



**SCHWARZENBACH  
WEINBAU**

**REBLAUBE MEILEN  
1912–2012**

In Erinnerung an «Vati» Hermann III.

und an unseren geliebten Sohn,  
Bruder und Freund Roger

Was gibt es Schöneres, als von Vergangenheit zu schwärmen, von den Urgrosseltern und ihren Geschichten zu hören, sich an die Grosseltern zu erinnern und von den Eltern Miterlebtes zu erzählen? «Waisch no!»

Was gibt es Schöneres, als die Gewissheit zu haben, dass eine weitere Generation gewillt ist, das Aufgebaute, das Geschaffene, auch Erduldete, das Gepflegte und Geliebte zu achten, weiter zu führen, auszubauen, zu pflegen und zu lieben?

Ich verneige mich tief vor den fünf Generationen und wünsche wohl im Namen aller Freunde der Reblauben den gegenwertigen und zukünftigen Mitgliedern der Familie Schwarzenbach von Herzen alles Gute.

*Gian-Battista von Tschanner*

100 JAHRE  
SCHWARZENBACH  
WEINBAU

REBLAUBE MEILEN

Gestaltung: Atelier 26, Daniel Kleiner  
Text: Martin Kilchmann  
Fotografie: Hans-Peter Siffert, Archivbilder Schwarzenbach  
Druck: Mattenbach AG, Winterthur

© 2012 Schwarzenbach Weinbau. Alle Rechte vorbehalten.

Jubiläumschronik  
1912–2012

# SCHWARZENBACH WEINBAU IN TOPFORM FÜR DAS 2. JAHRHUNDERT

«Schwarzenbachs Reblauben in Meilen ist ein Zentrum der Weinkultur, das weit über den Kanton Zürich und die Deutschschweiz hinausstrahlt.»

*Andreas Keller*

Wer ein Firmenjubiläum feiert, tut das mit Vorteil, wenn auf die erlebnisreiche Vergangenheit auch eine erfolgreiche Zukunft zu folgen verspricht. So wie das bei den Schwarzenbachs der glückliche Fall ist. Die Weinbauernfamilie von der Reblauben in Obermeilen kann 2012 nicht nur ihr Hundertjähriges zelebrieren und auf eine reiche, verdienstvolle Geschichte zurückblicken. Sie begeht den Geburtstag überdies zu einem Zeitpunkt, der nicht besser hätte fallen können: Auf dem Weingut arbeiten mittlerweile in schönstem Einvernehmen die vierte und fünfte Generation. Mit Leidenschaft, Fleiss und Weitsicht werden Gewächse von einer früher kaum einmal erreichten Qualität und Homogenität erzeugt. Schwarzenbach-Weine bilden die Richtschnur am Zürichsee. Das Weingut ist eine Institution mit einer Ausstrahlung weit über die engeren Grenzen hinaus.

Gut sieben Hektaren beträgt heute die selbst bewirtschaftete Anbaufläche in Meilen. Trauben aus weiteren sieben Hektaren werden alljährlich gekeltert. Zum florierenden Betrieb gehört eine Lohnkelterei mit zufriedenen Kunden aus der ganzen Deutschschweiz. Hermann IV. alias «Stikel» Schwarzenbach keltert zusammen mit seinem Sohn Alain aus 12 Rebsorten rund 25 Weine. 55 Prozent der Produktion entfallen auf weisse, 45 Prozent auf



rote Gewächse. Gecoacht werden die beiden von Stikels dynamischer Ehefrau Cécile. Sie hält den beiden Männern den Rücken frei und sorgt dafür, dass ihnen die Ideen nicht ausgehen. Die genussfreudige Familie – alle kochen, essen und trinken sie gerne – besteht aus jenen beneidenswerten Menschen, die das machen, was sie wollen, und das wollen, was sie können. Cool finden sie die Mitte zwischen dem Zuviel und dem Zuwenig.

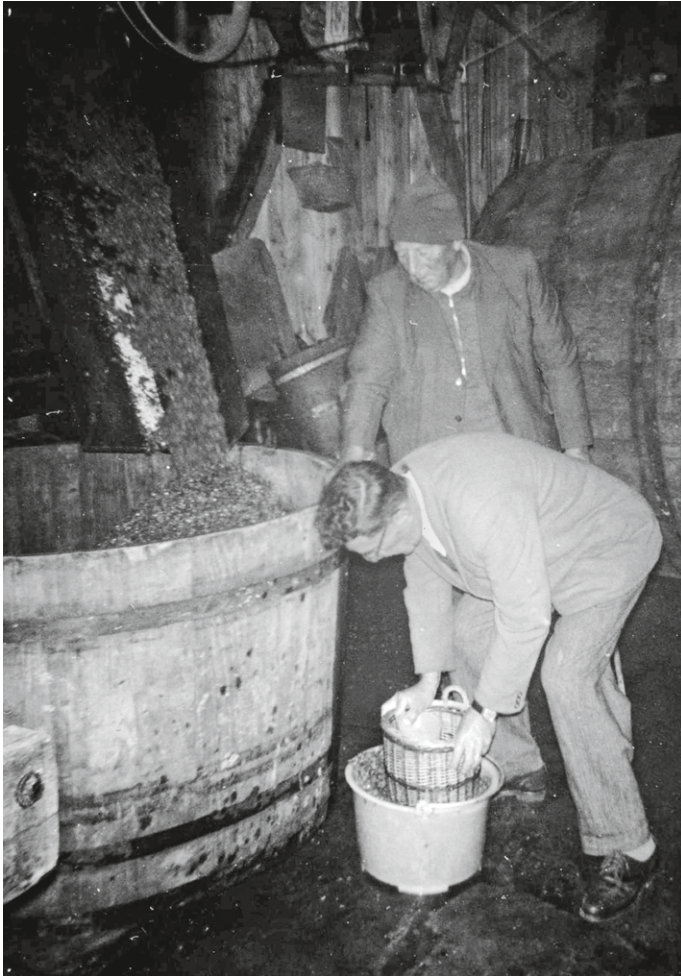
Während sich Sohn Alain lieber um die Rotweine kümmert, vor allem um den Pinot Noir, dem er fast schon verfallen ist, hat sich Stikel Schwarzenbach in den letzten Jahren wieder vermehrt den Weissweinen zugewandt. Weniger technologiegläubig als früher – seine Ausbildungszeit in Australien hatte einst tiefe Spuren hinterlassen – sucht er heute mit längeren Hefestandzeiten exemplarisch den Sortencharakter herauszuarbeiten. Die weisse Lieblingssorte des gradlinigen Winzers heisst Räuschling – wie könnte es auch anders sein, ist doch das Schicksal dieser typischen Zürichseetraube mit dem Weingut Schwarzenbach untrennbar verbunden. Hätten die Weinbauern von der Reblauge dem eleganten Räuschling nicht die Stange gehalten, als er anderswo wegen seiner pflegeintensiven Art ausgerissen wurde, wäre die Rebsorte vielleicht ausgestorben.

**Winzerfamilie Schwarzenbach**

v.l. Roger, Rebecca, Hermann «Stikel»,  
Cécile und Alain Schwarzenbach



**Die Reblaube**  
vor der Rücksetzung um 1927



Saftentnahme  
für Öchslemessung 1936



Öchslemessung  
Wümmet 1962





Seeplatz der Reblaube  
als Gartenanlage 1939



Schwarzenbach Reblaube  
Meilen «SRM» 1943



**Die Reblaube**  
um 1949



**Die Reblaube**  
frisch renoviert 2011



Wümmet  
1955



Wümmet  
1996



Suuserchilbi  
Restaurant Sonne um 1962



Suuserchilbi  
mit Manne- und Wyber-Suuser 2000



Räbhüsli vom Ledischiff  
Jahr unbekannt



Obst & Weinbaugenossenschaft  
Wädenswil um 1963



**Mittagessen**  
in den Reben 1961



**Vorlese in den Hausreben**  
für den Verjus 2010



Riesling-Sylvaner  
vom Zürichsee Sonnenufer 1960

1912–2012  
EINE CHRONIK IN FÜNF  
GENERATIONEN

«In den vergangenen 25 Jahren war die Reblauge immer offen für önologische Experimente, darunter so aussergewöhnliche wie die erfolgreiche Selektion und Vermehrung der betagten Hefe 1895.»

*Jürg Gafner*

Alle bisherigen Weinbauern und Eigentümer der Reblauge tragen neben dem Namen Schwarzenbach den Vornamen Hermann. Begründer des Weinbaus in Obermeilen war:

**Hermann I. Schwarzenbach-Baumann (1864–1926)**

Hermann I. wurde noch am linken Zürichseeufer, in Rüslikon, geboren. Sein Vater war Landwirt und Weinhändler. Als junger Mann arbeitete er in Paris in einer Gärtnerei und erlernte die Spargelzucht, die viele Jahre später eine der vielen landwirtschaftlichen Erwerbszweige der Familie werden sollte. Nach der Bauernschule im Welschland besuchte er die Weinbaufachschule in Geisenheim/Deutschland und machte dort die Bekanntschaft von Professor Müller-Thurgau, dem Züchter des Riesling × Sylvaner und späteren Direktor der Versuchsanstalt Wädenswil, zu dem er zeit lebens Kontakt hatte.

1891 heiratete Hermann Schwarzenbach Emilie Baumann und zog mit ihr 1897 nach einem zweijährigen Intermezzo als Verwalter der Obst und Weinbaugenossenschaft Wädenswil nach Meilen. Dort übernahm er die Leitung einer neu gegründeten Fabrik für alkoholfreie Trauben- und Obstweine. Die Familie zog ans rechte Seeufer in eine Wohnung im Fabrikgebäude, wo die vier Kinder



**«Verblüffend, wie jung dieser Zürichseebetrieb  
trotz aller Tradition – und einem stolzen Jahr-  
hundert erfolgreichen Schaffens – geblieben ist.»**

*Eva Zwahlen*

aufwuchsen. Neben seiner Arbeit als, modern ausgedrückt, Getränketechnologe und kaufmännischer Direktor verlor er nie den Kontakt zur Natur. Er pflanzte vielerlei Obstbäume, deren Früchte vermostet wurden, und kaufte 1898 an der hohlen Gass in Meilen Reben, in denen sich dann die Kinderschar nach der Schule und in den Ferien nicht immer ganz freiwillig nützlich machen durfte.

1912 erwarb Hermann Schwarzenbach von Jakob Wunderli die Reblaube mit dem stattlichen Bauernhaus in Obermeilen, ein Heimwesen mit Reb- und Viehland und genügend Platz auch für Neupflanzungen aller Art wie Spargel, Rhabarber, Beeren und Steinfrüchte. Der tüchtige und wohlgelittene Mann – als Gemeinderat, Schulpfleger, Sänger und Streichmusiker im Kirchenchor leistete er auch seinen wertvollen Beitrag ans Gemeinwesen – tätigte die reiflich überlegte Investition für seinen erstgeborenen Sohn Hermann II., der sich zum Landwirt und Weinbauern ausgebildet hatte.

Als dann nach dem Ersten Weltkrieg die Fabrik für alkoholfreie Trauben- und Obstweine stillgelegt wurde, hatte er mit der Reblaube ein Betätigungsfeld, das ihn in der Praxis verwirklichen liess, was er in stets gut besuchten Kursen und Lehrgängen gleichsam hobbymässig gelehrt hatte. Hermann I. Schwarzenbach verunglückte 1926 beim Grasabladen in der Scheune der Reblaube.

**«Zum Glück ist der Zürichsee-Region der Räschling erhalten geblieben, und was Schwarzenbachs daraus keltern, ist grossartig. Ihre Experimentierfreude und Begeisterung für den Wein ist ansteckend.»**

*Paolo Visini & Anna Barbara Kopp von der Crone*

### **Hermann II. Schwarzenbach-Leemann (1892–1980)**

Hermann II. Schwarzenbach wurde noch in Rüslikon auf dem Bauern- und Weingut seiner Grosseltern mütterlicherseits geboren. Nach der Übersiedlung nach Meilen 1897 wuchs er unter dem Einfluss der starken Naturverbundenheit seiner Familie auf und bildete sich zunächst im Strickhof, dann an der Waadtländer Landwirtschaftsschule in Lausanne zum Bauern und Winzer aus. Als er zwanzig war übersiedelte die Familie in die Reblauben und Hermann konnte anschliessend mit Gewinn all die Fertigkeiten ausüben, die er sich in seiner Lehrzeit angeeignet hatte.

Neben den Reben gehörten dazu Vieh, Obst, die Rhabarberpflanzung und als einzige Kultur am See Spargeln. Als in wohl einem der ersten Betriebe wurden in der Reblauben an Spalieren Williamsbirnen gezogen. Der innovative Bauer kelterte in der Trotte der Reblauben Wein aus eigenen wie zugekauften Trauben und stellte bereits in der Zwischenkriegszeit grosse Mengen Süssmost und Traubensaft her.

1919 heiratete Hermann Berti Egli, die fröhliche Nachbarstochter. Es wurden ihnen drei Kinder geschenkt. 1927 konnte er die Reblauben aus einer Erbteilung übernehmen und die Produktion ausbauen. 1933 starb die junge, warmherzige Mutter an einer heimtückischen Krankheit. Zwei Jahre später fand Hermann in Nati Leemann eine neue Frau, die ihn bis zu seinem Lebensende begleiten sollte. Hermann Schwarzenbach verschaffte sich auch als Feuerwehrkommandant und Gemeinderat weitherum grosse Achtung. An Weinprämierungen war er als guter Degustator ein

geschätzter Preisrichter. Seine grösste Leistung bestand aber in der Schaffung eines gesunden Wein- und Landwirtschaftsbetriebs in nicht ganz einfachen Zeiten. Als sein Sohn Hermann III. 1956 den Betrieb übernehmen durfte, konnte er trotz Frostjahr auf einem soliden Fundament aufbauen. Hermann II. liess den Nachfolger gewähren und zog sich zur Erledigung der Büroarbeiten zurück.

### **Hermann III. Schwarzenbach-Leuzinger (1921–2011)**

In die Ägide von Hermann III. fällt der Abschied von der gemischten Landwirtschaft und die Hinwendung zum reinen Rebbaubetrieb. 1962 wurden die letzten sechs Kühe weggegeben. Sie trifft sich auch mit dem Tiefpunkt des Weinanbaus im Kanton Zürich: Betrug die Rebfläche 1881 noch unvorstellbare 5586, waren es zu Beginn der sechziger Jahre noch magere 391 Hektaren. Die bekannten Rebkrankheiten, Baueinzonungen, gestiegener Weinimport und die Änderung von Konsumgewohnheiten mögen die Gründe für den Niedergang gewesen sein. Die Erholung dauerte lange, doch heute werden immerhin wieder 613 Hektaren gezählt.

Hermann III. Schwarzenbach liess sich von Krisen nicht beirren. Er brachte den Weinbau wieder in Schwung, vollzog den Wandel zum reinen Selbstkelterungsbetrieb. Er war ein visionärer, mutiger Winzer, ein wahrer Weinbaupionier. Als Erstes stellte er vom Stickelanbau auf Drahtrahmen um und führte die Dauerbegrünung zwischen den Zeilen ein. Als Begründung dafür erklärte er seinen skeptischen Kollegen, er hätte ungern kalte Füsse im Rebberg. Dann pflanzte der Weissweinfliebhaber neue weisse Sorten an: Freisamer zunächst, Pinot Gris und 1969 Chardonnay.

Dass deren Anbau nicht erlaubt war, focht ihn nicht an. Unter dem Motto «zu Versuchszwecken» liess man dem gut vernetzten, beliebten Winzer einiges durchgehen.

Gleich nach der Betriebsübernahme 1956 begann Hermann Schwarzenbach Lehrlinge auszubilden. Erster «Stift» war Michel Martin aus Perroy. Rund achtzig weitere sind über die Jahrzehnte durch die Reblauge-Schule gegangen. Manch heute klingender Name befindet sich darunter, und nicht wenige Winzer schickten auch ihre Söhne oder Töchter an den Zürichsee. All die jungen Weinbauern schätzten an ihrem Lehrmeister die Grosszügigkeit, den noblen Charakter. Mit Silvia Leuzinger hatte er vier Kinder, zwei Buben und zwei Mädchen, die in einem friedvollen, harmonischen Elternhaus aufwuchsen. Aufopferungsvoll pflegte er seine Frau während den zehn Jahren ihrer Alzheimer-Erkrankung.

Wenn wir auf den Weinbau zurückkommen wollen, lässt sich als Hermann III. verdienstvollste Tat vielleicht das Festhalten am Räuschling nennen. Aus alten Räuschling-Reihen schnitt er Edelreiser und kam so zu tadellosem Pflanzmaterial, aus dem er beispielhafte Weine kelterte. Wie sehr sich die Treue gelohnt hatte, erlebte der schon betagte Winzer 1998 bei einer grossen Räuschling-Vertikaldegustation im damals neuen Weinkeller seines Sohnes Hermann IV.: 27 Schwarzenbach-Räuschlinge aus 103 Jahren wurden da verkostet, die meisten zeigten sich in sensationell rüstiger Verfassung. Hermann III. konnte sich eine Träne der Rührung nicht verkneifen.

«Ich kenne kaum einen anderen Weinbaubetrieb, dem der Brückenschlag aus der Weinbaugeschichte ins Hier und Heute auf so ungezwungene, auf so heitere Weise gelungen ist.»

*Ulrich Sautter*

#### **Hermann IV. «Stikel» Schwarzenbach-Götti (\*1956)**

Hermann IV. Schwarzenbach wird im Bekanntenkreis seit jeher «Stikel» gerufen – nicht etwa wegen des Steckens, an dem die Winzer in gewissen Weingebieten die Reben hochbinden, sondern in Anlehnung an seine zu Kindergartenzeiten dünne, hochaufgeschossene Gestalt. Stikel Schwarzenbach also übernahm die Reblaus 1986. Die eigene Anbaufläche betrug damals 3.5 Hektaren. Vater Hermann III. trat gleichsam von einem Tag auf den andern ins zweite Glied zurück. Sein trockener Kommentar zum Generationenwechsel: Ändern würde sich damit rein gar nichts. Einzig würde nun bei Meinungsverschiedenheiten Stikels Ansicht zählen.

Stikel Schwarzenbach debütierte mit einem gut gefüllten Rucksack: Lehrjahre am Neuenburger- und Zürichsee. Zum Drei-Seen-Gebiet verbindet ihn noch heute eine grosse Liebe. Der junge Bursche war damals gerne in die Fremde gezogen, konnte er dadurch dem religiös-konservativen Korsett seines Elternhauses entfliehen.

Als 22-jähriger wagte er gleich die ganz weite Reise. In Australien, damals noch weitgehend ein Weinentwicklungsland mit aufgespriteten sherryartigen Likörweinen und derben, oxydativen Weissen, absolvierte er bei Mildara Wines in Mildura ein Praktikum, lernte in kurzer Zeit Englisch und zeigte den Aussies, ziemlich forsch und selbstbewusst, in einem Grossversuch mit 25000 Liter Rheinriesling, wie man in unseren Breitengraden reduktiven, frisch-fruchtigen Weisswein bereitet. Nach sieben Monaten besuchte ihn seine Freundin Cécile Göttli, die nach der Wirtschaftsmaturität

**«Gastfreundschaft, Lebensfreude, Savoir Vivre,  
Optimismus, Tradition, Innovation und  
Erfolg. Eigenschaften, die mir sofort zur Familie  
Schwarzenbach einfallen.»**

*Urs Pircher*

bei der Zürcher Kantonalbank arbeitete. Die beiden bereisten drei Monate den Kontinent und kehrten rechtzeitig zur Wümmet, randvoll mit Erlebnissen und geweitem Horizont, nach Meilen zurück. Stikel machte die Meisterprüfung und lernte dabei Winzerkollegen kennen, wie den verstorbenen Hans Ulrich Kesselring, Urs Pircher oder Peter Hermann, die ihn seinen ganzen Berufsweg lang begleiten sollten. 1980 wurde geheiratet. Bald folgten drei Kinder: 1983 Alain Hermann Heinrich, 1985 Rebecca und 1988 Roger.

Stikels erste «Amtshandlung» nach der Betriebsübernahme bestand im Ausreissen des ungeliebten Gewürztraminers in der Appenhalten und deren Bepflanzung mit Räuschling. Im gleichen Jahr konnte er die Meilener Seehalde pachten und mit Räuschling, Pinot Noir und Lemberger (Blaufränkisch) bepflanzen. Auf den im Württembergischen heimischen Lemberger stiess er, nachdem ihn Cécile Schwarzenbach, die den herkömmlichen Blauburgunder nicht besonders mochte, aufgefordert hatte, neben den vielen weissen Sorten noch einen anderen Rotwein zu erzeugen.

Der sanfte Druck stiess auf offenes Gehör, denn Stikel legte es grade in der ersten Zeit seines Schaffens auf die Verbesserung des Rotweins an. Im Bestreben, strukturierten, lagerfähigen Pinot Noir zu keltern, führte er die Maischegärung ein und experimentierte als einer der ersten in der Deutschschweiz mit französischen Eichenbarriques. «Trial and Error» hiess das Motto, nicht gefeit vor Irrtümern, geschuldet vielleicht einer allzu naiven Technologiegläubigkeit. Doch über die Jahre fand er bei den Weissen wie den Roten zur Stilsicherheit und zu einer ausgeprägten Handschrift.

«34 Jahre liegen zwischen den Lehrjahren von Vater und Sohn bei Schwarzenbachs. Entstanden sind daraus rund 50 Jahre Freundschaft zwischen beiden Familien.»

«Tierli» & «Heiri» Grosjean

### **Alain (Hermann V.) Schwarzenbach (\*1983)**

Den nächsten grossen Meilenstein in der Geschichte der Reblaubedeutete 2002 der Eintritt von Sohn Alain nach der abgeschlossenen Winzerlehre. Damit war die Zukunft gesichert. Es konnte ausgebaut und investiert werden. Sichtbares Zeichen ist der 2007 eingeweihte neue Keller neben der Reblaubede, der grosszügig geplant und funktionell gebaut, ein rationelles Arbeiten erlaubt und sogar befreundeten Winzern Platz bietet für die Einkellerung ihrer Ernte. Im Laufe der Jahre hat sich eine gewisse Arbeitsteilung eingebürgert: Alain widmet sich vermehrt den Roten, während Vater Stikel sich der Verfeinerung der Weissen angenommen hat. Mutter Cécile schliesslich managt den geschäftlichen Teil, führt die Buchhaltung und betreibt das Marketing. Das Team harmonisiert bestens. Die fabelhaften Weine der Reblaubede legen davon glänzend Zeugnis ab.

Als Postscriptum muss zum Schluss unbedingt die jüngste Nachricht aus dem Hause Schwarzenbach erwähnt werden: Roger, der jüngste Sohn, konnte am 1. Januar 2012 von Stefan Reichling das 4.2 Hektaren grosse Weingut Weinbau Mühle in Stäfa übernehmen. Das wäre dann der Beginn einer neuen Geschichte, zu überprüfen und zu feiern in hundert Jahren!

...die neue Geschichte wurde bereits am fünfzehnten August an einem traurigen Mittwoch beendet. Mit einer unfassbar zerstörerischen Wucht, die uns beinahe wegfegte, den Atem nahm und den Boden unter den Füßen wegzog. Roger verunfallte tödlich in seinem geliebten Rebberg.



**Troddenkeller**  
mit grossen Eichenfässern 1963



**Sterilisiererraum für Traubensaft**  
mit dem jungen Stikel 1963



**Hermann III. und Hermann IV.**  
mit Gästen im «Fässli» 1980



**Alain und Rebecca**  
mit Freunden im «Fässli» 2008





**Hermann III. und Hermann IV.**  
um 1980



**Die 3. bis 5. Generation**  
präsentieren 113 Jahre Rauschling 2009



**Erster Neubau**  
Umbau 1986



**Zweiter Neubau**  
Eröffnung 2007



**Krähhahnen**  
im alten Keller 1988



**Krähhahnen**  
im Neubau 2008



**Grundsteinlegung**  
zum Räuschling Seehalden 1990



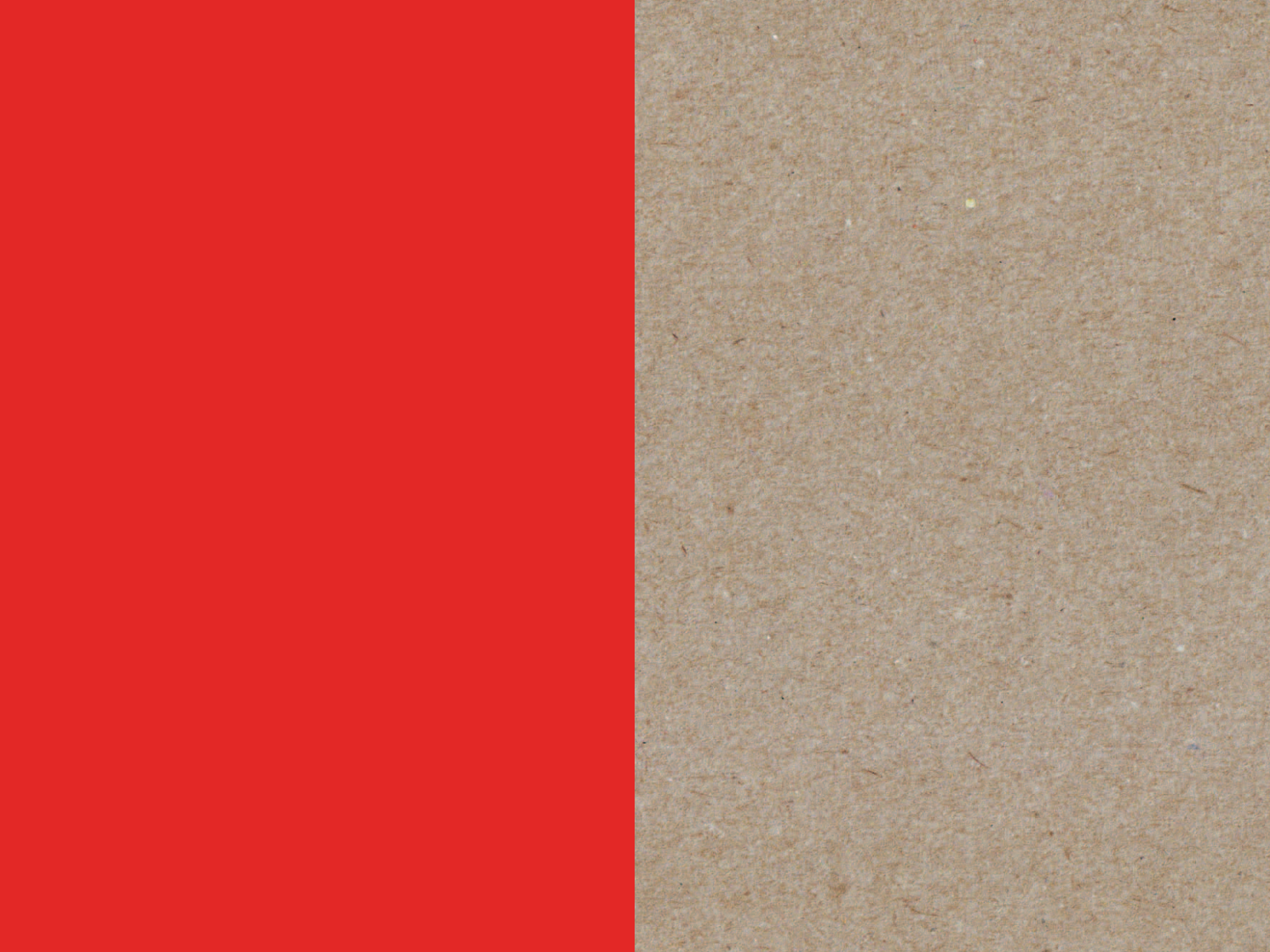
**Setzen von Räuschling**  
in der Seehalde 1. Mai 1990

## EHEMALIGE LEHRLINGE & PRAKTIKANTEN

«Durch meine Erfahrungen bei Schwarzenbach  
Weinbau wurde ich in der Entscheidung, den Weg  
in Richtung Weinbau zu gehen, bestärkt.»

*Madeleine Mercier*

2011–2013	Jenny Luzi	1989	Guex Emmanuel
2011–2012	Bovard Denis	1988	Blanchard Francois
2010–2011	Steiner Michael	1988–1989	Gerber Alain
2009–2010	Gozzoli Alessandro	1987–1988	Boner Giani Daniel
2009	Cantoro Gael	1986–1987	Rahm Markus
2008–2009	Muff Marilen	1986–1987	Chappuis Jean Philippe
2008–2009	Grosjean Henry	1985–1986	Soland Theo
2007–2008	Schlegel Georg	1985	Demierre Christoph
2007–2008	Perrinjaquet Nicolas	1984–1985	Weidmann Thomas
2006–2007	Celebija Zaki	1984	Bochud Jean-Marc
2006	Dizerens Romain	1984	Steiner Peter
2005–2006	Muff Mike	1983–1984	Studach Thomas
2005–2006	Mercier Madeleine	1982–1983	Valaulta Claudio
2004–2005	Oberer Ralf	1982	Von Gugelberg Lorenz
2004	Monod Luc	1980	Liesch Ueli
2003–2004	Nägeli Marcel	1979–1980	Meier Hans
2003	Chappuis Sébastien	1979–1980	Hörner Stefan
2002–2003	Buchmann Rahel	1979	Chautems Olivier
2001–2002	Nyffenegger Ruedi	1978–1979	Mercier Denis
2000–2002	Blaser Stefan	1977–1979	Riner Benno
1999–2000	Boner Anjan	1976–1977	Gaillard Roland
1999–2000	Chappuis Laurent	1976–1977	Büchi Jürg
1999	Stocker Bettina	1975–1976	Zehnder Peter
1998–1999	Rava Christoph	1975	Isoz Claude
1997–1998	Krebser Roland	1974–1975	Bloesch Jacques
1996–1997	Chollet Vincent	1973–1974	Grosjean Thierry
1996–1997	Visini Paolo	1972–1973	Hermann Urs-Leonhard
1995–1996	Widmer Florian	1972–1973	Chappuis Jacques-Henri
1995–1996	Deppeler Michael	1971–1972	Erb Richard
1994–1995	Bron Thierry	1970–1972	Von Ritter Alexander
1994–1995	Mattmann Thomas	1968–1969	Fonjallaz Marcel
1993–1994	Giauque Remo	1966	Giriens Christian
1993–1994	Bujard Philippe	1965	Rolaz Guy
1992–1993	Gaudin Vivian	1961	Cruchon Daniel
1992–1993	Römer Rolf	1960	Wepfer Karl
1991–1992	Duboux Jacques	1956	Martin Michel
1991–1992	Fromm Walter		
1990–1991	Duboux Martial		
1990–1991	Lindenmann Thomas		Angaben nicht
1989–1990	Martin Jean-Claude		vollständig dokumentiert



Weinbau  
SCHWARZENBACH

---

reblaube.ch