



WEIN IST
DIE POESIE
AUF ERDEN.

(Mario Soldati)

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser

In der neusten Ausgabe unseres Kundenmagazins machen wir mit Ihnen einen Ausflug ins Rheintal.

Zwischen Chur und Sargans liegen einige der bekanntesten Weinbaugebiete der Schweiz. Die beschaulichen Dörfer der Bündner Herrschaft und des Sarganserlandes, mit ihrem atemberaubenden Blick in die benachbarte Bergwelt, mit den Gipfeln Gonzen, Alvier, Falknis und Vilan, sind die Heimat vieler bekannter Blauburgunder- und Spezialitätenweine. In zahlrei-

chen Weinbaubetrieben werden mit viel Liebe, Leidenschaft und dem nötigen Können Spitzenweine hergestellt und ausgebaut.

Wir durchstreifen mit Ihnen das Weinjahr von der Blüte bis zur Ernte, stellen Ihnen nachhaltige Weine vor, machen mit Ihnen eine Wanderung durch die Weinberge der Region und besuchen mit Ihnen ein prächtiges Patrizierhaus mit einem besonderen «Schatz», dessen Bewohner eine grosse Passion zum Weinbau haben.

Wie im Weinbau genügt es nicht, nur das Standardhandwerk zu beherrschen, um im harten Druckwettbewerb bestehen zu können. Besondere Spezialkenntnisse sind von Vorteil, um erfolgreich Nischenprodukte am Markt anbieten zu können. Eines dieser Nischenprodukte, den «Verpackungsdruck», möchten wir Ihnen in dieser Nummer vorstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und spannende Unterhaltung beim Lesen unseres Kundenmagazins.

Thomas Ambühl

Geschäftsführer der Sarganserländer Druck AG
und der Druckerei Landquart AG

In eigener Sache

Wir haben uns entschlossen, die Kommunikation zu unseren Kunden zu vereinheitlichen. Das vorliegende Magazin erscheint für die Druckerei Landquart AG und für die Sarganserländer Druck AG einheitlich, mit marginalen Anpassungen. Dabei haben wir den Fokus bei den Themen für unser Magazin vergrössert. Wir sind der Meinung, dass dadurch das Magazin interessanter wird und wir den Inhalt und die Themenauswahl abwechslungsreicher gestalten können.



Konzeption/Gestaltung/Druck
Druckerei Landquart AG
www.drucki.ch
Redaktion: René Zweidler

Umschlag und Inhalt
Aussen: Offsetdruck mit LED-Trocknung
Innen: Offsetdruck mit LED-Trocknung
© Druckerei Landquart AG / 2020

Papier
Umschlag: Tintoretto, Crystal Salt, FSC Mix 250 g/m2
Inhalt: Balance Pure weiss, FSC Mix 120 g/m2

4

Der Boden, die Arbeit, der Rebstock

Die eigentliche Arbeit im Weinberg leistet die Natur. *Franz und Christian Müller, Heiligkreuz*

6

Pionier des BIO-Weinbaus

In der Herrschaft – von Anfang an dabei. *Louis und Margrit Liesch, Malans*

8

Frisch und sommerlich

Sie bewirtschaften das schönste Melser Wahrzeichen – den Nidberg. *Felix, Eugen und Andi Bärtsch, Mels*

10

Faszination «Brut»

... er soll mehr Tiefe, Harmonie und gleichbleibende Qualität erlangen. *Hansruedi Adank, Fläsch*

12

Ausgetretene Treppenstufen

... führen zum Gewölbekeller und einer Bibliothek. *Andreas von Sprecher, Maienfeld*

14

Von der Blüte bis zur Ernte

Kräftige, farbintensive Rotweine, die nach Jahren noch Freude bereiten. *Thomas Marugg, Fläsch*

16

Beste Trauben für den höchsten Genuss

Mit ätherischen Ölen die Reben besprühen. *Daniel und Monika Marugg, Fläsch*

18

Stein und Wein

Wein- und Bergbau auf sinnliche Weise erleben. *Stephan und Anita Hörner, Sargans*

20

Wein vom alten Torkel

«Spindelknechte» pressen Trauben mit einem uralten Torkelbaum. *Peter Wegelin und Rafael Hug, Malans*

22

Winzerporträt Georg Fromm

Alles hat seinen Anfang ... *Georg Fromm, Malans*

24

Weinglossar

Reden darüber ist gut – trinken davon ist besser.

26

Sarganserländer / Drucki

Sechs Schritte zur fertigen Verpackung.

DER BODEN, DIE ARBEIT, DER REBSTOCK

Die eigentliche Arbeit im
Weinberg leistet die Natur.

Die Statistik zeigt:
Ein Winzer besucht einen Rebstock
mindestens 17 Mal pro Jahr.



Das Sarganserländer Weingut Steinersteg ist ein in Heiligkreuz bei Mels ansässiger Wein- und Landwirtschaftsbetrieb. Das Weingut Steinersteg wird von Christian Müller bereits in dritter Generation geführt. Der Tradition und dem naturnahen Anbau verpflichtet, geht die Familie Müller einen seit Jahrzehnten vorgezeichneten Weg. Es wird auf rund 4 ha qualitativ hochwertiges Traubengut produziert, welches in der haus-eigenen Kelterei mit modernster Kellertechnik vinifiziert und abgefüllt wird. Es werden rund 15 bis 20 Tonnen rote und weisse Trauben zu 12 verschiedenen wundervollen Weinen veredelt. Die wichtigste Traubensorte ist der Blauburgunder, auch im Barrique-Ausbau erhältlich. Es werden aber auch ein Melser Chardonnay, Pinot Gris, Müller-Thurgau, Federweiss oder ein Sarganser Cuvée hergestellt.

VORZÜGLICHE BODENBESCHAFFENHEIT

Das Weingut Steinersteg eignet sich aufgrund des milden, eher trockenen Klimas einerseits und der kalkhaltigen, steinigen Böden andererseits hervorragend für den Anbau hochklassiger Reben. Der Boden ist sehr wichtig, so ist beispielsweise der Kalk im Boden verantwortlich für vollmundige, strukturierte Weine. Der Standort Steinersteg bringt den Trauben viel Sonne und damit auch hohe Öchslegrade.

HEGE UND PFLEGE DER REBEN

Die klimatischen Bedingungen und Bodenbeschaffenheit sind das eine, die sorgfältige Pflege der

Rebstöcke das andere. Ohne tatkräftige Mithilfe der Weinbauern und ihrer Helfer wäre die hohe Qualität unserer Weine aber nicht erreichbar. So wird auch im Weingut Steinersteg das ganze Jahr die Rebe gehegt und gepflegt. Das Weinjahr beginnt mit dem Rebschnitt, gefolgt vom Binden, Bodenbearbeitung, Schutz der Pflanze, Laubarbeiten, und im Herbst können die Früchte der Arbeit «gewimmelt» werden. Aber ebenso wichtig wie die Tätigkeit in den Rebbergen ist die Arbeit im Keller. Das Weingut Steinersteg ist für seine hochwertig gekelterten Weine bekannt. Wie man sieht, geht die erfüllende Arbeit rund um den Wein nie aus.

NEUE REBSORTEN

Auch im Weinbau gilt: Altes bewahren und Neues probieren. So werden immer auch neue Rebsorten angepflanzt, wie beispielsweise der Melser Sauvignon Blanc. Zu erwähnen gilt es auch den Sarganser Cuvée, bestehend aus Cabernet-Sauvignon, Syrah und Merlot. Da der Familie Müller die Natur sehr am Herzen liegt, bauen sie auch pilzresistente Rebsorten an und können so den Pflanzenschutz-mitteleinsatz reduzieren. Diese Trauben verfügen über die nötigen Eigenschaften, um ausserordentlich farbreiche Weine mit qualitativ hochstehenden Tanninen zu ergeben.

Und ja: Die Jungweine sind sehr vielversprechend und können bei Müllers gekostet werden. ■

WEINGUT STEINERSTEG
STAATSTRASSE 163
8888 HEILIGKREUZ
TEL. 081 723 71 40
MUELLERWEIN.CH

Müller



«Winzer zu sein ist nicht einfach ein Beruf; es ist eine faszinierende, von der Natur geprägte Herausforderung, der wir uns jeden Tag mit bescheidener Demut, aber auch mit grosser Leidenschaft stellen.»

Louis und Louis-Heinz Liesch

PIONIER DES BIO-WEINBAUS

In der Herrschaft – von Anfang an dabei



Bio ist im Trend. Das weiss Louis Liesch nicht erst seit Kurzem. Schon seit mehr als 30 Jahren bearbeitet er in Malans seine Reben und Trauben rein biologisch und seit mehr als 25 Jahren biodynamisch.

Angefangen hatte natürlich auch Louis Liesch, mittlerweile 85 Jahre alt, konventionell, wie es in den 1950er-Jahren üblich war. Er half seinem Vater, der für verschiedene Bauernfamilien in Malans spezifische Rebbergarbeiten ausführte und daneben seinen eigenen Rebberg bewirtschaftete. 1953 besuchte Louis Liesch den ersten berufsbegleitenden Weinbaukurs in Wädenswil; es war der erste Ausbildungslehrgang für Winzer in der Deutschschweiz überhaupt. Später arbeitete Louis Liesch als

Rebmeister für die Familie von Tschanner in Chur. 1957 wechselte der junge Winzer zur Kantonspolizei. Als er 1971 das Angebot erhielt, die Rebberge des Weinhauses Cottinelli in Malans zu pflegen, tauschte er seine Beamtenuniform wieder gegen die Rebschere ein. Mit der Zeit konnte Louis Liesch verschiedene Rebärten pachten. 1982 füllte er erstmals Wein unter seinem eigenen Namen ab.

Zusammen mit seiner Frau Margrit Liesch-Hiestand besuchte Louis Liesch 1986 einen Einführungskurs in die biologisch-dynamische Landwirtschaftsweise. «Als Mutter von vier Kindern war mir der Gifteinsatz bei der Produktion von Lebensmitteln stets ein Dorn im Auge», sagt sie. Von diesem Tag an wurden

Kunstdünger und chemisch-synthetische Spritzmittel vom Hof verbannt. In den Anfängen hatten es der «eigenwillige» Weinbauer und seine Gattin damit allerdings nicht leicht. Sie wurden angeklagt, weil sie Schädlinge nicht bekämpfen würden, vor Kreisgericht dann aber freigesprochen.

«Fungizide, Pestizide, Herbizide, das sind immer Mittel gegen etwas, es geht aber darum, für die Natur etwas zu tun, nicht gegen etwas. Die Grundlage sind gesunde Böden», sagt Margrit Liesch. Ganz ohne Hilfsmittel kommt auch der biologisch-dynamische Weinbau nicht aus. Schwefel, Kupfer und Tonerde, in klar begrenzten Mengen, dürfen im Kampf gegen den gefürchteten Mehltau gezielt eingesetzt wer-

den. Der Demeter-Grenzwert liegt bei drei Kilogramm Kupfer pro Jahr und Hektare.

Mit Genugtuung stellt Margrit Liesch fest, dass «es auch ohne Chemie geht». Aus reichhaltiger Erfahrung sagt sie mittlerweile: «Der biologisch-dynamische Weinbau hat auch in schwierigen Jahren immer funktioniert, nicht selten sogar besser als bei anderen.» Andere Betriebe setzen inzwischen auch auf Produktion von Biowein. Viele scheitern allerdings bereits in der Umstellungsphase. «Es braucht Geduld», sagt Louis Liesch. «Bis sich der Boden von der Chemie richtig erholt hat und die biologisch-dynamische Methode greift, dauert es bis zu sieben Jahre.» Louis und Margrit Liesch sowie ihr Sohn Louis-Heinz bearbeiten

in Malans zwei Hektaren Rebfläche. Auch mit 85 Jahren legt Louis Liesch in seinen Rebbergen, wo er auch auf die Unterstützung seines Sohnes Martin zählen kann, noch immer selber Hand an. Die Arbeit im Keller besorgt seit 2009 Louis-Heinz Liesch, ebenfalls ein diplomierter Winzer und Weinküfer. Den Hauptanteil bilden bei Liesch Biowein hochwertige Produkte

aus Blauburgunder (Pinot Noir) Trauben. Verlockend ist auch das vielfältige Weissweinsortiment aus Pinot Gris («Malansergold»), Chardonnay, Riesling x Sylvaner und Weissburgunder Trauben. ■

LIESCH BIOWEINE
BONGERTRECHTIWEG 8
7208 MALANS
TEL. 081 322 29 80
WWW.LIESCHBIOWEINE.CH



FRISCH UND SOMMERLICH



Für den Sommer 2020 sind die beliebten und jährlich ausverkauften Novum-Weine wieder zur Erfrischung erhältlich. Der Novum Rosé, frisch mit leichter Süsse, verschönert jeden sonnigen Tag auf der Terrasse. In guter Gesellschaft lässt er jeden Apéro zu einem Highlight werden. Sein grosser Bruder, der Novum Gamaret, ist der «Ripasso aus den Melser Weinbergen». An gemütlichen Abenden erfreut er jeden Gaumen, ein Wein, wie man ihn aus Schweizer Produktion so nicht kennt.

Bärtsch Weine bewirtschaftet seit nun 40 Jahren eines der schönsten Melser Wahrzeichen, den Nidberg. 800 Jahre hatte er politisch wie auch gesellschaftlich einen hohen Stellenwert. In den Achtzigerjahren entdeckten die Gebrüder Bärtsch den wahren Wert dieser einzigartigen

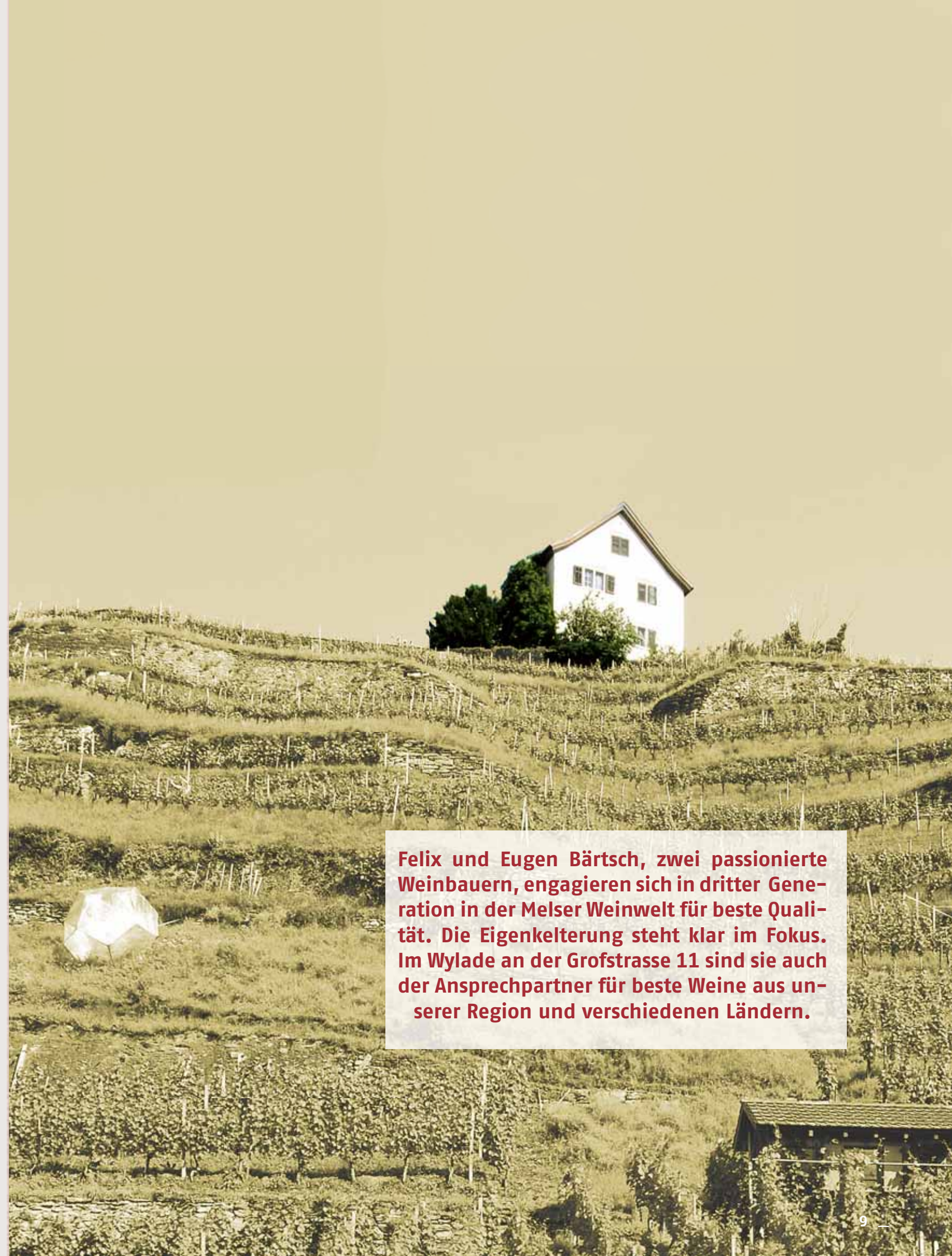
Hanglage. Sie terrassierten den sonnenverwöhnten Hügel und bepflanzten ihn mit Pinot Noir, der wohl edelsten aller Weinreben. Auf dem abgeflachten Plateau des Weinbergs werden die noblen Trauben zum Nidberger Grand Vin Mousseux vinifiziert. Ein Schaumwein, der sich vor keinem seiner französischen Verwandten aus der Champagne verstecken muss. Er ist ein Höhepunkt für jede Feier. Die exponierten Trauben am Steilhang bilden die Basis für den



Pinot Noir Nidberg. Einzigartig im Geschmack, mit vollem Körper, wurde dieser Wein schon mit vielen Preisen gekrönt. Nimmt man ihn als Begleiter zu deftigen Speisen, wie z.B. einem guten Stück Fleisch vom Grill, bringt er jeden Gaumen zum Frohlocken.

Im Wylade an der Grofstrasse sind noch viele weitere Spezialitäten zu entdecken, die jeden Geniesser dahinschmelzen lassen. Nicht nur spannende Weine, auch Spirituosen aus der Eigenbrennerei, wie der Gonzen-Güggs, sind bei Bärtsch Weine zu Hause. Ein Besuch lohnt sich jederzeit. ■

BÄRTSCH WEINE
GROFSTRASSE 11
8887 MELS
TEL. 081 723 10 33
BAERTSCH-WEINE.CH



Felix und Eugen Bärtsch, zwei passionierte Weinbauern, engagieren sich in dritter Generation in der Melser Weinwelt für beste Qualität. Die Eigenkelterung steht klar im Fokus. Im Wylade an der Grofstrasse 11 sind sie auch der Ansprechpartner für beste Weine aus unserer Region und verschiedenen Ländern.

FASZINATION «BRUT»



Einziger «Brut»

Patrick Adank nutzt seine, in der Champagne erworbenen Kenntnisse, um aus dem Bündner Pinot Noir einen Schaumwein zu machen, der in der Schweiz seinesgleichen sucht. Für den sogenannten Brut baut Patrick zurzeit einen Vorrat an Grundweinen auf. Denn wie in der Champagne möchte er Verschnitte unterschiedlicher Jahrgänge erstellen. Wodurch der Schaumwein mehr Tiefe, Harmonie und eine gleichbleibende Qualität erlangen soll. Die Gault Millau-Jury wählte ihn zum «Rookie of the year 2020».

Mit grosser Leidenschaft führen Rezia und Hansruedi Adank seit 1984 ihr Weingut in der Bündner Gemeinde Fläsch, im Osten der Schweiz. Sie haben sich dem Wein, der Natur und ihren Reben verschrieben. Auch Sohn Patrick kehrte von seinen Wanderjahren zurück und bringt spürbar frischen Wind in den Keller und die Rebberge. Generationenkonflikt sucht man hier jedoch vergeblich: Jugendlicher Wissensdurst trifft auf leidenschaftliche Erfahrung. Zusammen kommt das Know-how zweier Vollblutwinzer, die wissen, wo der Weg hingehen soll.

Durch das Zusammenwirken der Reben, die natürlichen Gegebenheiten und den önologischen Familienstil entstehen authentische, mineralische Weine mit eigener Handschrift und Charakter. Nachhaltigkeit hat oberste Priorität für Hansruedi, Rezia und Patrick. Daher wird das Weingut vollständig ökologisch bewirtschaftet.

VIelfÄLTIGE TERROIR-WEINE

Das Spektrum der kultivierten Rebsorten ist vielfältig. Knapp drei Viertel der Weinberge sind mit Pinot Noir bepflanzt, dazu kommen noch ein wenig Syrah sowie eine Fülle weisser Rebsorten. Nur bestes Lesegut wird

für die Vinifikation verwendet. Ausserdem arbeiten die Adanks mit äusserst schonenden Verfahren bei der Weinbereitung. Der Wein im Keller wird fast ausschliesslich mittels Gravitation bewegt wodurch die Rotweine neben den frischen und kühlen Aromen reifer roter Früchte auch viel Tiefgründigkeit und Eleganz zeigen. Durch den Ausbau in Barriques erhalten die Weine fein-würzige Röstaromen in der Nase und eine sanfte Gerbstoff-Struktur am Gaumen. Die Weissweine des Weingutes sind ausgesprochen sortentypisch und zeichnen sich durch grosse Frische, feinen Schmelz sowie ausgeprägte Mineralität aus.

Patrick hat seine Sporen bei renommierten Burgunder Weingütern in Puligny-Montrachet und Vosne-Romanée, der Champagne sowie in Neuseeland abverdient und wertvolle Erfah-

rungen bei der Kelterung von Spitzen-Crus gesammelt. Der neue Elan des Juniors hinterlässt bereits Spuren: Vor allem im «Herrenacker», dem Top-Pinot-Noir des Weingutes, spürt man seine französische Schule. Er will allerdings nicht dem Burgund nacheifern, sondern das Beste aus den Bündner Rebbergen heraus-holen. ■



HANSRUEDI ADANK
ST. LUZI
7306 FLÄSCH
TEL. 081 302 65 56
ADANK-WEINE.CH

PINOT RHEIN

Alles begann mit befreundeten Winzern und ihrer gemeinsamen Leidenschaft für Beruf und Terroir: Hansruedi Adank, Hanspeter Lampert, Ueli und Jürg Liesch verband ausserdem die Faszination zu Pinot Noir. Der Pinot R(h)ein ist ein Pinot Noir mit der höchstmöglichen Typizität aus dem Bündner Rheintal. Vor allem aber ist er eine Hommage an den Pinot Noir Graubündens. Die Grundlage bildet je ein Ausnahmebarrique aus jedem Weingut. Um Vielfalt, Vielschichtigkeit und eine langlebige Assemblage zu erhalten, setzen sich die Winzerfreunde selbst strenge Richtlinien. www.pinotrhein.ch

AUSGETRETENE TREPPENSTUFEN

... führen zum Gewölbekeller und einer Bibliothek

Das Weingut Pola in Maienfeld blickt auf eine über 200-jährige Geschichte im Besitz der Familie von Sprecher in Maienfeld zurück. Der Wingert Pola oberhalb von Maienfeld, dessen Flurbezeichnung dem Weingut den Namen verleiht, umfasst zusammen mit den Parzellen Lur und Gugger rund 6,5 ha, auf welchen mit dem Riesling-Silvaner, dem Chardonnay und dem Grauburgunder drei weisse und dem Blauburgunder, dem Shiraz und dem Malbec ebenso viele rote Traubensorten wachsen.

Gekeltert und ausgereift werden die Weine im Sprecherhaus im Städtli in Maienfeld von Rolf

Clavadetscher, dem Reb- und Kellermeister des Betriebs, der diese Kunst nach seinem Vater und Urgrossvater bereits in dritter Generation ausübt.

Die Verbindung der Weinkultur mit der Familiengeschichte und der historischen Gebäudesubstanz ist ein Glücksfall, welcher es erlaubt, dem Weingeniesser ein einmaliges und unvergessliches Erlebnis vor Ort zu bieten. Er lernt damit nicht nur den Wein als solchen kennen und lieben, sondern erlebt die Bündner Herrschaft als Paradies der Lebensqualität und als Erlebnisort für Gastronomie, Kultur, Natur und Lebensfreude und wird sich nicht weiter wun-

dern, warum Johanna Spyri die weltberühmte Heidi-Geschichte eben genau in Maienfeld spielen lässt.

Über die während Jahrhunderten ausgetretenen Stufen einer steilen Steintreppe führt der Weg in den Gewölbekeller unter dem Sprecherhaus, wo früher Obst, Gemüse und Kartoffeln gelagert wurden. Heute bewirbt die Hausherrin Claudia von Sprecher mit ihren einheimischen Helferinnen hier angemeldete Gruppen mit garten- und hausgemachten Bündnerspezialitäten in eindrucksvollem historischem Ambiente. Dazu lassen sich die hauseigenen Weine in beliebiger Wahl geniessen, was



ein über die klassische Degustation hinausgehendes Erlebnis vermittelt und einen regen Austausch mit den Gästen erlaubt.

Einen einmaligen Einblick in die Geschichte Graubündens vermittelt die Familienbibliothek, welche sich über mehrere Räume im Erdgeschoss des Patrizierhauses erstreckt. Begleitet von einem Glas Riesling-Silvaner und einer Riesling-Suppe in der Tasse, darf der Gast in die Welt der Bücher, Manuskripte, Landesschriften und Dokumente eintauchen und diese mit eigenen Händen und Sinnen erlesen und erfühlen. Die über 20'000 Titel umfassende Sammlung geht zurück bis ins Jahr 1282 und umfasst neben Raetica, Helvetica und Juridica ein breites Spektrum vom Hexenhammer bis zur Bibel von Jürg Jenatsch.

Ein Wandbild, welches die Figuren und Persönlichkeiten der Sagen, Legenden und Historien der vier Gemeinden der Bündner Herrschaft in Bildern zeigt, erlaubt es dem Gastgeber Andreas von Sprecher, die Gäste mit seinen Erzählungen in eine mythische Welt zu entführen, die jedermann erstaunen und erschauern lässt.

Das Weingut Pola ist nur ein Beispiel für die überraschende Vielfalt, die Einheimische und Gäste aus der ganzen Welt in der kleinen Gegend der grossen Weine erleben können. Jeder Selbstkelterer öffnet seine Torkel in seiner eigenen persönlichen und charakteristischen Weise gerne für seine Kunden und Weininteressenten und trägt dazu bei, dass die Bündner Herrschaft nicht nur die mittler-

weile international bekannte Weinqualität hochträgt, sondern ein umfassendes und einmaliges Erlebnis bietet, dass jeder Gast individuell für sich gestalten kann und nie vergessen wird! ■



WEINGUT POLA
ANDREAS VON SPRECHER
SPRECHERHAUS, STÄDTLI 2
7304 MAIENFELD
TEL. 081 330 15 21
POLAWEIN.CH



Das Rebjahr

VON DER BLÜTE BIS ZUR ERNTE

Die Traubenblüte ist ein wichtiger Grundstein für den nachfolgenden Reifeprozess und schöne, gesunde Fruchtkörper. «Bei gutem Blustwetter sind die Traubenbeeren gleichmässig gross, was für eine homogene und einheitliche Reife im Herbst sorgt», erklärt der Fläscher Winzer Thomas Marugg. «Herrscht während der Blüte nasses und kaltes Wetter, verrieseln die Tauben. Das heisst, die Befruchtung der künftigen Traubenbeeren ist schlecht und die Beeren erreichen nicht die volle Grösse. Meistens sind die einzelnen Beeren dann auch ungleichmässig gross und später im Herbst ungleichmässig reif.»

DIE ZEIT NACH DER BLÜTE

Nach der Blüte wird die Traubenzone entblättert, damit die jungen Triebe nach den Niederschlägen möglichst schnell abtrocknen können und im Herbst von der Sonne profitieren. «Dadurch ist auch die Gefahr von Traubenfäulnis (Botrytis) deutlich geringer», begründet Marugg. Auf die Frage nach der wichtigsten Phase zwischen Blüte und Ernte verweist er auf den «ganzen Sommer»: «Sobald die Reben den obersten Draht erreicht haben, werden sie pro Saison oben zwei- bis dreimal – meistens maschinell – geschnitten. Ebenfalls im Sommer werden sie, im Abstand von rund 14 Tagen, vor «Falschen» und «Echten» Mehltau geschützt. Optimal ist es natürlich, wenn dieser Sprühschutz durch eine nicht zu feuchte Witterung gar nicht unbedingt zum Tragen kommt.»

Bezüglich Krankheiten weist Marugg auf eines der schlechtesten Winzerjahre der Vergangenheit hin: «Im Juli 2010 hatten wir enorme Probleme mit Falschem Mehltau, was ich in meiner ganzen Winzerlaufbahn noch nie erlebt habe. Ganze Gescheine (Trauben) wurden während und nach der Blüte befallen und dorrtten ein, was zu hohen Ertrags-einbussen führte.



Im August werden die ersten Traubenregulierungen durchgeführt. Gemäss Marugg strebt man bei der Hauptsorte der Bündner Herrschaft, dem Blauburgunder, 600 bis 800 Gramm pro Quadratmeter an, was eine gute Basis für ausgewogene und doch gehaltvolle Weine bildet. Ganz wichtig zum Aufbau auf dieser Basis seien die letzten vier Wochen vor der Ernte: «Ein föhniger Herbst mit nicht allzu vielen Niederschlägen (wegen Fäulnisgefahr) sowie «Kühle Nächte für die Aromen- und Farbbildung stellen den Idealfall dar», fasst Marugg zusammen.

Die Bündner Winzer haben in den letzten Jahrzehnten sehr viel gelernt und verstehen es selbst bei schwierigen Bedingungen, konstant schöne und ausgewogene Weine zu vinifizieren. Viele Weingüter haben zudem ihre eigenen Erfolgsrezepte entwickelt. So auch Thomas Marugg, der beispielsweise bei den Rotweinen seit 1995 die Maischenkaltstandzeit vom Abbeeren der Trauben bis zum Gärstart von rund zehn Tagen bis zum Beginn der alkoholischen Gärung praktiziert. «Durch diese Vinifizierungsvariante wird die Maischenkontaktzeit bis zu drei Wochen in die Länge gezogen, was uns in dieser Phase mehr Zeit für die Farb- und Aromaextraktion ermöglicht. Dies ergibt farbintensive, kräftige Rotweine, die auch noch nach Jahren Freude bereiten», verrät er eine seiner Strategien. ■

WEINGUT MARUGG
AUSSERDORF
7306 FLÄSCH
TEL. 081 302 14 43
MARUGG-WEINE.CH

BESTE TRAUBEN FÜR DEN HÖCHSTEN GENUSS



Neue Wege, Pflanzenpflege mit ätherischen Ölen. «Ein natürliches Produkt zu begleiten und es durch eine Haltung und entsprechende Massnahmen zu pflegen, macht für mich den besonderen Reiz des Winzerberufes aus», sagt Daniel Marugg. Dabei geht der Fläscher Weinbauer auch gerne einmal neue, noch unbekannte Wege. Wie zum Beispiel mit dem Einsatz von ätherischen Ölen, mit denen er die Reben besprüht, sie so stärkt und animiert, aromatische Früchte heranreifen zu lassen. «Das entspringt der Naturheilkunde aus Klosterzeiten, und solche Geschichten finde ich einfach ungemein spannend», sagt Daniel Marugg lachend. Und da ist es wieder, dieses freudige Leuchten in den Augen eines Mannes, der seine Berufung ohne Zweifel gefunden hat.



Seine erste Erinnerung an die Landwirtschaft seien jene von Pferden und ein paar Kühen, danach aber käme dann schon ziemlich bald der Weinbau. Wenn Daniel Marugg über den Weinbau an sich, sein eigenes Weingut bei Fläsch und die Arbeit als Winzer spricht, leuchten seine Augen. Die Leidenschaft ist förmlich greifbar. Eine Leidenschaft für ein feinsinniges Handwerk, mit dem er gemeinsam mit seiner Frau Monika Marugg bei den Menschen authentische Werte vermitteln sowie natürlich ein genuss- und freudvolles Erlebnis schaffen möchte.

NATurnahe BEWIRTSCHAFTUNG

Daniel und Monika Marugg haben das seit den Siebzigerjahren in

Familienbesitz stehende Weingut Marugg bei Fläsch 1995 übernommen. In all den Jahren verfolgten die Maruggs dabei das Credo, dass allem technologischen Fortschritt und den damit verbundenen technologischen Hilfsmitteln zum Trotz die Basis für eine überdurchschnittliche Qualität nach wie vor im Rebberg gelegt wird. Dementsprechend sind die naturnahe Bewirtschaftung und der Verzicht auf künstliche Düngemittel, Herbizide und synthetische Pflanzenschutzmittel beim Weingut Marugg eine Selbstverständlichkeit. Denn nur so könne die Aktivität der Böden gefördert werden, was wiederum die Trauben ausgewogen reifen lasse und den Wein lagerfähig machen würde, wie Daniel Marugg festhält. Das Hauptau-

genmerk der Produktion auf dem Weingut Marugg gilt dabei dem Pinot Noir. Ergänzt wird das Sortiment durch den Merlot sowie durch Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Gris. ■



**WEINGUT
DANIEL & MONIKA MARUGG
BOVELWEG 14
7306 FLÄSCH
TEL. 081 302 32 62
WEINGUT-MARUGG.COM**



STEIN UND WEIN

Mit dem Ausbau der Barbarakaverne wurde der gebührende Rahmen geschaffen, um Wein- und Bergbau auf sinnliche Weise erleben und erfahren zu können.

Nach der Einfahrt mit der Stollenbahn erhalten Sie bei einem Rundgang im Basisbahnhof einen Einblick in den Bergbau im Gonzen. Anschliessend gelangen Sie über einen Seitentunnel zur Barbarakaverne. In diesem stilvoll eingerichteten Gewölbekeller degustieren Sie im Schutz der heiligen «Barbara» ausserlesene Weiss- und Rotweine des Weingutes. Ein stimmungsvolles «Inneres» – einmalig und unvergesslich.



In der Barbarakaverne lagern auch mehrere Weinfässer der Cuvée Barbara, die sich hier die nötige Reife holt. Die Cuvée Barbara ist eine Weinkreation aus dunkelfarbigen Weintrauben wie Diolinoir, Camaret und Syrah. Die Lagerung bei konstanter Temperatur von 13°C, Luftfeuchtigkeit von gegen 80% sowie vollständiger Dunkelheit bewahrt die frischen Aromen und verfeinert die Tannine des Weines. Nach einem Jahr werden

die Fässer aus der Kaverne geholt und mit der Stollenbahn ins Weingut gefahren. Anschliessend wird der Wein abgefüllt und im Laden des Weingutes zum Verkauf angeboten. Die Cuvée Barbara ist ein kräftiger und dennoch eleganter Wein. Ein idealer Essensbegleiter.

Geniessen Sie ein Erlebnis der besonderen Art. Degustieren Sie das ausserlesene Weinsortiment von unserem Weingut Gonzen im Innern des Berges. ■



WEINGUT GONZEN
ST. GALLERSTRASSE 75/72
7320 SARGANS
TEL. 081 723 16 15
WEINGUT-GONZEN.CH

WEINBAU AUS LEIDENSCHAFT

Diese Philosophie prägt die Arbeit im Weingut Gonzen. Mit grosser Fachkenntnis und viel Herzblut bewirtschaften Anita und Stefan Hörner mit Ihrem Team seit über 20 Jahren die Rebberge der Eisenbergwerk Gonzen AG. Der respektvolle Umgang mit der Natur liegt Ihnen dabei besonders am Herzen. Ihre Trauben sind alle handgepflückt. Dank der sorgfältigen und innovativen Kelterung und Weinpflege erlangen die Gonzenweine ihren eigenständigen Charakter. Traditionsgemäss wird besonders auf Pinot Noir gesetzt. Seit einigen Jahren keltern Sie auch hochwertige Weissweine wie Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Chardonnay.

WEINE AUS ZWEI RHEINTALER GEMEINDEN

An den südlichen Hängen, am Fusse des Gonzens in Sargans, sorgt der Föhn dafür, dass die Trauben früher reif sind. Der Pinot Noir, der Sauvignon Blanc, der Pinot Gris und der Diolinoir, die hier gedeihen, ergeben hochwertige und füllige Weine mit einer dezenten Würzigkeit.

In Sax, über dem Talboden des Rheintals gelegen, wachsen die weissen Sorten Müller Thurgau, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc und Chardonnay sowie die roten Trauben Pinot Noir und Camaret. In dieser Lage reifen die Trauben länger heran, was besonders aromatische Weine hervorbringt.

DEN TORKELBAUM ZU NEUEM LEBEN ERWECKT



Im Schloss Bothmar in Malans steht ein fast 400-jähriger Torkelbaum. Jetzt hat ihm der Malanser Winzer Peter Wegelin wieder Leben eingehaucht.

Geht das? Mit dem fast 400 Jahre alten Torkelbaum, der im Schloss Bothmar in Malans steht, Wein produzieren? Es geht sogar ganz hervorragend, wie der erfahrene Malanser Winzer Peter Wegelin (Scadenagut) im Herbst 2019 vor laufender TV-Kamera demonstrierte.

Es ächzt fast schon gespenstisch im Gebälk, als vier «Kelterknechte» die Holzspindel mit dem angehängten, rund zwei Tonnen schweren Stein drehen, welche den Torkelbaum in Betrieb setzt. Er senkt sich so langsam ab und presst das Traubengut mit sanftem Druck. Nach vielen Spindelumdrehungen läuft dann zur Freude aller der edle Blauburgundersaft in den Bottich. Zuvor wurden die Trauben in den frü-

her schon verwendeten Transportkörben in die Presswanne eingefüllt, um dann die Bretter und Balken darüberzulegen, bevor sich der Baum durch die Spindelumdrehungen senkt und die Trauben presst.

EINE EICHE MIT GESCHICHTE

Die Eiche, aus welcher der Torkelbaum damals für das Schloss Bothmar in Malans geformt wurde, ist bereits im 13. Jahrhundert in der Bündner Herrschaft gepflanzt worden. Gut 300 Jahre später entstand aus ihr der Torkelbaum, mit dem jetzt noch – und sei es nur zur Demonstration – Trauben gepresst werden. Peter Wegelin kann sich gut daran

erinnern, als der alte Torkel noch regelmässig in Betrieb war. Denn er selbst presste mit diesem Torkelbaum in jungen Jahren noch eigenen Wein.

Viel später dann, als er seinen eigenen Weinkeller im Scadenagut modernisierte und High-techmaschinen, die das Traubengut pressen, anschaffte, setzte der Torkelbaum, der zu den ältesten noch intakten in Graubünden zählt, ein bisschen Staub an. Bis im Herbst 2019. Dann putzte das Kellerteam vom Scadenagut den 10 Tonnen schweren und 12 Meter langen Torkel im Schloss Bothmar und machte ihn parat für eine TV-Produktion von RTR.



Besuche auf Voranmeldung | Bio-Knospe-zertifiziert

ALTES KULTURGUT

Dieses alte Handwerk beherrschen heute nur noch wenige. Peter Wegelin ist einer von ihnen. Er freute sich ganz besonders darauf, vor laufender Kamera zu zeigen, wie man mit dem heute fast vergessenen Kulturgut

immer noch aromatische Weine herstellen kann. «Die Qualität des Traubensafts ist sogar besser als jene, die wir mit den modernen Hightechpressen erzielen. Einerseits werden die Trauben sehr sanft in mehreren Durchgängen während vielen Stunden gepresst. Andererseits enthält der

DAS SCADENAGUT IN MALANS

Der alteingesessene Familienbetrieb Wegelin Scadenagut Malans hat 2019 den Fortbestand des Unternehmens über die neu gegründete Betriebsgesellschaft Wegelin Weine AG gesichert.

So kann die erfolgreiche Winzergeschichte der Familie Wegelin weitergeschrieben werden. Zum Schloss Bothmar bestehen seit Langem enge Bande. Neu übernimmt das Scadenagut die Trauben von der Bothmarhalde beim Schloss Bothmar. Wegelin Weine AG produziert ihre Weine biologisch (Bio-Knospe-zertifiziert).

Mehr Informationen über das Weingut Wegelin Weine erfahren Sie auf unserer Website:
www.malanser-weine.ch

Wein Bestellungen nehmen wir sehr gerne per E-Mail,
wegelin@malanser-weine.ch
oder unter 081 322 11 64 entgegen.

Wein dadurch weniger Gerb- und Trübstoffe.» ■

WEGELIN WEINE AG
SCADENAWEG 1
7208 MALANS
TEL. 081 322 11 64
MALANSER-WEINE.CH

WINZERPORTRÄT GEORG FROMM



«Wirklich grosse Pinots brauchen weder Samt noch Seide, sondern Dynamik, Spannung, Lebendigkeit und Temperament.»



ALLES HAT SEINEN ANFANG

Diese Geschichte beginnt nicht mit Noahs Grosstante, doch vor immerhin 50 Jahren konnte ich als 17-Jähriger in das Weingut Fromm einsteigen. Ich hatte sozusagen freie Hand, um meine ganze Empathie in unseren Betriebszweig Weinbau zu legen.

Im Jahre 1970 wurde die «Torkelgemeinschaft» gegründet, zusammen mit zwei anderen Weinbauern und mir.

Dadurch konnten wir die Kosten der Investitionen und den Aufwand für die Vermarktung teilen. Eine spannende Herausforderung wartete auf uns. Zu fünft klemmten wir uns in einen VW Käfer, um auf aufregenden Restauranttours unseren Malanser Wein anzubieten. Der «Herrschaftler»-Wein war zu dieser Zeit kein Hype und wir mussten uns einiges einfallen lassen. Der Aufschwung liess

aber nicht lange auf sich warten. Ein Weinbauer nach dem anderen löste sich aus der Gemeinschaft, um seinen eigenen Betrieb, als Selbstkelterer, aufzubauen.

NEW ZEALAND – WEIT WEG VON HIER

1880 wanderte ein gewisser Anton Fromm aus Malans nach Neuseeland aus. Er führte über seine Reise und seine Erlebnisse am anderen Ende der Welt ein Tagebuch, welches so spannend geschrieben war, dass es später in seiner neuen Heimat veröffentlicht wurde. Den Kontakt mit den Nachkommen meines Grossonkels Anton Fromm pflegten wir, und so entschlossen wir uns, dieses Land zu besuchen. Das Unternehmen wuchs sich zum Vier-Monate-Trip im Camper aus. Und nichts, ausser neue Eindrücke zu suchen, hatten wir im Sinn. Doch wir fanden einiges mehr.

Auf der Südinsel kamen wir in Kontakt zu einem Unternehmerpaar, welches einen Zehn-Hektar Weinberg betrieb. Es war 1990, die Zeit des Golfkrieges, und es war nicht klar, ob die Rückreise in die Schweiz problemlos sein würde. Irgendwann machte jemand die Bemerkung, wir könn-



ten ja, statt in der Herrschaft, auch in Marlborough Wein anbauen.

Um es kurz zu machen. Wir belehnten den Malanser Betrieb, und etwa 40 Darlehensgeber griffen uns unter die Arme, um das Projekt Fromm Winery in New Zealand zu realisieren. Drei Jahre verbrachten wir als Familie

in Neuseeland, die beiden Söhne Livio und Marco und Tochter Piera gingen dort zur Schule. Ich selber wurde zum jahreszeitlich bedingten Pendler zwischen den beiden Weinwelten. Die Produktionsmethoden übernahmen wir vom Malanser Weinbaubetrieb, und es gelang uns in kurzer Zeit, internationale Anerkennung zu erhalten.

Später verkauften wir die Fromm Winery an zwei Schweizer, welche den Betrieb erfolgreich weiterführen. Mich und einen Teil der Familie hat es wieder «back to the roots» gezogen, um dem Malanser Weinbaubetrieb nochmals neuen Schub zu geben.

ZURÜCK IN MALANS – FEINFÜHLIGE BODENPFLEGE IM REBBERG

Seit gut zehn Jahren konzentriere ich mich wieder vollumfänglich auf den heimischen Betrieb in

Malans. Ich wollte unbedingt Erfahrungen, die ich von unseren Burgunder Praktikanten, Sebastian Catillard von Romanée und Jean Charles Duriele von der Domain Benjamin Leroux, mitbekam, in unsere Einzellagen einfließen lassen. Ich wusste, das wird nochmals ein langer Prozess, denn um einer Einzellage ihren Wiedererkennungswert im Wein zu geben, braucht es fast ein Jahrzehnt feinfühliges Bodenpflege im Rebberg.

Ein Team, bestehend aus Marco Fromm, Sohn (Administration und

Spirituosen), Walter Fromm, Neffe (Produktion und Önologie), und Silvia Tobler (Weinfachfrau und Sommeliere), hat sich mit Leidenschaft diesem Engagement diesem Cru-Konzept verschrieben. Diese Weine sind rar, aber es macht uns sehr viel Freude, diese Herausforderung akribisch weiterhin anzunehmen. ■

WEINGUT FROMM
OBERDORFGASSE 11
7208 MALANS
TEL. 081 322 53 51
WEINGUT-FROMM.CH



WEINGLOSSAR



ABGANG

Nachgeschmack eines Weines, er sollte möglichst lange anhalten.

ABGERUNDET

Rund; Der Wein schmeckt harmonisch.

AUSLESE/RESERVE

Spitzenweine aus vollreifem, von Hand ausgesuchtem Traubengut, mit hohem Lagerpotenzial. Meistens im Holzfass und/oder im Barrique ausgebaut.

AUSGEWOGEN

Alle Komponenten sind nach subjektivem Empfinden aufeinander abgestimmt.

BALANCE

Wein, welcher ausgewogene Struktur und Aroma besitzt.

BARRIQUE

Kleines Eichenfass mit einer Füllmenge von 225 Litern, welches zum Ausbau von Rotweinen sowie zur Gärung und zum Ausbau von Weissweinen dient.

BLUMIG

Der Wein ist reich an Duftstoffen, die an frische Blumen erinnern.

BRUT

Bezeichnung für trockene Schaumweine mit wenig Restzucker.

BUKETT

Gesamtheit der Düfte eines Weins.

CHARAKTER

Eigenschaft von eigenständigen Weinen, kein Mode-Wein.

CRU

Bezeichnung für Gewächs resp. für den Wein aus einer ausgezeichneten Lage.

CUVÉE

Verschnitt qualitativ hochwertiger Weine.

DEKANTIEREN

Langsames umfüllen des Weines aus der Flasche in eine Karaffe, um den Wein vom Bodensatz zu trennen.

ERDIG

Schmeckt kräftig und tanninreich, riecht zugleich nach frischer Erde.

ESSENZEN

Naturidentische Aromastoffe, die dem Wein zugesetzt werden können (Aromatisierung).

EXTRAKT

Gesamtheit aller im Wein vorhandenen, nicht flüchtigen Stoffe: Säuren, Mineralstoffe, Zucker, Phenole, Glyzerin.

FRUCHTIG

Wein mit ausgesprochenem Aroma der Trauben-Frucht.

GEHALTVOLL

Bezeichnung für kräftige und extraktreiche Weine.

GESCHMACK

Die wichtigsten Adjektive zur Beschreibung von Wein sind: blumig, erdig, fruchtig, frisch, gehaltvoll, harmonisch, herb, lebendig, leicht, rassig, samtig, schwer, spritzig, vollmundig.

GRAND CRU

Wird allgemein als Bezeichnung für herausragenden Wein verwendet.

HARMONISCH

Bezeichnung für einen Wein, dessen Geschmacksanteile in ausgewogenem Verhältnis zueinander stehen.

HERB

Bezeichnung für einen gerbstoffhaltigen, säurereichen, verhältnismässig trockenen Wein.

JUNGWEIN

Wein nach dem Abzug von der Maische. Bei Weissweinen nach dem Abstich von der Hefe.

KORKEN

Unangenehmer Geruchs- und Geschmacksfehler im Wein. Spürbar im Bouquet als penetranter schimmeliger und muffiger Korkgeruch.

LEBENDIG

Leichter, frischer, oft spritziger Wein.

LEICHT

Bezeichnung für niedrigen Alkoholgehalt und Extraktwerten. Das Adjektiv wird auch für leicht trinkbare Weine benutzt.

LIEBLICH

Weine mit Restsüsse.

MAGNUM

Weinflasche mit 1,5 Litern Inhalt.

MILD

Bezeichnung für einen säurearmen Wein.

OECHSLEGRAD

Der Oechsle-Wert ist eine Masseneinheit für das Most-Gewicht des Traubenmostes und nach ihrem

Erfinder Ferdinand Oechsle benannt. Das Mostgewicht, das durch den Oechsle-Wert angegeben wird, meint die Zuckerkonzentration, die in der Traube enthalten ist. Der Oechsle-Wert, bzw. der Zuckergehalt der Wein-Traube wird mit einer Mostwaage, einem kalibrierten Aräometer, bereits im Weinberg gemessen.

ÖNOLOGIE

Bezeichnung für Weinwissenschaft.

PERLWEIN

Mit Kohlensäure versetzter Wein.

RESERVE

Bei spanischen Rotweinen Lagerung von 36 Monaten, davon 12 im Eichenholzfass, bei Weissen 24 Monate Lagerung, davon sechs im Fass.

RUND

Harmonischer Wein ohne Ecken und Kanten.

SAMTIG

Weicher Geschmack; vor allem beim Rotwein.

SÄURE

Verleiht dem Wein Lebendigkeit

und Langlebigkeit, der Säuregehalt muss jedoch ausgewogen sein.

SCHWER

Positive Beschreibung eines Weines, der einen hohen Alkoholgehalt besitzt und einen vollen Körper aufweist.

TANNIN

Gerbstoff im Wein mit adstringierender Wirkung, wichtig für die Alterung von Rotweinen; bei jungen Roten besonders ausgeprägt.

TRINKTEMPERATUR

Ideale Temperatur, mit der Wein servieren werden sollte.

VERSCHNITT

Mischung von Trauben oder Weinen verschiedener Sorten, um dem Jahrgang eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

VOLLMUNDIG

Bezeichnung für einen kräftigen Wein mit ansprechendem Alkoholgehalt.

WEINSTEIN

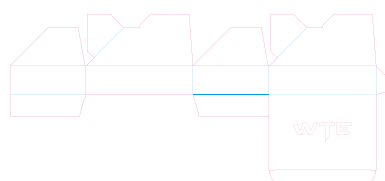
Kristalle, die sich auf dem Boden einer Weinflasche absetzen.



SECHS SCHRITTE ZUR FERTIGEN VERPACKUNG

1. KONSTRUKTION DER VERPACKUNG

Die Form und Grösse einer Verpackung wird vom Inhalt bestimmt, welcher verpackt wird. Im ersten Schritt erstellen wir den «Verpackungszuschnitt». Dabei werden alle Rillungen, Perforationen und Schnitte in der sogenannten «Stanzkontur» festgelegt, definiert und bestimmt.



2. ERSTELLEN DES PROTOTYP

Im nächsten Arbeitsgang wird ein neutraler Prototyp auf Originalmaterial auf einem Schneid-

Plotter erstellt. Mit diesem Prototyp kann der Kunde die Verpackung auf ihre Funktionalität und den späteren Verwendungszweck überprüfen. Notfalls wird die Stanzkontur nach diesem Arbeitsschritt nochmals angepasst und optimiert. Wenn es erforderlich ist, wird nochmals ein Prototyp erstellt.



3. GESTALTUNG

Im diesem Schritt, wird auf der Stanzkontur das spätere Layout gestaltet. Bei Verpackungen ist auch die spätere Abwicklung der Verpackung im Layout zu berücksichtigen. Für Verpackun-

gen sind oft gesetzliche Vorschriften betreffend Angaben zum Inhalt einzuhalten. Dieser Bereich ist vor allem bei Food-, oder Pharmaverpackung sehr heikel und stark reglementiert.



4. WERKZEUGE IM VERPACKUNGSDRUCK

Im Verpackungsdruck kommen diverse Spezialwerkzeuge zum Einsatz. Das Basiswerkzeug, die Stanzform mit der Patrizie, bildet dabei die Grundlage. Eine Holzplatte, welche mit einem Laser vorgeschnitten ist, wird mit dem Werkzeug zum Schneiden und Rillen einer Verpackung

bestückt. Daneben kommen aber auch Klischees für Blind- und Folienprägungen zum Einsatz. Diese Werkzeuge werden jetzt in Spezialbetrieben bestellt damit sie rechtzeitig zur Verfügung stehen.



5. DER DRUCK UND DIE VEREDELUNG DER VERPACKUNG

In diesem Prozessschritt werden die unbedruckten Kartonbogen bedruckt, veredelt und in der Regel in der Materialoberfläche mit Lacken geschützt oder Spezialeffekten bearbeitet und für das nachfolgende «finishing»

bereitgestellt. Dabei kommen Druckmaschinen, welche mit bis zu 12 Druckwerken und mehreren Lackiereinheiten ausgerüstet sind, zum Einsatz.



6. STANZEN UND KLEBUNG DER VERPACKUNG

Der letzte Arbeitsschritt bei der Herstellung einer Verpackung bildet das Stanzen und Kleben einer Schachtel. Zuerst wird mittels der Stanzform der Stanzzuschnitt aus dem Karton gestanzt. An den Stellen, wo sich die Schachteln biegen müssen, werden die sogenannten Rillun-

gen vorgenommen, dabei wird das Material mit einer Stahllinie und einer dazu passenden Patrizie (Gegenstück) in die richtige Form gedrängt. Zuletzt wird die Verpackung maschinell oder von Hand geklebt. Dabei wird nach Möglichkeit, die flache Form der Schachteln beibehalten, damit bei der Lagerung der Schachteln nicht zu viel Platz benötigt wird. Erst im Verpackungsprozess werden die Schachteln aufgerichtet und befüllt. Nun sind sie bereit, für ihren grossen Auftritt am «Point of Sale». ■



Lesen Sie hier über die drei Funktionen einer Verpackung.



Sarganserländer Druck AG
www.sarganserlaender.ch