

Räbe & Wii

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS • NR. 18 • HERBST 2005



Wer Kanton Zürich hört, verbindet dies oftmals mit Grossstädten, Verkehr, Fluglärm und Banken. Dass es auch im Kanton Zürich ländlich idyllische Gegenden mit Urproduktion und Naherholungsgebiete gibt, geht manchmal in den hektisch wirkenden Städten fast vergessen.

Als neues Vorstandsmitglied des Kantonalen Weinbauverbandes stelle ich kurz die Weinbauregion Stammheim vor.

Das Stammertal liegt im Norden des Kantons und ist grösstenteils vom Kanton Thurgau umgeben. Bekannt ist das Tal durch die idyllischen Dorfkerne mit ihren schönen Riegelbauten und die vorzüglichen Reblagen. Die meisten Rebberge liegen am Fusse des Stammerberges. Mit einer Fläche von 42,6 Hektaren ist das Stammertal mit den Gemeinden Oberstammheim, Unterstammheim und Waltalingen das grösste zusammenhängende Weinbaugebiet im Kanton Zürich.

Auch im Stammertal hat in den letzten Jahren eine Umstrukturierung stattgefunden. Weniger, jedoch gut ausgebildete Rebbaupersonen bewirtschaften immer grössere Flächen. Die Sortenvielfalt wurde in den letzten zehn Jahren stark in den Vordergrund gestellt. Gab es zuvor nur vier bis fünf Sorten, sind es heute stolze 25. Trotz dieser Vielfalt haben sich im Stammertal als Hauptsorten die weisse RieslingxSylvaner- und die rote Blauburgunder-Rebe behauptet.

In zahlreichen Restaurants, bei Eigenkeltern und bei einer Genossenschaft können die Weine degustiert oder zu einem feinen Essen genossen werden. Auch in verschiedenen Einkaufsläden stehen unsere Produkte im Regal.

Frisch, fruchtig und fein ist unser Stammheimer Wein, welcher auch in Zukunft von diesen Eigenschaften geprägt werden soll.

M. Altenburger

Martin Altenburger
Vorstandsmitglied Zürcher Weinbauverband



WINE & CHOCOLATE ZH & ZH

Starring: Pinot Noir

Dass es in diesem «Road Movie» nicht einfach nur um Wein geht, dafür sorgt Miles: Der passionierte Weinkenner ist ein überzeugter Pinot-Noir-Geniesser und blüht förmlich auf, wenn er Pinot trinken, ihn beurteilen oder einfach nur darüber reden kann. So kommt es, dass die eigentliche Hauptrolle in Sideways zweifellos dem Pinot Noir zufällt!

In tiefeschürfenden Gesprächen und wahrhaft philosophischen Diskussionen offenbart sich der Pinot Noir im Laufe der Geschichte als «Königin der Weintrauben». Zitat Miles: «Pinot Noir ist eine dünnhäutige und temperamentvolle Traube, die früh reif wird und nur schwer zu kultivieren ist. Im Gegensatz etwa zur Cabernet-Traube, die sich auch durchsetzt, wenn sie vernachlässigt wird, ist der Pinot Noir kein Kämpfer und braucht konstant Fürsorge und Aufmerksamkeit. Doch wenn ihm dies zuteil wird, dann entwickelt sich der eindringliche, gleichzeitig zarte und aufregende Geschmack, der keinen Vergleich kennt!» Sicher keine naturwissenschaftliche Sortenbeschreibung – aber man kann sich wohl kaum eine schönere Liebeserklärung an den Blauburgunder denken ...

www2.foxsearchlight.com/sideways

Werbewirksam

Diese Miles'sche «Ode an den Pinot Noir» hat bei den amerikanischen Weinfreunden eingeschlagen. In den zwölf Wochen nach dem Filmstart steigerte sich der Umsatz des kalifornischen Blackstone-Pinot-Noir im Vergleich zum Vorjahr um satte 147 Prozent. Man mag jetzt einwenden, dass dies eben «typisch für Amerika» sei, sicher eine Eintagsfliege und bei uns kaum denkbar. Wahr könnte aber auch sein, dass Sideways einen Trend aufgreift, der in der letzten Zeit da und dort Niederschlag gefunden hat in der Fachpresse, auch in Räbe & Wii: Die (Wieder-)Entdeckung des Pinot Noir!

Zugegeben – der Pinot Noir ist selten ein Einsteigerwein und wurde bisher eher von Weinkennern getrunken. Es scheint nun aber, dass sich eine alte Weisheit zunehmend bewahrheitet: «Irgendwann findet jeder Weinfreund den Weg zum Pinot Noir!»

Sideways

Ein Film mit und über Blauburgunder

Natürlich kommen auch Leute vor im Preis gekrönten Film «Sideways» von Regisseur Alexander Payne: die beiden Freunde Miles und Jack (gespielt von Paul Giamatti und Thomas Haden Church), die attraktive Maya (Virginia Madsen) sowie Stephanie (Sandra Oh) treffen aufeinander in einer Geschichte über das Leben, die Liebe – und den Wein. Die Story (nach dem Roman von Rex Pickett) ist schnell erzählt: Demnächst heiratet Jack. Sein bester Freund Miles holt ihn ab, um gemeinsam die letzten Tage vor der Ehe «in Freiheit» zu verbringen. Der Lehrer und verhinderte Autor Miles möchte seinem alten Collegekumpel die Liebe zum Wein näher bringen und auf Sightseeingtour durch das kalifornische Weinland gehen.



Blauburgunderreben unter der Julisonne über dem Stammertal

Foto Stefan V. Keller

Nichts Neues

Aber das haben Sie, geschätzte Leserin, geschätzter Leser von Räbe & Wii und Freund des Zürcher Weines ja sicher schon alles gewusst. Sie wissen Bescheid über die Güte des (Zürcher) Blauburgunders, und Sie können Miles daher verstehen. Schliesslich ist der Blauburgunder – oder eben der Pinot Noir – die Traube im Zürcher Rebberg: Über 350 der total 620 Hektaren Reben sind damit bestockt.

Dies ist kein Zufall: Im Laufe von Jahrhunderten bestens angepasst an unser Klima und an unsere Böden, von Winzern und Rebleuten mit Sorgfalt und dem nötigen Wissen gehegt, mit Leidenschaft gekeltert von kundigen Kellermeistern, ist der Blauburgunder im Glas immer wieder eine Offenbarung!

Pinot Noir international

Weltweit nimmt die Fläche von Pinot Noir zu. Zur Zeit werden angebaut:

Frankreich	26 000 Hektaren
Deutschland	11 000 Hektaren

Schweiz	4 500 Hektaren
USA	4 400 Hektaren
Italien	3 500 Hektaren
Australien	2 000 Hektaren

Die 4 500 Hektaren Blauburgunder in unserem Land entsprechen fast einem Drittel der ganzen Rebfläche; kein anderes Weinbaugebiet hat einen derart hohen Anteil. Die Schweiz darf daher mit Fug und Recht als eine Hochburg des Pinot Noirs bezeichnet werden.

Kommt dazu, dass Sierre zu einem internationalen und anerkannten Mittelpunkt geworden ist für den Pinot Noir: Im Rahmen von «Mondial du Pinot Noir» messen sich hier jährlich die besten Blauburgunder aus aller Welt. Die Ergebnisse der zurückliegenden Wettbewerbe können auf dem Internet eingesehen werden:

www.mondial-du-pinot-noir.com

In den Spitzenrängen sind immer wieder auch Blauburgunder aus dem Weinbaukanton Zürich zu finden.

Andreas Wirth
Rebbaukommissär Kanton Zürich

Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.



NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN

Zürcher

Wein

Eglisau – das Brückenstädtchen am Rhein

100 Jahre Weinbaugenossenschaft

Ein Kleinod wie das Zürcher Landstädtchen Eglisau ist kein Produkt des Zufalls. Wessen bedurfte es, eine Ortschaft aus den vielen alemannischen Ansiedlungen herauszuheben und zur Perle werden zu lassen? Es ist die Lage am Rheinstrom, der Flussübergang, der schon in früher Zeit nicht nur Verkehr und wirtschaftliche Blüte brachte, sondern auch politische Bedeutung und städtischen Habitus. Adelsburg, geschützte Brücke, befestigtes Städtchen damals; Passage obligé auch heute für Strassen- und Schienenverkehr. Aber immer noch das Bild des historischen Städtchens, zu dem die Rebhänge über dem Rhein die harmonische Kulisse bilden. Und: alles ist zürcherisch, diesseits und jenseits des



Flusses, denn Eglisau verbindet das Zürcher Unterland mit dem Rafzerzipfel. Deshalb ist auch der Rebensaft, der am rechten Rheinufer gedeiht, Zürcher Wein – ebenfalls eine Perle, an der wir unsere Freude haben.

Am zweiten Septemberwochenende dieses Jahres feiert die Weinbaugenossenschaft Eglisau das hundertste Jahr ihres Bestehens. Wenn auch das Städtchen und die Wanderwege durch seine Rebberge jederzeit ein lohnend Ziel der Fahrt sind, empfiehlt sich ein Besuch am 10. und 11. September ganz besonders. Festfreude wird Sie empfangen, attraktive Unterhaltung, kulinarische Genüsse und nicht zuletzt ein Glas Eglisauer Weines, gereift an steilem Hang in rheingespigelter Sonne.

z'Eglins Owe

Als Städtchen wurde Eglisau um die Mitte des 13. Jahrhunderts durch die Herren von Tengen gegründet. Besiedelt waren die höher gelegenen Terrassen dieser Gegend jedoch schon viel früher. Möglicherweise hat sich ein Alemanne namens Segilo mit seiner Sippe am links-rheinischen Ufer angesiedelt, wo die Ortsbezeichnung heute noch Seglingen heisst. Die «Owa» oder – in neuerer Sprache – «Au», das Gelände am Wasser, mag dann zur Namensbildung «ze Segelinges Owe» und zum heutigen Ortsnamen Eglisau geführt haben. Güter in «Ouwa» wurden gemäss einer Urkunde im neunten Jahrhundert dem Kloster Rheinau geschenkt. Hier entstand im Hochmittelalter das Städtchen auf der einen Seite, die Burg auf der andern Seite des Rheines; beide mit Mauern



Bild links: Holzschnitt von 1547. Im Vordergrund die Burg am Seglinger Ufer; jenseits des Rheines das Städtchen Eglisau.

und Toren geschützt und durch die Brücke verbunden, über welche die Landstrasse von Norden nach Süden und darunter die Wasserstrasse von Osten nach Westen führte.

Vom Brückenstädtchen zur Drei-Brücken-Stadt

Keine Aufregung, wir haben uns nicht verzählt. Selbstverständlich führen bei Eglisau nur zwei Brücken über uns aber auf dem kurzen Streifzug durch die Geschichte des Ortes weiter begleitet, wird zwischendurch der dritten Brücke begegnen. Nehmen wir den historischen Faden bei den Freiherren von Tengen wieder auf. Nach deren wirtschaftlichem Niedergang wurde die Herrschaft Eglisau im Jahre 1463 an die Zürcher verkauft. Nach einem vorübergehenden Handwechsel bildete sie dann bis 1798 unter zürcherischer Verwaltung eine äussere Vogtei. Heute gehört Eglisau zum Bezirk Bülach. Von der Burg mit ihrem vierzig Meter hohen Turm auf der Seglinger Seite, von den Toren und Stadtmauern ist nicht viel übrig geblieben. Die mittelalterliche Brücke wurde 1799 von den Russen verbrannt; ein Notsteg verband die Rheinufer, bis im Jahr 1810 wiederum eine gedeckte Holzbrücke gebaut wurde. 1895 wurde ein anderes Zeitalter eingeläutet: der Bau des mächtigen und trotzdem pittoresk-filigranen Eisenbahnviadukts über den Rheingraben gab dem Stellenwert wie auch dem Ortsbild von Eglisau eine neue Dimension. Doch die technische Entwicklung blieb nicht stehen. Das unterhalb Eglisau errichtete Flusskraftwerk staute den Rhein und rief nicht nur nach einer neuen Ufergestaltung, sondern auch nach einer höher geführten, steinernen Strassenbrücke. Vor dem Abbruch der Holzbrücke bestanden im Jahr 1919 für kurze Zeit die beschriebenen drei Brücken

Bild oben: Pfarrkirche, Haus am Graben und beginnende Häuserzeile an der Obergasse; davor die stadtnahen Reben am Staubenrain und im Hintergrund die beiden Rheinbrücken

Foto Stefan V. Keller

nebeneinander. Eine Neuauflage des «Drei-Brücken-Zustandes», nämlich der Bau einer hoch über den Rhein geführten Ortsumfahrungsstrasse, wurde 1985 in einer Volksabstimmung abgelehnt. Eglisau ist Eglisau geblieben: Nadelöhr für den motorisierten Verkehr, aber kulturhistorische Attraktion in der unvergleichlich schönen Rheinlandschaft.

Was singen uns die Reben vom Eglisauer Rhein

Sie singen von idealer Voraussetzung für den Weinbau: Mergeliger Sandstein als Wurzelgrund, steile Südhänge mit hoher Sonneneinstrahlung, wenig Niederschläge, dank tiefer Lage hohe Bodenwärme, als Folge der Flusswärme weniger Frostgefahr. Der Rebbau war denn auch über Jahrhunderte einer der wichtigsten Wirtschaftszweige Eglisaus.

Das Festprogramm

Samstag, 10. September 2005

Ab 16 Uhr: Festbetrieb auf dem Salzhausplatz, Besuch der Weinprinzessin, Stadtbergmusikanten und Jodelclub Eglisau, Vorstellen der Chronik der Weinbaugenossenschaft; Musik und Tanz mit dem Duo Romantica

Sonntag, 11. September 2005

Ab 11 Uhr: Frühschoppenkonzert der Musikgesellschaft Brass Band Eglisau; Schülerchor und Mundharmonika Ensemble Eglisau; ganzer Tag Kutschenfahrten durch die Eglisauer Rebberge.

Kulinarisches

Festwein Pinot Noir 2003, Degustation der Eglisauer Spitzenweine; Grillspezialitäten, Schüblig im Trascht gekocht, RieslingxSylvaner Risotto.

Bilder rechts: Die Reben im hinteren Stadtberg vor und während der Melioration. Archivaufnahmen der Weinbaugenossenschaft vom September 1954 (oben) und vom Juli 1955 (unten)



Nicht immer jedoch geriet der Wein zur Freude. Einen «unerhört sauren Wein» brachte das Jahr 1559: «Man nannte ihn der Gott-bhüt-uns und machte damit Pflaster an». 1631 hingegen gab es «einen mächtig guten Wein» im Überfluss. Im geographisch-statistischen Handlexikon des Kantons Zürich von 1873 heisst es schliesslich: «Der hier gezogene Wein ist sehr gut».



Das Weiherbachhaus von 1670 ist eine der prächtigsten barocken Riegelbauten des Zürcher Unterlandes. Mit seinem Weinkeller, dem Trottenraum und der herrschaftlichen Stube dient es heute als Gemeindezentrum, Ortsmuseum und Bibliothek. Von September bis Januar wird hier eine Sonderausstellung über den Rebbau und die Geschichte der Weinbaugenossenschaft Eglisau gezeigt.

Foto Jürg Girsberger

Dann jedoch wendete sich wie überall das Rebblatt. In den 1880er-Jahren richteten Fröste, schlechtes Blühwetter und der falsche Mehltau grosse Schäden an. Dazu kam die Angst vor der Reblaus, so dass sich der örtliche Landwirtschaftliche Verein mit speziellen Massnahmen um den Weinbau – damals besaßen 280 Besitzer in Eglisau 87,5 Hektaren Reben – sorgte und 1897 eine Kommission zur Gründung einer Weinbaugenossenschaft wählte.

Vor hundert Jahren: Gründung der Weinbaugenossenschaft Eglisau

Am 28. Mai 1905 unterschrieben 61 Mitglieder die Statuten der Weinbaugenossenschaft, deren Zweck lautete, «durch rechtzeitige Bearbeitung

der Reben, sorgfältige Lese, rationelle Gärung und Kelterung, richtige Behandlung und Lagerung des Weines und Verkauf von nur garantiert reinem Naturwein, den Weinbau zu fördern.»

Trotz aller Bemühungen ging in der Folge die bestockte Fläche stetig zurück, und bereits während des ersten Weltkrieges sprach man über die Option «Beerenobst in gerodetem Rebland». 1951 zählte man in Eglisau noch 23 Hektaren Reben, davon ein Teil auf der linken Rheinseite. Zwar hatte die Genossenschaft 1945 mit der Anschaffung einer modernen Packpresse das Keltern der Trauben in gegen zwanzig privaten Trotten abgelöst, doch das grössere Problem stellte sich im Rebbau. Einem rationalen Rebbau stellten sich verschiedene Hindernisse entgegen. Insbesondere im «Hinteren Stadtberg» war nur unten am Rhein ein fahrbarer Weg vorhanden, von dem aus die gesamte Bewirtschaftung der bis zu 90 Meter hohen Parzellen über steile und enge Fusswege erfolgen musste.

Mit der Melioration 1951 bis 1958 entstanden neue Erschliessungsstrukturen. Der Rebbestand wurde erneuert, ein Werkgebäude mit Trotte erstellt und eine zentrale Spritzanlage eingerichtet. Die Investitionen in die Zukunft haben sich gelohnt. Testen Sie's. Am Jubiläumsfest.

Stefan V. Keller

Zürcher Wein zu Zürcher Schokolade

Klecker und lecker – wie sich das reimt!

Stufe eins: Gefechtpause. Überleben. Notportion. Militärschokolade. – Stufe zwei: Bergwanderung. Stundenhalt. Stärkung. Milkschokolade mit Haselnuss. – Stufe drei: Feierstunde. Lesen Sie, was folgt.



Schokoladeproduktion in Kilchberg am Zürichsee seit über hundert Jahren

Schokolade ist, wie Wein, sowohl Nahrungs- als auch Genussmittel. Wir befassen uns mit der geniesserischen Seite, und erst noch in doppelter Gestalt: Wine meets Chocolate! Als köstliche Fügung liefert uns für das aussergewöhnliche Gaumenerlebnis der heimatliche Boden nicht nur vorzüglich geeignete Weine, wir können uns auch der allerfeinsten Schokolade zürcherischer Provenienz erfreuen.

1879: Geburtsstunde der Schokolade

Das stimmt natürlich nicht, wenn man jene sandig-raue Kakaomasse schon als Schokolade bezeichnen will, welche vor der Erfindung des Ur-Maitre Chocolatiers Rodolphe Lindt die Gesichter der Konsumenten verzog. Erst mit einem Verfahren, bei dem der sorgfältig geröstete Kakao samt Zutaten mit schweren Walzen auf wenige Tausendstel Millimeter zerkleinert und die Schokolademasse in so genannten Conchen stunden- und tagelang gerührt wurde, entstand die zarte Schmelz-Schokolade, welche unzertrennbar mit dem Namen Lindt verbunden ist und die in der ganzen Welt neue, kaum je erreichte Massstäbe setzte.

Erfolgsgeschichte einer Zürcher Firma

Es war in einer kleinen Konditorei an der Marktgasse in Zürich, wo 1845 David Sprüngli und sein Sohn Rudolf mit der soeben in Mode gekommenen Schokoladeherstellung begannen. Dieser Produktionszweig entwuchs schon bald der engen Backstube und wurde in eine kleine Fabrik in Horgen verlegt. Das Geschäft florierte, und es folgte die Gründung der Confiserie Sprüngli am Parade-

platz. Den entscheidenden Schritt unternahm jedoch 1899 Johann Rudolf Sprüngli, als er die berühmte Schokolademanufaktur von Rodolphe Lindt samt allen Fabrikationsgeheimnissen erwarb und in Kilchberg jene Fabrik erbaute, wo heute noch unter dem Namen «Lindt & Sprüngli» unvergleichlich feine Luxus-schokolade produziert wird. Aus der Konditorei in der Zürcher Altstadt ist ein weltweit tätiges Unternehmen geworden, dessen Umsatz letztes Jahr die Zweimilliarden-Grenze überschritten hat.

Von der Kultur und Kunst des Geniessens

Was dem Weinliebhaber geläufig ist, gilt auch für die Schokolade: Mit allen Sinnen wird ein Produkt geprüft und gewürdigt. Wahre Gourmets degustieren die zart schmelzende Delikatesse wie einen grossen Wein.

Den ersten Eindruck vermittelt das Auge. Was beim Wein die Flaschenform und die Etikette, ist bei der Schokolade die Verpackungsart und das grafische Erscheinungsbild. Gekonnte Präsentation in eher traditionellem Stil verraten hier wie dort vornehme Klasse. Auch die aufgedruckten Informationen beispielsweise über Sorte und Herkunft von Trauben beziehungsweise Kakaobohnen, aber auch über Alkohol- oder Cacao-Prozentanteile sind aufschlussreiche Hinweise. Bei der Schokolade selbst wird entsprechend dem Wein die Farbe begutachtet, dann auch die Struktur der Oberfläche. Erstklassige Schokoladen zeichnen sich durch einen seidig-matten Glanz aus.

Anders als beim Degustieren von Wein kommt bei der Schokolade auch der Tastsinn zum Zug: Fühlt sie sich glatt oder rau an, ist sie hart

und brüchig oder weich verformbar? Sogar das Gehör, welches beim Wein kaum die Art des Propfenknalls oder des Gluckerns aus dem Flaschenhals bewertet, leistet bei der Schokolade seinen Beitrag: Das Bruchgeräusch nahe am Ohr gibt dem Kenner Auskunft über Qualität und Konsistenz des Produkts.

Die Nase ist dann wieder sowohl beim Wein wie bei der Schokolade ganz vorn. Hält man sie im ersten Fall tief ins Glas, nachdem man dieses kunstgerecht geschwenkt hat, schnuppert man im andern Fall zwi-

und verteilt es mit der Zunge. Jetzt werden Geschmacksnoten wahrgenommen wie süss, säuerlich oder bitter, aber auch die für Kakao typischen Geschmacksempfindungen: Karamelle, Vanille, Lakritze, Früchte, Gewürze, Tabak ...

Schokolade und Wein – soll das sein?

Wein zu Fleisch, Fisch, Käse – dafür müssen wir keine Lanze brechen. Auch Wein zu süssem Gebäck hat an gewissen Orten seine Tradition. Doch Wein zu Schokolade – ist

Abwehrstellung beziehen. Trinken Sie jedoch zur bitteren Schokolade ein Schlücklein süssen Weines, so tut sich die Kehle plötzlich wunderbar auf, und ein ungeahntes Wohlgefühl stellt sich ein. Ja: gehobener Schokoladegenuss ist nicht einfach futtern. Es ist etwas Kultisches. Und da passt ja wohl Wein nicht schlecht dazu.

Sieger war die Harmonie

Lauer Sommerabend im Oberen Mönchhof in Kilchberg. Kühl der Wein, zimmerwarm die Schokolade, beides für die Degustation wohl vorbereitet von den Meistern ihres Fachs. Eine stattliche Auswahl beson-

Mousse au vin et chocolat

Das folgende Rezept wurde auf Wunsch durch Senior Maitre Chocolatier Hans Geller für unsere Leserschaft kreiert und ausprobiert:

Rezeptur: 100 Gramm Lindt Milch Excellence, 100 Gramm Lindt Surfin, 200 Gramm Vollrahm mit 35 Prozent MilCHFett, 200 Gramm Riesling×Sylvaner.

Herstellung: Die Lindt Schokolade in kleine Stücke brechen. Den Rahm kurz aufkochen. Schokoladestücke hinzufügen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Wein zufügen. Mit dem Stabmixer kurz homogen mixen. Über Nacht (mindestens vier Stunden) bei ungefähr 5 °C kühlstellen. Vor dem Anrichten mit dem Handmixer aufschlagen, bis die Mousse leicht und luftig ist.

Servieren: Die aufgeschlagene Mousse in einen Dressiersack füllen, auf Lindt Hauchdünn dressieren und mit Chokoladesplintern dekorieren.

Dazu ein Glas ausgesuchten Zürcher Weines.



Senior Maitre Chocolatier Hans Geller demonstriert: Hochwertige Schokoladen brechen mit einem deutlich erkennbaren Knackgeräusch, und die Bruchkante ist glatt und ohne Krümel.

Önologe Michael Balmer als Spezialist für die fachmännische Beurteilung von Wein und Schokolade beschreibt treffsicher die Geschmacksnoten der Komponenten.

Ein Expertenteam (Bild links unten) prüft, diskutiert, wertet. Intensive, konzentrierte Arbeit wird belohnt durch beglückende Entdeckungen.

Der Vergleich der individuellen Beurteilungen ergibt die im Bild oben gezeigten Spitzenkombinationen.

Fotos Stefan V. Keller

schen dem angehobenen Teller, den man umgekehrt auf einen untern gelegt hat, um den solchermassen angesammelten Duft des dort liegenden Schokoladestücks tief einzuatmen. Jetzt werden die Aromen deutlich: Kakao, Milch, Karamell, Mokka, Vanille, Aprikose, Honig, Nüsse, Blumen – vielleicht sogar auch mal die beim Wein so gern zitierte dunkle Waldbeere ...

Die intensivste Erfahrung bietet die Zunge. Der Geschmack ist deshalb, wie beim Wein, entscheidend. Für diesen Test lässt man ein Stück Schokolade langsam im Mund zergehen

das des Guten nicht zu viel? Unsere Antwort heisst: Unter dem gesundheitlichen Aspekt ist solches ausschliesslich eine Frage des Masses. Im Übrigen ist erlaubt, was gefällt. Und um das zu beurteilen, muss mans ausprobiert haben. Nehmen Sie mal ein Stück der exklusiven Lindt Excellence mit 85% Cacao-Anteil. Aber vorsichtshalber nicht grösser als ein Daumennagel, denn «streng» ist beinahe ein beschönigender Ausdruck für die Wirkung dieser Edelschokolade im Gaumen. Und wahrscheinlich wird auch der ungewohnte Hals bei der Weiterführung bald einmal

ders würziger, gehaltvoller und gar süsslicher Zürcher Rot- und Weissweine verschiedener Provenienz und eine ebenso grosse Zahl von Schokoladetafeln aus dem Hause Lindt & Sprüngli: von der Milkschokolade über die weisse bis zur exklusiven dunkeln Sorte.

Nun ging es keineswegs darum, im ausgeklügelten Testverfahren eine Rangliste dieser Edelprodukte zu erstellen. Vielmehr war das Ziel, zu erkennen, welche Kombination den Genuss der Komponenten noch erhöht, wo sich Schokolade und Wein zum kulminativen Erlebnis ergänzen. Wenn wir auch nicht verschweigen wollen, dass im einen oder andern Fall die Schokolade oder dann der Wein dominierte, so stellte sich doch meist eine genusssteigernde Harmonisierung ein. Notizen wie «Wein: etwas schwer, Milch-Komponente – Schokolade: fein, aber recht bitter – zusammen: sensationell» verraten die glückselige Überraschung.

Spitzenresultate erzielten folgende Kombinationen: Zur «Noir Extra Fin» mit 70 Prozent Cacao ein mit 16 Volumenprozent Portwein ähnlicher 2002er aus dem Limmattal; dann die rahmige Milkschokolade «Extra Crèmeux» mit einem Strohwein von luftgetrockneten Limmattaler Riesling×Sylvaner Trauben, gekeltert im Jahr 2003 mit 14,5 Volumenprozent Alkohol; und schliesslich an erster Stelle ein 16,2 prozentiger Likörwein aus Blauburgundertrauben, drei Jahre im Barrique gereift, zur Lindt Excellence «Orange Intense Noir Extra Fin». – Zürcher Wein zu Zürcher Schokolade: Qualität×Qualität, eine neue Dimension unseres Terroirs.

Stefan V. Keller



Back to the roots

Traditionelle Weinbereitung mit modernen Überwachungsmöglichkeiten



Rebstock vor dem Erlesen und Schosse nach dem Erlesen



Auch die modernste Kellertechnik kann die Sorgfalt des Winzers im Rebberg nicht wettmachen. Der Einsatz der Technik muss mit den einzelnen Situationen im Rebberg abgestimmt werden, um eine Uniformität der Weine zu verhindern und die Lagentypizität zu garantieren.

Bei der ganzen Computer- und High-Tech-Anwendung in den heutigen Kellereien darf der Rebberg nicht vergessen werden. Die Grundlage jeden guten Weines ist die Qualität der Trauben. Auch mit der modernsten Kellertechnik gelingt es nicht, aus mittelmässiger Traubenqualität einen richtig guten Wein zu keltern. Das Qualitätsmanagement beginnt nicht vor der Kellertüre, sondern zum allergrössten Teil im Rebberg.

Bereits beim winterlichen Rebschnitt werden die Weichen für die Qualität gestellt (Grobregulierung des Ertrages).

Eine weitere wichtige Massnahme ist das sorgfältige Erlesen der Reben Mitte Mai. Bei dieser aufwändigen Handarbeit werden alle Doppeltriebe und überzähligen Schosse von Hand ausgebrochen, um die Rebe ins Gleichgewicht zu bringen. Pro Quadratmeter werden für die Qualitätsproduktion sechs bis sieben Triebe angestrebt, die dann je ein bis zwei Trauben zur vollen Reife bringen werden. Ein weiterer Schritt ist das Einschlaufen der Rebtriebe zwischen die Drähte der Unterstützungsanlagen im Rebberg. Mit dieser Massnahme wird eine möglichst grosse Laubwand sowie eine gute Besonnung der Blätter angestrebt, um die Assimilation der Rebe zu optimieren.

Nach der Traubenblüte ungefähr Mitte Juni müssen die Geiztriebe rund um die jungen Trauben entfernt werden, um eine gute Durchlüftung der Traubenzone zu erreichen. Die Intensität des Auslaubens ist abhängig von der Traubensorte und der Witterung. Bei grosser Hitze sollte den Trauben noch etwas Beschattung ermöglicht werden, da die kleinen Beeren ebenso Sonnenbrand gefährdet sind wie wir Menschen. Bei gewissen Rebsorten – wie beispielsweise beim Sauvignon Blanc – sollten die Trauben auf keinen Fall der vollen Sonnenbestrahlung ausgesetzt werden, da sich in der Reifephase gewisse sortentypische Aromen durch die Sonneneinwirkung verflüchtigen. Bei den meisten roten Gewächsen ist die Besonnung der Trauben erwünscht, weil das Sonnenlicht die Bildung des Rotweinfarbstoffes stark fördert.

Weiter wird durch das gezielte Auslauben der Traubenzone das Abtrocknen der Trauben nach Regenfällen beschleunigt, was das Auftreten der Traubenfäulnis (Botrytis) stark verringert.

Vendage verte

Die wichtigste Massnahme für die Traubenqualität ist die Vendage verte (grüne Weinlese). Ende Juli bis Mitte August wird die Feinregulierung des Traubenertrages mit der

Wümmerschere durchgeführt. Ein Teil der noch grünen Trauben wird auf den Boden geschnitten, um den verbleibenden Früchten eine optimale Reife zu gewährleisten. Für eine gute Traubenqualität wird ein Ertrag bei weissen Gewächsen von ungefähr 800 Gramm pro Quadratmeter und bei den roten Traubensorten von 500 bis 650 Gramm pro Quadratmeter angestrebt.

Die Weinlese

Ein sehr wichtiger Faktor für eine gute Weinqualität ist die sorgfältige Weinlese von Hand. Je nach Witterungsverlauf in den Monaten August und September beginnt die Weinlese meist Ende September / Anfang Oktober.

Qualitätsförderung durch eine Vorlese

Bei der Vorlese werden in einem ersten Arbeitsschritt nur die reifsten Trauben geerntet. Alle anderen Trauben werden für weitere zwei bis drei Wochen am Stock belassen. Für Spitzenweine ist eine homogene Reife der Trauben ein absolutes Muss. Das heisst, dass alle Trauben denselben Reifegrad aufweisen sollten. Nicht vollreife Trauben verleihen dem Wein gewisse grünlich-grasige Aromen, die auch mit der modernsten Kellertechnik nicht mehr zu korrigieren sind.

Überreife Trauben, bei denen die Beeren bereits leicht eingeschrumpft sind, verfälschen das sortentypische Aroma vieler Traubensorten und präsentieren sich mit einer starken Kompott-Aromatik im Wein. Durch eine gestaffelte Weinlese können, mit sehr hohem Arbeitsaufwand, diese vorher beschriebenen Faktoren zum grössten Teil ausgemerzt werden. Im weiteren werden bei einer sorgfältigen Handlese auch angeschlagene oder faule Traubenbeeren von den Wümmerteuten bereits im Rebberg aussortiert, so dass nur einwandfreies Traubengut im Keller angeliefert wird.

Kelterung der weissen Gewächse

Sorgfältiges Entrappen oder kurze Maischenstandzeit vor der Pressung: Das Pressen der weissen Trauben erfolgt meistens am selben Abend, nach der Ernte. Die Trauben werden über die Abbeermaschine auf die Presse geschüttet und während zwei bis drei Stunden mit relativ niedrigem Druck sorgfältig ausgepresst. Mit den modernen, frei programmierbaren Weinpressen wird ein ähnliches Pressverfahren erreicht wie bei den alten Korbpressen des frühen 20. Jahrhunderts, nur mit viel weniger Arbeitsaufwand. Dieses schonende Pressverfahren stellt sicher, dass weder die Beerenhäute noch die Kerne allzu stark ausgequetscht werden, was wiederum die Extraktion von Bitterstoffen im Wein verhindert. Bitterstoffe können den Wein adstringierend und bitter erscheinen lassen.

Maischenstandzeit vor der Pressung

Bei verschiedenen, vor allem fruchtbetonten Traubensorten wird vor der Pressung die Maische (abgebeerte, gequetschte Traubenbeeren) während zwei bis zwölf Stunden stehen gelassen. Dieses Verfahren löst mit den traubeneigenen Enzymen die Aromastoffe aus den Trauben. Im Korbpressenzeitalter war diese Methode noch gang und gäbe, da durch die Standzeit auch das Auspressen der Trauben wesentlich vereinfacht wird. Diese Methode wird heute aber nur bei absolut gesundem und homogen reifen Trauben angewendet, da durch die Standzeit auch unerwünschte Gerbstoffkomponenten extrahiert werden können.

Rotweinbereitung

Das mit Abstand wichtigste Kriterium bei der Rotweinbereitung ist optimal reifes Traubengut. Sind die Trauben überreif, ergeben sich Probleme mikrobieller Art sowie eine schlechte Farbausbeute. Bei ungenügender Reife kann nicht genügend extrahiert werden, da sonst unangenehme, grüne Gerbstoffe aus der Haut und den Kernen gelöst werden. Ist das Traubengut optimal, so hat die Technik einen bescheidenen Einfluss auf die Weinqualität. Wein aus kleinen Chromstahltanks oder Holzbottichen, bei welchem die Maische von Hand gestöselt und die Tempe-

ratur mit einfachen Mitteln gesteuert wird, ist oft besser, als Wein aus einem vollautomatischen, mit allen Schikanen ausgerüsteten High-Tech-Gärtank.

Der Grund dafür ist der Mensch mit seinen Sinnesorganen, die bei der Weinbereitung ein unübertroffenes Hilfsmittel darstellen. Stösst der Kellermeister seine Maische in kleinen Bottichen von Hand, kann er seine Sinne viel besser nutzen. Er sieht sofort, wenn die Gärung zu stürmisch verläuft und gekühlt werden muss. Er riecht unmittelbar, wenn während der Gärung unerwünschte Gerüche auftauchen, und er kann mit einfachen Mitteln schonend eingreifen. Was es aber unbedingt dazu braucht, ist Zeit. Hat man die nicht, ist der computergesteuerte High-Tech-Tank wohl die bessere Methode.

Der Weinausbau

Zwei Faktoren sind beim Weinausbau, das heisst in der Zeit zwischen der alkoholischen Gärung und der Flaschenabfüllung, nicht durch die modernste Computertechnologie zu ersetzen:

Erstens der Faktor Zeit:

«Gut Ding will Weile haben». Dieses Sprichwort sollte sich jeder Kellermeister auf die Fahne schreiben. Ein guter Wein braucht Zeit, um seine Aromen und die Reife der Tannine zu entwickeln. Auch mit der modernen Technik wie zum Beispiel Mikrooxygenation – das heisst, die zeitlich und mengenmässig kontrollierte Zugabe von Sauerstoff zum Fass oder Tank – darf der Faktor Zeit nicht unterschätzt werden. Mit anderen technischen Hilfsmitteln weich- und trinkreif gemachte Weine haben meist kein Alterungspotenzial und werden innert kurzer Zeit blass und matt.

Zweitens der Faktor Mensch:

Die menschlichen Sinnesorgane können durch keine noch so ausgeklügelten Analysemethoden ersetzt werden. Die Fähigkeit des Kellermeisters, selbst die kleinsten Veränderungen in Geruch und Geschmack festzustellen, können nicht durch High-Tech-Geräte ersetzt werden. Die moderne Analytik ist jedoch ein willkommenes Hilfsmittel in der heutigen Kellertechnik.

Fazit

Die moderne Kellertechnik mit computergesteuerten Geräten und Einrichtungen hat heute in vielen Kellern Einzug gehalten. Dies kann in vielen Belangen sehr hilfreich sein und auch zur Qualitätsförderung beitragen. Es ersetzt aber auf keinen Fall die sorgfältige Arbeit des Winzers bei der Pflege seiner Reben. Diese Arbeit bestimmt schon früh die spätere Weinqualität im Keller. Aus mittelmässiger Traubenqualität kann auch in einem High-Tech-Keller kein Spitzenwein hergestellt werden.

Der Mensch, die Zeit, sowie die gute Traubenqualität bestimmen in erster Linie das gute Endprodukt in der Flasche. Die moderne Kellertechnik soll den Kellermeister bei seiner Tätigkeit unterstützen, um mit Fingerspitzengefühl aus guten Trauben einen hervorragenden Wein zu bereiten.

Hermann Schwarzenbach
Urs Pircher



Laubwand vor und nach dem Auslauben



Reifende Trauben vor und nach der Ertragsregulierung



Fotos Urs Pircher

Der Weinberg und die stumme Poesie

Peter Brügger und Urs Kerker: Weinländer Rebberge

Der Dichter besingt die Landschaft, des Malers Werk ist stumm. Trotzdem spricht es zu uns. Ein Bild kann poetischer sein als ein Gedicht. Leonardo da Vinci: «Die Malerei adelt sich durch sich selbst, auch ohne die Hilfe von anderer Zungen». Wenn Künstler unsere Weinberge malen, wollen wir ihr Schaffen dennoch mit einigen Worten würdigen. Und – wenn auch nur auf Zeitungspapier – eine kleine Kostprobe davon zeigen.

Urs Kerker:
vielseitiger Grafiker und Künstler,
Hobbykoch und Weinliebhaber

Repros und Texte: Stefan V. Keller

eine zehnjährige Teilzeittätigkeit als Grafiker an der Universität Zürich.

Originelle Keramiktiere in leuchtenden Farben, eindruckliche und imposante Glas-skulpturen in tiefem Blau, als Faltenwurf geformte Vasen aus Opalglas verraten, dass man das Anwesen eines Künstlers betritt. Doch wo sind Weinberge und Reben, nach denen wir Ausschau halten? Sie sind da, keine Sorge. Aber Urs Kerker ist Kunstschaffender von Beruf und setzt sich immer wieder mit neuen Materialien, Motiven und Ausdrucksformen auseinander. Lernen wir ihn kurz kennen:

Urs Kerker ist im elterlichen Haus in Hettlingen aufgewachsen. Sein Vater war Künstler, und der Sohn folgte ihm im Métier mit einer Grafikerlehre, so dass Senior und Junior gemeinsam im Atelier arbeiten konnten. Die schönste Zeit war, als die ganze Familie im Garten ein Segelschiff baute und mit diesem Rhone abwärts ins Mittelmeer stach. Das gab schon früh Motive für Aquarellbilder ab; naturalistisch exaktes Darstellen verfeinerte Urs Kerker durch eine Ausbildung als wissenschaftlicher Zeichner und

Jetzt schauen wir uns jene Bilder an, die weder von realistischer Präzision noch von spielerischer Originalität, sondern viel mehr von der Seele des Weinländers geprägt sind: Die Landschaft, die Dörfer, die Rebberge. Öl hat die Aquarelltechnik abgelöst, doch geblieben ist die kühle Frische, der Schwung des Pinselstrichs, die zarttransparent wirkenden Farbflächen. Und vor allem die bei Ölbildern sonst unüblichen Leerfelder, welche die Bilder trotz markanter Linienführung luftig, transparent erscheinen lassen.

«Weinberge», so Urs Kerker, «springen den Betrachter als Landschaftsmerkmal sozusagen an. Sie zwingen fast zum Malen!» Und als Grafiker hat Urs Kerker auch mit deren Produkt zu tun, wenn er beispielsweise Weinetiketten kreiert für die Weinbauern, deren er viele persönlich kennt. Denn der Künstler ist auch Weingeniesser, Gourmet, Hobbykoch und weiss nicht nur, was schön fürs Auge, sondern auch was gut für Gesundheit, Freundschaft und Wohlbefinden ist. Ein Weinländer eben.



Wein & Kunst

Unter diesem Titel stellen sechs Weinbauern aus dem Zürcher Weinland ihre Weine vor – und Urs Kerker seine Weinberge aus.

Am 18. September 2005, um 11 Uhr Apéro und Vernissage im Atelier von Urs Kerker an der Seuzacherstrasse 7 in Hettlingen.

In der Folge ist die Ausstellung vom Mittwoch, 21. September bis Sonntag, 25. September jeweils von 14 bis 20 Uhr geöffnet.

Peter Brügger:
bekennder Weinländer und
Freund von Reben und Wein

Oben links Schiterberg und oben rechts Rudolfingen von Urs Kerker. Rechts Rudolfingen und unten Reben ohne Lokalisierung von Peter Brügger.

«An einem romantischen Plätzchen über den Reben hocken – das hatte für mich schon als Bub im damaligen Bauerndorf Hegnau etwas beinahe Exotisches. Der Charme eines Weinberges, das Spannungsfeld zwischen der Ordnung der Rebzeilen und der Wildheit des einzelnen Rebstockes, die geheimnisvolle Kraft des Wachstums, das hat mich stets fasziniert und machte es naheliegend, dass ich – nach einem Umweg über Glattfelden – schliesslich das Weinland als Ort meines Wirkens und Weilens wählte.»

Dies erzählt Peter Brügger, bedächtig seinen selbstgezogenen und mit eigener Künstleretikette versehenen «Schiller vom heissen Sommer 2003» einschenkend, in seinem kühlen Atelier am Rhein zu Füssen des Städtchens Diessenhofen. Hier hat der frühpensionierte Lehrer ein ideales Lokal für seine nun sozusagen zur zweiten Berufung gewordene Arbeit gefunden. Doch damit war keineswegs eine Abkehr vom Zürcher Weinland verbunden, welches nach wie vor des Künstlers Heimat ist, war er doch seit 1965 bis zum Abschluss seiner Lehrtätigkeit im Jahr 2001 Reallehrer in Ossingen, hatte 1976 mit seiner Familie das in Truttikon gebaute Eigenheim bezogen und wohnt nach wie vor in dieser Gemeinde, welcher er mehrfach, auch als Gemeinderat, gedient hat. Wie es sich für einen Verantwortung wahrnehmenden Bürger im Identifikation bietenden, aber ebenso fordernden Weinland geziemt ...

Doch in Peter Brügger schlummerte mehr als die Bereitschaft zur sozialen Pflichterfüllung: Die Ader des Künstlers machte sich schon beim Erteilen der musischen Fächer im Schulunterricht bemerkbar. Und als es gegen die Fünzig ging, wurde aus dem Interesse an Kunst immer stärker das Bedürfnis, Kurse zu besuchen und selbst auf anspruchsvolle Art künstlerisch tätig

zu sein. Schliesslich entschloss sich Peter Brügger, die Schwerpunkte neu zu setzen. Schluss mit Ämtern und Jobs, Konzentration neben der unteilbaren Berufsarbeit auf das Malen. Vor vier Jahren ist die Entscheidung vollends zu Gunsten der künstlerischen Betätigung gefallen.

Ursprünglich Aquarell, ist neben Lithographie und Siebdruck die Acrylmalerei Peter Brüggers bevorzugte Technik. In seinen Bildern begegnen wir der Wahlheimat Weinland, dem Rebstock und den Weinbergen; durch das Auge des Künstlers, aber auch mit dem Empfinden des Weinkenners gesehen. Selbst die Rebarbeit ist für Peter Brügger nichts Fremdes: Schon als Lehrer hat er beim Wümmet ausgeholfen, und nun ist er im Rahmen eines Winzerkurses Pächter von vier Aren Rebland. Mit eigenen Händen erzieht er seine Reben durchs Jahr hindurch, bis sie im Herbst bei verfärbtem Laub jenes Motiv abgeben, das der Künstler so oft in unterschiedlichsten Perspektiven und bei verschiedensten Stimmungen gemalt hat. Und als Weinländer trinkt er natürlich auch, seiner Wesensart entsprechend mit Mass, Bedacht und Verstand, das köstliche Gut, welches der Weinberg als Dank für die sorgfältige Pflege hervorbringt.





Weinland und Winterthur

Zürich

September

Winterthur Wülflingen
Freitag, 2. September, 18 Uhr,
Samstag, 3. Sept., ab 17 Uhr:
Am Samstag Vernissage «Ode an
die Unvernunft» – Peter del Fabro,
Malerei • Markus Graf, Metallpla-
stiken • Margrith Forrer, Bilder;
am Sonntag ab 17 Uhr Galerie
offen; um 19 Uhr Liebeslieder Cor-
nelia Montani mit sinnlichem Menu
bei R. und M. von Meiss (Reservati-
on 052 222 70 61) in der Wyschür
Weiertal an der Rumstalstrasse 55

Eschlikon-Dinhard
Samstag, 3. Sept., ab 11 Uhr:
Degustation von Weinen der «Wein-
freunde Chressenberg» mit der neu-
en Kreation «Schiller» bei Familie
Schoch-Büchi an der Bergstrasse 14
(beschildert)

Alten
Samstag, 3. Sept., 14 bis 18 Uhr,
Sonntag, 4. Sept., 13 bis 18 Uhr:
Degustation – Wein und Musik bei
Robert Meier im Winkel 10

Kleinandelfingen
Samstag, 10. Sept., 11 bis 24 Uhr:
Schiterberger-Wy-Fäsch der
Kleinandelfinger Rebgenossenschaft
im Dorfkern

Trüllikon
Samstag, 24. Sept., 15 bis 19 Uhr,
Sonntag, 25. Sept., 11 bis 18 Uhr:
Degustation, Weinverkauf und Ver-
pflegungsmöglichkeit im geheizten
Beizli (geöffnet bis 22 Uhr) bei Fa-
milie Dünki im Seidenhof

Dättlikon
Sonntag, 18. Sept., 11 bis 19 Uhr:
Trube, Suuser und Wy mit Weinde-
gustation und Verkauf bei Ernst und
Kathrin Müller im Berghof

Brütten
Freitag, 23. Sept., 14 bis 19 Uhr
Samstag, 24. Sept., 10 bis 19 Uhr
Sonntag, 25. Sept., 10 bis 18 Uhr:
Weindegustation und Verkauf der
Weine von Familie Gross anlässlich
der (Kürbis-) Herbstausstellung
– Blumen Ball mit Festwirtschaft
und abends Musik im «Moos»

Waltalingen
Samstag / Sonntag, 24./25. Sept.,
jeweils 12 bis 20 Uhr:
Herbstdegustation und Suuser bei
Karl Keller an der Hauptstrasse 2

Zürich
Freitag, 2. Sept., 16 bis 21 Uhr,
Samstag, 3. Sept., 11 bis 16 Uhr:
Tag der offenen Weinflasche – man
schenkt nicht nur reinen Wein ein,
sondern zeigt auch Olivenöl, Honig,
Brot, Lachs, Käse und anderes von
verschiedenen Partnern bei Landolt
Weine AG an der Brandschenke-
strasse 60

Otelfingen
Freitag, 2. Sept., 17 bis 04 Uhr,
Samstag, 3. Sept., 10 bis 04 Uhr,
Sonntag, 4. Sept., 10 bis 22 Uhr:
Am Dorffest in Meiers Wiistübli an
der Vorderdorfstrasse 22 hinter dem
Dorfbrunnen

Oktober

Ossingen
Samstag, 1. Okt., 10 bis 19 Uhr:
Husemer Suusertag – kleine Fest-
wirtschaft mit Galloway-Speziali-
täten, weissem Suuser und Degusta-
tion der «neuen» Husemer Cabernet
Dorsa und Gewürztraminer bei
Heinrich Keller auf dem Husemer-
hof Hausen 12 bei Ossingen

Winterthur Wülflingen
Sonntag, 2. Okt., 11 bis 17 Uhr:
Suuser-Suntig in der Trotte Strick-
hof Wülflingen

Winterthur Wülflingen
Samstag, 1. Okt., ab 17 Uhr,
Sonntag, 2. Okt., 12 bis 20 Uhr:
Wyschür offen mit Kulinarischem
und hauseigenen Weinen (Léon
Millot, Séyval blanc, Räuschling,
Garanoir, Chardonnay etc.) bei R.
und M. von Meiss in der Wyschür
Weiertal an der Rumstalstrasse 55

Oberneunforn TG
Samstag, 15. Okt., 11 bis 20 Uhr,
Sonntag, 16. Okt., 11 bis 17 Uhr:
Degustation der Henggarter und
Neunforner Weine – Herbst im
Rebberg: das spezielle Wochenende
mit Treberwürsten im Rebberg «Im
Abt»

Dachsen
Freitag, 28. Okt., ab 18 Uhr,
Samstag, 29. Okt., ab 11 Uhr:
Degustation und Weinverkauf mit
Verpflegungsmöglichkeit (Wein-
suppe, Raclette etc.) bei Rolf Hüb-
scher in der Scheunenbeiz an der
Dorfstrasse 28

Kloten
Samstag, 1. Okt., 10 bis 19 Uhr:
Lägerwein aus Selbstkelterung und
Eröffnung des Verkaufslokals von
«Gaus Weinbau» mit Degustationen
und kleiner musikalischer Umrah-
mung an der Dorfstrasse 63

Events unserer Weinbauvereine, Rebbauern
und Kelterer in der Herbstsaison 2005

November

Andelfingen
Freitag bis Sonntag, 18.-20. Nov.:
Weinländer Herbstmesse mit Wei-
nen von Familie Kindhauser auf
Schloss Goldenberg im Hotel
Löwen an der Landstrasse 38

Oberneunforn TG
Samstag, 12. Nov., 17 bis 23 Uhr,
Sonntag, 13. Nov., 12 bis 17 Uhr:
Degustation von Henggarter und
Neunforner Weinen; dazu Engels
Bernerplatte mit Sauerkraut, Speck
und Bohnen und allem, was dazuge-
hört (Anmeldung erforderlich 079
623 81 31) im Degustationsraum an
der Herrengasse 16

Winterthur Wülflingen
Freitag, 18. Nov., 19 Uhr,
Samstag, 19. Nov, 18 Uhr:
Traditionelle Metzgete mit Enrico
Buffoni, Goldmedaillengewinner
für Biowürste, bei R. und M. von
Meiss (Reservation empfohlen 052
222 70 61) in der Wyschür Weiertal
an der Rumstalstrasse 55

Neftenbach
Freitag, 18. Nov., 17 bis 21 Uhr,
Samstag / Sonntag, 19./20. Nov,
jeweils 11 bis 19 Uhr:
«Wein & Floristik» – Degustation,
Adventsausstellung, Kellerbe-
sichtigung, Gaumenfreuden im
Trottenboden und Weinverkauf bei
Hans-Ueli und Maya Sprenger im
Weingut zum Frohhof an der
Zürichstrasse 4

Unterstammheim
Samstag, 19. Nov., 14 bis 22 Uhr,
Sonntag, 20. Nov., 11 bis 20 Uhr:
Weindegustation, Wildschwein-
spezialitäten und Spezial Panettone
bei Käthi und Ruedi Frei im Ober-
dorf 5b

Wildensbuch
Samstag, 26. Nov., 15 bis 24 Uhr,
Sonntag, 27. Nov. 11 bis 17 Uhr:
Heurigen Weinfest im Gmües-Pe-
ter-Areal – am Samstag mit Ögeli-
plausch Basadingen, am Sonntag
Frühschoppen mit dem Musikverein
Helvetia Marthalen

Oberneunforn TG
Sonntag, 27. Nov., 12 bis 18 Uhr:
Degustation der Henggarter und
Neunforner Weine – Winter im
Rebberg mit traditioneller Gulasch-
suppe am 1. Advent im Rebberg
«Im Abt»

Wil ZH
Samstag, 5. Nov., ab 15 Uhr:
Rafzerfelder Wy-Träff – Degusta-
tion der Rafzerfelder Weine und
Krönung der Weinprinzessin
2005/06 mit Musik und Festwirt-
schaft in der Mehrzweckhalle Land-
bühl

Dättlikon
Donnerstag / Freitag, 10./11. Nov.,
jeweils 17 bis 22 Uhr,
Samstag, 12. Nov, 12 bis 22 Uhr,
Sonntag, 13. Nov., 12 bis 18 Uhr:
Treberwurstessen im Rustico-Keller
bei Familie Steiner (Reservationen
052 315 39 14) im Oberdorf 8

Agenda

Dezember

Dättlikon
Freitag, 2. Dez., 16 bis 23 Uhr,
Samstag, 3. Dez., 11 bis 23 Uhr:
Schnaps-Brennen live mit Treber-
wurstschmaus bei Ernst und Kathrin
Müller im Berghof

Neftenbach
Samstag, 3. Dez., 11 bis 18 Uhr:
Festtagsapéro – Degustation und
Weinverkauf mit Anstossen auf den
Jahresabschluss bei Jürg Saxer auf
dem Weingut Bruppach

Wiesendangen
Sonntag, 4. Dez., 11 bis 18 Uhr:
Weihnachtsausstellung mit Degusta-
tion und Festwirtschaft bei Familie
Kindhauser im Berghofs Wiigatter

Neftenbach
Samstag, 10. Dez., 11 bis 18 Uhr,
Sonntag, 11. Dez., 11 bis 16 Uhr:
Festtagsapéro – Degustation und
Weinverkauf mit Anstossen auf den
Jahresabschluss bei Jürg Saxer auf
dem Weingut Bruppach

Benken
Samstag / Sonntag, 10./11. Dez.,
jeweils 14 bis 17 Uhr:
Advents-Weindegustation bei
Kerzenlicht im weihnachtlich de-
korierten Weinkeller von Familie
Steinmann zur «Alten Post» an der
Haarengasse 3



Freitag, 18. November
18 bis 22 Uhr

Samstag, 19. November
15 bis 22 Uhr

Sonntag, 20. November
13 bis 18 Uhr

mehr als zwanzig
Degustationstische
über 200 Weine

**Löwensaal
Andelfingen**

Januar
Februar

Alle aktuellen Events auch auf:

www.zuercherwein.ch

**Weinländer
Weinmesse 2005**

und Unterland

Eglisau jeden Samstag 08.30 bis 13 Uhr: Degustation und Verkauf im Weinkeller auf dem Betrieb von Esther und Edi Hangartner an der Steig 32	Kloten Samstag, 24. Sept., 11 bis 21 Uhr, Sonntag, 25. Sept. 11 bis 16 Uhr: Familie Isler, Imkerei und Weinbau, am Gerlisberger Herbstmarkt in Gerlisberg
Eglisau jeden Samstag von Mai bis Dez., jeweils von 10 bis 16 Uhr: Degustation und Verkauf auf dem Weingut Pircher an der Stadtbergstrasse 368	Boppelsen Samstag, 24. Sept., 11 bis 17 Uhr: Degustation und Verkauf von Bopplisser Weinen bei C. und R. van Rijn am Bopplisser Herbstmärt an der Hinterdorfstrasse
Eglisau Samstag, 10.Sept., ab 16 Uhr, Sonntag, 11. Sept., ab 11 Uhr: 100 Jahre Weinbaugenossenschaft Eglisau - Degustation, Musik und Tanz, Kutschenfahrten, Festbetrieb und Unterhaltung auf dem Salzhäusplatz bei der Kirche	Teufen Sonntag, 25. Sept., 11 bis 18 Uhr: Suusersunnig mit Festwirtschaft, Kellerführungen, Rebbergfahrten und Degustation bei Beat Kamm auf dem Weingut Schloss Teufen – bei schlechtem Wetter in der geheizten Scheune
Boppelsen Freitag, 16. Sept., 15 bis 20 Uhr: Offener Weinkeller mit Degustation und Verkauf beim Bopplisser Rebhüsl von C. und R. van Rijn	Weiningen Sonntag, 25. Sept., ab 11 Uhr: Sauserfest mitten im Weinbauern-dorf mit Sauser in verschiedenen Stadien und musikalischer Unterhaltung quer durch Dixie, Blues und Ländler mit den Hot Potatoes auf dem Weinbaubetrieb von Hans-Heinrich und Dora Haug-Frei an der Zürcherstrasse 8



Freienstein Freitag, 18. Nov., 18 bis 24 Uhr, Samstag, 19. Nov., 11 bis 24 Uhr: Treberwurstessen bei den Weinbau-familien Gehring, Kamm, Huwiler und Soland in der Trotte Freienstein	Weiningen Samstag / Sonntag, 26./27. Nov., jeweils ab 10 Uhr: Advents-Weindegustation bei Hanspeter und Ruth Haug im Wiesetäli an der Friedhofstrasse 30
Teufen Freitag 25. Nov., 17 bis 21 Uhr: Weihnachtsdegustation bei Beat Kamm auf dem Weingut Schloss Teufen	
Rafz Samstag, 5. Dez., 11 bis 18 Uhr: Weindegustation der Weinbaugenossenschaft mit Wybeizli im Werkgebäude Rafz	Rafz Samstag / Sonntag, 10./11. Dez., Samstag / Sonntag, 17./18. Dez., jeweils ab 14 Uhr: Adventsdegustationen 2005 – feine Weine, Geschenkideen und mehr im Weinkeller von Peter und Reni Baur-Ammon, Hegi 26
Teufen Freitag, 9. Dez., 17 bis 21 Uhr: Weihnachtsdegustation bei Beat Kamm auf dem Weingut Schloss Teufen	

Buchs ZH Samstag, 21. Januar, 11 bis 19 Uhr: Treberfest bei der Weinbau-Gemeinschaft Wolfacher im Alten Bahnhof Buchs
--

Zürichsee und Oberland

Wetzikon Mittwoch, 31. August bis Montag, 5. September an der Züri-Oberland-Mäss: - Weine vom Weingut Gehring in Freienstein - Müly Wy von Peter Graf aus Rafz - Mörsburger Weine von Hans und Helene Schorr aus Stadel bei Winterthur - Weine aus eigener Produktion von Peter und Brigitte Steiner aus Dättlikon - Selbstgekelterte Weine vom Zürichsee-Sonnenufer, aus dem Zürcher Unterland und aus dem Zürcher Weinland von Gottlieb Welti aus Küsnacht		14 Zürichseewinzer präsentieren ihre neuesten Kreationen und Jahrgänge. Neben einem Wertbe-werb mit attraktiven Preisen gibt es ein Pavillon-Beizli. Der Eintritt zur Degustation ist kostenlos.
Feldmeilen Sonntag, 25. Sept., ab 10 Uhr: Suusersunnig auf der Hasenhalde – der neue Jahrgang als süsser Trau-bensaft oder gärender «Suuser» mit Verpflegung durch den Jodelklub Heimelig Meilen im Weinkeller der Familie Schneider an der Bünis-hoferstrasse 106	Halbinsel Au Sonntag, 25. Sept., 11 bis 16 Uhr: Trottenfest – frischer Saft ab Trotte und Trauben pressen damals und heute im Weinbaumuseum auf der Vorderen Au bei Wädenswil	
Herrliberg Samstag, 1. Okt., 10 bis 16 Uhr: Weinprobe auf Kaspar von Meyen-burgs Schipfgut (044 915 34 61) an der Seestrasse 1	Gossau Samstag, 8. Okt., 9.30 bis 15 Uhr: Viehschau mit Puuremärt und Beiz im Moos beim Schützenhaus; mit Weinen von Reto Honegger vom Weingut am Lattenberg in Stäfa	Egg Samstag, 22. Okt., 10 bis 15 Uhr: Egger Rebenzunft am Egger Bölle-märt am Marktplatz
Uerikon Samstag / Sonntag, 8./9. Okt., jeweils 11 bis 20 Uhr: Suuser-Fäschdt bei Bernhard Bert-schinger an der Laubisrütistrasse 119	Stäfa Sonntag, 16. Okt., 11 bis 18 Uhr: Suuser-Suntig bei Familie Hohl auf dem Weingut Rebhalde an der Hin-teren Püntackerstrasse 25	Halbinsel Au Sonntag, 23. Okt., 14 bis 17 Uhr Degustation der Eigenbauweine von Eric und Susanne Lüthi aus Männedorf und Besichtigung des Weinbaumuseums Halbinsel Au bei Wädenswil
Ringwil bei Hinwil Freitag und Samstag, 4./5. Nov.: Treberwurstessen mit Eigenbauwei-nen von Familie Steiner, Dättlikon, in der Besäbeiz Holzchopf bei Fami-lie Knöpfli (Reservations 044 937 15 35) im Chopfholz 6 in Ringwil	Meilen ab 19. November bis Weihnachten, samstags jeweils 10 bis 16 Uhr: Degustation sämtlicher Weine bei Cécile und Hermann Schwarzen-bach im Keller der Reblaupe an der Seestrasse 867	Uerikon Samstag / Sonntag, 26./27. Nov., jeweils 11 bis 20 Uhr: Treberwurst-Essen (Anmeldung erwünscht 044 926 64 09) bei Bern-hard Bertschinger an der Laubisrü-tistrasse 119
Herrliberg Samstag, 5. Nov., 10 bis 16 Uhr: Weinprobe auf Kaspar von Meyen-burgs Schipfgut (044 915 34 61) an der Seestrasse 1	Uerikon Samstag / Sonntag, 19./20. Nov., jeweils 11 bis 20 Uhr: Treberwurst-Essen (Anmeldung er-wünscht 044 926 64 09) bei Bernhard Bertschinger an der Laubisrütistrasse 119	
Wermatswil Samstag, 3. Dez., 10 bis 15 Uhr Weinverkauf und Degustation Müller-Thurgau «Wermatswil 2004», Marc-Verkauf und De-gustation «Kleinjogg-Marc» mit kleiner Festwirtschaft anlässlich des Weihnachtsmarktes Wermatswil im Gujerhaus	Herrliberg Samstag, 3. Dez., 10 bis 16 Uhr: Weinprobe auf Kaspar von Meyen-burgs Schipfgut (044 915 34 61) an der Seestrasse 1	
Herrliberg Samstag, 7. Januar, 10 bis 16 Uhr: Weinprobe auf Kaspar von Meyen-burgs Schipfgut (044 915 34 61) an der Seestrasse 1	Stäfa Februar bis Oktober 2006, fünf Nachmittage (freitags oder samstags): Praxisorientierter Reb-baukurs mit Kelterung des «eigenen» Weines bei August Pünter an der Glärnischstrasse 53 (Anmeldung www.puenter-weinbau.ch)	Herrliberg Samstag, 4. Februar, 10 bis 16 Uhr: Weinprobe auf Kaspar von Meyen-burgs Schipfgut (044 915 34 61) an der Seestrasse 1

Mitmachen – mitfeiern

Wülflinger Rebbaukurs 2006

Pflegen Sie eigene Reben? Oder helfen Sie als Rebfrau oder Rebmann Ihrem Nachbarn im Rebberg? Und Sie hätten gerne mehr gewusst über den hiesigen Reb- und Weinbau, über die Rebe und das Rebwerk?

Das Strickhof Rebbaukommissariat führt in Zusammenarbeit mit zahlreichen Fachreferenten den Wülflinger Rebbaukurs 2006 durch. Der Kurs vermittelt eine gründliche theoretische und praktische Einführung in den heutigen Rebbau sowohl für Anfänger wie auch für Rebleute, die ihre Kenntnisse auffrischen wollen.

Der Kurs 2006 dauert sieben Tage (jeweils Freitag), verteilt von Februar bis September 2006. Kursort ist der Strickhof Wülflingen, Winterthur, die Kurskosten betragen 320 Franken zuzüglich Unterlagen und Verpflegung. Die Platzzahl ist beschränkt; die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Kursleitung: Andreas Wirth, Rebbaukommissär. Bitte richten Sie Ihre Anmeldung bis Ende 2005 an das Strickhof Rebbaukommissariat, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur, Telefon 052 224 28 22, Fax 052 224 28 21.



Hans Hasler, 1877-1954, schildert in seinen Aufzeichnungen «Alti Bilder vom Zürisee» auch das Leben der Rebleute im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts und überliefert uns damit ein wertvolles Zeitdokument zum Thema Sauserzeit:

Im Chäler hät mer mänsmaal de Suuser nöd nu gschmöckt, mer hät en au ghöört oder gaar gsee. In Fasse hät s gchochet wien in ere Pfane voll schtrodligem Wasser. Wä mer au mit em Wüete vom Suuser ggrächnet und s Fass nüd puntevoll ggmacht hät, so isch es doch voorchoo, das es überloffen ischt. Mer hät ja de Punte nu vercheert uf s Loch ggläit und jaa nüd iigschlage, suscht hett dänn de Suuser am Änd s Fass verschprängt. Wie gsäit, dè ischt öppen übersotten, und dänn hät mer halt e Tause zwoo

Vom Suuser

Aus alten Zeiten am Zürichsee

müesen us em Fass ablaa. Das ischt gar nüd eso unggläge choo; mer hät en jetzt im rächte Zäie chöne versueche; jetzt ischt er «im Schtaadium».

Bi guete Jaargänge hät er dän oordli ghäizt, und si Wèermi und sis Füür händ bim Trinker wiiter ggwürkt. Ja, ja, de Suuser mues waarm sii – aber nüd ggwèermt. Us äigner Chraft ischt er bluetwaarm, d Fass-Tuuge, d Guttere wèreded devoo waarm wie Chachle vom e ghäizten Ofen, und de Trank sälber ischt wie chüewarmi Milch so mild und lau und gsüfig und süess und doch echli pitter in äim und briggelet und chützled d Zunge, waarschiindli wil en Täl nanig und en andere Täl scho vergooren ischt. I der Suusergutteren ine schtiigt und falt dè milchig, gälbruu Trank mit sine tuusigen und

abertuusige chliine Chrälelene vo Cholestüüri, wo dän im Mage na ru-moored und uufschtoossed und dur d Naase rüüched.

Ja, dänn hämer vom Suuser profitiert und au de Nachber iigglaade; in epaar Shtunden ischt ja das «Schtaadium» scho verbii. Es hät Suuserliebhaber ghaa, die händ uf s richtig Schtaadium passet wien e Chatz uf d Muus. Es ischt ene nüd zvil gsii, i der Nacht na uufzschtaa und z probiere, eb de richtig Ziiitphunkt da sei. – De Taag düür hät mer wäg der Aarbet nu wenig Ziiit zum Suusere ghaa. Öppis anders isch es gsii, wänn das richtig Schtaadium uf der Aabig iiträtten ischt. Dänn hät mer s ghöörig uussgennutzt, bis de Suuser «überegheit», das häisst, vergoore gsii und zur Hauptsach rueig woorden ischt.

«Eigener Wein» aus «eigenen Reben»

Reb-kurse bieten ebenfalls an:

- Käthi & Ruedi Frei, Weinbau zur Delle Oberdorf 5b 8476 Unterstammheim 052 745 19 80 079 219 99 02 www.freiweine.ch
- August Pünter, Weinbau Glärnischstrasse 3 8712 Stäfa 044 926 12 24 www.puenter-weinbau.ch

Suuserchilbi in Meilen

Über zwanzig Jahre alt ist die Tradition der Suuserchilbi im Gasthof zur Alten Sonne in Obermeilen. Auch dieses Jahr findet sie am zweiten Wochenende im Oktober statt. Neben dem weissen Suuser in den drei Stadien «Goofe-, Wyber- und Manne-Suuser» gibt es einen Markt- und Chilbibetrieb mit nostalgischer Rütirössli, Schiffischaukel und Schiessbude sowie Kulinarische Köstlichkeiten. Für Stimmung sorgen Musikbands, am Sonntagmorgen eine Jazz-Matinée, abends ein Tanzorchester. Beginn am 8. Oktober um 1400 Uhr, am 9. Oktober um 10 Uhr.



Suuser am Herbstfest in Stäfa

An Stelle des gewohnten Suuser-Suntigs jeweils am ersten Sonntag im Oktober findet im Zentrum von Stäfa dieses Jahr am Wochenende vom Freitagabend, 30. September bis Sonntag, 2. Oktober ein Herbstfest statt. Zum Festbetrieb gehören der Wypuurechäler und als besondere Attraktion die WeinFahrBar, ein Gefährt, das ständig unterwegs ist und per Telefonanruf oder SMS – die entsprechende Nummer ist auf Plakaten und im Festführer publiziert – an einen beliebigen Ort auf dem Festgelände geordert werden kann. Zudem startet am Sonntag um 14 Uhr ein farbenprächtiger Umzug. Und der traditionelle Suuser wird bestimmt auch nicht fehlen!

Schweizermeister im Degustieren in Uster

Auch im Jahr 2005 war der Tag der offenen Weinkeller im Kanton Zürich ein grosser Publikumserfolg. Sechzig Betriebe öffneten Pforten und Türen, empfangen in Kellern und Reben, auf Höfen und Plätzen bei schönstem Wetter die vielen Gäste, die den 1. Mai auf gemütliche Art feiern wollten. Neben dem ganzen Sortiment unserer Zürcher Weine

und den vielen kulinarischen Spezialitäten konnten die Besucher manch originelle Attraktion geniessen. So in Uster, wo Thomas Mattmann, Schweizer Meister im Degustieren, im Rebberg von Eveline Heusser dem Publikum auf bravouröse Weise die Ehre gab.

Foto Stefan V. Keller



Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.

NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN

Zusammengelesen

Wein und Gesundheit

Wein, mit Mass getrunken, ist der Gesundheit nicht abträglich. Jedenfalls nicht die vier Fünftel Wasser, aus dem er besteht. Aber auch die enthaltene Mischung von Alkohol und Inhaltsstoffen ist nicht schädlich; sie verringert gemäss der bahnbrechenden «Kopenhagen-Studie» beispielsweise die Gefahr eines Herzinfarktes um 60 Prozent. Die ideale Menge liegt dabei für Frauen (jedoch keinesfalls während einer Schwangerschaft) bei 2,5 und für Männer bei 4 Dezilitern täglich. Ein britisches Medizinaljournal empfiehlt sogar: Täglich eine Tafel schwarze Schokolade und ein Glas Wein.

Wann trinken?

Vorauszuschicken ist, dass hier weder von weissen Gewächsen noch von leichten Rotweinen die Rede ist, sondern ausschliesslich von jenen Zürcher Rotweinen, die zur Spitzenklasse gehören. Kaum zu glauben, dass in diesem Segment die Jahrgänge 2000 bis zurück zu 1997 noch höchsten Trinkgenuss bieten können. Über Reifepotenzial verfügen die Jahrgänge 2001 und 2002, wobei besonders der Jahrgang 2001 als exzellent gilt. Beim Jahrhundertwein 2003 ist es fast schade, ihn jetzt schon zu konsumieren. Und wer einen grossen 2004er bereits leertrinkt, für den sind diese Zeilen nicht geschrieben.

Das treffende Zitat

Als Weinfreund kann man in die Lage kommen, mal eine Einladung, einen Glückwunsch oder sonst einen Gruss mit einem passenden Reim aus der Welt des Weines zu schmücken. Was stand jetzt schon wieder auf der Ofenkachel im Wirtshaus zur Rebe? Keine Chance – alle Sprüche sind weg, und das selber Reimen will auch nicht gelingen. In einem solchen Fall empfehlen wir Ihnen, die Suchmaschine www.google.ch aufzurufen, die gewünschte Sprache zu wählen und ins Suchfeld lediglich die beiden Begriffe «wein poesie» einzutippen. Wir haben vom Bibelzitat bis zum Weinwitz reich geerntet!

Mein erstes Auto war ein VW Käfer; günstige Occasion. Das nächste ebenfalls. So ging es weiter, bis der Käfer ausstarb. Der neu gewählten Marke bin ich wiederum treu geblieben, obwohl Werbung und Fachartikel genügend andere prüfenswerte Vorschläge machten. Offenbar hat jeweils nicht das Argument, sondern die Gewohnheit entschieden. – Ist es nicht bei der Wahl des Weines oft auch die Gewohnheit oder sogar ein Vorurteil, das uns entscheiden lässt, und nicht das reine Geschmacksempfinden? Der Kopf weiss zum Voraus: Dieser Wein – aber ja doch; jener Wein – auf keinen Fall. Schade, wenn uns durch Voreingenommenheit neue Entdeckungen verborgen blieben. Die Zürcher Weinlandschaft hält sie jedenfalls für Sie bereit.

Ihr Redaktor *Stefan V. Keller*

IMPRESSUM



Halbjahresschrift des Zürcher Weinbauverbands Auflage: 40 000 Exemplare

Administration: Zürcher Weinbauverband Riedhofstrasse 64 • 8408 Winterthur Tel 052 224 28 22 • Fax 052 224 28 21

Redaktion und Layout: Stefan V. Keller Heidenhof • Postfach 36 • 8462 Rheinau Tel 052 319 35 00 • Fax 052 319 35 40 r&w@8462rheinau.ch

Druck: Frey AG • 8450 Andelfingen

Einzelnummern kostenlos erhältlich beim Zürcher Weinbauverband gegen Einsendung eines frankierten und adressierten Briefumschlags C5