



Bukett, Abgang, Textur, Charakter...?

Weinkenner verwenden ganz eigene Begrifflichkeiten, wenn es um die Beschreibung von Weinen geht. Auch die Geschmäcker sind verschieden: mögen Sie es lieber blumig, erdig, fruchtig oder frisch?

«Der Geschmack ist genauso subjektiv, wie die Adjektive, die man benutzt, um einen guten Wein zu beschreiben», weiss Nicolas Neuhaus, Geschäftsleiter und Mitinhaber der traditionsreichen Siebe Dupf Kellerei. So kann ein Wein für die Einen harmonisch rund, kantig, trocken, komplex oder leicht schmecken, für die Anderen hingegen samtig weich, süss, üppig voll, weich oder gar warm und würzig schmecken. Vielleicht besteht genau aus dieser Vielfältigkeit die Faszination rund um den Wein? Fakt ist, dass die Menschen bereits um 8000 vor Christus Rebstöcke anbauten und die Kerne sammelten. So lange besteht die Siebe Dupf Kellerei AG natürlich noch nicht, doch auch sie kann ein beachtliches Bestehen seit 150 Jahren vorweisen.

150 Jahre Siebe Dupf Kellerei – eine Erfolgsgeschichte
Man könnte fast sagen, es ist wie bei einem Wein, was lange währt, wird immer besser. Die Schweiz erlebte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen wirtschaftlichen Aufschwung. Ein ganz besonderes Jahr war 1874. Der Basler Zolli wurde eröffnet, die Schweizer Bundesverfassung von Grund auf erneuert und Johannes Schwob kaufte die Liegenschaft an der Kasernenstrasse 25 in Liestal und begann mit dem Handel von Wein. Er legte den Grundstein für die heutige Siebe Dupf Kellerei AG.

Anno dazumal
Die Kellerei überlebte nicht nur den zweiten Weltkrieg, in den 1940-er Jahren wird zusätzlich eine Brennerei eingerichtet und erstmals ein Kirsch mit dem Namen Siebe Dupf Kirsch gebrannt. Der Begriff Siebe Dupf stammt übrigens von den sieben roten Tupfen am Knauf des Bischofstabes im Baselder Wappen und symbolisiert die Region. 1972 stirbt Paul Schwob ohne direkte Nachkommen. Doch vorausblickend, hat der engagierte Geschäftsmann vorgesorgt: er hat bereits frühzeitig verfügt, dass bei seinem Ableben sämtliche Aktien in den Besitz der «Paul Schwob-Stiftung» übergehen. Damit wurde der Weiterbestand der Firma gesichert. Schwobs langjähriger Mitarbeiter Edwin Kuhn, der bereits für die Eingliederung des Kelterungsbetriebs in den 50-er Jahren verantwortlich war, übernahm die alleinige Geschäftsführung.

1987: Der Name Siebe Dupf wird salonfähig
In diesem Jahr eröffnete das Ladengeschäft in Liestal seine Tore. Man wählte den Namen «Cave Siebe Dupf» und der wurde gleichzeitig auch zur allumfassenden Firmenbezeichnung. Der Cave hat bis heute seine Ursprünglichkeit bewahrt und fasziniert mit seiner Mischung aus Tradition und modernem Design. 1988 übernimmt nach dem Tod von Edwin Kuhn sein Sohn Thomas die Leitung. 2006 kaufen die zwei unabhängigen Baselbieter Unternehmer Ernst Bronner und Martin Boss die Siebe Dupf Kellerei aus der Stiftung heraus. Sie investieren in modernste Produktionstechnologie und Ernst Bronner übernimmt die Geschäftsführung.

Ein Winzer läutet eine neue Ära der Weinproduktion ein
Im Jahr 2012 wird der Winzer Thomas Engel Kellermeister. Mit ihm beginnt eine neue Ära mit qualitativ hochstehender Weinproduktion. Nicolas Neuhaus, der 2009 bei der Firma als Verkaufsleiter startete, erklärt: «Wir kennen jedes Weingut persönlich. Und Fakt ist: der beste Wein wird im Rebberg gemacht». Mit rund 100 Weingütern in der ganzen Welt arbeiten Neuhaus und sein Team zusammen. Da steht Reisen an der Tagesordnung. «Unser Beruf ist auch unser Hobby und aus Geschäftsbeziehungen wurden in alle den Jahren Freundschaften», so Neuhaus weiter. Seit 2022 ist er zusammen mit Manuela Känzig, Björn Knuchel und Pat Mayer Inhaber der Siebe Dupf Kellerei AG.



Kellermeister Thomas Engel und sein Stellvertreter Lukas Wiedmer

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen
Nun feiert die Kellerei einen runden Geburtstag – 150 Jahre. Sich auf den Lorbeeren ausruhen? Das kommt für Nicolas Neuhaus und sein Team nicht in Frage. Vielmehr möchten sie die Gelegenheit nutzen, um der treuen und langjährigen Kundschaft, Mitarbeitern und Partnern, die alle zu diesem Erfolg beigetragen haben, herzlich Dankeschön sagen. So stehen im 2024 einige Anlässe, Aktionen und Erneuerungen auf dem Programm, wie beispielsweise das Geburtstags-Weinfestival vom 26. bis 28. April, an dem über 35 Winzer aus ganz Europa ihren Wein präsentieren werden. Nebst vielen weiteren Attraktionen findet am Samstagabend, 27. April, ein rauschendes Jubiläumfest auf dem Areal in Liestal statt. Sie sind herzlich eingeladen, mit dem Team auf den runden Geburtstag anzustossen.

2024 steht ganz im Zeichen der Zukunft
So wird mit Hochdruck daran gearbeitet, neue Digitalisierungsprojekte zu verwirklichen und das Sortiment noch attraktiver zu gestalten. Nebst dem Highlight des stimmungsvoll eingerichteten Verkaufsladens soll der rundum erneuerte, visuelle Auftritt der Siebe Dupf Kellerei für ein weiteres Highlight sorgen. Dieser neue Auftritt wird in den kommenden Wochen und Monaten Schritt für Schritt präsentiert werden. Neben dem neuen, zeitlosen Logo, welches mit einem gradlinigen und dynamischen Design aufwartet, wird in Bälde auch der komplett neue Webauftritt mit attraktivem Online-Shop aufgeschaltet.

Wein ist Poesie in Flaschen (Robert Luis Stevenson)
So erstaunt es nicht, dass sich viele Dichter, Denker und Philosophen mit dem Thema Wein beschäftigt haben. «Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken». Das wusste schon Johann Wolfgang von Goethe. Also lassen Sie uns das Glas heben und auf die 150 Jahre Siebe Dupf Kellerei anstossen. In diesem Sinne: VIVA.

• SIEBE
• DUPF
• WEINE



Adressen:
Siebe Dupf Kellerei AG
Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal
Telefon: +41 61 921 13 33
E-Mail: info@siebe-dupf.ch

ENOTHEK Siebe Dupf
Grenzacherstrasse 62, 4058 Basel
Telefon: +41 61 261 40 50
E-Mail: base@siebe-dupf.ch
Web: www.siebe-dupf.ch
Facebook: siebedupf
Instagram: siebe_dupf_kellerei

In Kürze: «Wir verkaufen nicht einfach Wein – wir verkaufen Emotionen», erzählt Nicolas Neuhaus, Geschäftsführer und Mitinhaber der Siebe Dupf Kellerei AG. Die Traditions-Kellerei feiert dieses Jahr ihr 150-Jahr-Jubiläum mit vielen tollen Anlässen.