

## **Spätlese an der Zugspitze**

**Peter Somweber hat gemeinsam mit seiner Familie in der Tiroler Zugspitz Arena auf 1.101 Metern den bislang höchsten Weinberg Nordtirols angelegt. Trotz vieler Unkenrufe. Ohne Winzerausbildung, kein Enologe. Ein Autodidakt, der einen Wein keltert, den jetzt alle probieren wollen.**

Diesen Tag wird Peter Somweber nicht vergessen. Am 12. Oktober 2025 stehen zwanzig Erntehelfer zwischen seinen Rebreihen am Fuß der Zugspitze und lesen Trauben. Familie, Freunde, Nachbarn. Manche mit Eimern, andere mit Handschuhen, alle zum ersten Mal. Eine richtige Weinlese hat es hier noch nie gegeben. „Es war mehr ein Hoffest als eine Ernte“, sagt Somweber. „Nach fünf Jahren Arbeit und Investition standen alle da und haben mitgemacht.“ Hier, das ist die Tiroler Zugspitz Arena mit ihren sieben Orten auf der Tiroler Seite der Zugspitze. Und mittendrin, auf dem Gelände eines über 430 Jahre alten Familienhofs in Ehrwald, hat Peter Somweber auf 1.101 Metern den höchsten Weinberg Nordtirols angelegt. Sein erster Erfolg: 1.300 Kilogramm Trauben von rund 1.500 Rebstöcken und daraus rund 1.500 Flaschen Wein.

## **Die Schnapsidee aus dem Urlaub**

Die Idee begann 2021 im Urlaub. In Gamlitz in der Südsteiermark sagte seine Frau Carina im Scherz: „So ein Weinberg hinterm Haus, das wär doch was.“ Somweber lachte, recherchierte dann aber ein Dreivierteljahr lang, ob Weinbau auf über 1.000 Metern funktionieren kann. Die Skepsis war im Dorf am Anfang groß. Somweber ist gelernter KFZ-Techniker-Meister, kein Winzer. Beigebracht hat er sich alles selbst. Mit Kursen in Südtirol und in der Steiermark, Fachbüchern und dem, was er „Telefonjoker“ nennt: befreundete Winzer, die er bei Unsicherheiten anrufen konnte. Und er ließ Bodenproben am Südtiroler Landesweingut Laimburg analysieren. Das Ergebnis: Der Boden war grundsätzlich geeignet, es fehlten aber Kalium und Magnesium. Somweber ergänzte beides und lockerte den schweren Boden ein Jahr lang auf, bevor er 2022 die ersten 250 Reben pflanzte. Sein Interesse war auch wirtschaftlich: Die Grünlandwirtschaft in den Tiroler Steillagen brachte viel Arbeit, aber kein hochwertiges Produkt. Seine erwachsenen Kinder signalisierten ihm schon länger, dass sie den Hof in dieser Form nicht weiterführen würden.

## **Drei gescheitert, zwei geblieben**

Dass auf 1.100 Metern in Nordtirol Trauben reifen, haben zwei Entwicklungen möglich gemacht: die steigenden Temperaturen der letzten Jahrzehnte und eine neue Generation Trauben. Von fünf Sorten, die Somweber testete, scheiterten drei. Rinot wuchs zwar kräftig, wurde aber nicht reif. Léon Millot kam ab Juli nicht mehr weiter. Cabaret Noir wollte gar nicht erst wachsen. Geblieben sind Solaris (weiß) und Sirame (rot). Beides pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen, sogenannte Piwi-Sorten. Solaris wurde in Geisenheim gezüchtet und war im deutschen Flachland unbrauchbar, weil

sie dort zu schnell reift. In der Höhe kehrt sich dieser Nachteil um: Die kühlen Nächte im Herbst verlangsamen die Reife, und in den letzten Wochen vor der Lese bilden die kleinen Beeren, so Somweber, „wahnsinnig viel Extrakt und Aroma“ unter der Haut.

## **Edelstahl statt Eichenfass**

Den Großteil der Kellerarbeit macht er mit seinem Sohn zu zweit. Drei Jahre lang übte Somweber mit zugekauften Trauben, machte Fehler, korrigierte sie im Jahr darauf. Er setzt bewusst auf Edelstahl statt Holzfass. „Wir bekommen in dieser Höhenlage besonders viele regionale Aromen in die Trauben und ich möchte einen Wein, der nach unserer Region schmeckt“, sagt er. „Deshalb kommt unser Wein nicht ins Holzfass. Wir möchten keine Fremdaromen dazugeben, die ohnehin jeder kennt.“

## **Vom Hopfeter zum Hofwinzer**

Den Jahrgang 2025 bringt Somweber in zwei Linien auf den Markt. Die Weine mit dem Label „Alpin“ stammen ausschließlich aus Ehrwalder Trauben vom eigenen Weinberg. Den Rosé beschreibt er als fruchtig und mild, den Weißwein – ab Ende Mai erhältlich – als kraftvoll mit überraschender Aromenvielfalt. Daneben bietet er unter dem Namen „Montan“ eine zweite Linie an: Weine aus zugekauften Bio-Piwi-Trauben eines kleinen Betriebs bei Vezzano im Trentino. Beide Linien sind strikt getrennt und auf dem Etikett separat deklariert. Kaufen kann man die Weine direkt ab Hof, probieren bald im eigenen Verkostungsraum und trinken hoffentlich auch in der lokalen Gastronomie. Seine Tochter Elisa entwirft die Etiketten und kümmert sich um Social Media. Der Onlineshop entsteht gerade.

Langfristig will Somweber den Weinberg auf einen Hektar erweitern und den Hof mit seinen Ferienwohnungen zu einem Winzerhof umbauen. „Mit Verkostungen, Weinbergführungen und einem Glas auf der Terrasse mit Blick auf die Zugspitze.“ In Ehrwald kannte man ihn bislang unter seinem Hausnamen: Hopfeter. Als er mit dem Weinbau anfang, korrigierte ihn der Bürgermeister: „Jetzt bist du nicht mehr der Hopfeter. Jetzt bist du der Hofwinzer.“

**April 2026**

## **Auf einen Blick**

Peter Somweber | Hof Peter, Ehrwald, Tirol | 1.101 m ü. M.

Rebsorten: Solaris (weiß), Sirame (rot) | Erster Jahrgang: Oktober 2025

Weine: Serie „Alpin“ (eigene Trauben, Ehrwald) | Serie „Montan“ (Bio-Piwi-Trauben, Trentino)

Rosé ab sofort erhältlich, Weißwein ab Ende Mai 2026

Verkauf ab Hof, Verkostungsraum im Aufbau, Onlineshop folgt in Kürze.

**Kontakt:**

Familie Somweber  
Hof 2a  
A-6632 Ehrwald  
[www.truefers.at](http://www.truefers.at)

Digitales Text- und Bildmaterial kann unter [www.hansmannpr.de](http://www.hansmannpr.de) heruntergeladen werden.

*Die Tiroler Zugspitz Arena liegt auf der österreichischen Seite der Zugspitze im Tiroler Außerfern, eingebettet zwischen dem Wettersteingebirge mit der Zugspitze im Norden und der Mieminger Kette im Süden. Sie umfasst die Orte Ehrwald, Lermoos, Berwang, Bichlbach/-Lähn-Wengle, Biberwier, Heiterwang am See und Namlos. Als Grenzberg liegt die Zugspitze zwischen Deutschland und Österreich. Sie kann sowohl von deutscher als auch von österreichischer Seite aus erreicht werden. Von Ehrwald aus führt die Tiroler Zugspitzbahn auf den Westgipfel der Zugspitze.*