sagt: «Es ist schon ein Gänsehautmoment.» Die Mutter von Hans-Walter, Agnes Gysel, wird in diesem Jahr 90 Jahre alt. Noch immer arbeitet sie im Rebberg mit und auch auf der Baustelle sieht man sie manchmal, interessiert daran, was gerade passiert. «Mein Grosi gehört zu den Leuten, die Veränderungen positiv gegenüberstehen. Viele Menschen

schätzen die Veränderungen im Alter nicht, aber sie findet es super», freut sich Rico Gysel. Nicht zuletzt geht hier auch ein Traum ihres Mannes in Erfüllung: «Wenn es der 'Stumpehans' wüsste, da hätte er auch grosse Freude», sagt Hans-Walter.

Gysel 175 Weingut löst HWG Weine ab

Seit 1991 produziert Hans-Walter Gysel unter dem Namen HWG seine Weine. «Es gibt so viele Gysel in Wilchingen, das jeder seine eigene Bezeichnung hat, damit man weiss, von wem man redet», erklärt er den Werdegang. Sein Vater war mit dem Namen Hans Gysel bei Weitem nicht der einzige und so kam er zu seinem Namen «Stumpehans» und er, Hans-Walter, war einfach HWG. Mit der Geschäftsübergabe an Rico

«Mein Vater hatte den Traum von einer eigenen Kellerei und nun wird sie von seinem Enkel gebaut.»

Hans-Walter Gysel
Weinbauer

wollte die Familie nun eine neue Bezeichnung des Weingutes und so kam es zum Release der Marke, die nun «Gysel 175 Weingut» heisst. Die Zahl 175 hat für die Familie eine besondere Bedeutung: Alle drei Gysels, Hans, Hans-Walter und Rico sind an der Dorfstrasse 175 aufgewachsen, das war die Hausnummer vor der Umnummerierung der heutigen Hauptstrasse.

Wertschöpfung an einem Standort

«Mein Hauptziel ist es, die gleiche Qualität zu erzielen und die Wertschöpfung an einem Standort zu bündeln», sagt Rico Gysel. Der Neubau einer eigenen Kellerei trage dazu bei. Bisher wurden die Weine in Schlattigen bei Thomas Schmid gekeltert, das sei über all die Jahre eine gute Zusammenarbeit gewesen, an der man gemeinsam gewachsen sei, sagt Hans-Walter Gysel. Nun geht Rico einen mutigen Schritt weiter und verarbeitet die Trauben nach der Ernte selber, am Standort in Wilchin-



Die Edellinie trägt auf den Etiketten die Anfangsbuchstaben der Gysels.



Rico und Janine Gysel auf ihrer Baustelle an der Hauptstrasse.



Fadegrad und Siidefiin, zwei besondere Produkte des Weingutes.

gen. «Grundsätzlich kann ich das, aber ich habe schon Respekt», sagt er. Seine Eltern werden weiterhin im Betrieb mitarbeiten. Damit bleibt die Erfahrung und das Wissen erhalten. Gerade in den ersten Jahren ist Rico um die Unterstützung froh: «Für zwei Personen wäre das nicht machbar.»

Die Familie im Zentrum

Das Cuvée HWG darf als Flaggschiff des Betriebes bezeichnet werden und darauf muss auch weiterhin niemand verzichten. Auch das Cuvée M bleibt im Sortiment. Die Edellinie hat aber eine Verlängerung erfahren, mit dem Pinot R und dem Chardonnay J. Diese vier Weine sind ganz besonders der Familie gewidmet, mit den jeweiligen Anfangsbuchstaben der Mitglieder. Die Kategorien Sortenweine und Kreationen strukturieren das bestehende Angebot ebenso.

Ein weiteres Produkt, das eine Familiengeschichte schreibt, ist der Eierlikör «Siidefiin». Janine bezeichnet es als erstes gemeinsames Projekt, in dem sich zeigte, wie gut Rico und sie zusammenarbeiten können. Seit 2020 verkauft sich diese ursprüngliche Projektarbeit aus der Bäuerinnenschule, die Janine abschloss, hervorragend. «Die Herstellung verbindet auch unsere Familien», erklärt sie. Die Eier kommen von ihrem elterlichen Hof und der Weinbrand vom Betrieb seiner Eltern. «Beim tüfteln nach dem besten Rezept haben wir viel von einander und über einander gelernt. Vielleicht auch für das grosse Projekt, das jetzt im Entstehen ist.» Passend zum «Siidefiin» wurde dann auch der Weinbrand umbenannt, diesmal von Ricos Bruder Lukas, der ihm den passenden Namen «Fadegrad» gab. Mit der Herstellung des Eierlikörs ergeben sich literweise Eiweissmassen, die dafür nicht verwendet werden. Auch hier wurde eine kulinarische Lösung gefunden: «Wir produzieren daraus Meringue.» Das beste Händchen für die Herstellung, so sagt es seine Schwiegertochter, habe Hans-Walter dafür. «So identische Schäumchen wie er bekommt sonst niemand von uns hin.» Auch wenn sich im Hause Gysel einiges ändern mag, das wichtigste bleibt ihnen erhalten: Die gegenseitige Wertschätzung.