

Räbe & Wii

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS • NR. 20 • HERBST 2006



Es will mir vorkommen, als gäbe es die Zeitung «Räbe & Wii» schon ewig, dabei halten Sie heute «erst» die 20. Ausgabe in der Hand. Andererseits sind zehn Jahre für die Promotionschrift eines kantonalen Weinbauverbandes auch eine beachtliche Zeitdauer. Und es wird mir bewusst, wie wichtig die Herausgabe eines Kundenperiodikums gerade in diesem Zeitabschnitt war. Denn: hat man im Schweizer Weinbau je soviel Bewegung gespürt, und hat diese Branche überhaupt je einen so tief greifenden Wandel durchgemacht wie seit den frühen 90er Jahren?

Dass eine starke Berufsvereinigung wie der Zürcher Weinbauverband die Gesetze und Regeln moderner Kommunikation kennt und zu nutzen weiss, zeugt von Aufgeschlossenheit, Zielstrebigkeit und Zukunftsglaube. Es stimmt mich zuversichtlich, dass es die Winzer schaffen, eine allen dienende Informationsplattform zu bilden. Klappern gehört schliesslich zum Handwerk, oder wie Manager auch sagen: «Bescheidenheit ist eine Zier, hat im Geschäftsleben aber wenig zu suchen. Wer vorankommen will, muss beizeiten Werbung in eigener Sache machen.» Die Zürcher Weinbauern sind nicht nur entschlossen, durch Selbstmarketing auf die Qualität und Einzigartigkeit ihrer Produkte hinzuweisen, sie tun es auch selbstbewusst und mit viel Geschick.

Der Auftritt mit einer Zeitung wie «Räbe & Wii» hat Stil und Tiefgang und fällt gebührend auf – ohne Klischees, Kitsch oder Pomp zu bemühen. Den Machern der Zeitung, aber auch den Mitgliedern des Weinbauverbandes gratuliere ich zu ihren «guten Taten und wie sie darüber reden». Bitte weiter so!

Barbara Meier-Dittus
Redaktorin VINUM, Europas Weinmagazin

5586,29 Hektaren!

Aus der Geschichte des Zürcher Weinbaus

5586,29 Hektaren umfasste die Zürcher Rebfläche im Jahre 1881. Diese Fläche – sie entspricht der heutigen Rebfläche des Kantons Wallis – wurde von 21 628 Rebbesitzern bewirtschaftet. Das Wohlergehen eines beträchtlichen Teils der Landbevölkerung hing vor allem im vorletzten Jahrhundert vom Weinbau ab – die Rebe und der Wein brachten etwas Wohlstand in die ländlichen Regionen. Nach dem Niedergang bis in die Sechzigerjahre des letzten Jahrhunderts hat sich die Rebfläche langsam erholt und liegt heute bei rund 620 Hektaren. Noch immer prägen die Rebberge die Kulturlandschaft des Weinbaukantons Zürich.

Rebbau seit 8000 Jahren

Archäologische Funde – der älteste stammt aus dem 6. Jahrtausend vor Christus und wurde in Damaskus gefunden – bezeugen, dass Reben in den Ländern des östlichen Mittelmeerraums schon in frühester Zeit kultiviert wurden.

Für das Gebiet des Kantons Zürich waren es wohl die Römer, welche den Weinstock mitbrachten. So etwa weist ein römisches Rebmesser aus dem 3./4. Jahrhundert, das in Zürich-Höngg gefunden wurde, auf den Rebbau in römischer Zeit hin. Ein Rebmesser zierte noch heute das Höngger Wappen.

Erst nach weiteren 500 Jahren erhalten wir erstmals schriftliche Kunde vom Weinbau in der Gegend. Im Jahre 834 schenkte ein Arolf, Sohn des Buozzo, seine Reben in Stammheim dem Kloster St. Gallen, und um 870 vermachte eine Witwe dem Kloster nebst weiteren Ländereien auch Rebberge in Trüllikon.

In einem Verzeichnis aus dem Grossmünsterstift aus dem 9. Jahrhundert werden Rebberge in Zürich erwähnt, und im 10. Jahrhundert sind Reben im Besitz des Klosters Einsiedeln in Erlenbach und Zollikon nachgewiesen.

Es ist nicht verwunderlich, dass die ersten Nennungen vor allem Klöster betrafen, gewannen doch diese im Früh- und Hochmittelalter an Ansehen und Macht. Der Weinbau spielte für die Klöster eine wichtige Rolle, ihre Ansprüche an Menge und Güte für Messwein, den Eigenbedarf der Mönche und die Gäste waren hoch und beeinflussten so sicherlich auch Pflege und Ausbreitung des Rebbaus.

Diese Verbundenheit des Christentums mit der Rebe und dem Wein zeigt sich auch in der Bibel: An über 600 Stellen werden die Rebe und der Wein erwähnt. Und in der Bibel findet sich auch der Hinweis auf den ersten Winzer der Menschheitsgeschichte: «Noah aber, der Landmann, war der erste, der Weinreben



Meilen am rechten Zürichseeufer: Das «Horn» mit der Reblage «Chorherren» (siehe Karten Seite 2). In Kupfer gestochen um 1794 von Heinrich Brupbacher.

pflanzte.» (1. Buch Mose). An gleicher Stelle wird auch der erste Rausch beschrieben...!

Die Bürger von Zürich

Auch unter den Bürgern von Zürich gab es zahlreiche Weinbergbesitzer. Oft bebauten sie – wie die Klöster – die Rebberge nicht selber, sondern liessen sie durch hörige Rebleute, später durch Weinbauern als Pächter bewirtschaften. Aus dieser Zeit stammt die «Halbpacht», die dem Pächter die Hälfte der Weinernte als Lohn zusicherte. Im Richtebrief der Bürger von Zürich (das erste Stadtrecht, in der Fassung von 1304 überliefert) wurden die Rechte und Pflichten für Pächter wie Verpächter festgehalten. So durfte ein Halbpächter nicht entlassen werden, wenn er das Rebwerk ordentlich machte. Andererseits hatte der Pächter eine Entschädigung zu zahlen, wenn er die Pacht auflöste oder die Arbeit in den Reben vernach-

lässigte. Aber auch die Rebberge selber genossen den Schutz durch die Obrigkeit. Anfang des 15. Jahrhunderts etwa war es verboten, das Vieh in die Reben zu treiben. Und Unbefugten war es untersagt, die Rebberge vor, während und nach dem Wümmet zu betreten. Die Strafen waren drakonisch – es konnte geschehen, dass den Fehlbaren gar eine Hand abgehakt wurde.

Im 14. und 15. Jahrhundert wurde der Rebbau immer mehr zum Einkommensgaranten der Landbevölkerung. Die Stadt brauchte und kaufte Wein, und die Rebleute dehnten ihre Rebflächen aus. Auch Kleinbauern und Tagelöhner bebauten ihre Äckerchen mit Reben – oft selbst dort, wo sich die Rebe nicht wohl fühlte. Auch hier griff die Obrigkeit ein. Im Jahre 1416 verboten die Räte einem gewissen Ueli von Loo, in Hedingen Reben zu pflanzen.

Fortsetzung Seite 2



ZÜRCHER STADTWEIN

Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.



NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN

Zürcher
Wein



5586,29 Hektaren!

Aus der Geschichte des Zürcher Weinbaus (Fortsetzung von Seite 1)

Im 15. Jahrhundert waren auf Zürcher Gebiet bereits über 5000 Hektaren mit Reben bestockt. Der Rebbau war zum wichtigen Faktor der Zürcher Volkswirtschaft geworden.

Dies führte zu einer starken Überproduktion von Wein von teilweise schlechter Qualität. In der Folge machten sich zweifelhafte Praktiken breit, diese Weine «besser» und damit verkäuflich zu machen. Auch hier war das Eingreifen der Regierenden nötig, und der Richtbrief von 1304 verbot zum Beispiel das Beifügen von Alaun zu Wein (Alaun als Konservierungsmittel sollte die Essigbildung verhindern).

Die Ausdehnung der Rebflächen gefährdete aber auch die Getreide- und Brotversorgung, besonders in Krisenzeiten. Aus dem Jahr 1415 datiert das Verbot der Räte, neue Reben anzupflanzen. Zürich war zu dieser Zeit zu einem bedeutenden Weinhandels- und Umschlagplatz geworden.

Hans Waldmann und der Wein

Gegen Ende des 15. Jahrhunderts war die Zürcher Bevölkerung ganz erheblich angewachsen, und die Sicherung der Nahrungsmittelbeschaffung erforderte das ganze Augenmerk des damaligen Bürgermeisters Hans Waldmann. Er erneuerte das Pflanzverbot für Reben, reglementierte rigoros den Import fremder Weine und führte die Weinsteuern ein. Die Bauern liessen sich diese «Knechtung» nicht gefallen – die Weinsteuern (zusammen mit anderen Gründen) kostete Hans Waldmann im wörtlichen Sinne den Kopf!

In der Folge wurden die strengen Vorschriften wieder etwas gelockert. Die Obrigkeit setzte ihren Kampf zugunsten des Ackerbaus und gegen die Ausdehnung der Rebfläche jedoch fort – auch nach der Reformation – und die Rebfläche bewegte sich bis vor 120 Jahren zwischen 5 000 und 5 500 Hektaren.

1881 – die Zeit der 5 586,29 Hektaren

Um 1880 waren die Hauptsorten der Räuschling, der Elbling und bereits auch der Blauburgunder (Klevner). Auch der gemischte Satz – rotes und weisses Gewächs im gleichen Rebbeg – war durchaus noch üblich. Bei einem mittleren Ertrag von rund 4 000 bis 5 000 Litern Wein pro Hektare wurden jeweils rund 250 000 Hektoliter geerntet, was einem damaligen Geldwert von gegen rund 8 Millionen Franken entsprach (zum Vergleich: die Staatsausgaben betragen zur gleichen Zeit 6 Millionen Franken).

Mit einem Weingeld von rund 1 400 Franken pro Hektare gehörte der Weinbau nach wie vor zu den profitabelsten Kulturen. Allerdings konnten die jährlichen Erträge – bedingt durch Witterung, Hagelschlag oder auch Krankheiten – ganz erheblich schwanken, und auch eigentliche Fehljahre mussten verkraftet werden. So etwa wurden im absoluten Spitzenjahr 1875 über 490 000 Hektoliter Wein gekeltert (bei 300 000 Zürcher und Zürcherinnen 155 Liter pro Kopf...), im «bösen» Weinjahr 1879 gerade noch 75 000 Hektoliter.

In dieser Zeit war der Kanton Zürich,

nach dem Tessin und der Waadt, der drittgrösste Weinbaukanton der Schweiz. Von den damaligen 200 Gemeinden hatten nur gerade zehn keine eigenen Reben – die Rebe war prägendes Element der damaligen Kulturlandschaft. Rund 21 000 Bewirtschafter teilten sich die Rebfläche; die mittlere Fläche betrug 21 Aren. Man schätzt, dass gegen ein Drittel der Zürcher Haushalte mit dem Weinbau verbunden war – die Rebe war ein gewichtiger Faktor der Zürcher Volkswirtschaft, und sie verhalf zahlreichen Gegenden zu einem bescheidenen Wohlstand.

Die Reblaus ist da!

Die Meldung vom erstmaligen Auftreten der Reblaus im Kanton in Winkel bei Bülach am 17. Juni 1886 verbreitete sich wie ein Lauffeuer im Kanton. Die Reblaus war gefürchtet: Aus Frankreich und aus dem Kanton Genf wusste man, dass das Insekt die Wurzeln der Reben befiel, sich aggressiv verbreitete und einen Rebbeg innert kürzester Zeit vernichten konnte. Keine Mühe wurde gescheut zur Abklärung der Ursachen der Infektion, allerdings ohne eindeutige Schlüsse. Wahrscheinlich ist, dass die Reblaus bereits einige Jahre zuvor mit amerikanischen Reben eingeschleppt und dann, an Gerätschaften oder Schuhen haftend, weiter verbreitet wurde.

Der Kanton leitete umgehend rigorose Bekämpfungsmassnahmen ein und betraute Kavallerie-Oberleutnant H. J. Lochmann aus Feldbach als ersten Rebbaukommissär mit deren Leitung. Mit der Rodung befallener Flächen, mit Pflanzverboten und Boden-Desinfektion konnten einige Erfolge erzielt und die Ausbreitung der Reblaus mindestens gebremst werden. Die Reblaus wurde in 44 Gemeinden nachgewiesen, über 70 Hektaren befallener Fläche wurden zwangsgerodet.

Der Durchbruch gelang aber erst später mit der Einführung von veredelten Reben – den Wurzeln solcher Reben kann die Reblaus wenig anhaben. Um 1950 – weit über 50 Prozent des Zürcher Rebbeges war mit veredelten Reben bestockt – konnte das Problem schliesslich als gelöst erklärt werden. 1948 meldete Eglisau den letzten Reblausherd.

Der Niedergang

Nach den guten sechziger und siebziger Jahren änderten sich die Verhältnisse ab 1878 im zürcherischen und ostschweizerischen Weinbau grundlegend. Man hatte mit enttäuschenden Jahrgängen zu kämpfen. Fröste, schlechtes Wetter zur Blüte sowie Fäulnis schmälerten die Erträge. Zur gleichen Zeit wie die Reblaus trat überdies in den meisten Gebieten der falsche Mehltreue verheerend auf. Diese ebenfalls aus Amerika eingeschleppte Pilzkrankheit verursachte weit grössere Schäden als die Reblaus. Und schliesslich trug auch die Eisenbahn zur Misere bei – diese kostengünstige Transportmöglichkeit wurde zum massenweisen Import von milderem, billigem Wein genutzt. Zudem war der Rebbau weiterhin sehr arbeitsintensiv, die Handarbeit schwer und zunehmend unbeliebt. Diese ungünstigen Rahmenbedin-

gungen führten zu einer eigentlichen Krise des Rebbaus in unserer Region. 1966 betrug die Zürcher Rebfläche gerade noch 391 Hektaren.

Die Renaissance

Die Möglichkeiten zur Mechanisierung, die Umstellung auf den arbeitssparenden Drahtbau, auch der Wandel zur ökologischen Begrünung im Rebbeg ermöglichten schliesslich die Wende. Dazu beigetragen haben sicher die Unterstützung durch die weinbauliche Forschung, die gute Ausbildung der Winzer, das ausgefeilte Wissen um die Weinbereitung sowie das ständige Arbeiten an einer weiteren Steigerung der Weinqualität.

In der Folge hatte sich die Zürcher Rebfläche wieder etwas erholt und liegt heute bei rund 620 Hektaren,



Das Höngger Wappen mit den drei Elementen Rebstock (Natur), Rebmesser (Kultur) und Kreuz (Kirche). Das Rebmesser ist das häufigste Symbol in den Zürcher Gemeinde- und heutigen Stadtquartierwappen: Benken, Dachsen, Dättlikon, beide Engstringen, Flurlingen, Laufen-Uhwiesen, Rickenbach, Riesbach, Töss, Veltheim, Volken, Weiningen.

die von rund 730 Bewirtschaftern gepflegt werden.

Auch wenn der Rebbau heute noch von der Natur abhängt, so sind die Zürcher Weinernten mengenmässig konstanter geworden und liegen in den letzten Jahren bei jährlich rund 32 000 Hektolitern oder gut einem halben Liter pro Quadratmeter. Jede Zürcherin, jeder Zürcher hat also gerade mal ein «Viertel» Zürcher Weines zugute...

Andreas Wirth, Rebbaukommissär des Kantons Zürich

Quelle: Die Reblaus als Förderin des Zürcherischen Rebbaus 1886-1986, Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Zürich

Die Rebflächen im Kanton Zürich

Jahr	Rebfläche in Hektaren
1881	5 586
1902	5 279
1910	3 235
1922	1 466
1930	914
1942	743
1950	694
1966	391
1970	404
1984	456
1990	612
2000	642
2005	619

Über die Güte des Zürcher Weines

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.

Menge und Güte des Weines waren seit jeher von erheblicher Bedeutung für das Wohlergehen der überaus zahlreichen Rebleute. Es erstaunt daher nicht, dass in den Chroniken immer wieder Hinweise auf einzelne «bemerkenswerte» Weinjahre zu finden sind.

Man hat bei diesen Notizen zu bedenken, dass Wein in diesen Zeiten vorab als Alltagsgetränk diente. Wein, mit Alkohol und oft viel Säure, war im Gegensatz zum mangelhaften Trinkwasser hygienisch unbedenklich. Den Qualitätsansprüchen eines Weinfreundes unserer Tage hätten diese Tropfen – im Gegensatz zu heute – wohl nicht immer genügt.

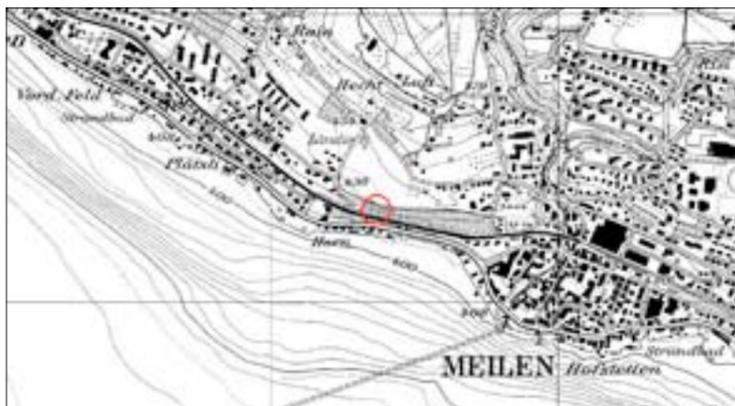
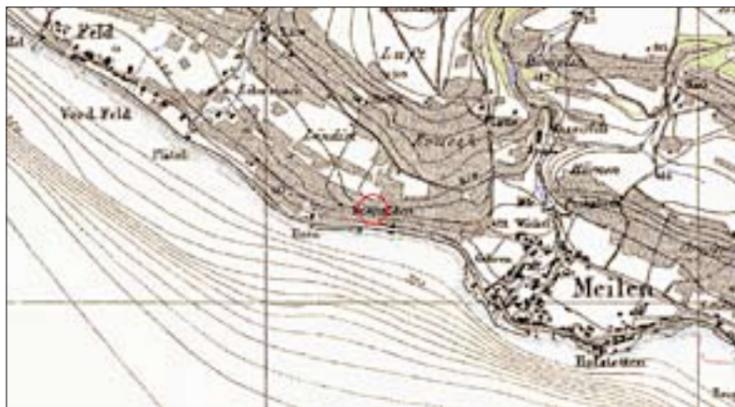
- 1065: ... der Wein war so rar, dass kaum solcher zum Abendmahl zu bekommen war
- 1237: ... der Winter war so grimmig, dass der Wein in den Kellern gefror
- 1240: ... der Wein geriet so stark, dass man ihn ohne Wasser nicht trinken konnte
- 1336: ... süss und mild wie der Elsässer, auch «Königswein» genannt
- 1448: ... für den vielen Wein gab es zu wenig Geschirr
- 1540: ... ein gesegnetes Jahr. Es gab «wundervoll des allerköstlichsten Weines», den man den «Unkarsteten» nannte und nach Bayern und Schwaben ausführte
- 1592: ... der Wein war so sauer, dass er die kupfernen Rohre und Hähnen durchfrass; man nannte ihn den «Gott b'hüetis!»
- 1811: ... der Eilfer! Wümmetbeginn in der 2. Julihälfte. Kometenwein.
- 1814: ... Frost am 11./12. Oktober. Viele Trotten vor allem im Weinland blieben dieses Jahr unbenutzt

Auch heute finden die entsprechenden amtlichen Statistiken¹ grosse Beachtung – die heimische Rebe und der Wein sind nach wie vor «Sympathieträger» und geniessen das Wohlwollen der Zürcher Bevölkerung.

In der jüngeren Vergangenheit zählt der Jahrgang 1947 zu den «ganz Grossen», mit einem Mostgewicht des Blauburgunders von 92°Oechsle.

Auch das 21. Jahrhundert hat schon seinen Jahrhundertwein: der Jahrgang 2003 schlug mit 103°Oechsle beim Blauburgunder alle bisherigen Rekorde.

¹ www.strickhof.ch → Spezialkulturen → Rebbaukommissariat



reproduziert mit Bewilligung des Bundesamtes für Landestopographie

Wo es überall Reben gab ...

Ums Jahr 1880 waren in der Gemeinde Meilen 210 Hektaren mit Reben bestockt; heute sind es 19 Hektaren.

Die beiden Karten vermitteln einen Eindruck des Wandels: Die Wildkarte zeigt den Stand des Rebbaus um 1850 (braun schraffierte Flächen), die aktuelle Karte die heutigen Flächen (Reben-Signatur). Viele der damaligen besten Reblagen sind heute überbaut – gute Reblagen sind gute Wohnlagen!

Der rote Ring – in beiden Karten am gleichen Ort – markiert die Reblage «Chorherren» an der Seehalden.

Hoch über den Reben

Stadtzürcher Rebberg zwischen Dorfkirche und Brücke nach Europa



Fotos Stefan V. Keller

Dorfkirche Höngg über dem Rebberg «Chillesteig», von der Europabrücke aus aufgenommen.

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!



Rebmeister Lorenz Kern erläutert hoch über der Europabrücke die Vorteile des Seitennetzes. Kurz darauf stärken sich die Teilnehmer des Rebumganges bei einem Trunk in schattiger Laube.



Den politisch engagierten Zweifels ist es zu verdanken, dass sich der Chillesteig mit der ihn krönenden Kirche auch heute noch als geschlossener Rebberg präsentiert. Gründervater Paul Zweifel war von 1900 bis 1923 Präsident der erst 1934 der Stadt einverleibten Gemeinde Höngg. Unter ihm wurden alle frei werdenden Parzellen, vielfach Schrebergärten oder ungepflegtes Land, durch das Gemeinwesen aufgekauft. Sein Sohn Heinrich, in den 1930er-Jahren Kantonsrat, ergriff vor dem Stadtrat die Initiative zur Wiederherstellung des Rebberges. Stadtpräsident Landolt soll gefragt haben: «Wieviele Flaschen gibts?» – «30 000», war Zweifels Antwort. «Das reicht für den Stadtrat», meinte Landolt; es dauerte aber noch bis 1968, als der endgültige Beschluss gefasst wurde, den Rebberg neu zu erstellen und durch das damalige städtische Gartenbauamt zu bewirtschaften.

Dies war auch der Zeitpunkt für die in verschiedenen Produktions- und Handelszweigen prosperierende Firma Zweifel, eine neue Kelterei einzurichten und jährlich bis 25 000 Flaschen Zürcher Stadtwein – Clevner, Riesling×Sylvaner, Rauschling und Pinot gris – zu keltern. Die 3,3 Hektaren Reben im Chillesteig aber werden unter Leitung von Hans Stierli vom Juchhof («Grün Stadt Zürich») qualitätsbewusst und innovativ bewirtschaftet, auf dass noch lange der Rebberg am Tor zur Weinstadt Zürich den Willkommgruss entbiete und man in den Zunftstuben mit Zürcher Stadtwein anstossen kann!

Stefan V. Keller

Zürich ist eine Wirtschaftsmetropole, eine Finanzhochburg und eine Weltstadt. – Und Zürich ist auch ein Weindorf, wie das zeitlose Bild der ländlichen Kirche über dem Rebberg am Limmatufer zeigt.

«Uner Zürich an der Limmat auf ein Stund gemeinen Fusswegs an einem schönen fruchtbaren Weinberg auf der rechten Seite des Wassers liget das Dorf Höngk.» Das war 1548. Und – obwohl Höngg längst ein Quartier der Stadt Zürich geworden ist: Das landschaftliche Idyll gibts immer noch!

Dorf und Kirche

Über die Anfänge der einst bescheidenen Bauernsiedlung, die in der zweiten Hälfte des ersten Jahrtausends liegen mögen, ist kaum Ge-

sichertes bekannt. Wie andernorts betrieb man Ackerbau und Viehzucht; hier vielleicht ergänzt durch den Fischfang in der Limmat. Das Grossmünsterstift in Zürich hatte ein Zehntenbezugsrecht und das Kloster Einsiedeln Grundbesitz in Höngg. Die Kirche, eine der ältesten im Umkreis, soll im frühen Mittelalter dem Kloster St. Gallen übertragen worden sein.

Diese Kirche hatte einst ein grosses Einzugsgebiet, zu dem Oberengstringen, Affoltern und Regensdorf gehörten. Sie wurde 1359 durch Ritter Johannes von Seen, einem Lehensträger der Freiherren von Regensberg, an das Kloster Wettingen verkauft. Das Aussehen des Vorgängerbauwerks der etwa aus dem 11. Jahrhundert stammenden romanischen und seither mehrmals gegen Westen verlängerten Kirche ist unbekannt. Der markante Turm wurde vermut-

lich im 15. Jahrhundert über der bestehenden Apsis erstellt. Nach einem stürmischen Reformationsverlauf um 1520 blieb das Recht, den reformierten Pfarrer einzusetzen, noch bis 1837 beim Kloster Wettingen.

Rebwerk und Wein

«Über aller anderen Arbeit des Höngger Bauern stand das Rebwerk», liest man in einem Zeugnis aus dem 19. Jahrhundert. Dies galt auch für die Zeit davor – eine erste Erwähnung des Rebbaus finden wir 1312. Und in der Dorf-Offnung von 1338 heisst es: «Aber mag ein jeglicher, der sesshaft ist ze Höngg in dem dorff, den win der im gewachsen ist an sinen reben, zu der tabern [Taverne] mit der alten Mass von Zürich, da zeichnet ist mit dem zeichen des probstes, das ist ein crutz, schenken.» Noch 1828 zählte man 76 Baumtrotten; die «Kreuzmannstrotte» soll die Jahrzahl

1322 getragen haben. Die meistangebauter Sorte war in früheren Zeiten der Rauschling; rote Gewächse machten keine zehn Prozent aus. Um 1800 betrug die gesamte Höngger Rebfläche 118 Hektaren; sie stieg bis ins Jahr 1892 auf 131 Hektaren, verteilt auf zweihundert Eigentümer. Damals war Höngg die drittgrösste Rebbaugemeinde im Kanton Zürich. Heute sind es noch 8 Hektaren und drei Besitzer.

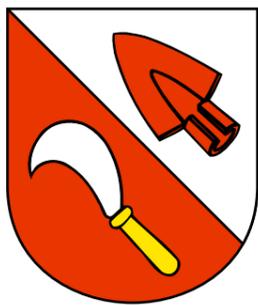
Zürcher Stadtwein vom Chillesteig Höngg

Seit 1346 ist das Geschlecht der Zweifel in Höngg erwähnt. 1898 gründeten Emil und Paul Zweifel die Firma Gebrüder Zweifel. Ihr Stammhaus von 1633 ist in einzelnen Elementen – beispielsweise die prächtigen Holzwände zwischen Wohnteil, Tenn und Stall – noch erhalten.



Dachsen

Weinländer Herbstfest 2006



Die Pflugschar und das Rebmesser: Einfacher und präziser könnte man die ursprüngliche Wesensart eines typischen Weinländer Bauerndorfes nicht charakterisieren. Ackerbau und Rebwerk bestimmten über Jahrhunderte Erscheinungsbild und Alltag in der heute noch ländlich geprägten Region im Norden des Kantons Zürich.

Die Symbole der alles dominierenden Landarbeit erscheinen für die im Frühmittelalter entstandene Siedlung Dachsen in einer Bildscheibe der Vogtei Laufen bereits 1571. Die rote Farbe wurde später gewählt, weil die Gemeinde Benken genau dasselbe Wappenbild mit den blau-silbernen Zürcherfarben bereits belegt hatte. – Trotz vieler Gemeinsamkeiten, von denen der Rebbaubau für uns das hervorstechendste Merkmal ist, hat jede Weinländer Gemeinde ihre liebenswerte Eigenart: Benken beispielsweise ist am Hang des Cholfirsts gelegen, Dachsen am Ufer des Rheins, Andelfingen ist ein Brückenort und Rheinau ein Klosterstädtchen... Weil sich alle 24 Gemeinden des Bezirkes am Weinländer Herbstfest 2006 in Dachsen präsentieren, wollen wir unser Augenmerk heute auf diese Ortschaft richten.

Dachsen: altes Dorf, junge Gemeinde

Im Jahr 1976 feierte Dachsen das 1100-jährige Jubiläum seiner ersten urkundlichen Erwähnung. Im Mittelalter und noch bis weit in die Neuzeit hinein gehörte das im 15. Jahrhundert siebzehn Haushaltungen zählende Dorf zur «Laufener Mark» (der Name «Laufen» rührt vom Rheinfall her), war Teil der Pfarrei Laufen, unterstand dann auch der Vogtei Laufen und wurde 1814 mit Uhwiesen und Flurlingen zu einer einzigen Gemeinde verschmolzen.

Es gehört zur Eigenart ländlicher Dorfgemeinschaften mit ihren Eigenverantwortung tragenden Bauern, dass sie ihre Angelegenheiten gerne selber regeln. Mit der Einführung einer neuen Kantonsverfassung im Jahre 1831 nahmen die Dachsener ihre Zukunft in die eigene Hand. Acht Tage vor der Verteidigung stellten sie das Gesuch an die Zürcher Regierung, eine eigene Gemeinde bilden zu dürfen. Mit Erfolg: Die Trennung von den beiden andern Dörfern wurde am 17. Juli 1831 vollzogen.

Auch heute ist noch die Hälfte der Gemeindefläche Wies- und Ackerland. Das Dorf aber hat sich wegen seiner schönen landschaftlichen Lage, seiner guten Verkehrserschlies-



Das kleine Gotteshaus am Fusse des Dachsemer Rebhanges «Bergli» und «Chessler» ist eine spätmittelalterliche Filialkapelle der Hilariuskirche beim Schloss Laufen.

Foto Stefan V. Keller

Gegen 40 000 Besucher pilgerten am Herbstfest 1996 durch das malerische Dorf Dachsen und liessen sich von den Weinländern in jeder Hinsicht verwöhnen. Archivfoto Dachsen

sung mit eigenem Bahnhof und der Anbindung an die A4 sowie der ausgezeichneten Infrastruktur in den vergangenen Jahren fast boomartig zur begehrten Wohngemeinde mit 1750 Einwohnern entwickelt.



Dachsen und sein Rebgebiet auf der «Wildkarte», ediert 1864.

Vom Dachsemer

Gemeint ist der Wein aus den Reben am vierzig Meter hohen Südwesthang über dem Dorf Dachsen, das unterhalb des Rheinfalltes auf einer Terrasse über dem steil abfallenden Flussufer liegt. Wie die Karte aus der Mitte des 19. Jahrhunderts zeigt, wurden

damals sogar auf der Ebene Weinstöcke gepflanzt, und man zählte gegen ein Dutzend Trotten in Dorf und Weinberg. Schon 1775 hatte man bei einer Bevölkerungszahl von 283 Seelen rund 28 Hektaren Reben verzeichnet. Heute sind es noch 7,6 Hektaren, die zu 80 Prozent mit Blauburgunder Trauben bestockt sind; im Weiteren werden Sorten wie Riesling×Sylvaner, Zweigelt, Gewürztraminer, Regent, Garanoir und Rauschling von sieben Dachsener, zwei Uhwieser und einem Benkener Winzer gepflegt.

Weinländer Herbstfest: Zum vierten Mal in Dachsen

1978, 1985, 1996, 2006 – Dachsen eignet sich nicht nur von seiner Lage und Erschliessung her als idealer Ort zur Durchführung des traditionellen Weinländer Herbstfestes. Es braucht auch den Gemeinschaftssinn und die Leistungsbereitschaft des immer noch einem überblickbaren Kollektiv verbundenen Weinländer Schlages, um wiederholt einen solch grossen Anlass im Dienste der Region zu organisieren. Vielleicht ist es nicht zuletzt diese Atmosphäre dörflichen Zusammenstehens, welche die vielen Besucher aus der Stadt – neben all den Attraktionen, den feinen Weinen und den Köstlichkeiten, die einen erwarten – jeweils an die Wein-

Weinländer Herbstfest 2006

- 34 Beizen und Beizli
- über 35 Verkaufs- und Verpflegungsstände
- 23 landwirtschaftliche Ausstellungen
- 22 Wein- und Degustationsstände
- Kinderspielplatz und Kleinkinderbetreuung
- Live-Musik in diversen Lokalen
- Rebbergrundfahrten
- Beizli auf dem höchsten Punkt über Dachsen
- verschiedenste weitere Attraktionen

Programm am Samstag, 30. September

- 11:00 Uhr Fest-Eröffnung
- Eröffnungsfeier in der Scheune Schelling mit Primarschülern und der Musikgesellschaft Rheinau
- anschliessend Öffnung aller Stände und Lokale
- bis 04:00 Uhr Festbetrieb

Programm am Sonntag, 1. Oktober

- 08:00 Uhr Kaffeestube in der Mehrzweckhalle geöffnet
- 10:00 Uhr Gottesdienst in der Mehrzweckhalle
- ab 10:00 Uhr Öffnung aller Stände und Lokale
- bis 22:00 Uhr Festbetrieb

Kommen Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln nach Dachsen

- Die S33 Winterthur-Schaffhausen fährt Spezialzüge mit neuesten Kompositionen im Halbstundentakt und zusätzlichen Nachtkursen bis um 04:00 Uhr
- Das Postauto fährt während des Herbstfestes Spezialkurse
- Taxidienste werden angeboten

Weitere Informationen unter www.herbstfest2006.ch

länder Herbstfeste locken. Es wird auch dieses Jahr an nichts fehlen: In den «Beizen» gibts vom heissen Beinschinken mit Kartoffelsalat über die geräucherte Forelle bis hin zur Kürbissuppe und Raclette alles, was den Gaumen erfreut; ausserdem warten Kuchen, Torten und Wähen auf hungrige Festgänger. Altes Handwerk wird gezeigt: Hufschmiedearbeit, Korbflechten, Töpfern, Filzen... Auch die Landwirtschaft ist mit Trachten, Fischzucht, Schnapsbren-

neri, mit Rebber-Rundfahrten und einem Tierparadies vertreten.

Und – es wäre ja nicht ein Weinländer Herbstfest, wenn nicht sämtliche Gemeinden des Bezirkes Andelfingen mit ihren Ständen beteiligt wären. Drum: Auf nach Dachsen am letzten September-Wochenende, ein Degustationsglas gefasst, und rein in das gemütliche Festtreiben im schönen Zürcher Weinland!

Stefan V. Keller

Fisch vom Hochrhein und Zürcher Rotwein

Rotwein zu Fisch: Verstoss gegen eherne Regel oder akzeptable Variante?

Blick auf die Speisekarte: Ein Fischgericht natürlich; hier, im Restaurant am Ufer des Rheins. Dann der Blick auf die Weinkarte: Einen Weissen natürlich; alles andere wäre ein fundamentaler Stilbruch! «Stimmt schon lange nicht mehr», folgt fast unausweichlich der Einwand eines Tischgenossen. «Roter geht genau so gut.» – Was tun? Ausprobieren!

Ausprobieren. Das haben wir für unsere Leserinnen und Leser gemacht, und zwar am Gestade des Zürcher Rheins, im alten Fischerdorf Ellikon, welches zur Weinländer Gemeinde Marthalen gehört.

Die Degustationsrunde

Am 7. Juli überschritt unser Bundesrat den Rhein und besuchte Frau Ira Sattler, Bürgermeisterin der auf der deutschen Seite gelegenen Gemeinde Jestetten. Einige Tage zuvor aber hatte Frau Sattler die Zürcher Weinfreunde auf der Schweizerseite besucht; um der nachbarlichen Freundschaft willen und um am Degustationserlebnis teilzuhaben. Da musste natürlich auch die Gemeindepräsidentin von Marthalen, Frau Barbara Nägeli, mit von der Partie sein, und als dritte Dame gab Rösli Zürcher, die zwischen schweizerischem und deutschem Ufer pendelnde Fährfrau, der Expertenrunde die Ehre.

Die Fischgerichte

Direkt aus dem Rhein und speziell für unser Test-Vorhaben hatte der Ellikoner Fischer Walter Nägeli einen Fang Barben («Rheinhechte»)

Die Bürgermeisterinnen von «hüben und 'nübem», zusammengeführt von der Fährfrau – der Rhein mal nicht als Grenze, sondern als verbindendes Element.

Im Wappensaal des Hotels zum Schiff geht die Degustationsrunde der gestellten Frage auf den Grund: Passt Rotwein zum Fischgericht?



Auch Ellikon hat seinen eigenen kleinen Rebberg: An einem ehemaligen Prallhang der Thur wächst der «Schanzhalden». Er belegte bei der Bewertung der «Fischverträglichkeit» den dritten Rang.



Fotos Stefan V. Keller

«Rheinische sind ein gutes Essen. Hab' welche zwar noch nie gegessen, doch meines Vaters Bruders Sohn hat hinter einem Mann gegessen, der hat Rheinische sehen essen, und zwar im Schiff zu Ellikon.»

Das Hotel-Restaurant zum Schiff in Ellikon am Rhein ist für Gourmets, die beim Fischessen nicht nur zusehen möchten, eine erstklassige Adresse. Dafür bürgt die Auszeichnung mit dem «Goldenen Fisch».

Lässt sich über den Geschmack wirklich nicht streiten?

So kochen und geniessen andere Fischliebhaber in unserem Land einfache Fisch-Gerichte mit Rotwein:

Waadt/Lac Lemane	Felchenfilet au Salvagnin	mit Pinot-Gamay, fruchtig
Bern/Bielseeeregion	Fischragout	mit Pinot Noir, kräftig, pikant
Thurgau/Bodensee	Felchen in Blauburgunder	mit Blauburgunder, gehaltvoll
Tessin	z.B. Hecht, Salm, grilliert	mit Merlot, Bondola
Rheintal	Forelle in Rotwein pochiert	mit Blauburgunder o. ä.

Bei allen Gerichten wird zum Würzen nur Salz, Pfeffer, Zitrone, Kräuter und Rotwein verwendet, also keine Streuwürzen mit Geschmacksverstärkern. Wozu auch? Sollen die Gerichte salziger werden als salzig, saurer als sauer oder süsser als süss und damit auch die Weine säuerlich, bitter, unappetitlich?

Weshalb passen oft zu regionalen Speisen (auch zu Fisch-Gerichten) die regionalen Weine (auch die Rotweine), so hervorragend? Weil sie «früher» – als die industriellen Geschmacksverstärker, also künstliche Glutamate, noch fehlten – nur mit Salz, Pfeffer und Kräutern gewürzt wurden. Schön, dass diese Erfahrungen in der heutigen Alltagsküche wieder Einzug halten!

Eine alte Regel, sie gilt für Rot- und Weissweine, sagt dazu:

- Salziger Geschmack bei Speisen macht Wein milder, weniger trocken, angenehm kräftig.
- Saurer Geschmack bei (warm zubereiteten) Speisen lassen Weine weniger bitter, weniger gerbsäurig schmecken.
- Süsser Geschmack bei Speisen macht Wein weniger süss, trockener, saurer, bitterer.
- Geschmacksverstärker (Glutamate) machen Wein gerbsäuriger, rauer, unangenehm, fade.

Viele Fertigprodukte wie Bouillon, Saucen, Suppen, Fastfood, Gebäck und so weiter enthalten verschiedene Geschmacksverstärker und «ruinieren» damit die dazu servierten Weine.

Prüfen wir die alten Bauern-Weisheiten (und unsere Vorurteile) doch einmal kritisch mit lokalen Weinen und Produkten. Wir werden Wunder und Genuss pur erleben – auch ohne Kunst-Glutamat. Rezepte dazu findet man in Kochbüchern, bei Betty Bossi, bei Ihrem Fischanbieter und im Internet, zum Beispiel auf der Website www.fischerweb.ch.

Herbert Schmid, Wermatswil



beim Eindunkeln mit Weidling und Netz eingeholt. In einem Holzkasten verweilten dann die am Leben gelassenen Fische im Rheinwasser, bis sie frisch in die Küche und darauf als «Barbe gebacken» auf den Teller kamen. Daneben wurden zur Weinprobe «Forelle pochiert an Weissweinsauce» und «Egli in Butter» serviert.

Die Weine

Zu jedem der drei Fischgerichte wurden drei Zürcher Weine aus rotem Gewächs verkostet; leichte und schwerere, jüngere und ältere Jahrgänge, aus Stahltank und Holzfass; auch ein Rosé und ein Federweisser waren dabei.

Das Resultat

Die Fische waren köstlich, die Weine allesamt von bester Qualität. Doch darum ging es nicht. Wie harmonisiert Rotwein zum Fischgericht? So hiess die Frage, die es vorurteilslos und in verdeckter Degustation zu prüfen galt. Um es vorwegzuneh-

men: Die Antworten fielen nicht eindeutig aus. Am meisten Punkte erntete die Kombination eines Gamaret Jahrgang 2004 aus Wiesen-dangen mit 12,2 Prozent Alkohol zur gebackenen Barbe. Den zweiten Rang belegte ein Federweisser Jahrgang 2005 mit 13 Prozent Alkohol aus Meilen zur Forelle pochiert, dicht gefolgt vom Ellikoner Blauburgunder Jahrgang 2003 mit 14,5 Prozent Alkohol zum Egli in Butter. Ein etwas süsslicher Rosé zur Forelle landete auf dem zweitletzten Platz, und am wenigsten Beifall erntete ein teilweise im Barrique gereifter Zweigelt zu demselben Gericht. Die übrigen Kombinationen mit Blauburgunderweinen sowie einem Acolon zu Barbe und Egli erhielten leicht über dem Durchschnitt liegende Noten, doch wirklich überragende Entdeckungen blieben aus. «Entweder den

Wein trinken oder den Fisch essen», lautete das härteste Urteil auf einem der Degustationsblätter. Andere Notizen enthalten Feststellungen, die beim eigenen Kredenzen nutzbringend berücksichtigt werden können: «Der Wein darf nicht zu warm sein», «Holzbetonter Wein stört den Fischgenuss», «Das Gewürz Dill an der Fischsauce verträgt sich nicht mit dem Wein», oder «Zitrone, Mayonnaise und Gewürze zum gebackenen Fisch weglassen; besser ist Salz.» Und fast tröstlich liest man zur Kombination Gamaret / Barbe gebacken: «Das geht gut! Nicht dass der Wein am Fisch wachsen würde, aber er ist ein angenehmer Begleiter.»

Fazit: Rotwein zu Fisch ist offenbar doch nicht ganz unproblematisch. Doch machen Sie es wie wir: Probieren Sie es aus!

Stefan V. Keller



Weinland und Winterthur

September

Agenda

Kleinandelfingen

Samstag, 2. Sept., 11 bis 24 Uhr: Schiterberger-Wy-Fäscht der Kleinandelfinger Rebgenossenschaft

Oberneunforn TG

Samstag, 9. Sept., 11 bis 20 Uhr: Herbst im Rebberg mit Henggartner und Neunforner Weinen von Rudolf und Hedi Engel; dazu die bekannte Böllewähe und Schinken im Brotteig im Rebberg «Im Abt»; bei schlechtem Wetter im Degustationsraum an der Herrengasse 16

Winterthur Wülflingen

Donnerstag, 14. Sept., 19 Uhr: Lesung mit Dr. Lukas Guidon bei R. und M. von Meiss in der Wyschür Weiertal an der Rumstalstrasse 55

Winterthur Wülflingen

Freitag, 22. Sept., 18 Uhr: Finissage bei R. und M. von Meiss in der Wyschür Weiertal an der Rumstalstrasse 55

Trüllikon

Samstag / Sonntag, 23./24. Sept., jeweils 13 bis 18 Uhr: Weindegustation bei Natalie und Stefan Leu an der Widmergasse 9

Unterstammheim

Samstag, 2. Sept., 14 bis 20 Uhr, Sonntag, 3. Sept., 11 bis 18 Uhr: Winzerapéro bei Käthi und Ruedi Frei im Oberdorf 5b

Trüllikon

Samstag, 9. Sept., 15 bis 19 Uhr, Sonntag, 10. Sept., 11 bis 18 Uhr: Degustation und Weinverkauf mit Verpflegungsmöglichkeit im Beizli bei Familie Dünki im Seidenhof 1 und 2

Winterthur Wülflingen

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

Winterthur Wülflingen

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

Alten

Sonntag, 3. Sept., 11 bis 19 Uhr: Weindegustation mit Festwirtschaft bei Robert Meier im Winkel 10

Oberneunforn TG

Sonntag, 10. Sept., 11 bis 17 Uhr: Brunch im Rebberg und Jazzmatinée mit Omri Ziegele bei Rudolf und Hedi Engel im Rebberg «Im Abt»; bei schlechtem Wetter im Degustationsraum an der Herrengasse 16

Neftenbach

Sonntag, 24. Sept., 11 bis 18 Uhr: Trauben stampfen und pressen, Vogelscheuchentwettbewerb, Fassrollete, Weindegustation und Festwirtschaft bei der Stadttrotte und dem Weinbaumuseum an der Wartgutstrasse

Dachsen

Wochenende vom 30. September und 1. Oktober: Weinländer Herbstfest Programm siehe Seite 4

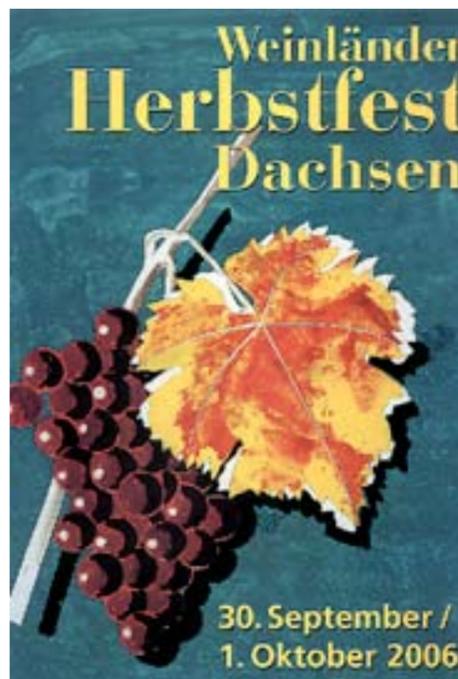
Oktober

Winterthur Wülflingen

Sonntag, 1. Okt., 11 bis 17 Uhr: Suuser-Sunntig – ein fröhliches Fest mitten im Wümmet 2006 in der Trotte des Strickhofs Wülflingen an der Weinbergstrasse

Oberneunforn TG

Samstag, 14. Okt., 12 bis 18 Uhr, Sonntag, 15. Okt., 12 bis 17 Uhr: Degustation mit Henggartner und Neunforner Weinen von Rudolf und Hedi Engel – das spezielle Wochenende mit Treberwürsten im Rebberg «Im Abt»; bei schlechtem Wetter im Degustationsraum an der Herrengasse 16

**Winterthur Wülflingen**

Freitag, 27. Okt., 18 Uhr: Kunstapéro bei R. und M. von Meiss in der Wyschür Weiertal an der Rumstalstrasse 55

November

Events unserer Weinbauvereine, Rebbauern und Kelterer in der Herbstsaison 2006

Fahrhof-Neunforn TG

von November bis Februar jeweils samstags um 11.30 /15.30 und 19.30 Uhr: WINEO-Wurstessen (Treberwurst) in Peter Egloffs Buschenschenke zum Vogelsang; Anmeldung erforderlich 052 745 10 60

Oberneunforn TG

Samstag, 11. Nov., 17 bis 23 Uhr, Sonntag, 12. Nov., 12 bis 17 Uhr: Degustation und Verkauf von Henggartner und Neunforner Weinen von Rudolf und Hedi Engel, dazu Bernerplatte mit allem, was so dazugehört, im Rebberg «Im Abt»; bei schlechtem Wetter im Degustationsraum an der Herrengasse 16 (Anmeldung erforderlich 052 364 13 32)

Winterthur Wülflingen

Freitag, 3. Nov., 18 Uhr: Finissage bei R. und M. von Meiss in der Wyschür Weiertal an der Rumstalstrasse 55

Winterthur

Freitag bis Sonntag, 10. bis 12. November: Weinländer Weinmesse in der Mehrzweckhalle «Teuchelweiher» an der Zeughausstrasse 67

Winterthur Wülflingen

Freitag, 10. Nov., ab 19 Uhr, Samstag, 11. Nov., ab 18 Uhr: Metzgete bei R. und M. von Meiss in der Wyschür Weiertal an der Rumstalstrasse 55 (Anmeldung empfohlen 052 222 70 61)

Wil ZH

Samstag, 4. Nov., ab 15 Uhr: Rafzerfälder Wy-Treff – Degustation der Rafzerfelder Weine und Krönung der Weinprinzessin 2006/07 mit Musik und Festwirtschaft in der Mehrzweckhalle Landbühl

Dachsen

Freitag, 24. Nov., ab 18 Uhr, Samstag, 25. Nov., ab 11 Uhr: Degustation mit Raclette, Bauernschüblig und Chnusperspeck bei Familie Hübscher in der Wyschür an der Dorfstrasse 28

Unterstammheim

Samstag, 25. Nov., 14 bis 22 Uhr, Sonntag, 26. Nov., 11 bis 20 Uhr: Weindegustation, Wildschweinspezialitäten und Spezial Panettone bei Käthi und Ruedi Frei im Oberdorf 5b

Wildensbuch

Samstag, 25. Nov., 15 bis 24 Uhr, Sonntag, 26. Nov., 1030 bis 18 Uhr: Heurigen Weinfest mit Weindegustation und Weinverkauf, Raclette-Riesling-Suppe, Salsiz und frischem Weisswein vom Fass; am Samstag von 17 bis 22 Uhr mit dem Orgelpausch Basadingen; am Sonntag ab 10.45 Uhr Frühschoppenkonzert des Musikvereins Andelfingen – im geheizten Gewächshaus auf dem Areal «Gmües-Peter»

Dezember

Oberneunforn TG

Sonntag, 3. Dez., 12 bis 16 Uhr: Degustation und Verkauf von Henggartner und Neunforner Weinen von Rudolf und Hedi Engel – traditionell zum 1. Advent mit Madeleine und Albert Imfelds berühmter Gulaschsuppe im Rebberg «Im Abt»; bei schlechtem Wetter im Degustationsraum an der Herrengasse 16

Benken

Samstag / Sonntag, 9./10. Dez., jeweils 14 bis 17 Uhr: Advents-Weindegustation bei Kerzenlicht im weihnachtlich dekorierten Weinkeller von Familie Steinmann zur «Alten Post» an der Haarengasse 3

Neftenbach

Samstag, 9. Dez., 11 bis 18 Uhr: Festtagsapéro, Degustation und Weinverkauf im Weingut Jürg Saxer

Winterthur Wülflingen

Donnerstag, 14. Dez., 17 bis 20 Uhr: Weihnachtsverkauf des Strickhofs Wülflingen – grosse Auswahl an Festtagsweinen und Weingeschenken in der Trotte an der Weinbergstrasse

Eglisau

Samstag, 16. Dezember, 18 Uhr: Raclette-Plausch bei Marlies und Heinz Gantner an der Wilerstrasse 18

Teufen

Freitag, 15. Dez., 17 bis 21 Uhr, Samstag, 16. Dez., 13 bis 18 Uhr: Weihnachtsdegustation mit diversen Geschenkideen und Wettbewerb bei Beat Kamm auf dem Weingut Schloss Teufen

Rafz

Wochenende vom 16./17. Dez., jeweils ab 13 Uhr: Adventsdegustation bei Peter und Reni Baur-Ammon im Hegi 26

Januar

Rafz

Freitag, 2. Februar, ab 11 Uhr: Drittes Rafzer Treberfest – Weindegustation und gemütlicher Festbetrieb mit der Musikgesellschaft Rafz bei Peter und Reni Baur-Ammon im Hegi 26

Oberneunforn TG

Samstag, 24. März, 12 bis 18 Uhr, Sonntag, 25. März, 12 bis 17 Uhr: Degustation und Verkauf von Henggartner und Neunforner Weinen, und zum Frühlingsanfang im Rebberg tischen Rudolf und Hedi Engel Köstlichkeiten aus ihrer Küche auf – im Rebberg «Im Abt»; bei schlechtem Wetter im Degustationsraum an der Herrengasse 16

Alle aktuellen Events auch auf:

www.zuercherwein.ch

In der Frühjahrsausgabe von Rabe und Wii alle Events ab April 2007

Feb./März



Zürich und Unterland

Weiningen

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

Boppelsen

Freitag, 8. Sept., 15 bis 20 Uhr: Degustation und Verkauf im Rebhüsl von C. und R. van Rijn

Dättlikon

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

Boppelsen

Samstag, 23. Sept., 11 bis 16 Uhr: Degustation und Verkauf bei C. und R. van Rijn am Bopplisser Herbstmarkt an der Hinterdorfstrasse

Kloten

Samstag, 23. Sept., 11 bis 21 Uhr, Sonntag, 24. Sept., 11 bis 16 Uhr: Gerlisberger Herbstmarkt auf dem Hof von Familie Leo Isler in Gerlisberg

Watt

Donnerstag, 19. Okt., 2045 Uhr: Blues-Abend mit einem Schluck Zürcherwein an der Hausbar bei Anita und Karl Wegmüller im historischen Gewölbekeller «im Gwölb» an der Niederhaslistrasse 119 (Details zum Programm siehe www.gwoelb.ch)

Watt

Donnerstag, 2. und 16. Nov., jeweils 2045 Uhr: Blues-Abend mit einem Schluck Zürcherwein an der Hausbar bei Anita und Karl Wegmüller im historischen Gewölbekeller «im Gwölb» an der Niederhaslistrasse 119 (Details zu den Programmen siehe www.gwoelb.ch)

Teufen

Freitag, 1. Dez., 17 bis 21 Uhr, Samstag, 2. Dez., 13 bis 18 Uhr: Weihnachtsdegustation mit diversen Geschenkideen und Wettbewerb bei Beat Kamm auf dem Weingut Schloss Teufen

Eglisau

Samstag, 2. Dezember, 18 Uhr: Raclette-Plausch bei Marlies und Heinz Gantner an der Wilerstrasse 18

Eglisau

Samstag, 9. Dezember, 18 Uhr: Raclette-Plausch bei Marlies und Heinz Gantner an der Wilerstrasse 18

Zürich Höngg

Samstag, 6. Januar, 11 Uhr: Dreikönigs-Wein-Vernissage – das erste Weinereignis des neuen Jahres in der Zweifel WeinLaube an der Regensdorferstrasse 20

Watt

Donnerstag, 25. Jan., 2045 Uhr: Blues-Abend mit einem Schluck Zürcherwein an der Hausbar bei Anita und Karl Wegmüller im «Gwölb» an der Niederhaslistrasse 119

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

Zürich Höngg

Freitag, 8. Sept., 16 bis 20 Uhr, Samstag, 9. Sept., 11 bis 17 Uhr: Wine, Jazz & Barbecue – grosse Degustation unserer Wein-Klassiker mit Live-Musik und Grillfest in der Zweifel WeinLaube an der Regensdorferstrasse 20

Weiningen

Sonntag, 24. 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

Watt

Donnerstag, 7. Sept., 2045 Uhr: Blues-Abend mit einem Schluck Zürcherwein an der Hausbar bei Anita und Karl Wegmüller im historischen Gewölbekeller «im Gwölb» an der Niederhaslistrasse 119 (Details zum Programm siehe www.gwoelb.ch)

Otelfingen

Freitag, 8. Sept., 18 bis 02 Uhr, Samstag, 9. Sept., 11 bis 02 Uhr: Degustation mit Festwirtschaft, Musik und Tanz, gemütliches Zusammensein bei einem Glas Wein – und auch für den Hunger ist gesorgt an Ernst Meiers Wüstitübl-Fest an der Vorderdorfstrasse 20+22

Watt

Donnerstag, 28. Sept., 2045 Uhr: Blues-Abend mit einem Schluck Zürcherwein an der Hausbar bei Anita und Karl Wegmüller im historischen Gewölbekeller «im Gwölb» an der Niederhaslistrasse 119 (Details zum Programm siehe www.gwoelb.ch)



Freienstein

Freitag, 24. Nov., 18 bis 24 Uhr, Samstag, 25. Nov., 11 bis 24 Uhr: Neuntes Treberwurstessen bei den Winzerfamilien Gehring, Huwiler, Kamm und Soland in der Trotte Freienstein (Hinweisschilder beachten)

Eglisau

Samstag, 25. November, 18 Uhr: Raclette-Plausch bei Marlies und Heinz Gantner an der Wilerstrasse 18

Weiningen

Samstag / Sonntag, 25./26. Nov., jeweils ab 10 Uhr: Advents-Weindegustation bei Hanspeter und Ruth Haug im Wiesetäli an der Friedhofstrasse 30

Dättlikon

Donnerstag, 9. Nov., 17 bis 22 Uhr, Freitag, 10. Nov., 17 bis 22 Uhr, Samstag, 11. Nov., 14 bis 22 Uhr, Sonntag, 12. Nov., 12 bis 18 Uhr: Treberwurst-Essen im geheizten Keller bei Familie Steiner im Oberdorf 8

Zürich Höngg

Freitag, 1. Dez., 16 bis 20 Uhr, Samstag, 2. Dez., 11 bis 17 Uhr, Sonntag, 3. Dez., 11 bis 16 Uhr: Christmas Tasting – grosse Degustation und originelle Geschenk-Ideen in der Zweifel WeinLaube an der Regensdorferstrasse 20

Buchs ZH

Samstag, 20. Januar, 12 bis 19 Uhr: In der Brennmaische erhitzte Treberwüste vom Dorfnetzger, hergestellt mit Lauchgemüse und Kartoffeln am Treberfest der Weinbau-Gemeinschaft Wolfacher auf dem Parkplatz beim alten Bahnhof Buchs

Watt

Donnerstag, 22. Feb. und 29. März, jeweils 2045 Uhr: Blues-Abend mit einem Schluck Zürcherwein an der Hausbar bei Anita und Karl Wegmüller im historischen Gewölbekeller «im Gwölb» an der Niederhaslistrasse 119 (Details zu den Programmen siehe www.gwoelb.ch)

Zürichsee und Oberland

Wetzikon

Mittwoch, 30. August bis Montag, 4. September an der Züri-Oberland-Mäss:

- Weine vom Weingut Gehring in Freienstein
- Müly Wy von Peter Graf aus Rafz
- Zürichseeweine vom Weingut Rebhalde der Familie Hohl in Stäfa
- 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

Feldmeilen

Sonntag, 24. Sept., 10 bis 20 Uhr: Suusersunntig mit frischem Suuser zu Suuserwürsten und Traubensaft frisch ab Presse bei Familie Schneider im Weingut Hasenhalde an der Bünishoferstrasse 106

Herrliberg

jeden ersten Samstag des Monats von 10 bis 16 Uhr: Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfgut an der Seestrasse 1

Stäfa

Sonntag, 1. Okt., 11 bis 18 Uhr: Suuser Sundig bei Suuser, Weinbauernwürsten und Kürbissuppe mit dem Ländlerquartett «Am Wildbach» bei August Pünter an der Glärnischstrasse 53

Stäfa

Sonntag, 1. Okt., 11 bis 18 Uhr: Stäfner Suuser-Sunntig bei Familie Hohl auf dem Weingut Rebhalde an der Hinteren Püntackerstrasse 25



**1. OKTOBER
11 BIS 18 UHR**

Herrliberg

jeden ersten Samstag des Monats von 10 bis 16 Uhr: Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfgut an der Seestrasse 1



Obermeilen

Samstag, 9. Sept., 11 bis 20 Uhr, Sonntag, 10. Sept., 11 bis 18 Uhr: Weinpavillon mit Gratiseintritt zur Weinausstellung und Gelegenheit, die Weine aller 14 persönlich anwesenden Zürichsee-Weinbauern zu probieren; dazu Wettbewerb mit attraktiven Preisen und Steinpilz-risotto, Suuserwürscht und Spiessli im Pavillon-Beizli der Auto Graf AG an der Seestrasse 941



Küsnacht

jeden Mittwoch, Samstag und Sonntag bis 22. Oktober; jeweils 14 bis 17 Uhr: «Von der Traube zum Wein» – 125 Jahre Welti Weine im Ortsmuseum Küsnacht am Tobelweg 1

Stäfa

Sonntag, 1. Okt., 11 bis 18 Uhr: Suusersunntig mit frischem Suuser und Verpflegung vom Grill bei Reto Honegger auf dem Weingut am Lattenberg in der Mutzmalen 27

Stäfa

Sonntag, 15. Oktober: Suuser-Sunntig bei Familie Hohl auf dem Weingut Rebhalde an der Hinteren Püntackerstrasse 25

Egg

Samstag, 28. Okt., 10 bis 15 Uhr: Rebzunft Egg am Egger Bollenmärt am Märplatz

Meilen

ab 11. November bis Weihnachten, samstags jeweils 11 bis 16 Uhr: Kostenlose Degustation aller Weine des Jahrgangs 2006 bei Hermann und Cécile Schwarzenbach im Weinkeller der Reblauben an der Seestrasse 867 in Obermeilen

Uerikon

Samstag / Sonntag, 25./26. Nov., jeweils 12 bis 18 Uhr: Advents-Degustation bei Monica Hasler Bürgi und Matthias Bürgi in der Rütihof-Scheune an der Rütihofstrasse 13

Wermatswil

Samstag, 2. Dez., 10 bis 16 Uhr: Weinverkauf und Degustation Müller-Thurgau «Wermatswil 2005» sowie Verkauf «Kleinjogg-Marc» mit Festwirtschaft und Weinsuppe ab offenem Feuer anlässlich des Weihnachtsmarktes Wermatswil im Gujerhaus

Herrliberg

jeden ersten Samstag des Monats von 10 bis 16 Uhr: Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfgut an der Seestrasse 1

Eiszucker

Edle Süsse aus gefrorenen Trauben

150 Grad Oechsle in Freienstein und gar über 175 Grad in Unterstammheim: Das muss ja ein hochalkoholisches Konzentrat geben; einen Wein, an dem man nur nippen darf. Gefehlt! Zwar sollte man ihn tatsächlich nur nippen, aber nicht wegen seines Alkoholgehalts, sondern weil er so köstlich süss, so traumhaft lecker ist.

In der letzten Ausgabe von «Räbe & Wü» haben wir von der Eisweinernte in den frühen Morgenstunden des 27. Novembers 2005 berichtet, als im Geisstig in Freienstein und in einer Rebparzelle in Unterstammheim bei minus 10 Grad Celsius mit klammern Fingern gefrorene Trauben gelesen wurden. – Heute wissen wir, dass sich der winterliche Wümmet mehr als gelohnt hat.

Traubenzucker statt Alkohol

Eiswein wird anders gekeltert als die zeitig eingebrachten Trauben, schon wegen des extrem hohen Zuckeran-

teils im Traubenmost. Dem gegenwärtigen Trend zu weniger alkoholreichen und damit harmonischeren Weinen folgend, wird nun nicht der gesamte Zuckergehalt zu Alkohol vergoren, sondern die Gärung durch Abkühlen zum geeigneten Zeitpunkt gestoppt. Dadurch können Volumenanteile Alkohol von beispielsweise nur 10 Prozent angesteuert werden. Dafür bleiben bis gegen 200 Gramm Trauben- und Fruchtzucker pro Liter erhalten. Dass ein solcher Wein eher bei Kerzenlicht als unter dem Sonnenschirm getrunken wird, bedarf wohl keiner weiteren Erklärung. Stellen wir lieber die beiden Zürcher Eisweine des Jahrgangs 2005, beide aus der Sorte Blauburgunder «Mariafeld» gewonnen, kurz vor:

Freiensteiner Eiswein

Am Südhang des Irchels, fast oben am Waldrand, blicken Peter und Yvonne Gehring aus ihrem Weingut mitten im prächtigen Rebberg auf die Burgruine Freienstein hinunter. Im Keller aber lagert neben manchem schönem und preisgekröntem Tropfen der letztjährige Eiswein im Eichenfässchen. Eine Zeitlang wurde

der Saft ins Freie gestellt, um durch das Abkühlen die Gärung zu beenden. Dadurch wurden von den 150°Oechsle nur rund 80° vergoren. Im September sollen die gut 200 Liter in 37,5 cl Flaschen abgefüllt und im November/Dezember zum Preis von 45 Franken ab Haus verkauft werden. Mit seiner präsenten Süsse und einem minimalen Holzton soll er bei spezieller Gelegenheit, allein oder zu einem Dessert, getrunken werden.

Eiswein vom Staatskeller

Kellermeister Werner Kuster hat den Stammer Eiswein im Klosterkeller zu Rheinau bereitet. Sorgfältig wurden die gefrorenen Beeren von Hand der pneumatischen Presse zugeführt. Auch Kuster hat durch Kühlen die Gärung vorzeitig gestoppt: Der Alkoholgehalt liegt hier bei 9,5 Volumenprozenten. Gut 5000 Flaschen stehen in allen Mövenpick-Verkaufsstellen bereit: 37,5 cl Eiswein zum Preis von 39 Franken versprechen exklusiven Genuss zu Aprikosenkuchen, gekochten Birnen oder zu herbem, trockenem Ziegenkäse ...

Stefan V. Keller



Während der Eiswein vom November 2005 bei Peter Gehring im Geisstig in Freienstein noch im Barrique ruht und die schlanke Flasche mit dem Jahrgang 1998 als übriggebliebene Rarität von vergangenem Ernteglück kündigt, ist der köstliche Saft der Staatskellerei Zürich aus gefrorenen Unterstammer Trauben von Arthur Frei bereits abgefüllt und in der Weinloge am Rheinauer Klosterplatz erhältlich.



Fotos Stefan V. Keller

Die Reminiszenz:

Der Traubenwächter vom Schiterberg



Der Traubenwächter im Kleinandelfinger Schiterberg. Reproduktion einer historischen Aufnahme aus dem Heimatkundlichen Archiv Andelfingen.

«Um ein paar Trauben» heisst die Geschichte, die der Marthaler Verdingbub Gottfried Keller vor hundert Jahren erlebt und später niedergeschrieben hat. Sie handelt in einer Zeit, als im Schiterberg der Traubenwächter mit seiner Flinte nicht nur die Vögel, sondern auch die Traubendiebe verscheuchte.

Begonnen hatte es mit einem Herbstmanöver. Von Marthalen aus waren die drei Buben Gottfried, Jakob und Emil den Soldaten bis in die Gegend von Frauenfeld gefolgt, und erst bei Gefechtsabbruch merkten sie, wie weit sie sich von der Heimat entfernt hatten.

«Nun mussten wir den langen Weg auf der staubigen Landstrasse zurückkehren», berichtet der Erzähler, «und wir waren froh, als endlich der Andelfinger Kirchturm in Sicht kam. Unser Hunger war gross, denn wir hatten ja nichts zu essen mitgenommen. Von Kleinandelfingen nahmen wir die Abkürzung der Thur entlang zum Schiterberg. Als das Steigen durch die Reben begann, spürten wir so recht unsere Müdigkeit, legten uns ans Bord und schauten über uns. Da lachten uns die reifen Trauben aus dem roten Reblaub entgegen. Kurz entschlossen sprangen wir hoch, rissen ein paar Trauben ab und waren schon wieder unten auf dem Weg.

Nun setzten wir den steilen Aufstieg fort, in dem wir eifrig von den süssigen Beeren pickten. Wir waren so darin vertieft, dass wir den Traubenwächter nicht bemerkten, der mit seinem Hund oben beim Rank stand und auf uns wartete. Erst als er mich am Kittel fassen wollte mit den Worten: «Trube gschtote!» schreckten wir auf. Ich lief in den Wald, immer erwartend, der Hund würde mich packen oder der Traubenwächter würde mir einen Schuss aus seiner Rollflinte nachsenden. Ich rannte um mein Leben, bis ich erschöpft bei der Marthaler Obermühle ankam.

Wo waren meine Freunde? Hatte der Mann einen erwischt? Dann würde es auskommen, wer die Traubenschelme waren! Furchtbar, wenn gar unser Sekundarlehrer davon erfahren würde!

Ich suchte zuerst Emil auf. Er war zu Hause – aber Jakob fehlte. Als wir nochmals zu seinem Elternhaus schlichen, stand dort eine Anzahl Männer beisammen. «Nun hat ihn der Landjäger gebracht!» war unser Gedanke. Wir schlichen uns zur Gruppe und sahen, dass die Ursache des Auflaufs eine geblähte Kuh war. Plötzlich legte sich eine Hand von hinten auf meine Schulter. «Jetzt hat er dich doch!» durchfuhr es mich. Ich schaute mich totenbleich um – doch es war Jakob, der aus Angst den Rebberg hinuntergerannt, über Oerlingen gelaufen und soeben erst nach Hause gekommen war.»



Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.
NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN

«Nicht viele Grosstädte nördlich der Alpen können für sich in Anspruch nehmen, das Zentrum einer Weinbauregion zu sein.» Diese Aussage steht für Zürich; ich habe sie in der Extra-Beilage des europäischen Weinmagazins «Vinum» gelesen. Es erfüllt uns mit Genugtuung, wenn solche wichtigen, aber zu wenig bekannten Feststellungen von kompetenter Seite über unsere Region hinausgetragen werden. – Darf ich noch aus einem Satz zitieren, der mich gefreut hat? «Trotz der beeindruckenden Vielfalt der Zürcher Weine findet der Weinreisende zwischen Rhein und Zürichsee auch Gemeinsamkeiten: Idyllische Bodenständigkeit kontrastiert überall mit den Ideen der neuen Winzergeneration. Wir erleben geradezu einen kreativ-innovativen Flächenbrand.» Lassen wir ihn brennen.

Ihr Redaktor Stefan V. Keller

IMPRESSUM



Halbjahresschrift des
Zürcher Weinbauverbands
Auflage: 38 000 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