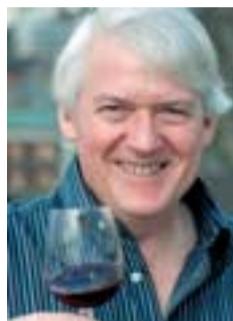


# Räbe & Wi

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS · NR. 22 · HERBST 2007



## REPORT

### Zürichseewinzer auf Erfolgskurs



Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund  
Grenzen sind da, um überschritten zu werden. Denn oft verbinden sie mehr, als dass sie trennen. Gerade am Zürichsee wird das augenfällig. So wächst etwa die urzürcherische Räuschling-Rebe auch am St. Galler und Schwyzer Zürichsee. Und es gibt Schwyzer Winzer, die St. Galler und Zürcher Weine keltern. Der Weinbauverein am Zürichsee hat das erkannt und arbeitet seit langem ganz selbstverständlich auch mit Nichtzürcher Mitgliedern zusammen. So gab es überhaupt keine Probleme, als wir für diese Ausgabe von Räbe & Wi auch ausserkantonale Zürichseeweine degustieren wollten. Die Zürcher Winzer waren sogar so grosszügig, dass sie ihren Kollegen von jenseits der Kantongrenze zugestanden, zwei statt wie sie selbst blass einen Wein zu publizieren. Was am Zürichsee möglich ist, sollte in der ganzen Deutschschweiz möglich werden. Erste Anzeichen sind da. Nach dem Erfolg des diesjährigen Tags der offenen Weinkeller, an dem sich erstmals auch der Aargau und der Thurgau beteiligten, prüft eine interkantonale Arbeitsgruppe, der neben den 1.-Mai-Kantonen auch Schaffhausen angehört, das Projekt einer gemeinsamen Weinzeitschrift, die dereinst einmal die vorliegende Weinzeitung ablösen könnte. Vielleicht werden Sie hier also schon bald weitere Grenzen überschreiten.

Andreas Keller



«In dieselben Flüsse steigen wir hinab und nicht hinab, wir sind es und sind es nicht, denn in denselben Strom vermag man nicht zweimal zu steigen.» An dieses geflügelte Wort Heraklits, das später auf die knappe Formel «Alles fliesst» gebracht wurde, musste ich denken, als ich vor einiger Zeit im leer stehenden Haus meiner verstorbenen Schwiegereltern in Küsnacht eine Flasche Räuschling fand. Es handelte sich um einen 1955er Klosterwein aus dem «Wachstum des Kantonalen Unterseminars Küsnacht». Vermutlich hatte mein Schwiegervater, der sein halbes Leben lang Lehrer in Küsnacht war, die Flasche von den Eltern eines seiner Schüler oder

Schülerinnen erhalten und für eine besondere Gelegenheit zur Seite gelegt.

Natürlich hätte es mich gereizt die Flasche zu öffnen. Nur gerade fünf Jahre jünger als ich war der Wein. Ich ging in den Kindergarten, als seine Trauben heranreiften. Mit jedem Schluck hätte ich mich zur Kindheit zurücktrinken, selbst wieder zum Kind werden, das Glück vergangener Tage finden können. Doch dann wurde mir bewusst, dass der Wein und auch ich nicht mehr dieselben waren wie früher, denn die Zeit ist an uns nicht spurlos vorübergegangen. Außerdem wies die Flasche beträchtlichen Schwund auf, riskierte also mehr oder weniger stark oxidiert zu sein. Und so liess ich es lieber bleiben und legte den ehrwürdig gealterten

Klosterwein, dessen Name an die ehemalige Komturei bei der reformierten Kirche Küsnacht erinnert, wieder in das Gestell zurück.

Ueli Welti, dessen Vater die Trauben aus dem «Clos» mitten in Küsnacht gekeltert hatte, versicherte mir später, dass der 1955er Räuschling immer noch ausgezeichnet munde. Und ich will es ihm gerne glauben. Denn ich konnte bei Hermann (Stikel) Schwarzenbach in Meilen vor elf Jahren viel ältere Räuschlinge degustieren, die keineswegs das Zeitliche gesegnet hatten. Zu verdanken war dieser einmalige Anlass einem Bekannten der Familie, der 1976 beim Räumen seines Hauses im Keller auf rund 800 vom niedergerieselten Steinmehl des Sandstein gewölbes bedeckte Flaschen Räuschling der

## INHALT

Zürichseewinzer auf Erfolgskurs	1
Ausgesuchte Zürichseeweine	4
Stammer Wild Wiener Art	5
Agenda	6
Nachlese	8

Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.



NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN



Seminareben,  
Küssnacht

Jahrgänge 1895 bis 1917 gestossen war. Hermann Schwarzenbach senior prüfte jede einzelne Flasche, füllte die guten auf und verkorkte sie neu.

Zwanzig Jahre später wurde ein Teil der achtzig verbliebenen Flaschen, ergänzt mit Räuschlingen aus der Schwarzenbachschen Schatzkammer, für eine Jahrhundertvertikale im kleinen Kreis geöffnet. Zum Glück bewahrte ich meine Degustationsnotizen sorgfältig auf, sonst würde ich heute vielleicht selbst nicht mehr an die erstaunlichen Resultate dieses denkwürdigen Abends glauben. Der 1972er etwa, der damals immerhin schon 24 Jahre alt war, wirkte noch geradezu jung. Der 1964er war gross, wurde aber vom noch grossartigeren 1947er übertrffen. Der 1923er hatte sich erstaunlich gut gehalten, doch die eigentliche Überraschung waren die drei ältesten Weine aus den Jahren 1904, 1898 und 1895. Insbesondere beeindruckte mich der bernsteinfarbene, honignussige, vollmundige und dank seiner Säure immer noch frisch wirkende 1895er.

Hans Rudolf Weinmann, der erste, inzwischen verstorbene Redaktor von Räbe & Wii, der bei der Degustation ebenfalls zugegen war, schrieb drei Tage später im «Tages-Anzeiger»: «Dieses Räuschling-Wunder lässt sich nicht mehr beweisen; wiederholbar ist so eine Degustation von letzten Trouvailles nicht; die verbliebenen Flaschen aus dem letzten Jahrhundert lassen sich an einer Hand abzählen. Man muss es einfach der Handvoll Zeugen glauben, die an einem Januarabend bei Schwarzenbach zusammensassen und aus dem Staunen nicht mehr herauskamen.» Die Meilemer Hermänner freuten solche Worte, denn sie wussten schon immer, dass Zürichseeweine gut altern können und erzeugten nie kurzelbige Weine. Kein Wunder, ist Stikel heute Mitglied der renommierten Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses», die sich zum ehrgeizigen Ziel gesetzt hat, das Alterungspotential der Schweizer Weine aufzuzeigen.

Der grosse Abwesende an der Räuschling-Jahrhundertvertikale vom 30. Januar 1996 war Walter Eggenberger, der langjährige Fachlehrer und Vizedirektor der früheren Fachschule für Obst- und Weinbau in Wädenswil. Denn völlig unerwartet verstarb er an diesem Tag. Die Weinwelt verlor mit ihm eine Persönlichkeit, die sich fast vierzig Jahre lang unermüdlich für den frischfruchtigen, süffigen,

Ostschweizer Wein eingesetzt hatte. Ich traf den grossen Mann erstmals 1978, als ich mich für ein Önologiestudium in Wädenswil interessierte. Doch Eggenberger riet mir, zunächst mein Germanistikstudium zu beenden. Unser Verhältnis blieb lange Zeit freundlich-distanziert. Denn als ich zwei Jahre später als Redaktor bei der neu gegründeten Weinzeitschrift «Vinum» zu arbeiten begann, nervte ich ihn vermutlich mit meiner damaligen Begeisterung für Ostschweizer Barriqueweine aus gebietsfremden Sorten, die er als «schlechte Kopien von Franzosenweinen» abtat.

Die Zeiten ändern sich und wir mit ihnen. Heute nerve ich mich selbst über den Wildwuchs in vielen Rebenbergen. So habe ich einige Mühe zu verstehen, warum man am Zürichsee Chardonnay und Sauvignon Blanc anpflanzt, wo es doch hier mit dem Räuschling eine tolle autochthone Sorte und mit dem von Professor Müller-Thurgau in der Forschungsanstalt von Wädenswil kultivierten Riesling-Silvaner eine fast schon lokale Neuzüchtung gibt. Noch weniger geht mir in den Kopf, was Malbec oder Syrah hier zu suchen haben. Aber vielleicht ist es ein Zeichen meines fortschreitenden Alters, dass ich neuen Experimenten gegenüber weniger aufgeschlossen bin als früher. Für mich steht heute das Terroir und damit die optimal angepasste Rebsorte im Vordergrund. Dem Winzer kommt die Aufgabe zu, das Terroir immer wieder neu zu interpretieren, so wie ein Musiker eine Partitur jedes Mal wieder anders spielt. Der Winzer mag ein Künstler sein, aber keiner, der die Weinwelt neu erschafft.

Doch ich will nicht doktrinär sein. Der Gerechtigkeit halber muss ich zugeben, sehr guten Chardonnay und Sauvignon Blanc vom Zürichsee verkostet zu haben. Und was Malbec und Syrah betrifft, gibt es einige durchaus interessante Assemblages. Ganz zu schweigen von den neuen österreichischen Rotweinsorten Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt, die – wie Samuel Wetli aus Männedorf, Marcus Schneider aus Feldmeilen und Monica Hasler aus Uerikon beweisen – eine echte Alternative zum Pinot Noir darstellen könnten. Nachdem ich seit langem an der Fachhochschule Wädenswil Wein geographie unterrichte, wird mir immer klarer, dass jede Generation ihre eigenen Vorlieben hat und auf immer wieder andere Art und Weise

Schipfgut,  
HerrlibergSeehalde,  
Meilen

## Zürcher Gastronomen und Zürichseeweine

So wie man in Lausanne ganz selbstverständlich den rund um die Stadt wachsenden Wein trinkt, müsste eigentlich auch die Stadt Zürich die Hauptabnehmerin von Zürichseeweinen sein. Doch das ist leider überhaupt nicht der Fall. Offensichtlich ist es für trendige Stadtzürcher nicht schick genug, Weine von der Goldküste zu trinken. Hartnäckig hält sich manchenorts auch das Gerücht der sauren Zürichseeweine. Doch das könnte sich bald alles einmal ändern, wenn man den Aussagen von einigen bekannten Zürcher Gastronomen Glauben schenkt.



*Zürichseeweine spielen in meinem Restaurant keine Rolle – das könnte sich aber ändern. Zurzeit arbeite ich nur mit Marc Landolt und seinen Stadtzürcher Weinen zusammen. Empfohlen wird von meinem Personal alles, nur keine Zürichseeweine. Warum eigentlich? Das Bedürfnis, Zürichseeweine zu trinken, besteht bei meiner Kundschaft einfach nicht. Wobei ich das durch Eigeninitiative mit Sicherheit ohne Probleme ändern könnte. Die Winzer am Zürichsee machen gute Arbeit. Was könnten Zürcher Restauratoren wie ich besser machen? Vielleicht sich vermehrt auf die Heimat besinnen.*

Jörg Bühler, Bü's Restaurant



*Die Nachfrage nach Zürichseeweinen ist bei uns praktisch nicht vorhanden. Wir haben drei Weissweine von Landolt auf der Karte. Einen grossen Erfolg verbuchen Markus Segmüller und ich, wenn wir blind eine Flasche Riesbächler Cuvée servieren. Da sagen die Gäste stets: «Was und das ist von hier? Hätte mir nie gedacht, dass ein Wein aus Zürich so gut sein kann.» Spontan werden Zürichseeweine vor allem von Touristen bestellt, welche die regionalen Produkte der Schweiz kennen lernen möchten. Es ist noch viel zu wenig bekannt, dass am Zürichsee Weine von höchster Qualität produziert werden.*

Hans Babits, James Joyce Pub



*Zürichseeweine haben bis vor ein paar Jahren fast keine Rolle gespielt. Ich habe zum Spass immer gesagt: «only for tourists». Jetzt hat es sich aber geändert, seit viele so richtig Gas geben. Besonders angetan bin ich von den Weinen von Erich Meier. Wir empfehlen Erich Meier sehr aktiv, wenn jemand etwas aus Zürich möchte. Am Anfang waren es vor allem Amis, die gerne Zürcher Weine tranken. Heute sind es neben ausländischen Gästen auch Kenner. Für mich können die Zürichseewinzer nur eines machen: noch bessere Weine, indem sie ganz einfach noch besser werden – that's it!*

Beat Caduff, Caduff's Wine Loft



Zugang zum Wein findet. Auf die Dauer wird sich aber stets das Echte, Unverwechselbare durchsetzen, und das ist ganz klar das Terroir.

Im Vorfrühling, wenn die Wädenswiler «Pfniüselküste» noch schneebedeckt ist, mache ich die Kursteilnehmer stets auf die Stäfner Lagen auf der anderen Seeseite aufmerksam, wo kein Flecken Schnee mehr liegt. Besseren Anschauungsunterricht als die Natur gibt es nicht. Den Lattenberg, den Kirchbühl, die Sternenhalde und die Risi Uerikon, die vier unter Schutz gestellten Spitzenlagen der mit fast 47 Hektaren Reben grössten Zürcher Weinbaugemeinde Stäfa muss man gesehen haben, um zu begreifen, warum Zürichseewein so gut sein kann. Die gegen Norden geschützten Rebberge sind teilweise so steil wie im Waadtland oder im Wallis. Rund ein Dutzend Winzer macht hier Wein. Stellvertretend für die vier berühmten Lagen seien einige genannt, die ganz unterschiedliche Weinkonzepte haben:

Da ist Reto Honegger in Mutzmalen, der seinen Betrieb stolz Weingut am Lattenberg nennt, sich auch noch um die Lattenberger Reben der Weinkellerei Zweifel kümmert und Eric Lüthi aus Männedorf Gastrecht im Keller bot, bis dieser sich in Stikels neu erbauter Kellerei einmietete.

Oder August Pünter in der Dorfmitte, der seinerseits stolz auf die Sternenhalde ist, wo einst Goethe gerne auf dem heute nach

Andreas Keller (Text)  
Hans-Peter Siffert (Foto)



ihm benannten Bänklein verweilte. Oder Stefan Reichling von der Mühle im Kehlhof, der in besonderen Jahren eine Pinot Noir Spätlese mit dem makabren Namen «Totenbeinler» aus einem unmittelbar an den Friedhof bei der Kirche angrenzenden Rebstock keltet. Und schliesslich noch Martin Wetli aus Uerikon, der unter anderem Reben beim Itzikerhüsli in der Risi besitzt, von wo der Blick über den weiten See mit den Inseln Lützelau und Ufenau bis Rapperswil im Kanton St. Gallen und Freienbach im Kanton Schwyz schweift.

Viel gäbe es noch über Winzer und Weine vom Zürichsee zu erzählen, doch fehlt der Platz dazu. Denn das Spektrum ist sehr gross und reicht vom bäuerlich geprägten Weinhof eines Heiri Bolleter in Meilen bis zum herrschaftlichen Traditionseingut Schipf in Herrliberg. Und dann ist da natürlich auch noch der Shootingstar Erich Meier aus Uetikon mit seinem perfektionistischen Experimentiekeller, der in letzter Zeit die ganze Weinszene am Zürichsee gewaltig aufmischt. Sein Name ist mittlerweile bis in die In-Lokale der Stadt Zürich vorgedrungen, wo man bisher kaum Zürichseewein trank. Denn in der Stadt nimmt man den eigenen Wein so gut wie nicht wahr. Dabei gibt es rund um das untere Seebecken sogar Reben auf Stadtgebiet. Ich selbst lebe und arbeite in nächster Nähe der Hottinger und Riesbächler Reben, die der ganze Stolz der Weinkellerei Landolt sind, und habe stets ein paar Flaschen Burghalde und Sonnenberg im Keller. Vor allem ausländische Gäste sind immer überrascht, dass es am Zürichsee so guten Wein gibt.

Vielleicht werden es auch einmal die Zürcher selbst merken.

Lattenberg,  
Stäfa



Insel Ufenau,  
Freienbach



Halbinsel Au,  
Wädenswil



Zürichseeweine spielen eine (noch) kleine Rolle bei uns. Im Moment sind es erst drei Weine, alle von Erich Meier. Unsere Mitarbeiter empfehlen diese Weine sehr oft, zumal ihnen der Winzer persönlich bekannt ist. Einheimisches Winzer schaffen geniessen vor allem ausländische Gäste, aber auch Zürcher. Speziell der Schaumwein hat eine grosse Fangemeinde, weshalb wir ihn gar nicht mehr von der Karte nehmen können. Ich bin mittlerweile ziemlich zufrieden mit dem, was da der eine oder andere heute produziert. In den letzten zwanzig Jahren ist viel passiert. Nur mit den Mengen hapert es manchmal.

Didi Bruna, Didi's Frieden



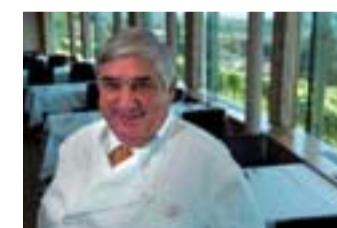
Wir arbeiten mit besten regionalen Produkten, und da gehören Zürichseeweine natürlich dazu. Auf der Karte führen wir verschiedene Weine von Hermann Schwarzenbach und Marcus Schneider. Wir empfehlen Zürichseeweine immer dann, wenn heimisches Schaffen gefragt ist. Der aufgeklärte, vorurteilsfreie Weintrinker, der sich auf seine eigenen Sinne verlässt, trinkt gerne Zürichseeweine, entmündigte Parker-Sektenmitglieder und andere Prestigetrinker nicht. Es gibt heute eine Vielzahl von erstklassigen Weinen mit ganz unterschiedlichen Philosophien und Stilen am See. Jeder Weinfreund findet den passenden Tropfen.

René Zimmermann, Wirtschaft Neumarkt



Zürichseeweine gehören in jedes Zürcher Lokal. Die Verkaufsmengen sind zwar bescheiden, denn in unserem Betrieb werden mehr französische Weine getrunken. Wir führen auf unserer Karte zwei Weissweine und einen Rotwein von Marcus Schneider. Die Mitarbeiter empfehlen sie meist zu Geschnetzeltem oder zu leichteren Gerichten. Besonders gerne trinken Ausländer Zürichseeweine, welche die Rebberge am See gesehen haben, und Schweizer, die Lust auf einen Räuschling oder Klevner haben. Die Zürichseewinzer sollten aber nicht alle den gleichen Wein herstellen, sondern vermehrt auf Qualität und Spezialitäten setzen.

Andreas Wyss, Restaurant Kronenhalle



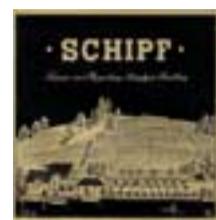
Da wir eine sehr grosse Weinkarte haben, fallen die zwei Zürichseeweine von Zweifel und Landolt nicht so auf. Wir liegen oberhalb der schönen Hottinger Reben und empfehlen deshalb den Hottinger Blauburgunder sehr aktiv. Wir haben oft Geschäftsleute, die mit ihren Gästen Zürichseeweine trinken. Trotzdem ist deren Anteil sehr niedrig. Die jungen Gäste trinken lieber moderne Weine aus der neuen Welt. Die Zürichseewinzer sollten ihr Image aufpolieren, sodass man nicht immer die Sprüche von den sauren Weinen hören muss. Wir haben jetzt aber auch Winzer, die hervorragende Weine produzieren.

Jacky Donatz, Restaurant Sonnenberg



## DEGUSTATION

## Ausgesuchte Zürichseeweine



**STADT ZÜRICH  
BURGHALDE RIESBACH  
GEWÜRZTRAMINER  
2006**  
Landolt Weine, Zürich

Helles Gelb; intensive Aromen von blühenden Rosen; mittelgewichtig, frische Säure, feine Bitterkeit im langen Abgang; grosser, beeindruckender Wein mit Potential

**Direktbezug**  
Tel. 044 283 26 26  
[www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch)  
Fr. 18.80

**KÜSNACHTER  
SCHILLER AUS DEN  
SEMINARRÄBEN  
2005**  
Pinot Noir, Riesling-Sylvaner  
Gottlieb Welti  
Weinkellerei, Küschnacht

Helles Rot; dezenten Aromen von Himbeeren; mittelgewichtig, schöne Säure, feines Tannin; fruchtiger, harmonischer Wein mit Charme

**Direktbezug**  
Tel. 044 910 03 13  
[welti-weine@bluewin.ch](mailto:welti-weine@bluewin.ch)  
Fr. 15.–

**PINOT NOIR SPÄTLESE  
SCHIFF  
2005**  
Kaspar von Meyenburg,  
Schipfugt, Herrliberg

Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit würzigen Noten; mittelgewichtig, gute Säure, leicht bitteres Tannin; traditioneller, charaktervoller Pinot Noir

**Direktbezug**  
Tel. 044 915 34 61  
[www.schipf.ch](http://www.schipf.ch)  
Fr. 20.–

**MEILEN ST. LAURENT  
BARRIQUE  
2005**  
Familie Schneider, Weingut Hasenhalde, Feldmeilen

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Steinfrüchten und Beeren mit würzigen Noten; mittelgewichtig, saftige Säure, strenges, feines Tannin; sehr schöner Wein mit Schmelz

**Direktbezug**  
Tel. 044 923 04 40  
[www.hasenhalde.ch](http://www.hasenhalde.ch)  
Fr. 19.50

**MEILENER  
RÄUSCHLING  
SEEHALDEN  
2006**  
Hermann Schwarzenbach, Weinbauer, Meilen

Helles Gelb; sehr frische Aromen von Klee mit feinen Zitrusnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, feine Bitterkeit im langen Abgang; klassischer, rassiger Räuschling mit Potential

**Direktbezug**  
Tel. 044 923 01 25  
[www.reblaube.ch](http://www.reblaube.ch)  
Fr. 15.50

**L'OR BLANC D'HENRY  
BRUT**  
Chardonnay, Räuschling, Riesling-Sylvaner  
Familie Heiri Bolleter, Weinbau, Meilen

Helles Gelb, feine Perlage; Aromen von weissen Blüten mit Zitrusnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, leicht bitterer Abgang; frischer, fröhlicher Schaumwein

**Direktbezug**  
Tel. 044 923 39 06  
Fr. 19.–

**UETIKER GRÜT  
RÄUSCHLING  
2006**  
Weinbau Martin Schnorf, Uetikon am See

Mittleres Gelb; dezenten Aromen von weissen Blüten mit Zitrusnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, leicht bitterer Abgang; eleganter, harmonischer Wein

**Direktbezug**  
Tel. 044 920 07 61  
[weinbau.schnorf@bluewin.ch](mailto:weinbau.schnorf@bluewin.ch)  
Fr. 14.–

**PINOT NOIR UETIKON  
2005**  
Weingut Erich Meier, Uetikon am See

Dunkles, jugendliches Rot; üppige Aromen von roten und schwarzen Beeren mit Röstnoten; vollmundig, schöne Säure, streges, feines Tannin, lang; stolzer Wein mit Finesse

**Direktbezug**  
Tel. 044 920 12 25  
[www.erichmeier.ch](http://www.erichmeier.ch)  
Fr. 22.50



**GEWÜRZTRAMINER  
MÄNNEDORF  
2006**  
Weinbau Wetli, Männedorf

Mittleres Bernstein; konzentrierte Aromen von Rosen, Dörraprikosen mit rauchigen Noten; vollmundig, schöne Säure, markante Restsüsse, sehr lang; vielschichtiger, raffinierter Süßwein

**Direktbezug**  
Tel. 044 920 31 28  
[www.weinbau-wetli.ch](http://www.weinbau-wetli.ch)  
Fr. 19.40 (37,5 cl)

**ZÜRICHSEE  
(MÄNNEDORF)  
RIESLING X SYLVANER  
2006**  
Zweifel Weine, Zürich

Helles Gelb; Aromen von Zitrusfrüchten mit floralen Noten; mittelgewichtig, gute Säure, spürbare Restsüsse; frischer, lebhafter Wein mit Finesse

**Direktbezug**  
Tel. 044 344 22 11  
[www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch)  
Fr. 14.50

**STÄFNER PINOT NOIR  
ÉLEVÉ EN BARRIQUE  
2004**  
Weinbau Eric und Susan Lüthi, Männedorf

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, strenges, gut integriertes Tannin; interessanter, vielschichtiger Wein

**Direktbezug**  
Tel. 044 920 49 23  
[www.luethiweinbau.ch](http://www.luethiweinbau.ch)  
Fr. 24.–

**STÄFNER  
LATTEMBERGER  
GARANOIR BLANC  
2006**  
Familie P. Menzi-Pfenninger, Stäfa

Helles Lachsrosa; dezenten Aromen von Pfirsich, roten Beeren; mittelgewichtig, frische Säure; unkomplizierter, fruchtiger Sommerwein

**Direktbezug**  
Tel. 044 926 56 66  
[www.menzi-weine.ch](http://www.menzi-weine.ch)  
Fr. 16.–

**LATTENBERGER  
TRILOGIE NOIR  
2004**  
Pinot Noir, Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa Honegger, Weinbaut am Lattenberg, Stäfa

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von Dörrfrüchten mit würzigen Noten; mittelgewichtig, präsente Säure, strenges Tannin; frischer, fruchtiger Wein mit gewissem Charakter

**Direktbezug**  
Tel. 044 926 39 84  
[honeggerweingut@bluewin.ch](mailto:honeggerweingut@bluewin.ch)  
Fr. 15.–

**STÄFNER  
PINOT NOIR SPÄTLESE  
VOM HEXENTANZ  
2005**  
Fierz Obst- und Weinbau, Stäfa

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren; mittelgewichtig, präsente Säure, reicht lang; gut strukturierter Wein mit Terroir-Charakter

**Direktbezug**  
Tel. 044 926 13 48  
Fr. 18.–

**STÄFNER  
STERNENHALDE  
MÜLLER-THURGAU  
2006**  
Forschungsanstalt Agroscope, Changins-Wädenswil

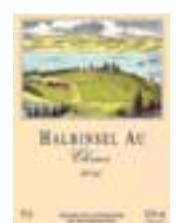
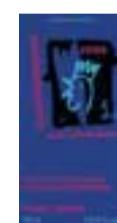
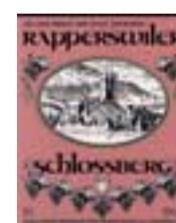
Helles Gelb; Aromen von Zitrusfrüchten mit feinen mineralischen Noten; mittelgewichtig, schöne Säure, strenges, gut integriertes Tannin; lang; markanter, klassischer Pinot Noir

**Direktbezug**  
Tel. 044 783 61 11  
[www.acw.admin.ch](http://www.acw.admin.ch)  
Fr. 13.–

**STERNENHALDE  
BLAUBURGUNDER  
2006**  
Weinbau August Pünter, Stäfa

Mittleres, jugendliches Rot; dezenten Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, schöne Säure, strenges, gut integriertes Tannin; markanter, klassischer Pinot Noir

**Direktbezug**  
Tel. 044 926 12 24  
[www.puenter-weinbau.ch](http://www.puenter-weinbau.ch)  
Fr. 14.–



**ONE FOURTY NINE  
2002**  
Malbec, Syrah, Pinot Noir, Garanoir  
Stefan Reichling, Weinbau Mühl Stäfa

Dunkles, gereiftes Rot; marmeladige Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, gute Säure, kräftiges Tannin; sinnlicher, opulenter Wein

**Direktbezug**  
Tel. 044 926 20 30  
[www.muehlestafa.ch](http://www.muehlestafa.ch)  
Fr. 24.–

**STÄFNER ZWEIGELT  
BARRIQUE  
2005**  
Monica Hasler Bürgi & Matthias Bürgi, Uerikon

Dunkles, jugendliches Rot; dezenten Aromen von Steinfruchtkompott; mittelgewichtig, saftige Säure, feines, strenges Tannin; eleganter, finessreicher Wein

**Direktbezug**  
Tel. 044 926 37 54  
[www.weingut-ruetihof.ch](http://www.weingut-ruetihof.ch)  
Fr. 22.–

**ITZIKER HÜSL  
PINOT NOIR  
2005**  
Familie Wetli, Uerikon

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Beeren mit Noten von Lebkuchen; mittelgewichtig, gute Säure, schönes Tannin; fruchtbarer Wein mit Schmelz

**Direktbezug**  
Tel. 044 926 64 09  
[martin-wetli@bluewin.ch](mailto:martin-wetli@bluewin.ch)  
Fr. 13.–

**RAPPERSWILER  
SCHLOSSBERG  
2006**  
Pinot Noir  
Gebr. Kümin  
Weinbau und Weinhandel, Freienbach

Dunkles, jugendliches Rot; dezenten Aromen von roten Beeren und Steinfrüchten; mittelgewichtig, gute Säure, schönes Tannin; fruchtbarer Wein mit Schmelz

**Direktbezug**  
Tel. 055 417 40 20  
[www.kuemin-weine.ch](http://www.kuemin-weine.ch)  
Fr. 15.60

**SAUVIGNON BLANC  
KLOSTERGARTEN  
UZNACH  
2005**  
Weingut Clerc Bamert, Nuolen

Helles Gelb; Aromen von weissen Beeren, Holunderblüten mit Noten von exotischen Früchten; mittelgewichtig, markante Säure, feine Kohlensäure; kräftiges Tannin; strenger, grädliniger Wein mit Schmelz

**Direktbezug**  
Tel. 055 440 41 46  
[www.clercbamert.ch](http://www.clercbamert.ch)  
Fr. 17.50

**BLAUFRÄNKISCH  
VOM SONNENRAIN  
2004**  
Weingut Clerc Bamert, Nuolen

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von Brombeeren, schwarzen Steinfrüchten; mittelgewichtig, präsente Säure, kräftiges Tannin; eleganter, finessreicher Wein

**Direktbezug**  
Tel. 055 440 41 46  
[www.clercbamert.ch](http://www.clercbamert.ch)  
Fr. 18.50

**CUVÉE PFÄFFIKON  
2005**  
Pinot Noir, Cabernet Jura  
Gebr. Kümin  
Weinbau und Weinhandel, Freienbach

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Steinfrüchten mit würzigen Noten; mittelgewichtig, präsente Säure, kräftiges Tannin; eleganter, finessreicher Wein mit gewissem Charakter

**Direktbezug**  
Tel. 055 417 40 20  
[www.kuemin-weine.ch](http://www.kuemin-weine.ch)  
Fr. 19.60

**HALBINSEL AU  
CLEVNER  
2006**  
Hochschule Wädenswil

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren und Steinfrüchten; mittelgewichtig, gute Säure, leicht bitteres Tannin; etwas starker Wein mit gewissem Charakter

**Direktbezug**  
Tel. 044 789 99 00  
[www.hsw.ch](http://www.hsw.ch)  
Fr. 14.50

## Räbe &amp; Wii degustiert

Die Degustation der Zürichseeweine fand am 26. und 27. Juli 2007 statt. Es degustierten: Andreas Keller (Redaktor Räbe & Wii), Ernst Meier (Werber und Weinpublizist), Susanne Scholl (Redaktorin Räbe & Wii), Ullrich Schweizer (Mitarbeiter Räbe & Wii), Samuel Wetli (Präsident Weinbauverein am Zürichsee) und Andreas Wirth (Rebbaukommissär des Kantons Zürich).

Die Redaktion der Degustationsnotizen besorgte Susanne Scholl. Wir danken den Produzenten, welche ihre Weine nach eigenem Gutdünken auswählten und uns zur Verfügung stellten. Für Preisang

## KÜCHE

# Stammer Wild Wiener Art

Die neuen Pächter des «Hirschen» in Stammheim sind nicht aus der Ruhe zu bringen, wenn man «zwei kloane Schwarze» bestellt. Denn Oberstammheim ist sozusagen der westlichste Vorort von Wien.

**K**ennen gelernt haben sich Nadja und Rainer F. Hoffer in Pontresina: Sie leitete die «Pitschna Scena» im Trendhotel Saratz, er war Chef de Service im noblen Grand Hotel Kronenhof. Seit Juni 2005 verwöhnen sie die Gäste im «Hirschen» in Oberstammheim. Die Rollenverteilung ist dabei nicht ganz typisch: Nadja, die gebürtige Stammerin, deren Vater aus Graz stammt, wirkt am Herd, Rainer, der waschechte Wiener, betreut die Gäste. Wen wundert's da, dass die regionale Küche im «Hirschen» nicht nur das Zürcher Weinland, sondern auch Wien und die Steiermark umfasst? Österreich war lange Zeit eh nicht weit: Erst 1770 konnte Zürich Ramsen, die Nachbargemeinde von Stammheim ennet dem Rhein, der Kaiserin Maria Theresia abkaufen.

Der «Hirschen» zählt sicher zu den schönsten Riegelbauten weitherum. Als Johannes Wehrli die Tochter des Bürgermeisters von Stein am Rhein, Maria Magdalena Etzwiler, heiratete, liess das wohlhabende Paar 1684 ein standesgemäßes Bürgerhaus errichten. 1733 wurde der malerische Erker-turm angebaut. Nach zahlreichen Besitzerwechseln gehört das Haus heute wieder der Famile Wehrli, die auch Eigentümerin der Mühle Tiefenbrunnen in Zürich ist.

Der prächtige Kachelofen in der Gaststube zeigt Szenen aus dem Alltag des 18. Jahrhunderts. Die beiden festlichen Säle gegenüber sind in den Biedermeierfarben Gelb und Blau



Ehrenmitglieder des Vereins «Beste Österreichische Gastlichkeit»: Der waschechte Wiener Rainer F. Hoffer verwöhnt Gäste von nah und fern mit Scharm und Schmäh, die gebürtige Stammerin Nadja Hoffer trägt stolz die Kochbluse mit dem österreichischen Stehkrajerl.

gehalten. Für Gäste, die den Heimweg nach einer ausgedehnten Feierscheuen, gibt es im ersten Stock drei

Gästezimmer der besonderen Art, eines davon mit drei wohl lächelnden Cupidos im Himmelbett, eines mit historischem Lavabo. Die Übernachtung kostet pro Zimmer gastfreundliche 120 Franken.

Zu Essen gibt's, was der Wald am Stammerberg an Wild hergibt: zur Vorspeise heimischen Wildschweinschinken, den Peter Rubli in Dachsen exklusiv für die Gastwirte räuchert, als Hauptgang ein saftiges Rehnüssli mit Preiselbeer-Krapferl und buntem Saisongemüse.

Ein Blick in die Weinkarte zeigt, dass auch sie Brücken baut und zu einem Freundschaftsspiel zwischen der Schweiz und Österreich einlädt. Der Blauburgunder von Käthi und Ruedi Frei aus der Lage Landenberger in Unterstammheim, der das Rehnüssli gekonnt und dezent begleitet, ist nach Ritter Jakob von Breitenlandenberg benannt, der den Weinberg einst

erworben und der Gemeinde seine Wappenscheibe gestiftet hatte: drei silberne Ringe auf rotem Grund.

Das alte Geschlecht der Landenberger von Turbenthal ob der Töss wusste sich ab 1200 mit dem Segen der Habsburger im Grenzgebiet zwischen den Grafschaften von Kyburg, Rapperswil und Toggenburg eine hübsche Herrschaft aufzubauen und zeichnete sich im Kampf gegen die unbotmässigen Eidgenossen aus. Rudolf III. von Landenberg und sein



«Willst Wiltbret bringen du nach Hus,  
schiess nicht nach Spatzen die Ladung us.»



Den «Hirschen» findet auch, wer nur Wirtshausschilder lesen kann.

Sohn Pantaleon fielen in der Schlacht am Morgarten – als wackere Streiter auf Seiten Österreichs.

Heutzutage werden im «Hirschen» um den Kachelofen andere Schlachten geschlagen. Da treten Rösti gegen Knödel an, Zürcher Schnitzel, Schweizer Käse wetteifert mit Kaiser-schmarrn – zur grossen kulinarischen Völkerverständigung in Rot-Weiss.

Ulrich Schweizer (Text)  
Hans-Peter Siffert (Fotos)

**Gasthof zum Hirschen**  
Nadja und Rainer F. Hoffer  
Steigstrasse 2  
8477 Oberstammheim  
Tel. 052 745 11 24  
[www.hirschenstammheim.ch](http://www.hirschenstammheim.ch)  
Montag und Dienstag  
geschlossen



## Reh im Ofen mit Gewürz-Jus und Preiselbeer-Krapferl



### Zutaten (für 4 Personen)

**Rehnüssli**  
800 g Rehnüssli  
2 EL Bratbutter  
1 dl Rotwein  
2 dl Rehfond  
Salz, schwarzer Pfeffer  
**Preiselbeer-Krapferl**  
125 g gekochte Kartoffeln  
25 g weiche Butter  
10 g Hefe  
125 g Mehl  
1 Ei  
Salz, wenig Vanillemark, Zucker  
1 kleines Glas Preiselbeermarmelade  
Erdnussöl zum Frittieren  
Puderzucker

### Zubereitung

**Rehnüssli:** Sehnen vom Rehnüssli entfernen, würzen, in Bratbutter auf allen Seiten scharf anbraten und im Ofen bei 180 Grad rosa braten. Ruhen lassen. Bratenrückstand für die Sauce

in der Pfanne erhitzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Rehfond auffüllen und nochmals einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Preiselbeer-Krapferl:** Kartoffeln heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Butter, Hefe, Mehl und Ei beifügen. Mit Salz, Vanillemark und Zucker abschmecken. Zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Kugeln von 20 g formen, flach drücken. In die Mitte etwas Marmelade geben, Teig darüber schlagen und in heißem Erdnussöl vier Minuten schwimmend backen. Auf Küchenpapier abtropfen.

### Anrichten

Das Fleisch aufschneiden und auf der Sauce anrichten. Die Krapferl daneben setzen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Saisongemüse servieren.



STAMMHEIMER  
BLAUBURGUNDER  
LANDENBERGER  
AUSLESE  
2006

Käthi & Ruedi Frei,  
Unterstammheim

Mittleres, jugendliches Rot; dezent Aromen von frischen Himbeeren; mittelgewichtig, schöne Säure, feines, strenges Tannin; frischfruchtiger, finessenreicher Landwein

Tel. 052 745 19 80  
[www.freeweine.ch](http://www.freeweine.ch)  
Fr. 12.50



STAMMHEIMER  
BLAUBURGUNDER  
LANDENBERGER  
AUSLESE BARRIQUE  
2005

Käthi & Ruedi Frei,  
Unterstammheim

Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit feinen Röstnoten; vollmundig, gute Säure, kräftiges Tannin; geschmeidiger, komplexer Wein

Tel. 052 745 19 80  
[www.freeweine.ch](http://www.freeweine.ch)  
Fr. 17.–



## Oktober

### Klosterberger Weindegustation

Kulinarische Grüsse aus Glarus  
Freitag, 5. Oktober, ab 17 Uhr  
Samstag, 6. Oktober, ab 11 Uhr

Information  
Spitzer Rebbau  
Andelfingerstrasse 18,  
8452 Niederwil  
Tel. 052 317 34 05  
[www.klosterberger.ch](http://www.klosterberger.ch)

### Bergemer Kürbistage

Mit Weindegustation, Beizli, Musik  
Samstag, 6., Sonntag, 7. Oktober,  
ab 11 Uhr

Information  
Moritz Baur  
Dorfstrasse 1, 8415 Berg am Irchel  
Tel. 052 318 15 57  
[info@baur-wein.ch](mailto:info@baur-wein.ch)

### Anlässe auf dem Äblete-Hof

Suuser-Sunntig  
Sollte es keinen Suuser mehr haben,  
gibt es einen Wii-Sunntig!  
Sonntag, 21. Oktober, ab 11 Uhr

Chnusperli-Sunntig  
Frische Fisch-Chnusperli und Wein  
Dezember-März, ab 11 Uhr

Information  
Familie Heiri Bolterer Weinbau  
Aebletenweg 86, 8706 Meilen  
Tel. 044 923 39 06

Degustation im Chratzhöfli  
Mit Raclette und Bauernschübligen  
Freitag, 26. Oktober, 18 Uhr  
Samstag, 27. Oktober, 11 Uhr  
Am Stammtisch und in der  
Weinschür

Information  
Rolf Hübscher  
Chratzhöfli 1, 8447 Dachsen  
Tel. 052 659 61 76  
[www.huebscherweine.ch](http://www.huebscherweine.ch)

## Ausgang in Zürich



Wer nicht weiß, wo essen und trinken in Zürich, sollte diesen Guide haben. Wolfram Meister und seinem Team ist es einmal mehr gelungen, kompetent und unterhaltsam die Besonderheiten der 240 in Stadt und Kanton Zürich getesteten Lokale vom Gourmettempel über exotische Esslokale und trendige In-Beizen bis zur verrauchten Chnelle widerzugeben. Viele stimmungsvolle Fotos animieren zum Ausgehen.

Zürich geht aus, Gourmedia AG,  
Zürich 2007, 313 Seiten, Fr. 18.80,  
erhältlich am Kiosk oder unter  
[www.zuerichgehtaus.ch](http://www.zuerichgehtaus.ch)

### Böllemärt

Samstag, 27. Oktober, 10–15 Uhr  
Märktplatz, 8132 Egg

Information  
Rebenzunft Egg  
Felseneggstrasse 21, 8132 Egg  
Tel. 044 984 13 96

### Treber-Fest

Samstag, 27. Oktober, ab 16 Uhr  
Sonntag, 28. Oktober, ab 11 Uhr  
Weierbachhus, 8193 Eglisau

Information  
Weinbaugenossenschaft Eglisau  
Werkhaus, Stadtbergstrasse  
8193 Eglisau  
Tel. 044 867 22 96  
[www.eglisau-weine.ch](http://www.eglisau-weine.ch)

## November

### Weindegustation im Schlössli

Weindegustation begleitet von  
Armins Buureschübligen,  
Buurebrot, Käse und Kuchen  
Samstag, 3. November, 14–20 Uhr  
Schlössli, 8104 Weiningen

Information  
Fritz Hintermann  
Dietikonerstrasse 3, 8104 Weiningen  
Tel. 044 750 46 91  
[www.weiningen-weine.ch](http://www.weiningen-weine.ch)

### Treberwurstessen

Donnerstag, 15. November  
Freitag, 16. November, 17–22 Uhr  
Samstag, 17. November, 14–22 Uhr  
Sonntag, 18. November, 12–18 Uhr  
Im Rustico-Keller

Information  
Peter und Brigitte Steiner  
Oberdorf 8, 8421 Dättlikon  
Tel. 052 315 39 14  
[www.weingut-steiner.ch](http://www.weingut-steiner.ch)

## Weinpavillon am Zürichsee



Bereits zum sechsten Mal öffnet der Weinpavillon in Meilen dieses Jahr die Tore und lädt zur Degustation der schönsten Weine von 14 persönlich anwesenden Zürichseewinzzern.

Das Weinjahr 2007 wird dank den optimalen klimatischen Bedingungen als eines der frühesten in die Geschichtsbücher eingehen. Die Winzer des Weinpavillons möchten deshalb den Besuchern die Gelegenheit geben, selbst Hand anzulegen und die ersten frisch gelesenen Trauben mit der Handpresse zu pressen, um so den Saft des neuen Jahrganges vor Ort verkosten zu können.

Weinkenner und alle, die es werden wollen, können ihr Wissen und ihren Geruchssinn wieder am Wettbewerb

### Neuer Weinkeller

Einweihung des neuen Weinkellers.  
Degustation und Vernissage im  
Beisein der Künstler Rolf Attinger,  
Rebekka Gueissaz-Zwingli, Paul  
Leber und Eva Schaetti  
Freitag, 16. November, 18–21 Uhr

Information  
Hermann Schwarzenbach  
Seestrasse 867, 8706 Meilen  
Tel. 044 923 01 25  
[www.reblaube.ch](http://www.reblaube.ch)

### Degustation im Wiesetäli

Advents-Degustation  
Samstag, 24., Sonntag,  
25. November, ab 10 Uhr

Information  
Hanspeter Haug  
Im Wiesetäli / Friedhofstrasse 30,  
8104 Weiningen  
Tel. 044 750 29 30  
[www.haugweine.ch](http://www.haugweine.ch)

### Heurigen Weinfest

Degustation, Verkauf und  
Festwirtschaft mit Raclette,  
Riesling-Silvaner-Suppe, Salsiz  
Samstag, 24. November, 15–24 Uhr  
17–23 Uhr spielen die Wini-Fäger  
Sonntag, 25. November  
10.30–18 Uhr  
10.45 Uhr Frühschoppenkonzert  
Gmües Peter, 8465 Wildensbuch

Information  
Winzergenossenschaft Wildensbuch  
Breitestrasse 9, 8465 Wildensbuch  
Tel. 052 319 37 43  
[www.wildensbuch.ch](http://www.wildensbuch.ch)

### Winti Mäss

An der Winterthurer Messe sind  
auch einige Zürcher Produzenten  
mit ihren Weinen dabei.  
28. November bis 2. Dezember  
Mittwoch bis Freitag, 14–21 Uhr  
Samstag, 12–21 Uhr  
Sonntag, 10–19 Uhr  
Eulachhallen, Wartstrasse 73,  
8400 Winterthur

### Information

Familie Schorr  
Grundhof 52, 8404 Stadel  
bei Winterthur  
Tel. 052 337 29 67  
[www.schorr-weinbau.ch](http://www.schorr-weinbau.ch)

### Weihnachtsverkauf

Freitag, 30. November, 13–18 Uhr  
Samstag, 1., 8. Dezember, 13–18 Uhr  
Sonntag, 9. Dezember, 11–16 Uhr

Information  
Matthias Angst  
Weingut Sonnenberg, 8196 Wil ZH  
Tel. 044 869 03 40  
[www.weingut-angst.ch](http://www.weingut-angst.ch)

## Dezember

### Weihnachtsmarkt in Wermatswil

Der Rebverein Wermatswil lädt zur  
Degustation und zum Verkauf von  
Wermatswiler Müller-Thurgau  
2006 und Kleinjogg-Marc.  
Festwirtschaft mit Weinsuppe ab  
offenem Feuer  
Samstag, 1. Dezember, 10–16 Uhr  
Gujerhaus, 8615 Wermatswil

Information  
Max Koller  
Vordergasse 26, 8615 Wermatswil  
Tel. 044 940 76 29  
[kollervino@bluewin.ch](mailto:kollervino@bluewin.ch)

### Adventsdegustation

Mit Festwirtschaft (Riesling-  
Silvaner-Suppe, Käseschnitten)

Samstag, 8., Sonntag, 9. Dezember  
11.30–18 Uhr

Information  
Weingut Gehring  
Im Geissstig 318, 8427 Freienstein  
Tel. 044 865 27 15  
[www.weingut-gehring.ch](http://www.weingut-gehring.ch)



## Wy-Träff in Rafz



Am neunten Rafzerfällder Wy-Träff  
können auch dieses Jahr wieder zahlreiche  
Weine aus Rafz, Wil, Hüttwangen,  
Wasterkingen und Eglisau degustiert werden.  
18 Produzenten schenken neben einer grossen Palette  
von Riesling-Silvanern und Blauburgundern viele Spezialitäten aus.  
Höhepunkt der Veranstaltung ist die Krönung der Nachfolgerin von Weinprinzessin Sandra Hangartner – hier mit Ernst Rüeger vom Festkomitee.

Samstag, 3. November, ab 15 Uhr  
Degustation und Verkauf  
19 Uhr Krönungszeremonie  
ab 21 Uhr Tanz  
Mehrzweckhalle, 8196 Wil/ZH  
[www.weintreff.ch](http://www.weintreff.ch)

### Gnadenfrist

Die Etiketten-Ausstellung  
«BilligExklusiv» im Weinbaumuseum am Zürichsee ist bis Ende Oktober 2008 verlängert worden.

Bis 31. Oktober  
und ab 1. April,  
jeweils Sonntag  
von 14–16 Uhr  
Weinbaumuseum am  
Zürichsee, Vordere Au,  
8804 Au  
[www.weinbaumuseum.ch](http://www.weinbaumuseum.ch)



Räbe & Wii · Herbst 2007

## AGENDA

# Zürcher Weinherbst 2007

### August

#### Events auf dem Weingut Bruppach

Sommernachts-Degustation mit Verkauf in sommerlicher Atmosphäre  
Freitag, 24. August, ab 19.30 Uhr

Festtags-Apéro  
Degustation und Verkauf  
Samstag, 8., 15. Dezember  
11–17 Uhr  
Sonntag, 16. Dezember, 11–16 Uhr

Information  
Weingut Jürg Sixer  
8413 Neftenbach  
Tel. 052 315 32 00  
[www.juergsixer.ch](http://www.juergsixer.ch)

Aatrinkete auf dem Klosterplatz  
Präsentation des neuen Jahrgangs der Staatskeller Weine. Festzelt mit Attraktionen  
Sonntag, 26. August, 11–17 Uhr

Information  
Staatskellerei Zürich  
Klosterplatz, 8462 Rheinau  
Tel. 052 319 29 10  
[www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com)

#### Züri Oberland Mäss

330 Aussteller in sieben Hallen und auf dem Aussengelände. Winzer aus den Gemeinden Freienstein, Rafz, Stäfa, Stadel bei Winterthur, Dättlikon und Küsnacht schenken persönlich ihre Weine aus.  
Restaurants, Kinderhütdienst. Alle Bereiche rollstuhlgängig  
29. August bis 2. September  
Mittwoch–Freitag, 14–22 Uhr  
Samstag, 12–22 Uhr  
Sonntag, 10–20 Uhr  
Chilbi- und Messeplatz,  
8620 Wetzikon

Information  
Züri Oberland Mäss, ZOMAG AG  
Rapperswilerstrasse 63,  
8620 Wetzikon  
Tel. 044 972 27 00  
[info@zom-messe.ch](mailto:info@zom-messe.ch)

### September

#### Live-Musik im Gewölbekeller

Vom Pop Oldie, über Soul, Blues, Swing, Jazz, Rock, Country, Boogie bis hin zum Jive spielen Musiker der Spitzenklaasse.  
Vom September 2007 bis Juni 2008

Information und Anmeldung  
Karl Wegmüller  
Niederhasistr. 119, 8105 Watt  
Tel. 044 840 53 96  
[www.gwoelb.ch](http://www.gwoelb.ch)

#### Degustation in Alten

Weindegustation mit Festwirtschaft  
Sonntag, 2. September, 11–18 Uhr  
Im Weinkeller

Information  
Robert Meier  
Im Winkel 10, 8453 Alten  
Tel. 052 317 26 90  
[robert.meier.alten@bluewin.ch](mailto:robert.meier.alten@bluewin.ch)

#### Anlässe auf dem Frohhof

Degustation im Rebberg  
Sonntag, 2. September, 13–17 Uhr  
  
Degustation in der Adventszeit  
Freitag, 23. November 17–21 Uhr  
Samstag, 24., Sonntag, 25. November, 11–18 Uhr

Information  
HansUeli und Maya Sprenger,  
Weingut zum Frohhof  
Zürichstrasse 4, 8413 Neftenbach  
Tel. 052 315 41 72  
[www.frohhof.ch](http://www.frohhof.ch)

Offene Weinflaschen  
Tag der offenen Weinflaschen  
Freitag, 7. September, 15–21 Uhr  
Samstag, 8. September, 11–17 Uhr

Information  
Landolt Weine AG  
Brandschenkestrasse 60, 8027 Zürich  
Tel. 044 283 26 26  
[www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch)

Winzer-Apéro  
Weindegustation und Verkauf  
Samstag, 8. September, 14–20 Uhr  
Sonntag, 9. September, 11–18 Uhr

Information  
Käthi & Ruedi Frei  
Oberdorf 5b,  
8476 Unterstammheim  
Tel. 052 745 19 80  
[www.freeweine.ch](http://www.freeweine.ch)

Degustation des 2006ers  
Mit Ausstellung «Die Weinrebe»  
Samstag, 8. September, 10–16 Uhr  
Sonntag, 9. September, 13–17 Uhr  
Dorfstrasse 61/63, 8302 Kloten

Information  
Gaus Weinbau  
Möslistrasse 12, 8303 Bassersdorf  
Tel. 044 836 65 64  
[paul.gaus@bluewin.ch](mailto:paul.gaus@bluewin.ch)

Events in Neunform  
Brunch und Jazz im Rebberg mit Irene Schweizer  
Sonntag, 9. September, 11–17 Uhr

Treberwurstessen  
Samstag, 13., Sonntag, 14. Oktober  
12–17 Uhr

1. Advent im Rebberg mit Gulaschsuppe  
Sonntag, 2. Dezember, 12–16 Uhr

Rebberg Im Abt, 8526 Oberneunform  
Bei schlechtem Wetter:  
Degustationsraum Herrengasse 16,  
8526 Oberneunform

Information und Anmeldung  
Engel-Weine  
Weinbergstrasse 25, 8353 Elgg  
Tel. 052 364 35 35  
[www.engel-wein.ch](http://www.engel-wein.ch)

Degustation in Boppelsen  
Degustation und Verkauf.  
Abholen der bestellten Weine  
Freitag, 14. September, 16–19 Uhr  
Boplisser Rebhüsli  
Stand am Boplisser Herbstmärt  
Samstag, 22. September 11–16 Uhr

#### Information

Cees van Rijn, Boplisser Weinbau  
Hofwiesenstrasse 69  
8113 Boppelsen  
Tel. 044 845 38 76  
[www.boplisser.ch](http://www.boplisser.ch)

#### Degustationen in Benken

Weinprobe mit Festwirtschaft  
Samstag, 15. September  
Sonntag, 16. September  
12–20 Uhr

Advents-Degustation bei Kerzenlicht im dekorierten Weinkeller  
Samstag, 8., 15. Dezember  
Sonntag, 9., 16. Dezember  
14–17 Uhr

Information  
Heidi Steinmann, Weinbau  
zur alten Post  
Haarengasse 3, 8463 Benken  
Tel. 079 680 43 20

Degustation in Berg am Irchel  
Degustation, Raclette und Kuchen  
Samstag, 15. September, 11–20 Uhr

Information  
Alfred Keller  
Sandgasse 5, 8415 Berg am Irchel  
Tel. 052 318 16 89

Anlässe auf dem Fahrhof  
Erntedankfest mit Buurekappelle  
Sonntag, 16. September, 11 Uhr

Handwerkervesper  
Montag, 17. September, 17 Uhr

Information  
Domaine Egloff  
Vogelsang 1, 8525 Niederneunform  
Tel. 052 745 10 60  
[www.egloff-weine.ch](http://www.egloff-weine.ch)

Events im Berghöfer Weinstübl  
Truube, Suuser und Wy  
Sonntag, 16. September, 11–20 Uhr

Schnapsbrennen live mit Treberwurstschmaus  
Freitag, 7. Dezember, 16–23 Uhr  
Samstag, 8. Dezember, 11–23 Uhr

Information  
Ernst Müller  
Berghof, 8421 Dättlikon  
Tel. 052 315 13 53  
[www.berghoefl-weine.ch](http://www.berghoefl-weine.ch)

1. Degustation in Trüllikon  
Samstag, 22., Sonntag,  
23. September, 13–18 Uhr

Information  
Stefan Leu  
Widmergasse 9, 8466 Trüllikon  
Tel. 052 319 12 33  
[www.widmergaessler.ch](http://www.widmergaessler.ch)

2. Degustation in Trüllikon  
Degustation und Weinverkauf mit Verpflegungsmöglichkeit im geheizten Beizli  
Samstag, 22. September, 16–19 Uhr  
Sonntag, 23. September, 11–18 Uhr  
Beizli bis 22 Uhr  
Seidenhof 1+2, 8466 Trüllikon

#### Information

August Dünki-Prier, Weinbau  
Im Ziel, 8466 Trüllikon  
Tel. 052 319 19 55  
[www.maler-duenki.ch](http://www.maler-duenki.ch)

#### Sauserfest in Weiningen

Mit den Hot Potatoes  
Sonntag, 23. September, ab 11 Uhr

Information  
Hans-Heinrich Haug-Frei  
Zürcherstrasse 8, 8104 Weiningen  
Tel. 044 750 52 42  
[www.weingut-haug.ch](http://www.weingut-haug.ch)

#### Herbstmesse Rafz

Ausstellung von Gewerbe,  
Handwerk und Weinbau. Mit vielen Attraktionen und Festbeizli  
Samstag, 29. September, 13–01 Uhr  
Sonntag, 30. September, 12–18 Uhr  
Areal Schulanlage Götz, 8197 Rafz

Information  
Familie Graf, Müli Wy  
Chnubrächi 2, 8197 Rafz  
Tel. 044 869 04 83  
[www.mueliwy.ch](http://www.mueliwy.ch)

Herbstmarkt auf dem Bauernhof  
Samstag, 29. September, 11–21 Uhr  
Sonntag, 30. September, 11–16 Uhr

Information  
Leo Isler  
Gerlisberg, 8302 Kloten  
Tel. 044 814 14 38  
[www.gerlisberg.ch](http://www.gerlisberg.ch)

#### Suusersunntig

Der neue Jahrgang als Traubensaft ab Presse oder gärender Suuser,  
Suuserwürste und Fleisch vom Grill.  
Sonntag, 30. September, 10–20 Uhr  
Bünishoferstrasse 106,  
8706 Feldmeilen

Information  
Familie Schneider,  
Weingut Hasenhalde  
Bünishoferstrasse 106,  
8706 Feldmeilen  
Tel. 044 923 04 40  
[www.hasenhalde.ch](http://www.hasenhalde.ch)

#### Events auf Schloss Teufen

Suusersunntig  
Mit Erntedankgottesdienst und Festwirtschaft (Degustation,  
Rebbergfahrt, Kinderprogramm)  
Sonntag, 30. September, ab 10 Uhr

Treberessen  
Freitag, 23. November, 18–24 Uhr  
Samstag, 24. November, 11–24 Uhr  
Trotte Freienstein

Information  
Weingut Schloss Teufen,  
8428 Teufen  
Tel. 044 865 43 01  
[www.weingutschloss-zh.ch](http://www.weingutschloss-zh.ch)

#### Fest der Bauernhöfe

Sonntag, 30. September, 11–17 Uhr  
8412 Aesch bei Neftenbach

Information  
Orts- und Weinbaumuseum  
Wartgutstrasse, 8413 Neftenbach  
Tel. 079 331 61 93  
[ricardo.steiner@bluewin.ch](mailto:ricardo.steiner@bluewin.ch)



## NACHLESE

# Der Regent von Pfungen

Der Regent-Pionier Robert Baumann vom abgelegenen Berghof in Pfungen ging im Winterthur-Report vergessen. Dabei geniessen die Regent-Weine von ihm und seiner Frau Anneliese auch international höchstes Ansehen.



Robert Baumann ist ein Mann vom Bau, einer für grosse Aufgaben: Beim Nationalstrassenbau war der gelernte Maurer und Bautechniker verantwortlich für die Aufbereitung von 130 000 Kubikmeter Kies. Danach arbeitete er vier Jahrzehnte im Dachziegelwerk der Ziegeleien Keller AG in Pfungen. Und da, zwischen handgeformten Tonplatten, Sichtsteinen, Mönchs- und Nonnenziegeln entdeckte er seine Passion für den Wein. Die Ausgangslage war gut: Robert

und Anneliese Baumann wohnten mit ihren Söhnen Reto und Aldo an der Rebbergstrasse in Pfungen.

«Der Strassenname brachte mich in den siebziger Jahren zum Rebbau», erinnert sich Robert. «Ich begann im Kanton Schaffhausen als Rebötti, war durchs Rebjahr verantwortlich für die Pflege meiner Rebzeilen. Der biologische Rebbau mit interspezifischen Sorten bei Thomas Böhni in Stein am Rhein überzeugte mich: Da waren nur vier Spritzungen

pro Jahr nötig – einmal im Winter, einmal vor und nach der Blüte, einmal vorbeugend gegen Botrytis.»

Wenn Baumann etwas anpackt, dann gründlich. 1996/97 besucht er die Ingenieurschule in Wädenswil, im Jahr darauf baut er am Multberg in Pfungen die Neuzüchtung Regent, eine Kreuzung von Diana und Chambourcin des Geilweilerhofs in Siebeltingen an. Der Kanton legt Steine in den Weg, doch die Gemeinde ist erpicht auf Reben, denn 1996 waren die letzten Blauburgunder-Stickelreben ausgerissen worden. «Von den neuen Sorten kam Regent sowohl bei Fachleuten wie bei Konsumenten am besten an. 1996 wurde die Sorte in Deutschland für die Qualitätsweinproduktion zugelassen, drei Jahre später wurde mein Jungfernwein gekeltert. Er mutete exotisch an, war noch etwas gewöhnungsbedürftig», erinnert sich Baumann.

Der Regent aus dem Stahltank heisst Granat vom Berghof, die edle Barriqueversion Rubin vom Multberg. Der 2005er Multberg wurde am Regent-Forum in Siebeltingen als «Bester internationaler Regent» ausgezeichnet, die Sélection Prestige aus dem Ausnahmejahr 2003 auch als «Bester Regent aller Nachbarländer». Auf dem Etikett prangt stolz die Burg Pfungen. «Sie existiert nur noch auf meiner Weinetikette, mit den Steinen hat man die Bahnbrücken gebaut», erklärt der Mann vom Bau.

1,25 Hektaren dürfte Baumann mit Regent bestocken, doch nur eine halbe Hektare konnte er tatsächlich bepflanzen. Ein ärztlicher Kunstfehler hat ihn die Gesundheit, fast das Leben gekostet. Nach einer an sich harmlosen Operation lag er einen Monat auf der Intensivstation. Heute ist der grosse, kräftige Mann, einst passionierter Langläufer und Alpinist, froh, wenn er den Aufstieg im Rebberg schafft.

Er lebt ganz für seinen Regent. Anneliese hilft beim Einschlaufen und bei der Laubarbeit, die Söhne bei der Bodenbearbeitung. Zur Lese kommen jeweils knapp zwei Dutzend Bekannte. «Der Rebberg ist durchgehend terrassiert, eine Investition, die sich sehr gelohnt hat. Es ist angenehm, hinter der Laubwand im Schatten zu arbeiten. Regent ist eine sehr frühe Sorte, der Farbumschlag findet ab Mitte Juli statt. Wespen sind das grösste Problem. Wir spannen vom Traktörli aus zwei Netze im Traubengitter, die Laubwand selbst bleibt offen.»

Gekeltert wird Baumans Regent im Weingut Jürg Sixer in Nefenbach am anderen Ufer der Töss. «Jürg Saxers Tochter Nadine hat ihre KV-Lehre in unserem Ziegelwerk gemacht. Ich kenne sie seit dieser Zeit und weiss, dass ich ihr vertrauen kann.» Die internationalen Erfolge zeigen es.

*Ulrich Schweizer (Text)  
Hans-Peter Siffert (Fotos)*



Die pilzresistente Neuzüchtung Regent gehört zu den erfolgreichsten Rotweinsorten im Bioweinbau.



**PFUNGENER REGENT GRANAT VOM MULTBERG BARRIQUE 2006**  
Robert Baumann  
Weinbau, Pfungen



**PFUNGENER REGENT RUBIN VOM MULTBERG BARRIQUE 2005**  
Robert Baumann  
Weinbau, Pfungen

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Holunderbeeren mit floralen Noten, mittelpichtig, saftige Säure, feines, strenges Tannin; geradliniger, fruchtbetonter Wein

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; üppiger, stolzer Wein

Tel. 052 315 13 56  
baumann.weinbau@bluewin.ch  
Fr. 16.-

Tel. 052 315 13 56  
baumann.weinbau@bluewin.ch  
Fr. 18.50

## Ausgezeichnete Zürcher Weine

Weinconcours Deutschschweiz  
[www.weinconcours.ch](http://www.weinconcours.ch)

Anfang Juni wurden an einem vom Deutschschweizer Branchenverband Wein durchgeföhrten Degustationswettbewerb die besten Schaum-, Weiss-, Rosé-, Rot- und Süssweine aus der Deutschschweiz erkoren. Bewertet wurden 248 Weinen von 82 Produzenten aus den Kantonen Basel-Landschaft, Aargau, Luzern, Zürich, Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen und Graubünden sowie dem Fürstentum Liechtenstein. Nachfolgend stellen wir absteigend nach Punkten die Sieger aus dem Kanton Zürich vor, die gleichzeitig auch für den Guide Hachette 2008 ausgewählt wurden. Neben 10 990 französischen Weinen von etwa 6600 Produzenten figurieren in diesem im Verlag Hachette Paris herausgegebenen wichtigsten Weinführer Frankreichs 216 Schweizer Weine.

Pinot Noir Stadtberg Eglisau 2005  
Weingut Pircher, Eglisau  
Nobler Blauer 2005  
Weingut Jürg Sixer, Nefenbach  
Pinot Noir Uetikon 2005  
Weingut Erich Meier, Uetikon am See  
Stäfa Chardonnay 2006  
Weinbau August Pünter, Stäfa  
Pinot Noir Barrique Tête de Cuvée 2005  
Weingut Jürg Sixer, Nefenbach  
Hettlinger Müsli Federweiss 2006  
Walter und Margrit Herter, Hettlingen  
Stäfner Pinot Noir Barrique 2004  
Eric und Susan Lüthi, Männedorf



Das zürcherisch-schaffhausische Winzerpaar Nadine Sacher Gysel und Stefan Gysel Sacher hat gut lachen: Ihre Weine lagen ganz vorne bei vielen Wettbewerben im In- und Ausland.

Truttiker Pinot Blanc Barrique 2005  
Weinbau Familie Zahner, Truttikon  
Sternenhalder Scheurebe trocken 2006  
Eric und Susan Lüthi, Männedorf  
Regent Rubin vom Multberg 2005  
Robert Baumann Weinbau, Pfungen  
Meilener Pinot Noir Barrique 2005  
Hermann Schwarzenbach, Meilen  
Pinot Noir Barrique 2005  
Weingut Gehring, Freienstein  
Stadtwein Winterthur Pinot Noir 2005  
Volg Weinkellereien, Winterthur  
Lattenberg Sauvignon Blanc 2005  
Zweifel Weine, Zürich  
Cabernet-Pinot 2005  
Weingut Jürg Sixer, Nefenbach

### 3. Internationaler Müller-Thurgau-Wettbewerb

[www.mueller-thurgau-preis.info](http://www.mueller-thurgau-preis.info)

Bereits zum dritten Mal führte der Verein BodenseeWein e.V. dieses Jahr seinen Müller-Thurgau-Wettbewerb durch. In vier Kategorien wurden

287 Weine aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Luxemburg bewertet. In der Kategorie «Liebliche und edelsüsse Weine» erreichte das schaffhausisch-zürcherische Erfolgsduo Stefan Gysel Sacher und Nadine Sacher Gysel die Ränge eins und zwei.

**1. Platz**  
Riesling-Silvaner Strohwein 2006  
Familie Gysel, Hallau

**2. Platz**  
Oro Dolce 2005  
Weingut Jürg Sacher, Nefenbach

**Wolf 2007**  
[www.rebleutenzunft.ch](http://www.rebleutenzunft.ch)

Die Basler Zunft zu Rebleuten vergab auch dieses Jahr wieder ihren «Wolf» dem besten Wein, der auf dem Wyschiff Basel ausgeschenkt wird:

Pinot Noir Barrique Tête de Cuvée 2005  
Weingut Jürg Sacher, Nefenbach

**Nachtrag IWPZ 06**  
[www.expovina.ch](http://www.expovina.ch)

Leider wurden im letzten Rabe & Wii zwei Golddiplome nicht erwähnt:

Chardonnay Rafz 2004  
August Kramer, Rafz  
Cabernet Sauvignon Rafz 2003  
August Kramer, Rafz

## Leserbrief

**Wem verdankt die Weinstadt Winterthur ihren Namen?**

Ob Winterthur in Legionärskreisen für seine Weinlagen so berühmt gewesen sein könnte, dass es nach ihnen benannt wurde, fragt Ulrich Schweizer in seinem Bericht in der letzten Ausgabe von Rabe & Wii. Der Name des Kastells Vitudurum erinnere an das lateinische Wort *vitis* für Rebe, und *durum* bedeute hart, stark, zäh und ausdauernd.

Schön wär's, doch die Sache hat einen Haken. Wohl haben die Römer den Weinbau in unserem Gebiet eingeführt. Ebenfalls in der Römerzeit wurde Vitudurum erstmals genannt. Nur hat der Name der Siedlung in Oberwinterthur vorrömische Wurzeln. Unter *durum* verstanden die Kelten eine Feste, eine Burg. Aber die Weinrebe, die *vitis*, war bei den Bier trinkenden Vorgängern der Römer ziemlich sicher noch nicht bekannt, die rankende Wildrebe schon eher. Meinte ein Namenforscher noch am Ende des 19. Jahrhunderts, der Ortsname sei als «Feste des Vitu» von einem Personennamen abgeleitet, so kam fünfzig Jahre später die Erkenntnis auf, es habe sich um eine Weidenburg gehandelt, basierend auf dem keltischen Wort *witua* für Weide.

Heisst dies, dass der Report ad acta gelegt werden muss? Sicher nicht, lässt uns vielmehr mit einem Glas Züri-Wii auf unsere schöne Heimat anstoßen, die Romfreunde sollen's mit einem Glas Primitivo tun!

*Felix Landolt, Zürich*

### IMPRESSUM

**Rabe & Wii**  
HALBJAHRESSCHRIFT  
DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS

**Herausgeber**  
Zürcher Weinbauerband  
Riedhofstrasse 64 · 8408 Winterthur  
Tel 052 224 28 22 · Fax 052 224 28 21  
[www.zuercherwein.ch](http://www.zuercherwein.ch)

**Redaktion und Produktion**  
Weininformation  
Konkordiastrasse 12 · 8032 Zürich  
Tel 044 389 60 40 · Fax 044 389 60 46  
Andreas Keller · Susanne Scholl  
[info@weininfo.ch](mailto:info@weininfo.ch)

**Mitarbeiter dieser Ausgabe**  
*Texte:*  
Ulrich Schweizer  
*Fotos:*  
Hans-Peter Siffert  
*Gestaltung:*  
Daniel Kleiner

**Druck**  
Mattenbach AG, Winterthur  
**Auflage**  
36 000 Exemplare

Einzelexemplare sind kostenlos erhältlich beim Zürcher Weinbauerband gegen Einsendung eines frankierten und adressierten Briefumschlags C5

### In eigener Sache

Zurzeit prüft eine interkantonale Arbeitsgruppe die Möglichkeit, Rabe & Wii künftig gemeinsam herauszugeben. Deshalb erscheint die nächste Ausgabe erst im Herbst 2008. Bis dahin kann Rabe & Wii mitsamt Agenda und aktuellen Meldungen abgerufen werden auf [www.zuercherwein.ch](http://www.zuercherwein.ch)