

Die Bank und der Rebberg

Dreyfus Söhne Banquiers ist eine traditionsreiche Privatbank. Einmal im Jahr begibt sich die Belegschaft jedoch in die freie Natur und pflegt die Tradition der Weinlese.

MICHÈLE FALLER

Was tun Bankangestellte an einem wunderschönen sonnigen Mittwochmorgen im Herbst? Arbeiten natürlich. Doch nicht an Bürotischen oder in Sitzungszimmern, nicht mit Deux-pièces, Foulard oder Anzug, sondern in Gummistiefeln und Wanderschuhen. Sie stehen nämlich im Riehener Schlipf und ernten Trauben. Und das wie jedes Jahr, sobald die Trauben reif sind. Der 34 Aren messende Rebberg in Riehen, wo momentan rund 20 Leute Hand anlegen, gehört nämlich der Privatbank Dreyfus Söhne Banquiers – seit knapp 140 Jahren.

Kurz vorher bei Kaffee und Brötchen begrüßte die Direktionsassistentin den EDV-Mitarbeiter, der Pensionär die ehemalige Kollegin, der Kundenberater den jungen Mann, der der siebten Generation einer der Besitzerfamilien angehört, und dereinst auch ins Familienunternehmen einsteigen wird. Von den zirka 200 Angestellten der Bank helfen jährlich 30 bis 40 beim «Herbsten» mit, das seien 20 Prozent der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, rechnet Beat Staub vor, der innerhalb der Bank zusammen mit Cristina Brentini für den Rebberg verantwortlich ist.

Trauben und Kartoffeln

Doch wie kommt eine Bank überhaupt zu einem Rebberg? Dieser ist eigentlich eine Erinnerung an das Bodenkreditgeschäft, das die 1813 gegründete Bank im 19. Jahrhundert betrieb. Isaac Dreyfus kaufte die Parzellen im Schlipf am 3. April 1878 von einem Samuel Wenk und einem Carl Abt-Wenk. Es ist anzunehmen, dass Carl Abt-Wenk Schuldner einer Hypothek war, aber den Kredit nicht mehr bedienen konnte. Daher verkaufte er den dafür verpfändeten Rebberg zur Ablösung der Schuld an die Dreyfus-



Winzer Sascha Simmendinger instruiert die arbeitwillige Belegschaft.

Bank. Auf den Parzellen wuchsen seit her immer Reben – ausser während des Zweiten Weltkriegs, als auf einem Teil Kartoffeln gepflanzt wurden. Seit der Nachkriegszeit beteiligen sich die Angestellten an der Weinlese.

Beat warnt nun alle Anwesenden freundlich vor, dass es einiges zu tun gebe. «Heute müsst ihr ein wenig Gas geben.» Sie bekommen auch die Bitte mit auf den Weg, es an ihre Chefs weiterzutragen, dass hier nicht nur «Pläuschle», sondern auch Arbeit auf dem Programm stehe. Es folgt eine kurze Instruktion des Winzers Sascha Simmendinger, der für die Pflege des Rebbergs sowie für das Keltern und Abfüllen der Weine verantwortlich ist. Die sogenannten Wintertroller oberhalb des Drahts, also die noch unreife zweite Blüte, solle man nicht abschneiden. Ebenfalls nichts seien die von der Kirschessigfliege befallenen Trauben. «Aber wenn sie so braune Bäckchen haben, ist das super. Dann sind sie perfekt.»

Sonne, Spass und Begegnungen

«Ist das jetzt eine Saure?» – «Ja, das ist Essig.» «Spielt es eine Rolle, wie man sie abschneidet?» – «Ihr müsst vor allem auf die Finger achtgeben.» Der Winzer beantwortet geduldig die Fragen seiner Schützlinge und dann



Noch schöner als Catherines geblünte Handschuhe sind nur die reifen Trauben. Fotos: Michèle Faller



Die Bankangestellten sind voller Freude und Elan bei der Sache.

geht es los. Mit grossem Eifer gehen alle an die Arbeit und es wird schnell klar, dass die vorhin erwähnten Begriffe «Plausch» und «Arbeit» hier kein Gegensatzpaar sind. Christina, Assistentin des Verwaltungsratspräsidenten, war vor Jahren schon einmal beim Herbsten dabei und fasst den Tag Auszeit von der Büroarbeit wie folgt zusammen: «Es macht Spass, man ist an der Sonne und sieht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen man nicht jeden Tag über den Weg läuft.» Und der Wein schmeckt auch? «Ja, am liebsten habe ich den Crémant!» Die Traubensorten sind Riesling-Sylvaner, Gutedel und Sauvignon Blanc. Den Schaumwein, nach traditioneller Methode mittels Flaschengärung hergestellt, gibt es seit dem Jubiläumsjahr 2013.

Eine Reihe weiter schneidet der Informatiker Marcel Trauben ab. Zum ersten Mal, denn er arbeite noch nicht so lange bei der Bank. «Die Arbeitskollegen sagten alle, das sei ein glatter Tag, da müsse ich mitmachen – und sie hatten recht.» Den Wein habe er auch bereits degustiert, er sei aber nicht so ein Kenner. Na, das kann ja noch werden. Denn die edlen Getränke werden nicht nur an Jubiläumspäros ausgeschenkt, sondern vor allem unter den Mitarbeitenden verteilt – ver-

sehen mit einer schmackhaften Etikette, von der Basler Künstlerin Marguerite Ammann um 1955 geschaffen.

Ehre und Stolz

Natürlich sei sie bei der Weinlese schon dabei gewesen, sagt Patricia, in der Kundenadministration und im Family Office tätig – nach 27 Jahren bei der Bank. Man habe sie schon als Lehrling zum Herbsten mitgenommen. «Wow, wir dürfen in den Schlipf!», sei damals die Reaktion gewesen. Und das ist offenbar so geblieben: «Es ist immer wieder toll.»

Und schon sind die ersten 350 Kilo geerntet – bis zum Abend werden es zwei Tonnen sein, der Gesamtertrag aus den beiden Erntetagen knapp 2.9 Tonnen. «Das ging ja zackedizack!», staunt Cristina. Und auf die Frage, ob die auf der Bank auch so schnell arbeiten, lacht sie entschuldigend. «Bankgeheimnis ...» Auch der Winzer ist des Lobes voll: «Das ist eine gute Equipe.» Die Traubenernte sei ja auch der Höhepunkt des Jahrs und wenn es so schöne Trauben seien und man nicht viel aussortieren müsse, mache die Arbeit noch mehr Spass. Tatsächlich ist die Begeisterung der Belegschaft spürbar und Cristina bringt es auf den Punkt: «Der Rebberg ist das Baby der Bank.»