

# Solothurner Zeitung

---

## KÜTTIGKOFEN

### Weinbau als Chance für die Landwirtschaft

Küttigkofen Ueli Abbühl hat ein Rebbauprojekt initiiert. Nachbarn, Landwirte und lokale Gastronomen sollen mithelfen, dass der Bucheggberger Tropfen schon bald auf den Tisch kommt.

**Agnes Portmann-Leupi**

31.12.2011, 17.45 Uhr



Handchirurg und Winzer: Ueli Abbühl.

Die Idee des Projekts für gewerbsmässigen Rebbau in Küttigkofen kam ihm während der Arbeit in seinem Weinberg. Vor bald zehn Jahren hat Ueli Abbühl privat mit dem Anbau von Reben begonnen. Sein Weinberg samt Häuschen am Talrain in Küttigkofen ist eine Augenweide. Die Vinifikation des Traubengutes erfolgt

seit 2007 in Erlach. Nebst einer roten Cuvée aus den Sorten Leon Millot, Regent, Garanoir und Muscat bleu wird als lokales Highlight ein Muscat oliver abgefüllt, welcher unter Kennern grossen Anklang findet.

Allerdings wird dem als Handchirurgen in Solothurn tätigen Arzt die Zeit immer knapper, die anfallenden Arbeiten zu erledigen. Dies trotz Mithilfe seiner Nichte und von Nachbarn. Denn Rebbau bedeutet Arbeit von Ende Februar bis Mitte November. Im Dialog mit Nachbarn und Landwirten, lokalen Gastronomen und interessierten Bekannten entwickelte Ueli Abbühl deshalb die Idee für einen professionellen, gewerblich konzessionierten Anbau an geeigneten Südhängen in Küttigkofen und Messen.

### **Prüfungsverfahren ist im Gang**

Nach entsprechenden Pflanzungsgesuchen reichte die Gemeinde Küttigkofen dem Kanton eine Zonenplanmutation zur Aufnahme von Rebland ein. Ein Rebbaugesuch wurde ebenfalls von der Gemeinde Messen eingereicht. Das Resultat des Prüfungsverfahrens – für rund anderthalb Hektaren – ist im Frühling 2012 zu erwarten.

Zur Koordination der künftigen Aktivitäten gründeten Ueli Abbühl und Manfred Küng aus Kriegstetten – er hat vor Kurzem ein Buch zum Solothurner Weinbau herausgegeben – mit einem Interessentenkreis eine Genossenschaft. «Unser Ziel ist es, ein nachhaltiges Projekt für unsere Region zu schaffen als Ergänzung zur

klassischen Landwirtschaft, aber auch als Produkt für die lokale Gastroszene», erklärt Ueli Abbühl. Mit dem vorgesehenen Projekt sollen Labelweine produziert werden, welche nicht nur aromatisch interessant sind, sondern auch klimatechnisch hierherpassen. Etwa der Muscat oliver und ein Solothurner Schiller, bestehend aus den Traubensorten Pinot noir, Pinot gris und Pinot blanc.

### **Reicht nicht mal für ein Fondue**

Ueli Abbühl ist von den Vorzügen des Projekts überzeugt. «Der Rebbau geniesst die höchste Wertschöpfung aller landwirtschaftlichen Produkte», bekräftigt er. «Für die gebeutelte Landwirtschaft würden sich im Weinbau durchaus Chancen bieten.» Zudem fügten sich Rebberge optimal ins Landschaftsbild ein und werteten die Attraktivität der Dörfer auf.

Abnehmerprobleme für die edlen Bucheggberger Tropfen sieht er keine. «Die heutige Produktion im Kanton Solothurn beträgt nur gerade 180 Milliliter pro Person, was nicht einmal für ein Fondue reicht», rechnet er vor. Die 250000 Einwohner im Kanton würden aber durchschnittlich 40 Liter pro Kopf verbrauchen, was ganze 10 Millionen Liter ausmache. Im Vergleich produziere der Kanton Aargau 4 Liter pro Kopf.