

# Räbe & Wüi

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS • NR. 19 • FRÜHJAHR 2006

## Weinjahr 2005 – Oktobergold

Riesling×Sylvaner-Wümmet  
am 7. Oktober 2005 auf 550 Metern Höhe  
im «Wygarten» an der Halden in der  
Zürcher Oberländer Gemeinde Wermatswil  
Foto Stefan V. Keller



Die einen trinken, weil sie noch mehr Spass am Leben haben wollen, die andern trinken, weil sie immer weniger Spass am Leben haben (Zitat aus «Weinereien»). Die einen können, den andern ist es verschrieben, den vergorenen Beerensaft «nur» zu geniessen. Wann wird wohl auch dem Geist des Weines definitiv der Kampf angesagt? Aus volkswirtschaftlichen Gründen? – Ich möchte den Weinfreunden unter uns ein paar meiner persönlichen Gedanken weitergeben.

Wer kennt's nicht: Aus stimmungsvollen Ferien nimmt man den Wein der Weine als Trophäe mit nach Hause und ist dann oftmals enttäuscht vom «Auserwählten». Doch für die einen kann's nicht genug exotisch sein. Spargeln im Februar aus Kalifornien, dazu einen Chardonnay vom sonnigen Nappa Valley: Soll's das sein?

Alles zu seiner Zeit, am richtigen Ort. Darum, an alle Weingeniesser, die mehr Spass am Leben haben wollen: Entdeckt das vielfältige Angebot an köstlichen Schweizer Weinen! Warum auch in die Ferne schweifen, denn das Gute wächst so nah.

Zur Degustation «Oberländer Käse und Zürcher Wein» verweise ich auf Blatt 4; ein wahrer Gaumenschmaus. Ich glaube, man darf ein Hoch aussprechen auf unsere breite Palette an kulinarischen Genüssen, und werden sie noch gepaart mit feinen Zürcher Weinen – einfach köstlich!

Schade, dass man einen Wein nicht streicheln kann (Zitat).

Cornelia Bollmann  
Vorstandsmitglied Zürcher Weinbauverband

### Rebjahr und Weinernte 2005 im Kanton Zürich

Der Weinmonat 2005 wird als Goldener Oktober in Erinnerung bleiben. Prächtigstes, mildes Herbstwetter liess die für die Rebe eher schwierigen Monate August und September vergessen und machte ein kleines Wunder möglich: Die Zürcher Rebleute und Winzer durften eine qualitativ sehr gute Ernte einbringen, mit allerdings eher bescheidenen Erträgen.

#### Das Resultat

Der Blauburgunder erreichte 87,6° Oe – dieser Wert liegt im Durchschnitt der hervorragenden letzten Dekade. Der Riesling×Silvener schloss ab mit 74,4° Oe, der Räuschling mit 76,1° Oe. Beim Blauburgunder konnten knapp 2,4 Millionen Kilogramm Trauben gelesen werden (684 Gramm pro Quadratmeter), beim Riesling×Sylvaner gut 1 Million Kilogramm (724 Gramm pro Quadratmeter). Der Weinertrag liegt bei rund 31 000 Hektolitern.

#### Das Rebjahr

Die Zürcher Rebberge blieben 2005 von schwerem Hagelschlag weitgehend verschont, auch die Unwetter vom August richteten glücklicherweise keine Schäden an.

Die Zürcher Rebfläche ist praktisch stabil geblieben und liegt bei 618,77 Hektaren (2004: 619,45 Hektaren).

#### Die Details

Die Detailergebnisse bis auf Gemeindeebene sowie die Auswertung des Zürcher Rebbaukatasters (Angaben zu Flächen etc.) sind zu finden auf der Strickhof-Website unter [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch) → Spezialkulturen → Rebbaukommissariat → Rebjahr & Weinernte.

Andreas Wirth  
Rebbaukommissär Kanton Zürich



### Ergebnisse der Weinernte 2005

Sorte	Fläche ha	Ernteertrag		Mostgewicht	
		kg	hl	gr/m <sup>2</sup>	°Oe
Blauburgunder	350,90	2 399 777	17 998	684	87,6
Riesling × Sylvaner	140,77	1 019 392	7 645	724	74,8
Räuschling	17,51	1 354 23	1 016	773	76,1
Regent	10,76	55 765	418	518	84,1
Chardonnay	10,57	77 269	580	731	85,6
Pinot gris	10,69	51 685	388	484	90,4
Sauvignon blanc	8,04	44 642	335	555	87,4
Gewürztraminer	6,61	27 967	210	423	93,5
Garanoir	5,55	33 751	253	608	84,1
Gamaret	4,53	19 445	146	429	84,9
übrige Sorten	51,25	226 542	1 699	—	—
<b>Kanton Zürich</b>	<b>618,77</b>	<b>4 091 528</b>	<b>31 000</b>	<b>661</b>	—
Rotes Gewächs	406,0	2 640 177	19 801	650	—
Weisses Gewächs	212,7	1 451 481	10 886	682	—



ZH KÄSE UND ZH WEIN

Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.



NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN



# Ausgezeichnete Zürcher Weine

Ein halbes Hundert Prämierungen an nationalen und internationalen Ausschreibungen

Man weiss es im Lande und jenseits seiner Grenzen vielleicht noch zu wenig, aber Auszeichnungen an nationalen und internationalen Concours belegen es: Es gibt viele ausgezeichnete Zürcherweine. Wo die Konkurrenz gross ist, die Degustation blind erfolgt und die Jury nach anspruchsvollen Kriterien urteilt, darf man den Medaillen und Diplomen den Wert eines verlässlichen Gütesiegels beimessen.

Wenn wir die Zahl von fünfzig Auszeichnungen als stolz bezeichnen, muss man bedenken, dass lange nicht alle Zürcher Weinbauern, die hervorragende Weine herstellen, ihre Produkte auch zu den grossen Wettbewerben anmelden. Uns fällt der eine oder andere Tropfen ein, der bestimmt auch eine Sechse verdienen würde. Die Liste der «Ausgezeichneten» enthebt den Weingeniesser also keineswegs der lohnenden Aufgabe, zusätzlich selbst auf Entdeckungsreise zu gehen.

## Blauburgunder und Riesling×Sylvaner mit starkem Medaillenpotenzial

Nicht zufällig gibt es einen internationalen Concours, der ausschliesslich dem Blauburgunder offen steht: der bereits zum achten Mal durchgeführte «Mondial du Pinot Noir». Er ist die einzige Gegenüberstellung auf diesem Niveau, die nur einer Rebsorte gewidmet ist. Die Schweiz hat hinter Frankreich, Deutschland und den USA weltweit die viertgrösste Rebfläche, die mit Blauburgunder bestockt ist. Von den 4200 Hektaren – fast einem Drittel des schweizerischen Rebestandes – entfallen 350 auf den Kanton Zürich. Da sind wir

international bei der Kür der subtilsten aller roten Weinsorten einfach dabei.

Ein Revival erlebt zur Zeit die Sorte Müller-Thurgau, traditionell Riesling×Sylvaner genannt. Das von zugezogenen Modegewächsen stark ramponierte Image hat diesen Wein in die Defensive gedrängt; als Folge kreativer Bereitung erobert er sich nun derart Terrain zurück, dass im vergangenen Jahr erstmals der nationale Riesling×Sylvaner Cup durchgeführt wurde. Und – Atem angehalten – Winzer aus dem Kanton Zürich belegten sowohl den Spitzenplatz wie auch den Rang zwei und holten sich damit die einzigen zu vergebenden Gold- und Silbermedaillen! Diese und weitere vier «Ausgezeichnete» haben dem Kanton mit der grössten Riesling×Sylvaner-Rebfläche zur Ehre verholfen, die ihm gebührt.

## Die Rangverkündigung

Wir listen nun die uns bekannt gewordenen Erfolge der Weinbauern unseres Verbandes auf, zusammengefasst nach den jeweiligen Concours im zurückliegenden Jahr:

### 12. Internationale Weinprämierung in Zürich

#### Gold-Diplom:

- Tête de Cuvée 2003 von Jürg Saxer, Neftenbach
- Regensberger Garanoir Réserve 2003 von Felix Weidmann, Regensberg

#### Silber-Diplom:

- Nobler Weisser 2004 von Jürg Saxer, Neftenbach
- Pinot Noir Barrique «No. 562» 2002 der Weinkellerei Zweifel & Co AG, Zürich-Höngg
- Rafzer Klevner «Ritter von Landenberg» 2004, gekeltert von Kellerei Rahm AG, Hallau
- Adliker Pinot Noir - Dornfelder 2003 von Landolt Weine, Zürich

- Watter Dornfelder 2003 von Landolt Weine AG, Zürich
- Schiterberger Himmelsleiterli 2004 von Landolt Weine, Zürich
- Zürcher weiss «Ritter von Landenberg» Riesling×Sylvaner 2004, gekeltert von Kellerei Rahm AG, Hallau
- Stammheimer Blauburgunder 2004, gekeltert von Coop Caves, Pratteln
- Ovation Cuvée Barrique 2003 der Volg Weinkellereien, Winterthur
- Pinot Noir Barrique 2002 von Walter Siegrist, Wil ZH
- Worrenberger Paradysli 2004 von Landolt Weine, Zürich
- Pinot Noir Barrique Stäfner 2002 von E. und S. Lüthi, Männedorf
- Räuschling Lattenberger 2003 von E. und S. Lüthi, Männedorf
- Pinot Noir Spätlese Regensberg 2003 der Weinkellerei Zweifel & Co AG, Zürich-Höngg
- Rafzer Klevner «Ritter von Landenberg» 2003, gekeltert von Kellerei Rahm AG, Hallau
- Schiterberger Blauburgunder 2004, gekeltert von Coop Caves, Pratteln
- Weiningen Blauburgunder 2004 der Volg Weinkellereien, Winterthur

#### Ehren-Diplom:

- Bio Assemblage 2003 der Weinkellerei Zweifel & Co AG, Zürich-Höngg
- Zürcher Rosé «Ritter von Landenberg» 2004, gekeltert von der Kellerei Rahm AG, Hallau
- Stiereblut Dornfelder 2003 von Walter Siegrist, Wil ZH
- Rafzer Cabernet Sauvignon 2002 von August Kramer, Rafz
- Pfaffenbühl Sauvignon Blanc × Chardonnay Réserve 2004 von Felix Weidmann, Regensberg
- Chardonnay/Sauvignon Blanc Selection 2004 der Weinkellerei Zweifel & Co AG, Zürich-Höngg

- Sauvignon Blanc 2004 von Jürg Saxer, Neftenbach
- Winterthur Goldenberg Riesling×Sylvaner 2004 der Volg Weinkellereien, Winterthur
- Rafzer Blauburgunder Selection von August Kramer, Rafz

### Concours National 2005 des Vins Suisses

#### Botschafter des Schweizer Weins:

- Sylvie Vins de Pays Suisse 2004 von Jürg Saxer, Neftenbach
- Riesling×Sylvaner Spätlese Riedhof 2003 der Weinkellerei Zweifel & Co AG, Zürich-Höngg
- Eglisauer Stadtberger Pinot Noir 2003 von Urs Pircher, Eglisau
- Truttiker Pinot Noir Barrique 2003 von Niklaus Zahner, Truttikon
- Gamaret Rafz 2003 der Staatskellerei Zürich, Rheinau
- Der Besondere 2003 von Jürg Saxer, Neftenbach

### Benkener Wein für Swiss-Fluggäste

Während der Monate Juni, Juli und August 2005 wurden den Fluggästen in der Business Class der Swiss rund 20 000 Flaschen des Benkeners 2003 aus dem Sortiment der Volg Weinkellereien serviert.

#### Regionaler Sieger:

- Weinger Riesling×Sylvaner und Riesling×Sylvaner Auslese von Hans-Heinrich und Dora Haug, Weiningen

### 8. Mondial du Pinot Noir

#### Gold-Diplom:

- Truttiker Pinot Noir Barrique 2003 von Niklaus Zahner, Truttikon

#### Silber-Diplom:

- Pinot Noir 2003 von Katharina und Theodor Temperli, Gutenswil

- Truttiker Pinot Noir Stiefelhalde 2003 von Niklaus Zahner, Truttikon
- Ovation Cuvée Barrique 2003 der Volg Weinkellereien, Winterthur
- Regensberger Pinot Noir Réserve 2003 von Felix Weidmann, Regensberg
- Worrenberger Auslese Barrique 2003 von Richard Erb, Volken
- Pinot Noir Classic 2004 von Jürg Saxer, Neftenbach
- Nobler Blauer 2003 von Jürg Saxer, Neftenbach
- Nobler Blauer 2004 von Jürg Saxer, Neftenbach
- Pinot Noir Barrique 2003 von Peter Gehring, Freienstein
- Eglisauer Stadtberger Pinot Noir 2003 von Urs Pircher, Eglisau
- Réserve du Patron Pinot Noir Barrique 2003 von Beat Kamm, Teufen
- Pinot Noir 2003 von Erich Meier, Uetikon am See

### Riesling×Sylvaner Cup

#### Kategorie trockene Weine

##### Erster Rang Gold:

- Wiesendanger Steigrüebler 2004 von Hansjörg Gysi, Wiesendangen, gekeltert von Toni Kilchsperger, Flaach

##### Zweiter Rang Silber:

- Sylvie Vins de Pays Suisse 2004 von Jürg Saxer, Neftenbach

##### Ehren-Diplom:

- Nobler Weisser 2004 von Jürg Saxer, Neftenbach
- Bopplisser Rivaner Auslese 2004 von Renske und Cees van Rijn, Boppelsen

#### Kategorie süsse Weine

##### Ehren-Diplom:

- Freienstein Auslese 2004 von Peter Gehring, Freienstein
- Riesling×Sylvaner Lattenberger Stäfa 2004 der Weinkellerei Zweifel & Co AG, Zürich-Höngg

## Eiswein

Je Minus desto Oechsle



Zwölf Grad unter Null zeigt das Thermometer zwischen den Rebstöcken am Südwesthang des Stammerberges am Morgen des letzten Novembersonntags. Was treibt uns bei noch dunkler Nacht in die eisige Kälte hinaus? Der Wümmet ist doch schon längst vorbei?

Gefehlt: In einer Parzelle von 42,5 Aren im Rebberg von Arthur Frei beginnt die Weinlese am 27. November 2005 um sechs Uhr in der Frühe. «Eiswein» heisst die erklärende Bezeichnung für jenen Rebensaft, der aus hart gefrorenen Beeren gewonnen wird und der dadurch eine besondere Konzentration von Extrakt- und Duftstoffen aufweist.

Das Ernten von Eiswein ist eine risikoreiche Angelegenheit. Die Temperatur des Traubengutes muss mindestens minus 7 Grad messen; in Unterstammheim betrug sie minus 9 Grad, nachdem es schon in der vorangegangenen Nacht sehr kalt gewesen war. Die Trauben müssen ausgereift und trotz des überlangen Verbleibens am Stock unversehrt sein. Besonders geeignet hierzu ist die Sorte Blauburgunder «Mariafeld». Tatsächlich suchte man vergeblich nach verfaulten Beeren in den Reben von Arthur Frei.

Die Ernte begann im Licht von Scheinwerfern und endete gegen acht Uhr im ersten kristallklaren Morgenlicht, das ein märchenhaft eisverzuckertes Stammertal enthielt. Die Winzerleute, Helfer und Helferinnen, rieben sich die Hände am Feuer, als der letzte Behälter zur Staatskellerei Zürich nach Rheinau abtransportiert wurde. 50 Prozent Ausbeute aus den 700 bis 800 Gramm Trauben pro Quadratmeter und 176° Oechsle – ein Grund zum Feiern und ein Glück dazu, dass es ja Sonntag war!

Noch an einem andern Ort, am Südhang des Irchels hoch über der Töss, im Rebberg «Geissstieg» von Peter Gehring, wurde zur gleichen Zeit bei gleicher Kälte Eiswein geerntet, ebenfalls aus dem Blauburgunderklon «Mariafeld». Während Arthur Frei das Abenteuer zum ersten Mal wagte, verfügte Peter Gehring bereits über zweifache Erfahrung, die sich ebenfalls in einem vollen Ernteerfolg auszahlte. – Was mit den gefrorenen Trauben des Weitern passierte, verraten wir in der nächsten Ausgabe von «Räbe & Wüi», wenn wir eine der raren Flaschen mit dem hochkarätigen Saft in der Hand halten!

Texte und Fotos Stefan V. Keller



# Hoch über den Reben

Das flüssige Gold vom Goldenberg

Golden sind die Halbmonde im Schild derer von Goldenberg, golden die Zierden am Schlosstor, und wie flüssiges Gold rinnt der Goldenberger durch die Kehle des Weinkenners und des Geniessers. – Was tönt wie der Anfang einer hehren Rittersage, ist real und gegenwärtig.

Im Zürcher Weinland, an der Strasse von Flaach nach Henggart, genauer zwischen Dorf und Humlikon, thront das Schloss Goldenberg seit dem hohen Mittelalter in fünfhundert Metern Höhe über Meer auf einem nach Südwesten vorspringenden, steil abfallenden Ausläufer des gleichnamigen Berges. Die einst wehrhafte Anlage mit Turm, Mauer, Tor und Graben war Sitz der erstmals 1248 erwähnten Herren von Goldenberg, eines kyburgischen Dienstmangengeschlechts.

## Von Feinden verschont, aber vom Feuer heimgesucht

Die Zeit des rauen Mittelalters überstand Schloss Goldenberg prächtig. Seine Besitzer wurden einflussreiche Gefolgsleute Habsburgs; ihre Feste



Frisch gelesene Goldenberger Chardonnay-Trauben am 11. Oktober 2005; darunter ein Ausschnitt aus dem Goldenberger Weinsortiment.

jedoch ging bereits im 14. Jahrhundert an das den Goldenbergern verwandte Rittergeschlecht von Gachnang, welches sich eines reichen Eigen- und Lehensbesitzes erfreute.

Es war kein Feind, sondern eine Feuersbrunst, die am 15. September 1559 die mittelalterliche Burg bis auf den «hochgemuret Turm» mit seinen über zwei Meter dicken Mauern zerstörte. In der Folge wurden unter verschiedenen Besitzern die Wohnbauten im Norden des Turmes neu erstellt, während von der südlichen Anlage nur noch die weitläufigen Terrassen im Gelände zeugen.



## Unehrenhafte, rätselhafte und würdige Besitzer

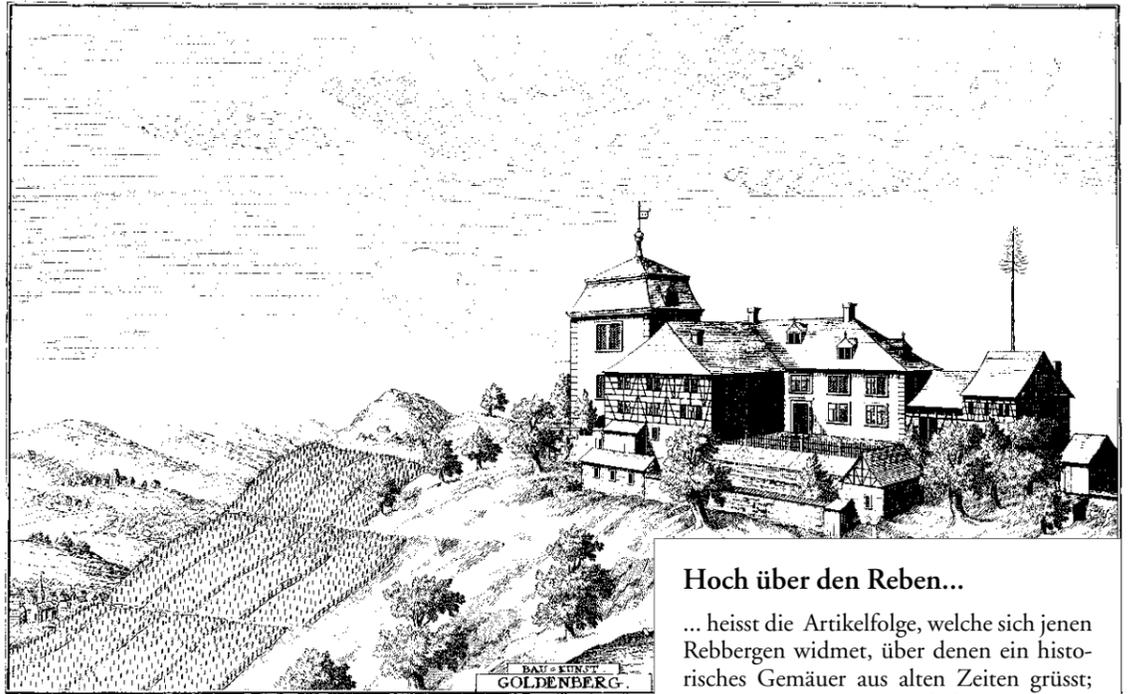
Unter den zahlreichen sich folgenden Schlossherren war einer, der sich eines ruchlosen Mordversuches schuldig machte: Er überfiel den früheren Besitzer, der sich ein lebenslängliches Wohnrecht auf Goldenberg ausbedungen hatte, nächstens im Schlaf und misshandelte ihn schwer. Körperstrafen, hohe Geldzahlungen und lebenslänglicher Landesverweis hiess der zürcherische Urteilsspruch.

Ein wohlthätiger, aber überaus sonderbarer Besitzer von Schloss Goldenberg stammte aus England und nannte sich Jakob van Matter. Er sprach nur englisch, hatte seine Dienerschaft mitgebracht, und kein Hausgenosse durfte ohne sein Wissen das Schloss verlassen oder Briefe wegschicken. Dafür hatte er eine mildtätige Hand und schenkte auch der Zürcher Regierung zur gemeinnützigen Verwendung hohe Beträge.

Eine glückliche Wendung nahm das Schicksal von Schloss Goldenberg, als es 1893 von Arnold Vogel zum Rechberg in Zürich erworben wurde. Seit über hundert Jahren ist es nun im Besitz dieser Familie und ihrer Nachkommen, welche hier nicht nur residierten, sondern auf dem Schlossgut auf über sechzig Hektaren Landwirtschaft betrieben und heute mit dem Weinbau Produkte von hohem Rang erzeugen.

## Vom Gutshof zum Golfplatz

Für Golfer klingt der Name Goldenberg nicht nur nach Schloss und Wein; er steht auch für einen pittoresken Golfplatz. Dieser liegt auf der ehemaligen landwirtschaftlichen Nutzfläche des Gutsbetriebes, der – die alten Ökonomiebauten neben dem Schloss verraten es – einst zum herrschaftlichen Sitz gehörten. Die Unterschutzstellung der Gebäude erschwerten die notwendig gewordene Rationalisierung in der Landwirtschaft und erforderten eine Umstrukturierung des Betriebes. Als Lösung bot sich die Einrichtung eines Golfplatzes an, welcher 1997 durch den Golfclub Schloss Goldenberg eröffnet werden konnte. Die vierte Besitzer-Generation auf dem Schloss aber widmet sich seither ausschliesslich dem Weinbau.



Kupferradierung von David Herrliberger 1743. Der Turm, das einzige noch aus dem Mittelalter stammende Gebäude, hat anstelle des dritten Obergeschosses ein Walmdach erhalten. Die Wohnbauten stammen aus dem frühen 17. Jahrhundert.

## Von alters her ein vorzüglicher Wein...

... sei am Schlossthügel von Goldenberg gediehen, heisst es in einem Burgenbuch. Die ideale Sonnenlage mag die Voraussetzung dafür geboten haben. Seit die Reben im Besitz der Familie Vogel und ihrer Nachkommen sind, tragen auch Können, Tatkraft und hohe Zielsetzung der Winzer zur besonderen Qualität des Weines bei. Schon Arnold Vogel erweiterte den Rebberg und lieferte den jungen Wein mit Ross und Wagen fassweise an Restaurants bis nach Zürich. 1958, ein Jahr nach der Heirat von Enkelin Lilly Vogel mit Heinrich Kindhauser von Andelfingen, wurde gemeinsam mit Vater Heinrich Kindhauser-Arbenz zum Löwen Andelfingen die «Heinrich Kindhauser AG» gegründet. Weinfässer und weiteres Inventar wurden



vom Gasthof Löwen auf den Goldenberg gezüchtet. Heute führen die Söhne Heiner und Ueli das Weingut engagiert und mit Erfolg.

## «In allem einen Schritt voraus»

So lautet die Zielsetzung der Weinbaufamilie Kindhauser in kürzester Form. Dies will jedoch nicht heissen, dass man in jedem Bereich die modernsten Geräte, die letzte technische Finesse einsetzen will. Die 3,8 Hektaren Reben auf den selbst bewirtschafteten Weinbergen werden von Hand eingeschlaucht und entlaubt; lediglich die Bodenbearbeitung wird mit Maschinen vorgenommen. Auch das zugekaufte Traubengut aus den Lagen Worrenberg, Burg Schiterberg, Wesperspühl und

## Hoch über den Reben...

... heisst die Artikelfolge, welche sich jenen Rebbergen widmet, über denen ein historisches Gemäuer aus alten Zeiten grüsst; sei es eine Burg, ein Städtchen, eine Kirche. Die beiden Landschaftsattribute, Reben und Bauwerk, gehören nämlich aus geschichtlicher Sicht meist zusammen: der steile Berg lud einerseits zum Bauen an dominanter und gut zu sichernder Lage ein, andererseits bot er auf der Sonnenseite beste Reblage. Und – daran wollen wir heute denken – auch damals gehörte zum Hochgefühl des auserwählten Sitzes nahe dem Himmel ein guter Tropfen Wein!

Heiligberg untersteht wie dasjenige vom Schloss Goldenberg – insgesamt 17 Hektaren – einer strengen Mengenbeschränkung, und der verlangte Zuckergehalt liegt über den üblichen Richtlinien. Den von Hand gelesenen Trauben wird im Keller unter Beachtung grösster Sorgfalt eine unstrapazierte Entwicklung zu jenen Weinen gewährt, die sich dann in den edel etikettierten Flaschen als Blauburgunder, Zweigelt, Regent, Riesling×Sylvaner, Chardonnay und als Spezialitäten wie Federweisser, Rosé, Auslese, Spätlese und Barrique präsentieren.

Stefan V. Keller



Im ehemaligen Pferdestall von Schloss Goldenberg lädt ein stilvolles und an die stolze Zeit der Rosse erinnerndes Degustationslokal zum Geniessen ein.

Kindhauser heisst die heutige Winzergeneration, die zusammen mit dem Elternehepaar Heinrich und Lilly Kindhauser-Vogel das Schloss Goldenberg bewohnt und pflegt. Oben links Ueli Kindhauser, zuständig für den Bereich Rebbaue, in der Mitte Heiner Kindhauser-Bachmann, der die Verantwortung für den Kellereibetrieb trägt, und rechts Susette Zoelly-Kindhauser, welche die Administration führt und mit Hilfe zweier Teilzeitangestellten dafür sorgt, dass montags bis freitags von 9 bis 17 Uhr immer jemand für die Kundschaft da ist.

Fotos:

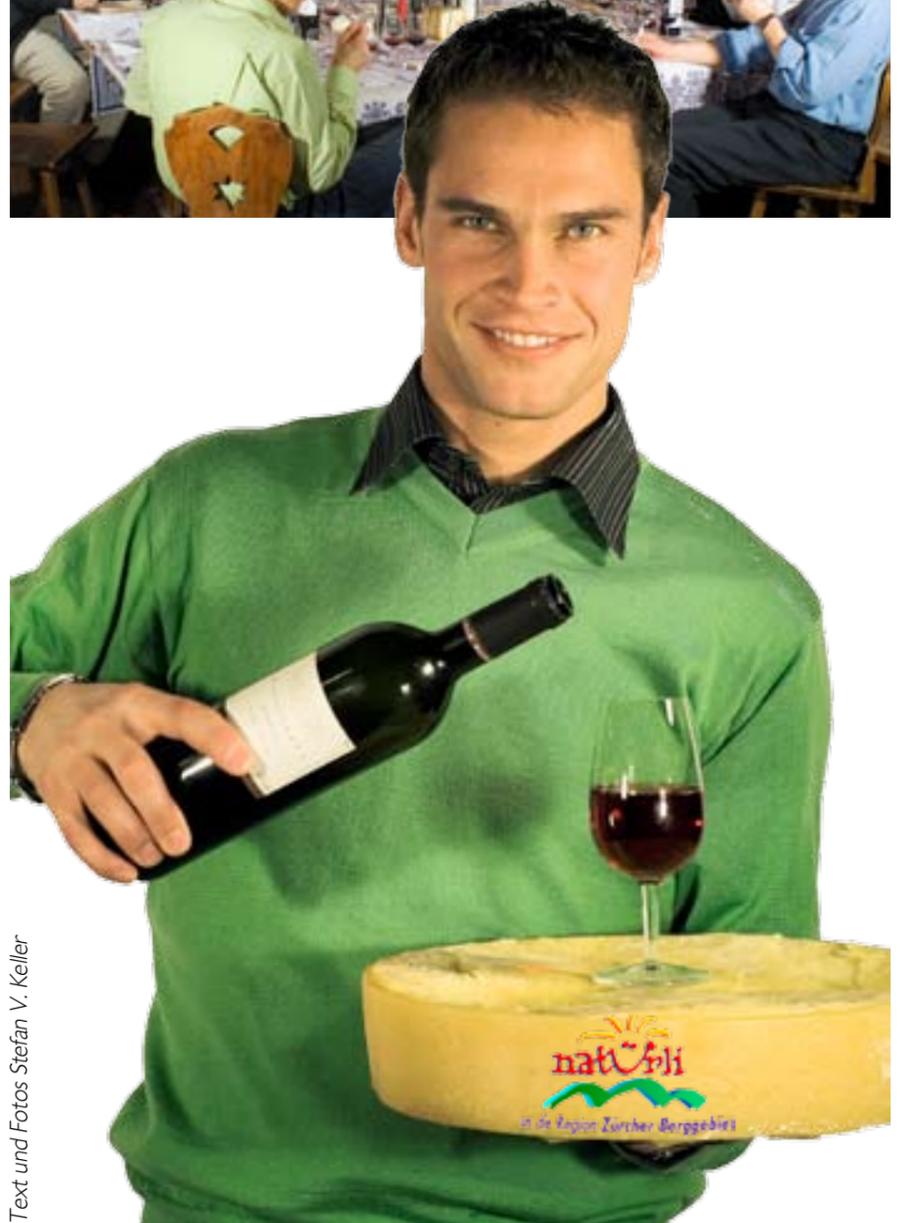
Portraits: Beat Märki, Urs Möckli, Barbara Flacher; alle übrigen Aufnahmen: Stefan V. Keller

# Oberländer Käse und Zürcher Wein

Was in Kellern reift, soll zusammenfinden

Wem es vergönnt ist, an einem Herbsttag aus grauem Nebeltal in sonnige Bergeshöhen aufzusteigen und bei Herdengeläut den Duft von würzigen Kräutern einzusatmen, der findet sich auf erholsamer Wanderung im Zürcher Oberland. Hier gedeiht unser schönstes Bergprodukt: Der Oberländerkäse – naturgezeugt, kunstreich bereitet und liebevoll gepflegt. Und heiratsfähig: nämlich mit dem passenden Zürcher Wein!

Trauben wachsen keine an den Tannen und Buchen des Tössberglandes. Für eine Mariage muss der Partner im Zürcher Unterland, am See, im Weinland gesucht werden. Im Kontrast von sanfter Reblandschaft und stotziger Bergwelt spiegelt sich die geografische Vielfalt des Kantons, aber auch jene seiner natürlichen, terroirgebundenen Produkte. Schon Goethe schrieb an Frau von Stein: «So soll es sein: Zu Zürcher Käse trink Zürcher Wein!» Und wenn das Zitat auch frei erfunden ist, so stimmt dennoch.



Text und Fotos Stefan V. Keller

## Käse und Wein: die passenden Partner

Salziger Käse macht den Wein milder; Käse mit wenig Säure und Salzigkeit lässt den Wein kräftiger wirken. Oder: Je härter der Käse ist, desto gerbstoffreicher darf der Wein sein; je cremiger der Käse ist, desto mehr Säure sollte der Wein haben. – Es eignen sich fast in jedem Fall weisse und rote Weine zum Käse.

Unsere Tipps für eine «glückliche Heirat»:

- Zu frischem, rahmigem Käse ein trockener Wein mit leichtem Körper und schwachen Tanninen
- Zu jungem, würzigem Käse spritzige und fruchtige Weine mit eher hoher Säure
- Zu frischem, würzigem und salzigem Käse passen die meisten Weiss- und Rotweine; Fruchtnoten werden betont, Säure, Eichennoten und Tannine gemildert
- Zu gut gereiftem, salzigem Käse ein süsser Dessertwein



## «natürl» – Käse aus dem Zürcher Oberland

Natürlich ist die Bergregion mit der Gras- und Heuwirtschaft ein traditionelles Produktionsgebiet für Käse, natürlich wollen wir durch den Erhalt der Milchwirtschaft die landschaftliche Schönheit unseres Zürcher Oberlandes bewahren, und natürlich ist Käse aus Rohmilch ein wahrhaft natürliches Erzeugnis. «natürl» hat aber noch eine weitergehende Bedeutung: Es steht für eine zukunftsgerichtete Vereinigung von Käsern im Zürcher Berggebiet und ihre Produkte. Das Ziel dieser Vereinigung ist die Herstellung von qualitativ überzeugenden Milch- und Käsespezialitäten und deren gemeinsame Vermarktung. Die über hundert Käsespezialitäten aus der «natürl»-Palette zeichnen sich durch Originalität und hohe Qualität aus. Über dreihundert Detaillisten und hundert Restaurants und Hotels bieten Käse aus dem Sortiment von «natürl»: Die naturnah im Bergland erzeugten Produkte liegen also kantonsweit zum Zugriff bereit!

## Ein Stern im Wappen und den Sternen nahe

Es gibt zahlreiche Orte, Ausflugsziele und Aussichtspunkte im Zürcher Oberland, die man gerne mit fünf Sternen auszeichnen würde. Zu ihnen gehört unstrittig die Gemeinde Sternenberg auf 900 Metern Höhe, wo man nachts die Sterne noch in ungetrübtem Glanze funkeln sieht. Auch hier wird hervorragender Oberländer Käse aus silofreier Rohmilch produziert: Sternberger Bergkäse, Viertelfettkäse, Mutschli, Schimmelweichkäse, aber auch Käseibutter, Joghurt und Quark bietet die Käseerei Preisig – traditionell der Generationenbetrieb, modern die blitzsauberen Produktionseinrichtungen – im Laden am Ortseingang den Dorfbewohnern und Wanderern an. Und über die Vermarktungskette «natürl» auch den drunten Gebliebenen, die es nicht wandernderweise in Sternennähe gebracht haben. – Ein weiterer Stern der Gemeinde ist das Gasthaus Sternen, die gemütliche Wirtschaft im prächtigen Holzbau aus dem 18. Jahrhundert.

## Keine Hochzeit und dennoch eine Mariage

Wenn an eisigkaltem Winterabend trotz Wirtesonntag vor dem Gasthaus Sternen Autos parkieren, dann muss etwas Besonderes los sein. Ein Hochzeitsmahl? Nicht zu dieser Jahreszeit. Und dennoch: Mariage heisst das Thema, zu dem sich Weinfreunde und Käseliebhaber im Burestübli des stilschönen Oberländer Hauses efinden. Vor einem prächtigen Käsebuffet, gestaltet von «natürl»-Gründer Alfred Bieri und durch Kurt Feser, Leiter Weinkultur bei Volg, mit Zürcher Weinen dekoriert, wird als Apéro ein Schaumwein aus Grünlingen zum Oberländer Hartkäse «Hinkelstein» geboten. Käse und Wein heissen nämlich die Partner, die heute Abend unter der Leitung des Zürcher Oberländer Materien- und Szenenkenner Herbert Schmid, Mitglied des Rebvereins Wermatswil, eine Mariage eingehen sollen. Neben kompetenten Mitgliedern des Zürcher Weinbauverbandes haben sich auch Andres Meerstetter vom Strickhof Lindau und Urs Preisig von der

Käseerei Rietwies in Sternenberg zur Degustationsrunde gesellt, deren Aufgabe es ist, herauszufinden, welcher Zürcher Wein am besten den Bund mit einem bestimmten Oberländer Käse schliesst.

## Experte Mister Schweiz

Mit von der Partie war Renzo Blumenthal, aktueller Mister Schweiz, Bio-Bergbauer im bündnerischen Lumnez und Produzent von Alpkäse. Er spielte nicht nur seine Rolle als prominenter Gast, sondern unterstützte uns einerseits als kompetenter Käsekenner, andererseits konnte er die Harmonie mit den ihm zwangsläufig noch kaum bekannten Zürcher Weinen unvoreingenommen beurteilen. Unparteilichkeit war jedoch ohnehin gewährleistet, da die Weine blind verkostet wurden.

## Extreme als Top-Partner

Getestet wurden sieben Käsesorten und vierzehn Weine; absichtlich auch in Kombinationen, die von Spezialisten nicht zum vornherein als ideal bezeichnet werden. So sind

in den Degustationsnotizen auch Eindrücke wie «Käse dominiert», «Wein verliert», «wenig Harmonie» festgehalten, wobei die Frage individuell zu beantworten ist, ob man Ergänzung oder Kontrast, Beruhigung oder Verstärkung bevorzugt.

Unbestritten stellt sich die Glückseligkeit dann ein, wenn durch das Zusammentreffen von Käse und Wein der eine Partner den andern bereichert. Einen solchen Rang eroberten sich Kombinationen wie Stammheimer Chardonnay zu Goldinger Bergkäse, aber auch Gyrenbader Bach-Tal- oder Gibswiler Bachtelkäse mit Rychenberger Pinot Noir oder Hottinger Blauburgunder Barrique. Der Spitzenplatz wurde jedoch durch die Mariage «reif, pikant, salzbetont» mit «süßlich, rund, delikat» belegt. Oder konkret: das unwirksamste Gaumenerlebnis war ein Regensberger Pinot Gris 2003 mit 15,2 Volumenprozent zum halbharten Blauschimmelkäse «Schalkino» aus dem Bergdorf Schalchen bei Wildberg. – Eine Traumhochzeit im eigentlichsten Sinne des Wortes!

# Grafische Sammlung im Kleinformat

Es müssen nicht immer Briefmarken sein



## «Thematische Auswahl» heisst das Sammelkriterium

Briefmarkensammler widmen sich bestimmten Bereichen wie Ländern, Zeitepochen, postalischen Verwendungszwecken oder Motiven. Auch der Etikettensammler wird erst durch eine Themenwahl zu einer präsentierbaren Kollektion kommen. Alle hier gezeigten Etiketten stammen aus den Alben, die den Titel «Vom Weinberg bis zur Weinprobe» tragen. Sie erzählen von der Welt des Rebberges und der Arbeit in den Reben, von der Traubenernte und der Kelterung, von der Reifung im Keller bis zur Verkostung und dem Weinfest zu Ehren des gelungenen Jahrganges; also vom Produkt und seiner Herstellung.

Man kann aber auch Etiketten unter andern Gesichtspunkten sammeln:

- Rebsorten
- Weinregionen
- Grafikstile und Kunst
- Ortsansichten, Weingüter, Schlösser, Klöster
- Arten der Weinbereitung
- Geschichte des Weinbaus
- Event-, Vereins-, Jubiläums-, Fest- und Privatetiketten
- alte Druckgrafik, Raritäten
- Heraldisches
- Motive wie Pflanzen, Landschaften, Menschen, Brauchtum, Mythologie ...
- Humoristisches und Exzentrisches

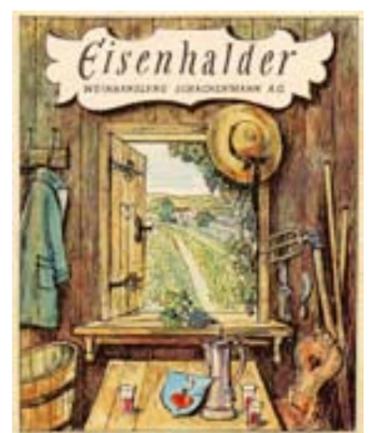
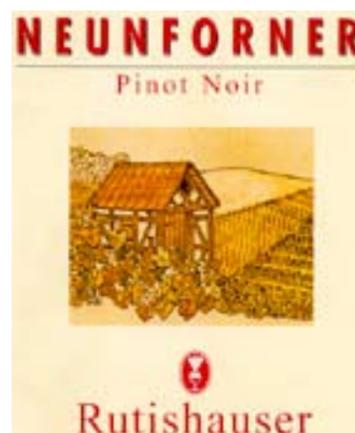
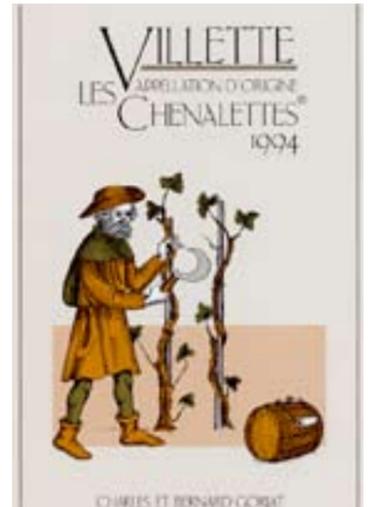
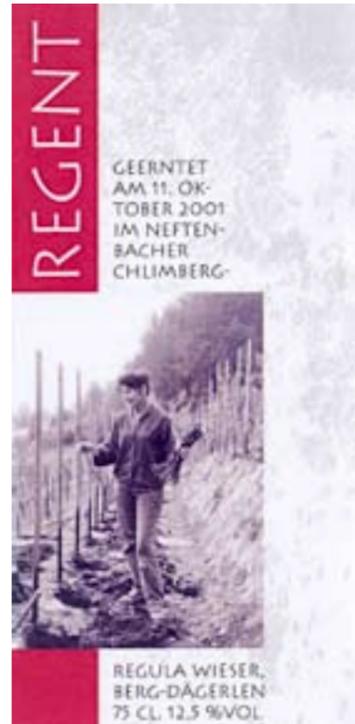
Der exklusivste Themenkreis fehlt hier, weil wir nicht draufgekommen sind. Ihnen wird er bestimmt einfallen.

## Von der Flasche in die Galerie

Die umfassendste Etikettensammlung macht wenig Freude, wenn sie ihr Dasein als Ansammlung loser Zettel in einer Schuhschachtel fristet. Erst eine ansprechende Präsentation bringt sie zur Geltung.

Wo keine druckfrischen Etiketten beschafft werden können, stellt man die Flaschen in warmes Wasser und wartet, bis sich das Papier selbständig vom Glas gelöst hat. Die Etiketten werden zwischen einigen Lagen beschwerter Löschblätter getrocknet. In beschriftete Alben oder mit Kommentar auf schwarze Karteikarton geklebt, werden sie vorzeigefähig. Duplikate zu Tauschzwecken bewahrt man am besten geschützt in Pergamintüten auf. Am schönsten präsentiert sich eine ausgesuchte Kollektion natürlich als Wandschmuck in spotbeleuchteten Glasrahmen. Empfohlenes Thema: Erlesene Zürcher Weine!

Text und Repros Stefan V. Keller



Wer in seiner Jugend auf dem Dachboden der Nachbarn in Bündeln vergilbter Liebesbriefe nach alten Briefmarken gesucht hat, weiss, von welcher Leidenschaft wir sprechen. Die kleinsten Erzeugnisse der grafischen Kunst sind unbestritten das beliebteste Sammelgut.

Doch die Estriche sind längst mehrfach durchstöbert, und seitdem sich die Philatelie zum Absatzmarkt künstlich generierter Scheinprodukte entwickelt hat, ist das Briefmarkensammeln durch ein Bildchen kaufen im Abonnement abgelöst worden. Für jene aber, die nach wie vor mit Leidenschaft, Spürsinn und Kreativität kleine grafische Kunstwerke sammeln möchten, bietet sich die wohl ertragreichste Fundstätte auf Altglas: Weinetiketten.

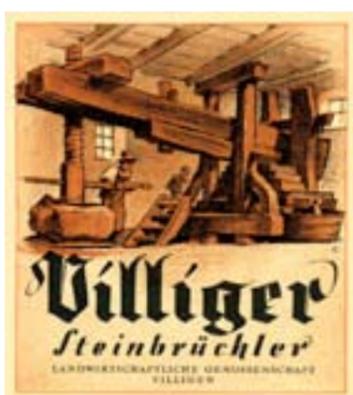
## Ein Toast auf die Etikette

Wein ist ein Kulturgut; seine Präsentation hat diesem Stellenwert gerecht zu werden. Edel geformte Flasche statt Kartonpack, klingendes Trinkglas statt Plastikbecher, künstlerisch gestaltete Etikette statt Kenndatenzettel. Wer guten Wein keltert, wird sich befehligen, ihn auch mit einer individuellen, grafisch einwandfreien oder sogar kunstvollen Etikette zu schmücken. Das macht das Sammeln von Weinetiketten lohnender als dasjenige von Kaffeerahmdeckeli oder Vereins-Pins. Ästhetik spielt mit, und das passt gut zum Wein.

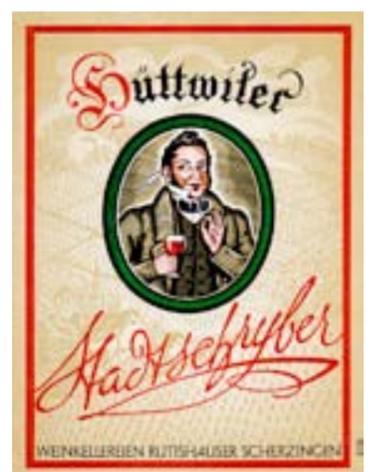
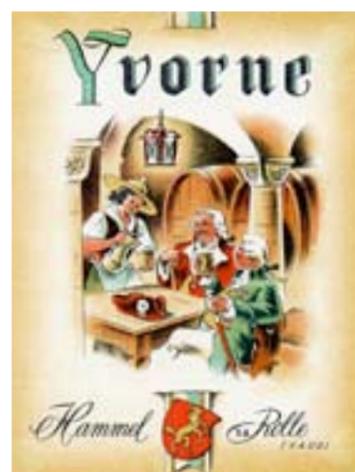
Die hier gezeigten Etiketten stammen aus der umfangreichen und themenvielfältigen Sammlung von Albert Rutschmann in Winterthur. Wir haben absichtlich keine modernen, sondern eher nostalgische Beispiele gewählt, damit die Publikation nicht als Werbung für aktuelle Weine verstanden werden kann.



Sammeln als Hobby muss kein Rückzug in die Isolation bedeuten. Das Bitten um Überlassen von Etiketten, das Tauschen unter Sammlern, das Präsentieren der Kollektion schafft Kontakte. Auch weltweit: Geben Sie in Google mal «sammeln weinetiketten» ein!



Abbildungen mit freundlicher Genehmigung von Albert Rutschmann



## März/April

## Agenda

## Mai

Events unserer  
Weinbauvereine,  
Rebbauern  
und Kelterer  
in der  
Sommersaison 2006

## Juni

## Juli

## August

## September

**Oberneunforn TG**

Samstag, 25. März, 11 bis 18 Uhr,  
Sonntag, 26. März, 11 bis 17 Uhr  
Degustation der Henggartner und  
Neunfornere Weine von Rudolf und  
Hedi Engel – Frühling im Rebberg  
mit Frühjahrsköstlichkeiten aus der  
Küche im Rebberg «Im Abt»; bei  
schlechtem Wetter im Degustations-  
raum an der Herrengasse 16

**Trüllikon**

Samstag, 22. April, 15 bis 19 Uhr,  
Sonntag, 23. April, 11 bis 18 Uhr:  
Degustation und Weinverkauf mit  
Bildern von A. Schmid; geheiztes  
Beizli mit Verpflegungsmöglichkeit  
geöffnet bis 22 Uhr bei Familie  
Dünki im Seidenhof 1+2

**Dachsen**

Freitag, 28. April, ab 18 Uhr,  
Samstag, 29. April, ab 11 Uhr:  
Degustation mit Fischknusperli bei  
Familie Hübscher in der Wyschür  
an der Dorfstrasse 28

**Dättlikon**

Samstag, 6. Mai, 11 bis 20 Uhr  
Offene Kellertür mit Frühlings-  
Degustation bei Ernst und Kathrin  
Müller im Berghof

**Waltalingen**

Samstag / Sonntag, 13./14. Mai,  
jeweils 12 bis 20 Uhr:  
Frühjahrsdegustation bei Familie  
Keller an der Hauptstrasse 2

**Neftenbach**

Samstag / Sonntag, 20./21. Mai,  
jeweils 11 bis 18 Uhr:  
Frühjahrsdegustation und Wein-  
verkauf bei Jürg Saxer auf dem  
Weingut Bruppach

**Winterthur Wülflingen**

Freitag, 2. Juni, 18 Uhr:  
Kunstapéro bei R. und M. von  
Meiss in der Wyschür Weiertal an  
der Rumstalstrasse 55

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 1. Juli, 17 Uhr,  
Sonntag, 2. Juli, 12 bis 20 Uhr:  
Am Samstag Vernissage Albert  
Mantel monochrome Bildtafeln und  
Max Krucker Keramikobjekte mit  
Begrüssung durch Regierungsrat  
Dr. Hans Hollenstein um 18 Uhr;  
am Sonntag Ausstellung, Weine und  
Kulinarisches bei R. und M. von  
Meiss in der Wyschür Weiertal an  
der Rumstalstrasse 55

**Rheinau**

Sonntag, 27. August, 11 bis 17 Uhr:  
Aatrinkete 2006 – Degustation der  
Staatskellerweine 2005, geführte  
Besichtigungen des historischen  
Klosterkellers und Festwirtschaft mit  
kulinarischen und musikalischen  
Attraktionen auf dem Klosterplatz

**Neftenbach**

Sonntag, 24. Sept., 11 bis 18 Uhr:  
Trauben stampfen und pressen,  
Vogelscheuchenwettbewerb, Fass-  
rollete, Weindegustation und  
Festwirtschaft bei der Stadttrotte  
und dem Weinbaumuseum an der  
Wartgutstrasse

**Wildensbuch**

Samstag, 22. April,  
11.30 bis 24 Uhr,  
Sonntag, 23. April, 10 bis 17 Uhr:  
Tage der offenen Gärtnerreien  
– Fischbeiz, Degustation und Wein-  
verkauf der Winzergenossenschaft  
Wildensbuch in der Gemeinde-  
scheune an der Dorfstrasse

**Berg am Irchel**

Freitag, 28. April, ab 16 Uhr,  
Samstag bis Montag, 29. April  
bis 1. Mai, jeweils ab 11 Uhr:  
Irchel Chäller Eröffnungstage bei  
Ursula und Moritz Baur an der  
Dorfstrasse 1

**Dättlikon**

Freitag, 28. April, 17 bis 21 Uhr,  
Samstag, 29. April, 14 bis 20 Uhr:  
Tag der offenen Kellertüre mit  
Fischknusperli im Rustico-Keller  
von Peter und Brigitte Steiner im  
Oberdorf 8

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 6. Mai, 17 Uhr,  
Sonntag, 7. Mai, 12 bis 20 Uhr:  
Kunstaussstellung, Malerei und Ob-  
jekte, umrahmt von hauseigenen  
Weinen und Kulinarischem; am  
Sonntag Ausstellung, Weine und  
ländliches Essen bei R. und M. von  
Meiss in der Wyschür Weiertal an  
der Rumstalstrasse 55

**Unterstammheim**

Freitag, 26. Mai, 18.30 Uhr:  
Degustationsmenü mit Käthi und  
Ruedi Frei, Weinbau zur Delle,  
im Gasthof Adler (Anmeldung  
052 745 14 71)

**Dorf**

Samstag, 10. Juni, 11 bis 18 Uhr:  
Degustation aller Eigenkelterungen  
des Jahrgangs 2005 bei Familie  
Kindhauser auf Schloss Goldenberg

**Winterthur Wülflingen**

Freitag, 16. Juni, 18 Uhr:  
Finissage in der Wyschür Weiertal

**Benken**

Samstag / Sonntag, 1./2. Juli,  
jeweils 11 bis 20 Uhr:  
Weinprobe mit Festwirtschaft bei  
Heidi Steinmann, Weinbau zur  
alten Post, an der Haarengasse 3

**Winterthur Wülflingen**

Freitag, 14. Juli, 18 Uhr:  
Galerie-Sommernacht mit Lesung  
«Romantische Geschichten und  
leise Lautentöne» um 22 Uhr bei R.  
und M. von Meiss in der Wyschür  
Weiertal an der Rumstalstrasse 55;  
bei schönem Wetter bei der Datscha  
am Weiher

**Kleinandelfingen**

Samstag, 2. Sept., 11 bis 24 Uhr:  
Schiterberger-Wy-Fäschd der Klein-  
andelfinger Rebgenossenschaft

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 2. Sept. 17 Uhr,  
Sonntag, 3. Sept., 12 bis 20 Uhr:  
Am Samstag Vernissage kunstschaf-  
fende Aerzte Corinne Véya, Ruedi  
Brunner und Hansjörg Schaeppi  
mit hauseigenen Weinspezialitäten  
und Kulinarischem; um 19 Uhr Ge-  
dichte und Lieder von Gerold Kül-  
ling, Hausarzt in Schleithelm; am  
Sonntag Ausstellung geöffnet bei R.  
und M. von Meiss in der Wyschür  
Weiertal an der Rumstalstrasse 55

**Winterthur Wülflingen**

Karfreitag, 14. April,  
morgens 7 Uhr:  
«Die Sprache der Vögel – Vögel  
in der Sprache»: Vogelkundlich-  
lyrische Exkursion mit Silvia und  
Bernd Steiner Haubensak vom In-  
ternationalen Baumarchiv mit Treff-  
punkt Weiertal; Dauer etwa  
2,5 Stunden; anschliessend länd-  
licher Zmorge in der Wyschür,  
dazu ein Cüpli des spritzigen  
Schämpis vom Hausrebberg  
(Anmeldung 052 212 61 00)

**Unterstammheim**

Samstag, 29. April, 14 bis 20 Uhr:  
Weindegustation und Weinverkauf  
bei Käthi und Ruedi Frei, Weinbau  
zur Delle, im Oberdorf 5b

**Niederwil**

Samstag / Sonntag, 29./30. April,  
jeweils 11 bis 19 Uhr:  
Degustation bei Spitzer Rebbau an  
der Andelfingerstrasse 18

**Waltalingen**

Samstag / Sonntag, 6./7. Mai,  
jeweils 12 bis 20 Uhr:  
Frühjahrsdegustation bei Familie  
Keller an der Hauptstrasse 2

**Oberneunforn TG**

Samstag / Sonntag, 20./21. Mai,  
jeweils 11 bis 18 Uhr:  
Degustation mit Henggartner und  
Neunfornere Weinen von Ruedi und  
Hedi Engel zusammen mit Coulon  
Käse – am Sonntag vorgestellt und  
angeboten durch Patrick Coulon –  
im Rebberg «Im Abt»; bei schlech-  
tem Wetter im Degustationsraum an  
der Herrengasse 16

**Neftenbach**

Samstag, 17. Juni, 12 bis 16 Uhr:  
Rebungang mit Erklärung der  
Rearbeiten an verschiedenen Pos-  
ten sowie Restaurationsbetrieb des  
Weinbauvereins Bezirk Winterthur  
in der Umgebung des Weinbaumu-  
seums an der Wartgutstrasse

**Neftenbach**

Sonntag, 2. Juli, 11 bis 14 Uhr:  
Jazz Matinée – Jazz im Rebberg mit  
Degustation, Weinverkauf und Fest-  
wirtschaft bei Jürg Saxer auf dem  
Weingut Bruppach

**Oberneunforn TG**

Samstag, 15. Juli, 11 bis 20 Uhr,  
Sonntag, 16. Juli, 11 bis 17 Uhr:  
Grilladen-Variationen mit Heng-  
gartner und Neunfornere Weinen von  
Rudolf und Hedi Engel im Rebberg  
«Im Abt»; bei schlechtem Wetter im  
Degustationsraum an der Herren-  
gasse 16

**Oberneunforn TG**

Samstag, 9. Sept., 11 bis 20 Uhr,  
Sonntag, 10. Sept., 11 bis 17 Uhr:  
Herbst im Rebberg mit Henggartner  
und Neunfornere Weinen von  
Rudolf und Hedi Engel; dazu die  
bekannte Bollenwähe und Schinken  
im Brotteig im Rebberg «Im Abt»;  
bei schlechtem Wetter im Degusta-  
tionsraum an der Herrengasse 16

**Dättlikon**

Sonntag, 17. Sept., 11 bis 20 Uhr:  
Trube, Suser und Wy-Verkauf  
bei Ernst und Kathrin Müller im  
Berghof

**Winterthur Wülflingen**

Freitag, 22. Sept., 18 Uhr:  
Finissage in der Wyschür Weiertal

**Neftenbach**

Freitag, 21. April, 19.30 Uhr:  
Exklusives Käseseminar – 35 Kä-  
sespezialitäten mit passenden und  
unpassenden Weinen (Anmeldung  
erforderlich 052 315 41 72 / spren-  
ger@frohnhof.ch) bei HansUeli und  
Maya Sprenger auf dem Weingut  
zum Frohhof an der Zürichstrasse 4

**Brütten**

Samstag / Sonntag, 22./23. April,  
jeweils 11 bis 18 Uhr:  
Weindegustation der Familie Gross-  
Greuter am Tag der offenen Tür  
mit Festwirtschaft im Gartencenter  
«Garte-Händsche» an der Säntis-  
strasse 51

**Unterstammheim**

Sonntag, 30. April, 10 bis 17 Uhr,  
Montag, 1. Mai, 10 bis 17 Uhr:  
Gewerbefrühling Stammheim mit  
Weindegustation von Käthi und  
Ruedi Frei, Weinbau zur Delle, im  
Oberdorf 5b

**Neftenbach**

Samstag, 7. Mai und bis Oktober  
jeweils am ersten  
Sonntag im Monat, 14 bis 17 Uhr:  
Sonderausstellung «Faszination  
Weinbau» im Weinbaumuseum an  
der Wartgutstrasse

**Uhwiesen**

Samstag, 27. Mai, 10 bis 20 Uhr:  
Zur Uhwieser Wyprob mit diversen  
Verpflegungsmöglichkeiten und  
Kellerbesuchen laden ein die Fami-  
lien Dolder, Strasser, Paul Vogelba-  
cher und die Volg-Traubenprodu-  
zenten

**Benken**

Samstag, 24. Juni, 10 bis 22 Uhr,  
Sonntag, 25. Juni, 11 bis 20 Uhr:  
Einweihung des neuen Flaschen-  
kellers mit Weinprobe und kleiner  
Festwirtschaft – Degustieren im  
Gewölbekeller zwischen den Holz-  
fässern bei Theodor und Manuela  
Strasser an der Oberdorfstrasse 10

**Stadel bei Winterthur**

Freitag, 14. Juli, 17 bis 20 Uhr,  
Samstag, 15. Juli, 11 bis 17 Uhr,  
Sonntag, 16. Juli, 11 bis 17 Uhr:  
Weinpräsentation mit Verkauf und  
Live Musik – am Samstag Duo  
Fredy+Res, am Sonntag Echo vom  
Schauenberg – im Hofbeizli bei  
Familie H. Schorr im Grundhof 52

**Winterthur Wülflingen**

Freitag 25. August, 18 Uhr:  
Finissage bei R. und M. von Meiss  
in der Wyschür Weiertal an der  
Rumstalstrasse 55

**Winterthur Wülflingen**

Donnerstag, 14. Sept., 18 Uhr:  
Kunstapéro mit Musik bei R. und  
M. von Meiss in der Wyschür  
Weiertal an der Rumstalstrasse 55

**Winterthur Wülflingen**

Freitag, 29. Sept., 18 Uhr,  
Samstag, 30. Sept., 19 Uhr,  
Sonntag, 1. Okt., 12 bis 20 Uhr:  
Am Freitag Vernissage Heidi Vital  
Bilder, Doris Renidear Malerei, Fre-  
di Fassnacht Marmorskulpturen; am  
Samstag Konzert Koni Weber Jazz  
mit Dreigang-Menue (Anmeldung  
052 222 70 61); am Sonntag Aus-  
stellung geöffnet mit Kulinarischem  
bei R. und M. von Meiss in der  
Wyschür Weiertal an der Rumstal-  
strasse 55

## Zürich und Unterland

**Flaach**

jeden Freitag, 17 bis 21 Uhr  
Degustation der Teufenerweine im Chüferstübli von Bernhard Soland in der Breiten 3

**Weiningen**

jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr:  
Weinverkauf und Degustation im Weinladen «Wii und Geischt» im Weingut Haug an der Zürcherstrasse 8

**Eglisau**

Samstag, 29. April, 12 bis 18 Uhr:  
Degustation und gemütliches Beisammensein im Weinkeller von Esther und Edi Hangartner an der Steig 32

**Steinmaur**

jeden Samstag von 9 bis 12 Uhr:  
Degustation und Verkauf auf dem Betrieb von A. und R. Leeger an der Hauptstrasse 52

**Zürich-Höngg**

Freitag 7. April, ab 16 Uhr,  
Samstag, 8. April, ab 11 Uhr:  
Weinfilmstage mit Degustation in der Zweifel Weinlaube an der Regensdorferstrasse 20

**Rafz**

Samstag bis Montag, 29./30. April  
und 1. Mai, jeweils ab 13 Uhr:  
Frühjahrsdegustation mit Kunstausstellung bei Peter und Reni Baur-Ammon im Weinkeller Hegi 26

**Regensberg**

jeden Samstag ab 15 Uhr:  
Freie Degustation des gesamten Sortiments von Felix Weidmann in der Felsenkellerei Unterburg 67

**Eglisau**

Samstag / Sonntag, 8./9. April,  
jeweils 11 bis 17 Uhr:  
Gewerbebetriebe mit Präsentationen, Wettbewerb, Unterhaltung und Weingedustation von Esther und Edi Hangartner anlässlich der Eglisauer Shopping-Meile an der Zürcherstrasse

**Regensberg**

Samstag / Sonntag, 29./30. April,  
jeweils ab 13 Uhr:  
Frühjahrsdegustation bei Felix Weidmann in der Felsenkellerei Unterburg 67

**Wallisellen**

Samstag, 6. Mai, 9 bis 12 Uhr:  
Offizieller Weinverkauf des «Walliseller 2005» vor dem Gemeindehaus

**Eglisau**

jeden Samstag  
von Mai bis Dezember,  
jeweils 10 bis 16 Uhr:  
Degustation und Verkauf im Weingut Pircher an der Stadtbergstrasse 378

**Eglisau**

Samstag, 13. Mai, 10 bis 15 Uhr:  
Muttertags-Markt im Städtli Eglisau; Weine von Esther und Edi Hangartner im «Zapfenzieher» an der Chilengass 5

**Wil ZH**

Samstag, 20. Mai, 12 bis 20 Uhr  
Sonntag, 21. Mai, 10 bis 17 Uhr:  
Degustations- und Verkaufstage; am Sonntag von 13 bis 14 Uhr mit der Steelband «Fascinating Feeling», bei Matthias Angst auf dem Weingut Sonnenberg

**Teufen**

Freitag, 5. Mai, 17 bis 21 Uhr,  
Samstag, 6. Mai, 13 bis 18 Uhr:  
Frühjahrsdegustation mit Kellerbesichtigung bei Beat und Alexandra Kamm auf Schloss Teufen

**Eglisau**

Freitag, 5. Mai, 12 bis 18 Uhr,  
Samstag, 6. Mai, 12 bis 18 Uhr:  
Degustation und gemütliches Beisammensein im Weinkeller von E. Hangartner an der Steig 32

**Teufen**

Sonntag, 7. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Kräuter- und Weintag in der Schlossgärtnerei mit Degustation, Imbiss und Kräuterverkauf bei Familie Kamm auf Schloss Teufen

**Weiningen**

Sonntag, 14. Mai, ab 11 Uhr:  
Jazz, Brot und Wii mit Weingedustation, gemütlicher Festwirtschaft und Jazz-Quintett bei Hanspeter und Ruth Haug im Wiesetäli an der Friedhofstrasse 30

**Rafz**

Samstag / Sonntag, 6./7. Mai,  
jeweils ab 13 Uhr:  
Frühjahrsdegustation mit Kunstausstellung bei Peter und Reni Baur-Ammon im Weinkeller Hegi 26

**Freienstein**

Samstag / Sonntag, 13./14. Mai,  
jeweils 11 bis 17 Uhr:  
Weingedustation auf dem Weingut Gehring im Geisstig 318

**Zürich-Höngg**

Freitag, 19. Mai, 16 bis 20 Uhr,  
Samstag, 20. Mai, 11 bis 17 Uhr:  
Degustation mit innovativen Produzenten in der Zweifel Weinlaube an der Regensdorferstrasse 20

**Eglisau**

Freitag, 26. Mai, ab 19 Uhr,  
Samstag, 27. Mai, ab 18 Uhr:  
Weinfest, Degustation, Essen, Musik und Bauernmuseum bei Marlies und Heinz Gantner an der Wilerstrasse 18

**Freienstein**

Von Anfang Juni bis Ende August  
jeweils Freitag, 19 bis 24 Uhr:  
Sunset, BBQ-Grill und Weinbar – grosses Grilladen- und Salatbuffet mit einem Glas Wein im Rebhüslü mitten im Rebberg auf dem Weingut Schwarz im Geisstig

**Rafz**

Samstag / Sonntag, 10./11. Juni,  
jeweils 13 bis 19 Uhr:  
Tag des offenen Kellers für Müli Wy Kunden und solche, die es werden wollen, bei Familie Graf an der Chnübri 2

**Wil ZH**

Pfingstsonntag, 4. Juni,  
12 bis 24 Uhr,  
Pfingstmontag, 5. Juni,  
12 bis 22 Uhr:

15. traditionelles Weinfest – Festwirtschaft mit lokalen Köstlichkeiten und musikalischer Unterhaltung; Degustation und Weinverkaufstage auf dem Erlebnis - Hofgut - Wein von Hansruedi und Maya Neukom-Kern

**Weiningen**

Freitag bis Sonntag, 16.-18. Juni:  
Rebblüetefascht 2006 – das Dorf-fest im Limmattal – mit Degustationsständen aller Weiningen Winzer und Attraktionen für Jung und Alt im Unterdorf Weiningen

**Boppelsen**

Freitag, 9. Juni, 15 bis 20 Uhr:  
Offener Weinkeller mit Degustation und Verkauf beim Bopplisser Rebhüslü von C. und R. van Rijn

**Bülach**

Freitag, 9. Juni, 16 bis 22 Uhr,  
Samstag, 10. Juni, 14 bis 22 Uhr:  
Degustation bei Elisabeth Weidmann und Walter Schiess am Winzerweg 37

**Regensdorf**

Samstag, 24. Juni, 10 bis 16 Uhr:  
Degustation, Weinverkauf, Festwirtschaft und Kinderattraktionen bei Familie Fritz Huber, Furttaler-Weine, an der Riethofstrasse 369

**Teufen**

Sonntag, 30. Juli, 9.30 bis 13 Uhr:  
«Persönlich» von Schweizer Radio DRS 1 auf dem Weingut; dazu Brunchbuffet der Kulturbrugg Rorbas-Freienstein, Kellerbesichtigung und Degustation bei Beat und Alexandra Kamm auf Schloss Teufen

**Weiningen**

Samstag, 2. Sept., ab 11 Uhr:  
40 Jahre Rebsiedlung im Wyberg – Rebberg- und Kellerrundgänge, Degustation und Trottebeizli bei Silvia und Peter Vogler im Wyberg

**Weiningen**

Sonntag, 24. Sept., ab 11 Uhr:  
Sauserfest mitten im Weinbauerdorf 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

**Kloten**

Samstag, 30. Sept., 11 bis 21 Uhr,  
Sonntag, 1. Okt., 11 bis 16 Uhr:  
Familie Isliker, Imkerei und Weinbau, am Gerlisberger Herbstmarkt in Gerlisberg

Alle aktuellen Events auch auf:

[www.zuercherwein.ch](http://www.zuercherwein.ch)

## Zürichsee und Oberland

**Stäfa**

jeden Freitag von 14 bis 19 Uhr:  
Keller für Degustation in der Weinbau Mühle an der Seestrasse 149 geöffnet

**Herrliberg**

Samstag, 1. April, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug (044 915 34 61) an der Seestrasse 1

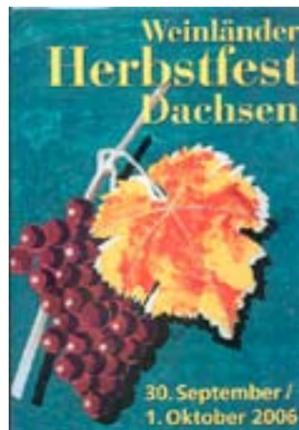
**Wermatswil**

Samstag, 6. Mai, 10 bis 13 Uhr:  
Degustation und Verkauf von Mül-ler-Thurgau «Wermatswil 2005» und Wermatswiler Kleinjogg-Marc mit kleiner Festwirtschaft des Rebvereins Wermatswil beim Dorfladen

**Herrliberg**

Samstag, 6. Mai, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug (044 915 34 61) an der Seestrasse 1

1. Mai 2006 – Tag der offenen Kellertüren im Kanton Zürich:  
Übersicht über die einladenden Betriebe auf der nächsten Seite

**Herrliberg**

Samstag, 3. Juni, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug (044 915 34 61) an der Seestrasse 1

**Feldmeilen**

Freitag / Samstag, 09./10. Juni,  
jeweils 14 bis 18 Uhr:  
Degustationstage bei Familie Schneider auf dem Weingut Hasenhalde an der Bünishoferstrasse 106

**Stäfa**

Freitag, 23. Juni, ab 17 Uhr,  
Samstag, 24. Juni, ab 12 Uhr:  
Weingedustation und Verkauf mit Verpflegungsmöglichkeit bei Familie Hohl auf dem Weingut Rebhalde an der Hinteren Püntackerstrasse 25

**Feldmeilen**

Freitag / Samstag, 23./24. Juni,  
jeweils 14 bis 18 Uhr:  
Degustationstage bei Familie Schneider auf dem Weingut Hasenhalde an der Bünishoferstrasse 106

**Uerikon**

Samstag / Sonntag, 24./25. Juni,  
jeweils 13 bis 20 Uhr:  
Degustationswochenende bei Monica Hasler Bürgi und Matthias Bürgi in der Rütihof-Schüür an der Rütihofstrasse 13

**Herrliberg**

Samstag, 1. Juli, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug (044 915 34 61) an der Seestrasse 1

**Meilen**

Sonntag, 2. Juli, ab 11 Uhr:  
Schüblig-Sunntig und Weingedustation auf dem Hof Aeblen an der Aeblenstrasse 86 in Obermeilen

**Stäfa**

Dienstag, 1. August, 11 bis 14 Uhr:  
1. August-Apéro in der Weinbau Mühle an der Seestrasse 149

**Herrliberg**

Samstag, 5. August, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug (044 915 34 61) an der Seestrasse 1

**Stäfa**

Samstag / Sonntag, 26./27. Aug.,  
jeweils ab 12 Uhr:  
Weingedustation und Verkauf mit Verpflegungsmöglichkeit bei Familie Hohl auf dem Weingut Rebhalde an der Hinteren Püntackerstrasse 25

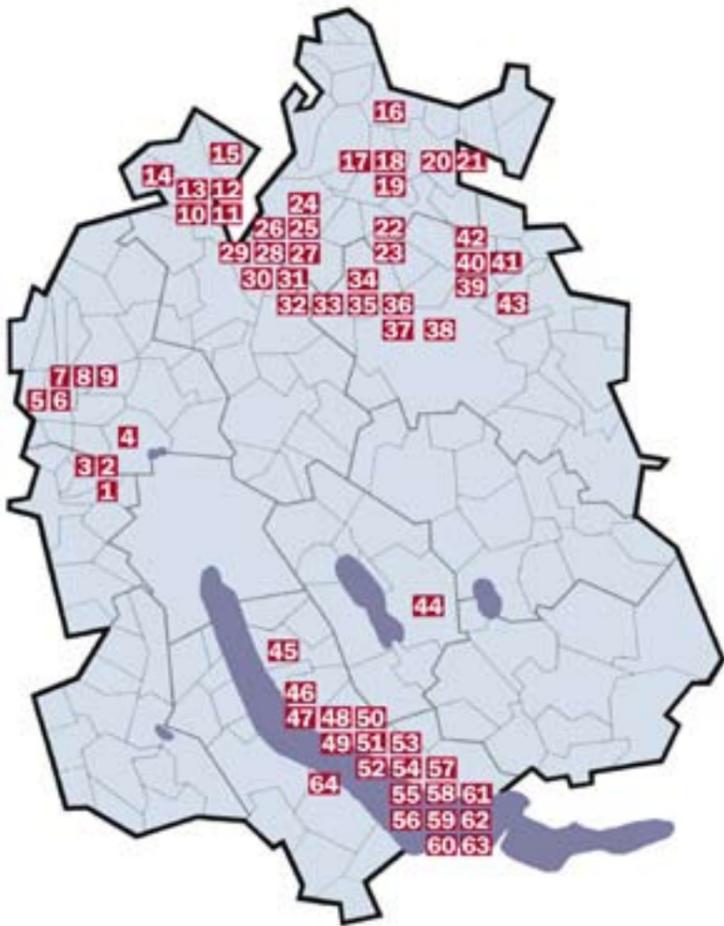
**Wetzikon**

Mittwoch, 30. August bis  
Montag, 4. September:  
Weine der Familie Hohl aus Stäfa an der Züri Oberland Mäss

# I. Mai

## Tag der offenen Weinkeller im Kanton Zürich

Zum sechsten Mal öffnen Zürcher Weinbauern am 1. Mai ihre Tore und heissen alle Weinfreunde von 11 bis 18 Uhr in Keller, Hof und Rebberg willkommen. Unternehmen Sie an diesem Tag einen Ausflug zu unseren Winzern, sehen Sie sich in ihren Betrieben um, kosten Sie von der grossen Auswahl schöner Zürcher Weine und raffinierter Spezialitäten. Es gibt keine gemütlichere Art, den 1. Mai zu verbringen!



### Unterengstringen

- 1 Roland Steinmann, Kloster Fahr

### Weiningen

- 2 Hans-Heinrich und Dora Haug, im Betrieb Zürcherstrasse 8  
3 Peter Vogler-Brändle, Rebsiedlung Im Wyberg

### Regensdorf

- 4 Fritz Huber, Riedthofstrasse 369

### Otelfingen

- 5 Ernst Meier, Vorderdorfstrasse 20  
6 Heinrich Schlatter-Baumberger, Bächlenstrasse 42

### Boppelsen

- 7 Cees van Rijn, beim Bopplisser Rähbüsli

### Regensberg

- 8 Felix Weidmann, Unterburg 67  
9 Urs Zweifel, Zweifel Weine, beim Rebhaus

### Eglisau

- 10 Heinz und Marlis Gantner, Wilerstrasse 18  
11 Esther und Edi Hangartner, Steig 32  
12 Urs Pircher, Stadtbergstrasse 378  
13 Weinbaugenossenschaft Eglisau, im Werkhof an der Stadtbergstrasse

### Hüntwangen

- 14 Rebgenossenschaft Kieswerk Hüntwangen, im Rebhaus

### Rafz

- 15 Peter und Reni Baur-Ammon, Hegi 26

### Rudolfingen

- 16 Rudolfinger Weinbauern, an der Dorfstrasse 1

### Alten

- 17 Robert Meier, Im Winkel 10

### Kleinandelfingen

- 18 Peter und Elsbeth Eigenheer, auf der Burgterrasse Schiterberg  
19 Daniel Grab, Landolt Weine, im Schiterberg

### Ossingen

- 20 Heini und Helene Keller, Husemerhof in Hausen

### Oberneunforn TG

- 21 Rudolf und Heidi Engel-Fürst, Rebberg «Im Abt»

### Niederwil

- 22 Roger und Margrith Spitzer, Andelfingerstrasse 18

### Henggart

- 23 Edi und Maya Frauenfelder, Alte Andelfingerstrasse 4

### Flaach

- 24 Bernhard Soland, Breiten 3

### Berg am Irchel

- 25 Moritz und Ursula Baur, Dorfstrasse 1  
26 A. und V. Schneider-Keller, Sandgasse 5  
27 Winzergemeinschaft Berg am Irchel, im «Hof Eigental»

### Teufen

- 28 René Lienhard-Egli, Dorfstrasse 5  
29 Beat und Alexandra Kamm, Weingut Schloss Teufen

### Freienstein

- 30 Andreas Schwarz, Weingut Im Geissstig  
31 Peter Gehring, Im Geissstieg 318

### Dättlikon

- 32 Ernst und Kathrin Müller, Berghof  
33 Peter und Brigitte Steiner, Oberdorf 8

### Neftenbach

- 34 Ernst und Rita Güttinger, Hintere Hub 2

- 35 Jürg Saxer, Weingut Bruppach  
36 Hans Ueli und Maya Sprenger, Weingut zum Frohhof, Zürichstrasse 4

### Winterthur Wülflingen

- 37 Strickhof Wülflingen, in der Trotte an der Weinbergstrasse

### Winterthur

- 38 Volg Weinkellereien, Rebstation Goldenberg, Süsenbergstrasse 11

### Stadel bei Winterthur

- 39 Hans und Helene Schorr, Grundhof 52

### Welsikon-Dinhard

- 40 Ernst Bachmann, Seuzacherstrasse 100  
41 Willi Hohl, Weidhof

### Eschlikon-Dinhard

- 42 Vreni Schoch-Büchi, Bergstrasse 14

### Wiesendangen

- 43 Benjamin Kindhauser, Berghof

### Uster

- 44 Eveline Heusser, im Rebberg an der Burgstrasse 17

### Küsnacht

- 45 Gottlieb Welti, Obere Hesi-bachstrasse 86

### Herrliberg

- 46 Kaspar von Meyenburg, Schipfgut Seestrasse 1

### Feldmeilen

- 47 Familie Schneider, Weingut Hasenhalde an der Bünishoferstrasse 106

### Obermeilen

- 48 Heiri Bolleter, Aebletenweg 86  
49 Hermann Schwarzenbach, Seestrasse 867

### Uetikon am See

- 50 Erich Meier, Reblaubenstrasse 7  
51 Martin Schnorf, Breitehof  
52 Cäcilia Tanner, Kreuzsteinstrasse 35

### Männedorf

- 53 Samuel und Anne Grethe Wetli, Allenbergstrasse 70

### Stäfa

- 54 Jürg Fierz, Plattenstrasse 4  
55 Familie Hohl, Weingut Rebhalde, Hintere Püntackerstrasse 25  
56 Reto Honegger, Weingut am Lattenberg, Mutzmalen 27  
57 Eric und Susanne Lüthi, Hintere Püntackerstrasse 2  
58 Familie P. Menzi-Pfenninger, Mutzmalen 36  
59 August Pünter, Glärnischstrasse 53  
60 Stefan Reichling, Weinbau Mühle, Seestrasse 149  
61 Urs Zweifel, Zweifel Weine, im Rebhaus Lattenberg

### Uerikon

- 62 M. Bürgi und M. Hasler Bürgi, Weingut Rütihof, Rütihofstrasse 13  
63 Familie Martin Wetli, Laubisrütistrasse 119

### Au bei Wädenswil

- 64 Weinbaumuseum Au und Hochschule Wädenswil, auf der Halbinsel Au



## RieslingxSylvaner oder Müller-Thurgau?

Die bedeutendste Traubensorte im Kanton Zürich wie in der ganzen deutschsprachigen Schweiz trägt bekanntlich einen irreführenden Namen. Denn «RieslingxSylvaner» steht nicht für die Kreuzung Riesling mit «Sylvaner», sondern mit «Madeleine Royale», einer Verwandten

der Rebsorte Chasselas. Der Irrtum beruht auf einer falschen Annahme des Thurgauer Professors Hermann Müller, welcher die Rebenkreuzung Ende des vorletzten Jahrhunderts vorgenommen hatte. Er wurde erst 1998 auf Grund von gentechnischen Untersuchungen aufgedeckt.

Als Folge dieser Erkenntnis müsste unser Erfolgswein korrekt «Müller-Thurgau» genannt werden, wie es in Deutschland gebräuchlich ist. Dieser für uns ungewohnte Name kann jedoch vom Bundesamt für Landwirtschaft lediglich empfohlen werden; eine Rechtsgrundlage für das Verbot der über hundertjährigen Bezeichnung «RieslingxSylvaner» fehlt.

Ob mit Müller-Thurgau wissenschaftlich korrekt oder der traditionellen Wortmarke RieslingxSylvaner verbunden: In der Ausprägung je nach Standort und Herkunft delikat blumig, kräuterartig, intensiv fruchtig, würzig oder mineralisch und in den verschiedenen und kreativen Varianten des Ausbaus hat dieser «Vin de Pays Suisse» ungleich viel mehr Facetten als Namen.

Text und Foto Stefan V. Keller

Foto und Grafik I. Mai-Plakat: atelier 2630

Tag der offenen  
**Weinkeller**  
im Kanton Zürich

1. Mai 2006  
11.00 – 18.00 Uhr

www.zuercherwein.ch

Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.

NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN

«Passiv trinken ist lebensgefährlich!» Wie lange dauert es wohl noch, bis mit solchen Sprüchen die Bevormundungswelle unserer Zeit auch das Kulturgut Wein überschwemmt und dahinfegt, den Weingeniesser ins Abseits und den Weinproduzenten in den Ruin treibt? Die ersten Anzeichen wie Vorstösse zur Einführung eines generellen Alkohol-Werbeverbots liegen vor. Aus wäre es mit den Publikationen zum Tag der offenen Kellertüren... Einerseits ist eine viele Jahrhunderte alte Reblandschaft wie das Lavaux einer Anerkennung als Unesco-Weinkulturerbe würdig, andererseits will man den Genuss und den Verkauf des darauf produzierten Gutes verhindern. – Stellen auch wir uns in unsere Rebberge, und kämpfen wir für die Handlungsfreiheit des mündigen Bürgers!

Ihr Redaktor Stefan V. Keller

### IMPRESSUM

*Räbe & Wü*

Halbjahresschrift des  
Zürcher Weinbauverbands  
Auflage: 42.000 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:  
Mattenbach AG • 8400 Winterthur

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