

Die Anteilsscheine

Mit 50 verkauften Mitgliederanteilsscheinen zu CHF 800 möchten wir ein Startkapital von CHF 40 000 erreichen.

Eine natürliche oder juristische Person darf höchstens 5 Anteilsscheine kaufen. Ein Anteilsschein entspricht der Patenschaft für 6 Rebstöcke.

600 angepflanzte Reben sollten künftig rund 600 Flaschen Wein im Jahr ergeben.

Jeder Anteilsschein berechtigt zum Kauf von 6 Flaschen Wein zum Ankaufspreis von CHF 10. So gehen 300 Flaschen Wein weg. 300 weitere Flaschen sind für den Verkauf an die anderen Mitglieder oder für Degustationen und Festanlässe gedacht.

Detailliertere Infos kannst du künftig in unseren Vereinsstatuten nachlesen.

Zum Schluss weitere Zahlen und Fakten

Winzer und Partner

Die Pflege des Rebbergs erfolgt unter der Leitung von Daniel Lehmann und Matthias Anliker mit Unterstützung der Vereinsmitglieder. Die Weinproduktion übernimmt der professionelle Thurgauer Winzer Roland Lenz aus Üsslingen.

Timing

Im Mai 2026 haben wir die Reben angepflanzt, nach rund vier Jahren erwarten wir die erste Ernte / den ersten Wein.

Kontakt

Bei Interesse und/oder Fragen kannst du uns gerne jederzeit kontaktieren. Wir freuen uns auf dich.

Daniel Lehmann

Zelgweg 55H, 4955 Gondiswil
079 305 08 94, daniel@gundis.ch

Matthias Anliker

Espenstrasse 92, 8408 Winterthur
079 396 66 94, matthias@gundis.ch

Instagram: [wygarte_gundis](#)

Website: [gundis.ch](#)

Biowy vor Sunnsyte in Gondiswil

mit deinem Support bald Realität

gundis

Gundis soll unser Weisswein heissen – ein Sauvignon Blanc.

Bereits hegen und pflegen wir 600 Rebstöcke der Sorte Sauvignon Soyhières. In vier Jahren möchten wir unseren ersten eigenen Wein produzieren. Schön, wenn du uns dabei unterstützen würdest!

Unser geplanter, kleiner und feiner Rebberg umfasst 200 Rebstöcke in Terrassierung und 400 im Direktzug. Ebenfalls zum Wygarte gehört ein Gartenbereich, ganz im Zeichen der Biodiversität (aussen rechts im Bild).

Name des Weins

Wir taufen unseren Wein Gundis, weil der erste Gondiswiler vermutlich so geheissen hat. Eine Person Namens Gundis oder Gundo (aus dem Alemannischen) hat hier sein erstes Gehöft gebaut und damit den Weiler gegründet.

Traube

Aus der angebauten Traube Sauvignon Soyhières produzieren wir einen Weisswein. Es ist eine pilzresistente Rebsorte für nachhaltigen Weinbau in Bio-Qualität.

Willkommen in unserem Verein Wygarte Gundis.

Klar, dass zwei Weinfreunde diesen Rebberg nicht allein tragen und bewirtschaften können. Aus diesem Grund – und weil wir zwei das gesellige Beisammensein lieben – gründen wir einen Verein, den Wygarte Gundis.

Liebst auch du guten Wein und die Natur, bist bei schönem Wetter gerne draussen und siehst am Abend gerne Resultate deiner Arbeit? Verbringst du gerne Zeit in Gesellschaft von Gleichgesinnten jeden Alters und lässt dich gerne für Ideen begeistern – dann passt du bestens in unseren Verein.

Im Verein unterscheiden wir zwischen Aktivmitgliedern, Passivmitgliedern und Gönnermitgliedern. Letztere können gleichzeitig zur Gönnerschaft auch Aktiv- bzw. Passivmitglied sein (und umgekehrt). Je aktiver sich ein Mitglied im Verein bzw. im Wygarte einbringt, desto tiefer fällt der Jahresbeitrag aus.

Jahresbeiträge

Aktivmitglied:	Beitrag CHF 60
Passivmitglied:	Beitrag CHF 90
Gönnermitglied:	Anteilschein CHF 800

Getragen wird der Verein finanziell hauptsächlich von den Gönnermitgliedern. Ein Gönnermitglied kauft für CHF 800 einmalig einen Anteilschein.

Aktivmitglieder helfen das ganze Jahr bei den anfallenden Arbeiten im Rebberg mit – und dies an mindestens drei Halbtagen pro Jahr. Zusätzlich unterstützen sie den Verein bei Festaktivitäten, bei der Traubenernte, bei anderen Einsätzen und bei der Werbung.

Passivmitglieder unterstützen den Verein ausserhalb des Rebbergs bei Festaktivitäten, bei der Traubenernte oder bei einem anderen Einsatz sowie bei der Werbung gegen aussen.

Gönnermitgliedern ohne weitere Mitgliedschaft steht es frei, sich ganz dem Genuss von Wein und Geselligkeit zu widmen, idealerweise am Gönner-apéro unseres Vereins.

Visualisierung Wygarte Gundis

