

Eine Wiedergeburt, ein Novum und ein Leuchtturm für Mels

Die Weinbaugenossenschaft Mels lanciert zwei neue Produkte: die alkoholfreie Traubenschorle «Trubetau» und den Rosé «Verrucano» zur Eröffnung des neuen Kongress- und Kulturzentrums im Herbst. Ausserdem werden die Räumlichkeiten im Rathauskeller grundsaniert. Entstehen soll ein Beizli mit rund 30 Sitzplätzen.

von Michael Kohler

Neue Schorle, neuer alter Wein, neues Betriebskonzept, neuer Webauftritt und ein vorläufiger Umzug: Die Weinbaugenossenschaft Mels ist im Umbruch. Die Entstehung des Kultur- und Kongresshauses Verrucano, die bauliche Erweiterung des Rathauses und die Bauarbeiten auf dem Dorfplatz lenken zwar von den Veränderungen ab, die im Untergrund des Melser Rathauses geschehen. Doch auch die WBG mit Kellermeister Toni Bardellini hat während der vergangenen Wochen und Monate ihre Hausaufgaben gemacht und sich auf die zusätzlichen Möglichkeiten eingestellt, welche die neuen Kellerräumlichkeiten ab kommendem Herbst bieten.

Allen voran erweitert die Weinbaugenossenschaft ihr Sortiment um einen Roséwein, der zwar schon seit Jahren nicht mehr gekeltet wurde, speziell zur Eröffnung des «Verrucano» Ende Oktober aber wieder produziert wird und denselben Namen wie das Melser Kultur- und Kongresshaus trägt. Laut Produktebeschreibung im Onlineshop, der auf der neuen Website der WBG angeboten wird, wird der «Verrucano» als Wein mit fruchtigen Himbeer- und Erdbeeraromen, weichem Körper und leichtem, süssigem Abgang, spritzig und erfrischend, vermarktet. «Wir haben das neue kulturelle Dorfzentrum zum Anlass genommen, den tot geglaubten 'Verrucano' wieder aufleben zu lassen», erklärt Bardellini bei einem Besuch im Rathauskeller und lässt durchblicken, dass die Weinbaugenossenschaft natürlich vorsehe, den Wein künftig im Kultur- und Kongresshaus zu verkaufen.

Alles neu macht der Mai

Aber nicht nur das: Auch ein alkoholfreies Getränk, genauer eine Traubenschorle mit dem Namen «Trubetau», wird seit Mitte Mai im Weinladen verkauft. Die Marke wird von mehreren Weinbetrieben aus der weiteren Rheinregion, also vom schaffhausischen Rüdlingen übers thurgauische Steckborn bis ins zürcherische Unterstammheim, benutzt. Ein gemeinsamer Produzent veredelt die Trauben zur Schorle. Wie die Melser WBG dazugestossen ist? «Es war schon länger ein Bedürfnis



Die neuen Produkte der Melser Weinbaugenossenschaft: Der Roséwein «Verrucano» (links) und der alkoholfreie «Trubetau». Bild Michael Kohler

unserer Genossenschaft, ein nicht alkoholisches Getränk ins Angebot aufzunehmen», erklärt Stefan Willi von der WBG. Auch hätten direkte Rückmeldungen der Kundschaft – etwa an der Siga-Messe 2019 – gezeigt, dass die Nachfrage vorhanden sei. Für den Melser «Trubetau» werden ausschliesslich Melser Trauben verwendet. Ob die Traubenschorle je nach Absatz der einst unter eigenem Namen vermarktet werden kann, ist laut Willi noch Zukunftsmusik.

Damit noch nicht genug: Ein weiterer Wein soll eine spezielle Etikette erhalten. So wird der Pinot Noir vom überdurchschnittlich sonnigen Jahrgang 2018 nach dem künftigen Gastronomiebetrieb in den Räumlichkeiten des Rathauskellers benannt werden.

In den Startlöchern

Apropos Gastronomie: Die Weinbaugenossenschaft hat das sehr sportliche Ziel gesetzt, zeitgleich mit der Eröffnung des «Verrucano» auch den neuen Rathauskeller einweihen zu können. Will heissen, dass die Sanierungsarbeiten der alten Kellergewölbe so bald wie möglich beginnen und innerhalb eines halben Jahres durchgeführt werden müssten. «Wir haben mit Rainer Giger einen qualifizierten Gesamtprojekt- und Bauleiter gefunden», erklärt Bardellini. Er wurde von der politischen Gemeinde Mels mit der Restaurierung der Keller betraut.

Entstehen sollen nebst einem neuen Barriekeller auch ein sogenanntes Weinarchiv – ein Ausstellraum verschiedener Weinjahrgänge für Seminare und Konferenzen –, ein Weinladen und der Gastrobereich mit rund 30 Sitzplätzen. Konkret werden die Gewölbabauten gesandstrahlt, mit einem schwarzen Boden und indirekter Beleuchtung versehen. Tageslicht wird mit dem Ersatz der bisherigen Holztüren durch Glastüren und der besseren Inszenierung der Fenster garantiert. Für die Planung zeichnet der renommierte Architekt Kurt Hauenstein verantwortlich, der sein kreatives Schaffen mit mehreren ähnlichen Projekten als Referenz ausweisen kann. «Es ist

beeindruckend, wie Hauenstein in seinen Plänen Altes und Neues ineinander verschmelzen lässt und wie viel Licht er in den bisher recht düsteren Keller bringt», schwärmt Bardellini. Auch die WBG sei vollends überzeugt von den Plänen, nenne doch ein Genossenschaftler den geplanten Rathauskeller schon jetzt «Leuchtturm von Mels».

Traditionelle Speisen

«Leuchtturm» nicht im Sinne eines Gourmettempels, denn damit sei Mels ganz in der Nähe schon sehr gut bedient, weist Bardellini auf die Sternküche im Restaurant Schlüssel hin. Entsprechend sollen im Rathauskeller nicht Viergänger serviert werden, sondern wohl eher regionale Speisen, etwa «ein Salsiz- oder ein Käseplättli, eine Winzerpfanne, Rieslingsuppe oder Ghaggets mit Hörnli», nennt der Kellermeister Beispiele, die zum Wein passen. Ideen seien wohl da, nur die Wirtperson fehle noch. «Wir waren in Gesprächen und hatten unsere Wunschperson, sie ist aber abgesprungen», erklärt Bardellini die aktuelle Situation. Darum halte die Suche noch an.

Der Name des Gastrobetriebs, der dereinst auch die Etikette des sonnenverwöhnten Achtzehners schmücken soll, steht bis dato noch nicht fest. Er soll, sobald ausgewählt, aber kommuniziert werden.

5 Monate

Fünf Monate bleiben noch bis zur **Eröffnung des Kultur- und Kongresshauses Verrucano im Melser Dorfzentrum**. Bis dahin soll auch der Melser Rathauskeller saniert, bezogen und für die Gäste der Weinbaugenossenschaft bereit stehen.