

Räbe & Wii

HALBJAHRESSCHRIFT DES BRANCHENVERBANDS ZÜRCHER WEIN · NR. 24 · HERBST 2008



Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund
Sie halten die letzte Ausgabe unserer Halbjahresschrift in den Händen, mit der wir Sie regelmässig über Reben und Wein im Zürichbiet orientieren wollten. Die Form einer Zeitung hatten wir mit Bedacht gewählt: Wir wollten Ihnen nicht einen weiteren Werbeprospekt ins Haus schicken; wir wollten Sie informieren und unterhalten. – Fast wörtlich dasselbe sagte hier vor bald zwölf Jahren Jakob Haug, Präsident der Weinbaukommission des Zürcher Bauernverbands, die Räbe & Wii im Frühling 1997 ins Leben rief. Auf die Weinbaukommission folgte im Jahr 2000 der Zürcher Weinbauverband und darauf in diesem Jahr der Branchenverband Zürcher Wein als Herausgeber. Den drei Herausgebern standen mit Hans Rudolf Weinmann, Stefan V. Keller und mir selbst drei Redaktoren gegenüber. Schon bei Antritt meiner Aufgabe war mir klar, dass die Änderungen auf Verbandsebene auch Folgen für die Zeitung haben würden. So suchten wir mit den Nachbarkantonen nach Möglichkeiten einer gemeinsamen Publikation. Doch das Projekt scheiterte an den Verbandsfinanzen. Vielleicht merkt die Deutschschweizer Weinbranche nach der Einstellung von Räbe & Wii, dass sich die drittgrösste Weinbauregion des Landes eine eigene Zeitschrift leisten müsste – und auch könnte.

Andreas Keller

REPORT

Im Zürcher Weinhimmel



Die 118 Stufen vom Schiterberger Himmelsleiterli führen geradewegs in den Himmel hinein. Und nicht weit entfernt von hier lockt das Worrenberger Paradyli mit verbotenen Früchten. Das Zürcher Weinland ist der Weinhimmel auf Erden.

«Könnten Sie, werte Gäste hier, auf die Schnelle das Weinland als Region zuordnen?» Diese maliziose Frage stellte der Zürcher Rebbaukommissär und bekennende Weinländer Andreas Wirth an seiner letztjährigen 1.-August-Rede in Henggart. Und er nahm die Antwort gleich vorweg: «Natürlich werden Sie sagen. Schliesslich ist der südliche Eingang zum Weinland ja angeschrieben: «Grüezi im Weinland», steht auf der grossen Tafel an der A4, kurz nachdem man die A1 Richtung Schaffhausen verlassen hat.» Mit einer solch lapidaren Antwort gibt sich der Rebbaukommissär allerdings ebensowenig zufrieden wie mit der Definition des Internet-Lexikons Wikipedia, die das Weinland ungefähr mit dem Bezirk Andelfingen gleichsetzt.

Da hält es Wirth eher mit dem Redaktor, Verleger und Nationalrat Erwin Akeret (1915–1987), der im Buch «Zürcher Weinland» meint: «Wer die Wild'sche Kantonskarte aus der Mitte des 19. Jahrhunderts betrachtet, auf wel-

cher der Südhang des Irchels, der Wolfensberg, der Lindberg, die Sonnenhänge bei Wiesen-dangen, am Schnasberg und bei Elgg grosse Rebgebiete zeigen, erkennt, dass man auch den nördlichen Teil des Bezirkes Winterthur zum Weinland rechnen muss. ... Rein geographisch, auf Grund des Landschaftscharakters, wäre man geneigt, auch den rebenreichen Neunforner Zipfel des unteren Thurgaus sowie die Kornkammern des Schlattertals und der Brüttener Höhe dem Weinland zuzurechnen.»

Ob die Thurgauer über die im letzten Satz unterschwellig angesprochene Annektion zweier Weinbauggebiete zwecks Arrondierung des Stammheimer Zipfels glücklich wären, sei dahingestellt. Wir bleiben ganz bescheiden und beschränken uns auf den Bezirk Andelfingen, der zweifellos der Bezeichnung «Weinland» gerecht wird. In 22 von 24 Gemeinden wird auf gut 223 Hektaren Weinbau betrieben. Über ein Drittel aller Zürcher Reben wächst also hier im

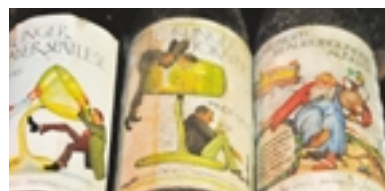
Thurtal, im Flaachtal und am Irchel, am Kohlfist und im Stammertal. Der Bezirkshauptort Andelfingen ist mit der auf der andern Seite der Thur liegenden Schwestergemeinde Kleinandelfingen gewissermassen auch das Zentrum des Weinländer Rebbaus. Nicht weil sie zusammen die grösste Rebfläche hätten – diese Ehre kommt dem nahen Ossingen zu –, sondern weil hier der wohl berühmteste Rebberg des Weinlandes, der Schiterberg, liegt.



REPORT
Im Zürcher Weinhimmel



I DEGUSTATION
Ausgesuchte Weinlandweine



4 KÜCHE
Der Hirsch im neuen Gewand



5 AGENDA
Zürcher Weinherbst 2008

NACHLESE
Rückwärts in die Zukunft
Ausgezeichnete Zürcher Weine
Schlusspunkt
Impressum

6

8

zürcher
Wein

Schloss Goldenberg
mit dem Golfplatz
hoch über Dorf



Berg am Irchel

Der gut vierzig Meter hohe Schiterberg säumt im Norden von Kleinandelfingen die grosse Landwirtschaftsfläche im Thurbogen auf einer Länge von fast 1,4 Kilometern. Mit einer Steigung von stellenweise über achtzig Prozent ist er der steilste Rebberg im ganzen Kanton und dank der Initiative des Zürcher Weinhauses Landolt der erste in der Deutschschweiz mit Querterrassen. 18 Fami-

lien bauen aufknapp 14 Hektaren ein rundes Dutzend Rebsorten an. Dank der Steilheit und der exponierten Südlage trumpft der Schiterberg regelmässig mit hohen Öchslegraden auf. Die kieshaltigen, wasserdurchlässigen Böden zwingen die Reben überdies, in die Tiefe zu wachsen und viel Mineralstoffe aus dem Boden aufzunehmen. Entsprechend gehaltvoll zeigen sich die Weine, die auch

ein erstaunliches Alterungspotenzial besitzen. Das 1973er Himmelsleiterli, das Marc Landolts Pächter Dani Grab aus einem Versteck im Rebhaus hervorzauberte, werden wir jedenfalls nicht so rasch vergessen.

Auch der Worrenberg, der sich von Volken bis Flaach hinzieht, ist ein imposanter Rebberg mit imposanten Weinen. Noch eindrücklicher sind im Flaachtal aber die vielen Schlösser, die man in der bauerlichen Gegend nicht vermutet. Allen voran ist da das hoch über dem Dorf Dorf inmitten von Reben gelegene Schloss Goldenberg, «einst Sitz von Rittern und Junkern», das seit 115 Jahren der Familie Kindhauser-Vogel gehört und nicht nur mit einem blitzblank geputzten Weinkeller samt originellem Degustationslokal im einstigen Pferdestall aufwarten kann, sondern auch mit einem gepützten 18-Loch-Golfplatz samt schickem Clubhausrestaurant. Flaach hat ebenfalls ein Schloss und Berg am Irchel sogar zwei: Schloss Berg, wo einst Rainer Maria Rilke Verse schmiedete und heute Zuchtrennpferde beschlagen werden, und Schloss Eigenthal, wo Neugierige auf

www.schloss-eigenthal.ch Einblick in das märchenhafte Leben moderner Schlossherren und -damen nehmen und den raren Schlosswein bestellen können.

Zum Glück hat es auch noch freie Weinbauern wie Ursula und Moritz Baur in Berg oder Toni Kilchsperger in Flaach, deren Weine man nicht nur virtuell bestaunen, sondern ganz real vor Ort verkosten kann. Und fromme Mönche, die mit Eifer die abendländische Weinkultur bewahren. Im reformierten Kanton Zürich gibt es allerdings nicht mehr allzu viele davon.



In den 22 rot markierten Gemeinden des Bezirks Andelfingen stehen Reben auf einer Fläche von total 223,1 Hektaren.



Landolt Weine

Marc Landolt (links) führt in der sechsten Generation die 1834 gegründete Weinkellerei mit Sitz in Zürich. Sie bewirtschaftet eigene Rebberge in der Stadt Zürich, im Zürcher Weinland und im Thurgau. Peter und Felix Landolt erwarben 1963 fünfzig Aren Rebland in der zu Kleinandelfingen gehörenden Lage Schiterberg. Hier wachsen die Trauben für den Schiterberger Himmelsleiterli, einen der berühmtesten Rotweine des Kantons. Heute bearbeitet Dani Grab (rechts), ein ehemaliger Mitarbeiter der Firma Landolt Weine, die 1,8 Hektaren im Schiterberg in Pacht.



Weingut Schloss Goldenberg

Heiner Kindhauser (Foto) und sein Bruder Ueli widmen sich in der vierten Generation dem Weinbau auf Schloss Goldenberg bei Dorf und können auf eine Weinbautradition von über 110 Jahren zurückblicken. Auf dem Schlosshügel wurden schon im Mittelalter Reben angepflanzt. Während Ueli die Reben pflegt, kümmert sich Heiner um die Arbeiten im Keller. Zum Schloss Goldenberg gehören vier Hektaren. Zugekauft werden Trauben von 13 Hektaren aus den Reblagen Heiligberg, Goldenberg, Schiterberg, Schwerzenberg, Worrenberg und Wesperspühl.



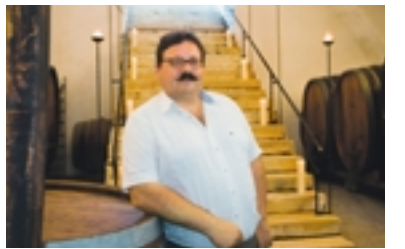
Weingut Ursula und Moritz Baur

Neben den drei Hektaren Reben, die auf Berg am Irchel und Hettlingen verteilt sind, bewirtschaften Ursula und Moritz Baur noch 25 Hektaren Ackerland. Daneben gehören ihnen um die sechzig Mastmunis. Während Moritz, der 1990 den Betrieb in Berg mit dem wunderschönen Riegelhaus aus dem Jahr 1698 vom Vater übernahm, verantwortlich ist für Reben, Keller, Feld und Stall, kümmert sich Ursula um Marketing und Verkauf. Auf dem Hof werden nebst Wein und Fleisch auch noch 150 Sorten Kürbisse sowie ein saisonales Früchte- und Obstsortiment angeboten.



Weingut Kilchsperger

Toni Kilchsperger übernahm 1986 das Weingut, welches auf dem Molassenausläufer des Worrenberges hoch über dem malerischen Flaach liegt, von den Eltern, die 1962 mit dem Keltern von Weinen begannen. Heute bewirtschaftet er, unterstützt von seiner Familie, 3,8 Hektaren. Ein Grossteil der Rebberge liegt am Worrenberg unterhalb des Wohnhauses. Einige Reben wachsen in Flaach unten. Im 120-Hektoliter-Fass, das Toni zum gemütlichen Stübli umgebaut hat, lässt sich herrlich degustieren und plaudern. Die Sicht auf den Irchel und die Thur-Rheinmündung ist einmalig.



Staatskellerei Zürich

Werner Kuster trat 1992 in die Staatskellerei ein, als diese noch im Besitz des Kantons Zürich war. Seit 1994 ist er hier als Kellermeister angestellt und behielt diese Stellung auch bei, als der Betrieb 1997 an die Mövenpick Wein AG verkauft wurde. Unter dem neuen Geschäftsführer Christoph Schwegler kann er im stimmungsvollen 110 Meter langen Keller des ehemaligen Klosters Rheinau aus dem Jahre 1585 mit dem Traubengut von neunzig Rebbauern aus 26 Zürcher Gemeinden auch Experimente machen, die unter der staatlichen Oberaufsicht nicht möglich gewesen wären.



Kloster Rheinau
mit dem Korbrebbberg
in der Rheinschlaufe



Selbst auf der idyllischen Klosterinsel Rheinau ist weit und breit keine Kutte mehr auszumachen, denn das 778 gegründete Benediktinerkloster mit seiner grossartigen Barockkirche wurde 1862 aufgehoben. Immerhin sorgte Gottfried Keller als Staats-schreiber und Weinliebhaber dafür, dass der Rheinauer Klosterkeller unter die Obhut der kantonalen Verwaltung gelangte und mit dem Zürcher Spitalamtskeller im ehemali-gen Barfüsserkloster zusammengelegt wurde. Daraus ging die Staatskellerei des Kantons Zürich hervor, die seit ihrer Privatisierung im Jahre 1997 zur Mövenpick Wein AG gehört.

Die Staatskellerei besitzt selbst keine eigenen Reben, sondern kauft und verarbeitet die Trauben von neunzig verschiedenen Produzenten aus 26 Gemeinden im ganzen Kanton Zürich. Die Weine tragen denn auch meist Phantasienahmen wie «Staats-schreiber Wein» oder «Pankraz» als Hommage an Gottfried Keller. Eine Ausnahme bilden die Weine aus dem nahen Rebberg Korb, die zu Kloster-zeiten Kultstatus besaßen. Johann Viktor Scheffel (1826–1886), der

Autor des berühmten historischen Romans «Ekkehard», der einmal als Gast im Kloster Rheinau weilte und dabei das Opfer einer Rache des Kellermeisters wurde, bezeugt dies überschwänglich in einem Brief: «Wer aber einmal den Rebensaft, der auf dem Korb gedeiht, mit Überle-gung gekostet, der vergisst sein nicht wieder.» Ob allerdings der Schrift-steller von den heute im Korb ange-bauten Piwi-Sorten Solaris, Cabernet Jura und Monarch besonders angetan wäre, sei dahingestellt.

Rheinau liegt, wie der Name sagt, am Rhein, der die landschaftlich ein-malige Nord- und Westgrenze des Weinlands bildet. Eigentlich ist es erstaunlich, dass das grösste Wein-baugebiet des Kantons Zürich diese Tatsache nicht besser zu vermarkten weiss. Andere Flussweinbaugebiete wie etwa der Rheingau oder die Wachau verstehen das besser. Und dabei besitzen sie nicht einmal ein weltweit so einmaliges Naturschau-spiel wie den Rheinfall, den die Zür-cher Winzer ganz bescheiden ihren Schaffhauser Kollegen aus dem Blau-burgunderland überlassen. Immerhin



setzt sich Albert Strasser aus Uhwiesen jetzt für die Schaffung einer werbe-trächtigen AOC «Rhein-fall» ein. Diese wäre aber auf das Gemeinde-gebiet von Laufen-Uhwiesen beschränkt. Andere Winzer vom Kohlfirst wie etwa Heiner Hertli aus Flurlingen, Theodor Strasser aus Benken oder Niklaus Zahner aus Truttikon hätten kein Anrecht darauf. Zumindest letzteren stört das aber kaum, weil er sich weder als Rhein- noch als Kohlfirstwinzer sieht.

Die Zahners, deren Weingut irgendwo zwischen Thurtal, Kohlfirst und Stammertal liegt, gingen schon immer eigene Wege. Im November 1991 ermunterte sie der Schaffhauser Starkoch André Jaeger, für sein Restaurant Pinot Blanc zu erzeugen. Der Anbau der Sorte war damals noch verboten, doch der Wein mit dem Fisch fressenden Fabelwesen auf

der Etikette wurde zum Renner. Niklaus Zahner hatte damit geschafft, was bisher den wenigsten Winzern im Weinland gelang: den Auftritt auf einer der grossen Bühnen des Landes. Zu gönnen ist das allen Produzenten, die sich um Qualität bemühen. Insbesondere Winzer aus weit von der Stadt Zürich entfernten Weinbau-gebieten wie etwa dem Stammertal haben es damit nicht immer leicht.

Dass es trotzdem möglich ist, beweist unter anderen Ulla Reutimann, die mit ihrem rassigen Guntalinger Stein-wingerten 2007 unter den vierzig besten Weinen des diesjährigen Wein-concours Deutschschweiz figuriert und damit dem Weinhimmel zum Greifen nahe gekommen ist.

Andreas Keller (Text)
Susanne Scholl (Produzentenporträts)
Hans-Peter Siffert (Foto)



Unterstammheim



Winzerkeller Strasser
Albert Strasser wird auf seinem Wein-gut seit drei Jahren unterstützt von seiner Tochter Nadine und deren Mann Cédric Besson, einem diplo-mierten Önologen aus Montreux. Mit seiner Frau Regina betreibt Albert das Weingut seit 25 Jahren. Vor vier Jahren überliessen die Eltern das hübsche Riegelhaus mitten in Uh-wiesen den Kindern und bezogen einen funktionellen Neubau nahe dem Rheinfall. Die Reben gedeihen auf sechs Hektaren in Dachsen, Uh-wiesen und Gächlingen (SH). Schon 1995 pflanzten Strassers als erste Winzer in der Schweiz Zweigelt.



Heiner Hertli Weinbau
Das mitten in Flurlingen liegende Haus von Heiner Hertli gehörte mitsamt Reben der ortsansässigen Bindfaden-fabrik. Es wurde 1823 umgebaut, der Ursprung des Anwesens über dem pittoresken Gewölbekeller mit den vom Kellerpilz bedeckten Wänden aber liegt im Dunkeln. Hier begann man ab 1942 Wein zu keltern. Heiner trat 1967 als Reb- und Kellermeister in den Betrieb ein und übernahm diesen 1984. Heute bearbeitet er mit seinem Sohn Silvio in Flurlingen und Trüllikon vier Hektaren Reben, von denen zwei mit dem früher Tokayer genannten Pinot Gris gepflanzt sind.



Weingut Strasser
Theodor Strasser, seit zwei Jahren auch Präsident des Weinbauvereins Weinland, übernahm den Betrieb 1990 vom Vater. Die Familie Strasser ist seit dem 15. Jahrhundert in Benken ansässig und keltert seit Generationen im Gewölbekeller von 1779 Wein. Auf vier Hektaren werden neben den traditionellen Sorten diverse Hybrid-reben angebaut. Die Reben wachsen oberhalb des schmacken Wohnhauses, von wo aus man einen einmaligen Blick auf das Zürcher Weinland geniesst. Die Familie Strasser besitzt noch 13 Aren in der Schanzhalde in Ellikon am Rhein.



Rebgut Familie Zahner
Niklaus Zahner arbeitet seit 1994 als Betriebschef auf dem elterlichen Gut. Er baut auf sieben Hektaren, verteilt auf die Gemeinden Truttikon, Trüllikon und Ossingen Reben an. Seine Eltern Waldemar und Suzanne Zahner kauften 1957 einen vier Hektaren grossen Rebberg in Truttikon, den sie völlig neu bepflanzten und auf dessen Kuppe sie einen stolzen Riegelbau erstellten. Die Rebberge wurden bis vor kurzem ausschliesslich mit dem Schafsmist der eigenen Tiere gedüngt. Neben den Reben pflegt die Familie Zahner auf zwei Hektaren auch noch 150 über dreissigjährige Nussbäume.



Ulla & Kaspar Reutimann-Mundt
Ulla Reutimanns Mann Kaspar, ein gelernter Landwirt, übernahm 1982 den Betrieb von seinem Vater. Heute bearbeiten beide neben 1,5 Hektaren Reben noch neun Hektaren Weizen, Hafer, Mais und Zuckerrüben sowie 1,2 Hektaren Hopfen. Dazu kommen 4,5 Hektaren Mischwald, 35 Hoch-stammobstbäume und 500 Christ-bäume. 1988 trat Ulla, die gelernte Önologin, in den Betrieb ein und kelterte 1991 ihren ersten Wein. Die Reben sind verteilt auf Guntalinen, Stammheim und Dörflingen (SH). Kaspar kümmert sich um den Reb-bau, Ulla um die Vinifikation.

DEGUSTATION

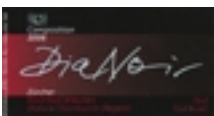
Ausgesuchte Weinlandweine



**STAATSSCHREIBER WEIN
WEISSE ZÜRCHER
AUSLESE**
2007
*Pinot Noir, Riesling-Silvaner,
Muskat, Gewürztraminer*
Staatskellerei Zürich, Rheinau

Leicht kupfriges Gelb;
Aromen von roten Beeren
mit floralen Noten; mittel-
gewichtig, präsen- te Säure,
dezent bitter im Abgang;
fruchtbetonter;
erfrischender Wein

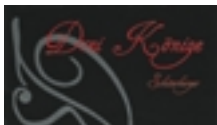
Direktbezug
Tel. 052 319 29 10
www.moevenpick-wein.com
Fr. 15.50



**ZÜRCHER
COMPOSITION
DIANOIR**
2006
Pinot Noir, Regent
Rimuss- und Weinkellerei
Rahm AG, Hallau

Mittleres, jugendliches Rot;
Aromen von roten
Beeren; mittelgewichtig,
süsslicher Ansatz, schöne
Säure, gut integriertes
Tannin; charmanter Wein
mit Schmelz

Direktbezug
Tel. 052 687 37 37
www.rimuss.ch
Fr. 14.90



**SCHITERBERGER
DREI KÖNIGE**
2007
Pinot Noir, Chancellor
Rainer Früh, Birgit Grebe,
Kleinandelfingen

Sehr dunkles, jugendliches
Rot; Aromen von
schwarzen Beeren mit
floralen Noten; mittel-
gewichtig, schöne Säure,
gut integriertes Tannin;
spezieller, eigenwilliger
Wein für Liebhaber

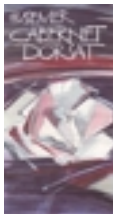
Direktbezug
Tel. 052 317 13 16
www.buurehofli.ch
Fr. 16.–



**SCHITERBERGER
BLAUBURGUNDER
SPÄTLESE BARRIQUE**
2006
Landolt Weine AG, Zürich

Mittleres, leicht gereiftes
Rot; Aromen von roten
Beeren mit Holz- und
Vanillenoten; vollmundig,
präsen- tes Tannin, lang;
harmonischer Wein mit
viel Schmelz

Direktbezug
Tel. 044 283 26 26
www.landolt-weine.ch
Fr. 23.50



**HUSEMER
CABERNET DORSA**
2006
Familie Keller; Husemerhof,
Hausen bei Ossingen

Sehr dunkles jugendliches
Rot; Aromen von Stein-
fruchtkompott mit leicht
animalischen Noten; voll-
mundig, saftige Säure,
gut integriertes Tannin;
kräftiger, harmonischer
Wein

Direktbezug
Tel. 052 317 39 32
www.husemerhof.ch
Fr. 14.50



**KLOSTERBERGER
PINOT GRIS**
2007
Klosterberger Spitzer
Rebbau, Niederwil

Helles Gelb; Aromen
von Birnen mit exotischen
Noten; vollmundig, saftige
Säure, feine Bitterkeit im
Abgang; fruchtbetonter;
geschliffener Wein

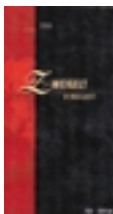
Direktbezug
Tel. 052 317 34 05
www.klosterberger.ch
Fr. 21.50



KERNER HENGGART
2007
Volg Weinkellereien AG,
Winterthur

Helles Gelb; intensive
Aromen von Zitrus mit
würzigen Noten; voll-
mundig, saftige Säure,
leicht bitterer Abgang;
sehr schöner Wein mit
einer gewissen Herbe

Urs und Andrea Weilenmann
Tel. 052 316 12 68
a.u.weilenmann@bluewin.ch
Fr. 14.20



ZWEIGELT HENGGART
2006
Volg Weinkellereien AG,
Winterthur

Dunkles, jugendliches Rot;
Aromen von schwarzen
Steinfrüchten mit leicht
pfeffrigen Noten; voll-
mundig, schöne Säure,
präsen- tes Tannin, lang;
sehr sortentypischer Wein
mit Schmelz

Edi und Maya Frauenfelder
Tel. 052 316 13 03
edi.frauenfelder@bluewin.ch
Fr. 14.20



**SCHLOSS GOLDEN-
BERG SPÄTLESE**
2007
Pinot Noir
Weingut Schloss Golden-
berg, Familie Kindhauser,
Dorf

Mittleres, jugendliches Rot;
Aromen von roten Beeren
mit würzigen Noten;
vollmundig, schöne Säure,
kräftiges, gut integriertes
Tannin, lang; sehr schöner,
saftiger Wein mit Schmelz

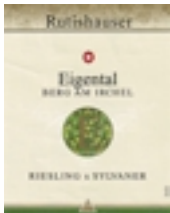
Direktbezug
Tel. 052 317 16 10
www.schloss-goldenberg.ch
Fr. 18.50



BERGENER FEDERWEISS
2006
Pinot Noir
Weingut
Ursula und Moritz Baur,
Berg am Irchel

Kupfriges Gelb; Aromen
von weissen und roten
Beeren; vollmundig, schöne
Säure; gut strukturierter;
harmonischer Wein

Direktbezug
Tel. 052 318 15 57
www.baur-wein.ch
Fr. 12.–



**EIGENTAL
BERG AM IRCHEL
RIESLING x SYLVANER**
2007
Rutishauser Weinkellerei
Scherzingen

Helles Gelb; dezente
Aromen von weissen
Blüten; mittelgewichtig,
gute Säure; schöner;
sortentypischer Wein

Direktbezug
Tel. 071 686 88 88
www.rutishauser-wein.ch
Fr. 13.50



**WORRENBERGER
REBHÜSLI
RIESLING x SYLVANER**
2007
Pinot Noir
Weinbau Richard Erb,
Volken

Mittleres, jugendliches Rot;
Aromen von Steinfrucht-
kompott; mittelgewichtig,
gute Säure, strenges
Tannin; frischfruchtiger;
lebhafter Wein

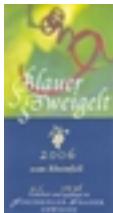
Direktbezug
Tel. 052 318 11 33
post-volken@bluewin.ch
Fr. 13.50



**WORRENBERG
GEWÜRZTRAMINER**
2007
Weingut Kilchsperger,
Flaach

Mittleres Gelb; kräftige
Aromen von blühenden
Rosen; vollmundig, gute
Säure, feine Bitterkeit im
langen Abgang; finessen-
reicher, sinnlicher Wein

Direktbezug
Tel. 052 318 13 18
www.kilchsperger.ch
Fr. 16.50



**BLAUER ZWEIGELT
VOM RHEINFALL**
2006
Winzerkeller Strasser,
Das Weingut am Rheinfall,
Uhwiesen

Sehr dunkles, jugendliches
Rot; florale Aromen mit
pfeffrigen Noten; voll-
mundig, frische Säure, gut
integriertes Tannin, lang;
harmonischer Wein mit
Rasse

Direktbezug
Tel. 052 659 14 39
www.wein.ch
Fr. 17.–



**FLURLINGER TOKAYER
PINOT GRIS**
2006
Heiner Hertli Weinbau,
Flurlingen

Mittleres Gelb; dezente
Aromen von exotischen
Früchten mit feinen Hefe-
noten; vollmundig, saftige
Säure, leicht bitter im
langen Abgang; charakter-
voller, eleganter Wein

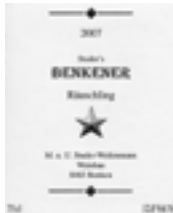
Direktbezug
Tel. 052 659 30 47
heiner@hh-wein.ch
Fr. 13.–



**STRASSER'S
SCHNÄGGLI-WY**
2006
*Regent, Maréchal Foch,
Léon Millot, Muscat Bleu*
Weingut Strasser, Benken

Mittleres, jugendliches Rot;
Aromen von schwarzen
Steinfrüchten mit würzigen
Noten; vollmundig, frische
Säure, gut integriertes
Tannin; fruchtiger Wein
mit Schmelz

Direktbezug
Tel. 052 319 25 58
www.weingut-strasser.ch
Fr. 14.–



**STUDER'S BENKENER
RÄUSCHLING**
2007
Marianne und Ueli
Studer-Weilenmann,
Benken

Helles Gelb; Aromen von
grünen Äpfeln mit Noten
von frischen Kräutern;
mittelgewichtig, präsen- te
Säure, leicht bitterer
Abgang; gut strukturierter;
fruchtiger Wein

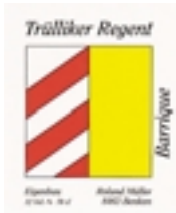
Direktbezug
Tel. 052 319 24 90
studermarianne@bluewin.ch
Fr. 13.–



**CABERNET DORSA
BENKEN**
2006
Volg Weinkellereien AG,
Winterthur

Sehr dunkles, jugendliches
Rot; Aromen von reifen
roten und schwarzen
Beeren; vollmundig, gute
Säure, feinkörniges Tannin;
kräftiger Wein mit Schmelz

Direktbezug
Tel. 052 264 26 53
www.volgweine.ch
Fr. 15.80



**TRÜLLIKER REGENT
BARRIQUE**
2005
Roland Müller-Langhard,
Weingut Wylandblick,
Benken

Dunkles, jugendliches Rot;
Aromen von schwarzen
Beeren mit floralen Noten;
vollmundig, saftige Säure,
schön integriertes Tannin;
sehr aromatischer Wein
mit Finesse

Direktbezug
Tel. 052 319 29 52
www.weinbau-benken.ch
Fr. 16.–



TRUTTIKER BARRIQUE
2004
Pinot Noir
Reb- gut Familie Zahner,
Truttikon

Mittleres, gereiftes Rot;
Aromen von roten Stein-
früchten mit würzigen
Noten; vollmundig, gute
Säure, kräftiges Tannin;
strenger, charaktervoller
Wein

Direktbezug
Tel. 052 317 19 49
www.zahner.biz
Fr. 20.–



**CUVÉE PINOT NOIR
GAMAY MARÉCHAL
FOCH**
2007
Familie Keller; Waltalingen

Dunkles, jugendliches Rot;
dezente Aromen von
schwarzen Beeren und
Steinfrüchten; vollmundig,
passende Säure, präsen- tes
Tannin; eigenwilliger Wein
für Liebhaber

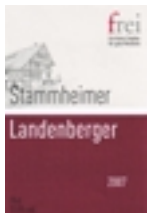
Direktbezug
Tel. 052 745 14 97
www.keller-weinbau.ch
Fr. 15.–



**GUNTALINGER
STEINWINGERTEN
RIESLING x SYLVANER**
2007
Ulla & Kaspar
Reutimann-Mundt,
Guntalingen

Helles Gelb; verhaltene
Aromen von Zitrus-
früchten; vollmundig,
saftige Säure, lang; frisch-
fruchtiger, charmanter
Wein

Direktbezug
Tel. 052 745 24 81
www.reutimann-weine.ch
Fr. 11.–



**STAMMHEIMER
BLAUBURGUNDER
LANDENBERGER**
2007
Käthi und Ruedi Frei,
Unterstammheim

Dunkles, jugendliches Rot;
dezente Aromen von
roten Steinfrüchten;
mittelgewichtig, gute
Säure, präsen- tes Tannin;
kräftiger Wein mit
gewisser Eleganz

Direktbezug
Tel. 052 745 19 80
www.freiweine.ch
Fr. 14.50



**STAMMHEIM
CHARDONNAY
BARRIQUE**
2005
Stammheimer-Winzer
Genossenschaft,
Oberstammheim

Helles Gelb; dezente
Aromen von Agrumen,
ein Hauch Karamell; voll-
mundig, saftige Säure,
etwas bitter im Abgang;
kräftiger, fruchtiger Wein

Direktbezug
Tel. 052 745 17 76
stammheimer-winzer@bluewin.ch
Fr. 19.80

Räbe & Wii degustiert

Die Degustation der Weinlandweine fand am 30. Juli 2008 statt. Es degustierten: Andreas Keller (Redaktor Räbe & Wii), Urs Pircher (Vorstandsmitglied BVZW), Ullrich Schweizer (Mitarbeiter Räbe & Wii), Theodor Strasser (Präsident Weinbauverein Weinland, Vorstandsmitglied BVZW), Hanspeter Wehrli (Präsident BVZW) 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 Preisangaben und Verfügbarkeit kann keine Gewähr übernommen werden.

KÜCHE

Der Hirsch im neuen Gewand

Eine Zürcher Aschenputtel-Geschichte: Der «Hirschen» in Eglisau wird von einem Textilkaufmann entdeckt und entstaubt, sorgfältig restauriert und neu eingekleidet. Nach vollen sieben Jahren erstrahlt er in neuer, alter Schönheit.

Werner Dubno hatte eine Nase für wertvolle Bauten, als er den «Hirschen» in Eglisau übernahm. Doch um dem ehemals ersten Haus im Städtchen zu neuem Glanz in alter Pracht zu verhelfen, brauchte es auch Fingerspitzengefühl, ein Auge für schlummernde Schönheit, dazu Zeit, Geld – und Liebe. Fingerspitzengefühl und Geld hat der Textilhändler im lebenslangem Umgang mit grobem Tuch und feinen Stoffen erworben, Auge und Geschmack beim Sammeln antiker Möbel geschult. Die Zeit hat er sich genommen, und mit Liebe hat er seinen «Hirschen» von Kopf bis Fuss neu eingekleidet.

Sieben Jahre hat es gedauert, bis das prächtige Gasthaus in Eglisau seine Tore wieder öffnen konnte. Sieben wunderschöne Suiten und Zimmer, alle sorgfältig restaurierte Unikate mit allem Komfort, heissen Gäste aus dem nahen Zürich und vom noch näheren Flughafen willkommen – Menschen, die das Besondere lieben, Stille und Schönheit schätzen, sich kurzerhand in Kurzferien beamen wollen. Es ist, als ob mit dem auferstandenen Hirschen das ganze Städtchen aus einem Dornröschenschlaf erwacht sei. Der dafür verantwortliche Prinz lebt selber auf einem



Gastgeberin Franca Tedesco, Küchenchef Martin Slier und Werner Dubno, Restaurateur und Restaurator in Personalunion



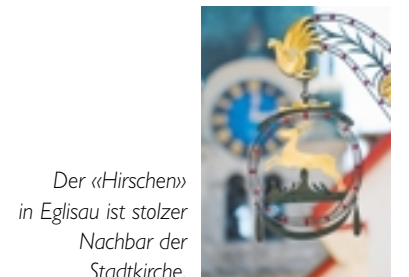
Bei der Restauration der Festsaal-Suite kam eine prächtige Deckenmalerei zum Vorschein.

Schlösschen im Weinland. «Ich habe ein Faible für alte Häuser und Möbel. Sie sind schön, sie sind dankbar und sie können Geschichten erzählen», bekennt Werner Dubno. Seine Liebe und Sachkenntnis hat er als Co-Autor des prächtigen Bildbands «Zürcher Möbel» dokumentiert, der in den Zimmern aufliegt. Werners Onkel Hugo Dubno war den lukullischen Genüssen zugetan. 1947 hatte er eine Firma gegründet, die als erste Foie gras aus Frankreich importierte und heute Feines für die gepflegte Gastronomie anbietet: von Austern über Morcheln und Trüffeln bis Wachteln.

Lassen wir uns durch die nüchterne Anmutung des Bistros nicht täuschen: Fürs leibliche Wohl ist der «Hirschen» in Eglisau heute wieder

die erste Adresse – ganz wie damals, als Goethe auf der Reise nach Italien hier einkehrte. Dafür sorgen als Gastgeberin Franca Tedesco, die bei Vincent Klink von der Wielandshöhe in Stuttgart gelernt hat. Lehr- und Wanderjahre führten sie nach Neuseeland, dann ins Parkhotel Laurin nach Bozen und auf den Taggenberg.

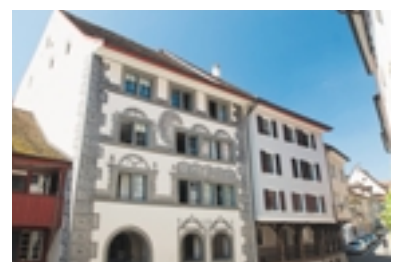
Gasthof Hirschen
Untergass 28/Rheinstrasse
8193 Eglisau
Tel. 043 411 11 22
www.hirschen-eglisau.ch
Bistro sieben Tage offen, Restaurant
Sonntag und Montag geschlossen



Der «Hirschen» in Eglisau ist stolzer Nachbar der Stadtkirche.

Am Herd realisiert Küchenchef Martin Slier mit seinem Team eine marktfrische Küche mit regionalen Produkten. Der junge Mann mit dem schnellen Bürstenschnitt war Sous-Chef bei Roland Schmid im «Alpenhof» Zermatt, dann Küchenchef auf der «Drachenburg» in Gottlieben, die er von null auf vierzehn Gault-Millau-Punkte hochkochte, schliesslich im Hotel Widder am Rennweg. Hat er kein Heimweh nach Zürich? «Den morgendlichen Spaziergang mit meinem Hund durch den steilen Eglisauer Stadtberg möchte ich nicht mehr missen. Und wenn ich will, bin ich in einer halben Stunde mit der S-Bahn am Hauptbahnhof.» Umgekehrt ist auch gefahren: Von der Limmat ist es nur ein Katzensprung nach Eglisau, in den «Hirschen» am Rhein.

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



Rehrücken im Croûtonmantel



Zutaten (für 4 Personen)

Rehrücken

500 g Rehrückenfilet, sauber pariert
8 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde,
in 5 mm dünne Scheiben geschnitten
80 g Geflügelfarce (oder Brät)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
Wildfond, als Sauce reduziert

Schwarze Baumnüsse

1 kg Baumnüsse (in grüner Schale)
500 g Zucker
2,5 dl Wasser
4 Gewürznelken
1 Zimtstange

Gemüse

1 Broccoli
200 g Eierschwämmli
1 Schalotte, in Würfel geschnitten
1 EL Butter
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rehrücken

Den Rehrücken salzen, pfeffern und in Butter von allen Seiten kurz anbraten. Die Toastbrotsscheiben dünn mit Farce bestreichen. Mit Hilfe von Klarsichtfolie den Rehrücken stramm in den Brotmantel einrollen. Den Rehrücken im Brotteig nach Entfernen der Folie von allen Seiten in Butter anbraten und bei 200 °C für ca. 6–8 Min. im Backofen zu Ende garen.

Schwarze Baumnüsse

Nüsse mit einer Nadel durchstechen, 2–3 Wochen in täglich erneuertes kaltes Wasser legen und anschliessend in Salzwasser während ca. 10 Min. weichkochen. Die Nüsse abgieben, mit heissem Zuckerwasser übergiesen

und 12 Stunden lang an einen kühlen Ort stellen. Flüssigkeit abgiessen, aufkochen und abermals über die Nüsse giessen. Fünfmal wiederholen. Dem eingekochten Zucker Gewürznelken und Zimtstange beifügen, dick einkochen. Gewürznelken und Zimtstange entfernen und deckend über die in Gläser gefüllten Nüsse giessen.

Gemüse

Die Broccoli blanchieren und im Butter glasieren. Eierschwämmli und Schalottenwürfel im Öl anziehen und würzen.

Anrichten

Den Rehrücken einen Moment stehen lassen, aufschneiden, in die Mitte eines vorgewärmten Tellers stellen und mit dem Gemüse und den schwarzen, in Scheiben geschnittenen Baumnüssen garnieren.



**EGLISAUER
BLAUBURGUNDER
2006**
Hangartner
Weinbau, Eglisau

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren mit dezenten Noten von Bittermandeln; mittelgewichtig, passende Säure, gut integriertes Tannin; gradliniger, harmonischer Wein

Tel. 044 867 12 77
www.derzapfenzieher.ch
Fr. 13.10



**PINOT NOIR
STADTBORG
EGLISAU
2006**
Weingut Pircher,
Eglisau

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit schönen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, strenges, feines Tannin; sehr schöner, finessenreicher Wein mit Potenzial

Tel. 044 867 16 37
www.weingut-pircher.ch
Fr. 27.00

AGENDA

Zürcher Weinherbst 2008



Limmattal

Peter und Silvia Vogler,
Weinbau

**Rebrundgang, Kelterung,
Degustation**
Mit Grilladen und Salaten im
Rebberg
Freitag, 12. September, 19 Uhr

5. Hobby-Rebbaukurs
Ein Jahr lang 60 Rebstöcke selber
pflegen (ca. 12 Einsätze);
Degustation und Theorie; Fr. 250.–
Ab Frühjahr 2009

Im Wyberg, 8104 Weiningen
Tel. 044 750 45 65
www.weiningerweine.ch

Weingut Haug

Sauserfest in Weiningen
Sonntag, 28. September
Mit den Limmattaler Musikanten
ab 11 Uhr und den Hot Potatoes ab
14 Uhr

Zürcherstrasse 8, 8104 Weiningen
Tel. 044 750 52 42
www.weingut-haug.ch

Hanspeter Haug

Adventsdegustation
Samstag, 29. November
Sonntag, 30. November
ab 10 Uhr

Im Wiesetäli, Friedhofstrasse 30
8104 Weiningen, Tel. 044 750 29 30
www.haugweine.ch

Zürich

Landolt Weine AG

Tag der offenen Weinflasche
Freitag, 5. September, 15–21 Uhr
Samstag, 6. September, 11–16 Uhr

Brandschenkestrasse 60
8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26
www.landolt-weine.ch

Zweifel Weine
Markt der Genüsse
Degustation von Weinen aus aller
Welt mit Schwerpunkt Italien.
Kulinarische Spezialitäten sorgen für
das leibliche Wohl.
Freitag, 5. September, 16–21 Uhr
Samstag, 6. September, 11–17 Uhr
Zweifel Weinlaube

Höngger Wümmetfäscht
Freitag, 17. Oktober, ab 20 Uhr,
mit den Klostertaler Musikanten
Samstag, 18. Oktober, 15 Uhr
Einzug des Sauserwagens
Sonntag, 19. Oktober, ab 9 Uhr
Wümmetznüni
Festzelt auf dem Schulhausplatz
Bläsi in Zürich-Höngg

Information: Emerita Seiler;
Tel. 044 342 16 30, seiler@es-technik.ch,
www.hoengg.ch

Adventsmarkt
Reichhaltige Auswahl an
Geschenkkideen. Produzenten aus
dem In- und Ausland präsentieren
Ihre Weine und Gourmet-Artikel.
Freitag, 28. November, 16–21 Uhr
Samstag, 29. November, 11–17 Uhr
Zweifel Weinlaube

Regensdorferstrasse 20, 8049 Zürich
Tel. 044 344 22 11
www.zweifelweine.ch

Zürichsee

Kaspar von Meyenburg,
Schipfgut

Degustation auf der Schipf
Samstag, 6. September, 4. Oktober,
1. November, 6. Dezember
10–16 Uhr
Anmeldung erwünscht

Seestrasse 1, 8704 Herrliberg
Tel. 044 915 34 61
www.schipf.ch

Zürichsee Weinpavillon

Weinpavillon in Obermeilen
14 Zürichsee-Weinproduzenten prä-
sentieren ihre Weine. Mit Wettbewerb
und Beizli. Eintritt gratis.
Samstag, 13. September, 11–20 Uhr
Sonntag, 14. September, 11–18 Uhr

Pavillon Auto Graf AG, Seestrasse 941
8706 Meilen, www.zueriseewi.ch

Weinbaumuseum am
Zürichsee

Herbstfest im Weinbaumuseum
Der Küfer Roland Suppiger aus
Küssnacht am Rigi stellt vor den
Augen der Besucher zwei Holzfässer
her. Führungen durch die alte
Küferei, geführte Degustation mit
Weinen vom Zürichsee,
Treberwurstessen. Die Kinder kön-
nen unter Aufsicht selber
Traubensaft pressen.
Sonntag, 21. September,
11–16.30 Uhr

Vordere Au, 8804 Au
Tel. 044 781 35 65
www.weinbaumuseum.ch

Gottlieb Welti Weinkellerei

Küsnachter Winzerfest
Mit der Küsnachter Harmonie
Eintracht
Samstag, 27. September,
14–22 Uhr

Obere Heslibachstrasse 86, 8700 Küsnacht
Tel. 044 910 03 13
welti-weine@bluewin.ch

Familie Martin Wetli

Suuser-Fäscht
Suuser, Wein, Würste Kürbissuppe,
Kaffee, Kuchen
Samstag, 4., 18. Oktober,
16–21 Uhr
Sonntag, 5., 19. Oktober,
11–20 Uhr

Treberwurst-Essen
Treberwurst in der geheizten Trotte
Samstag, 15., 22., 29. November,
11–20 Uhr
Sonntag, 16., 23., 30. November,
11–20 Uhr

Laubisrütistrasse 119, 8713 Uerikon
Tel. 044 926 64 09
martin-wetli@bluewin.ch

August Pünter, Weinbau

Suuser-Sunntig
Frischer Sauser mit
Herbstspezialitäten, musikalische
Unterhaltung
Sonntag, 5. Oktober, 11–18 Uhr

Glärnischstrasse 53, 8712 Stäfa
Tel. 044 926 12 24, www.puenter-weinbau.ch

Hermann Schwarzenbach,
Weinbauer

Kunst im Keller
Kunstaussstellung mit Werken von
Stefan Herzog, Silvia Germann,
Noldi Affolter
Ab 15. November bis Weihnachten
Im Keller der Reblaube,
8706 Meilen

Seestrasse 867, 8706 Meilen
Tel. 044 923 01 25, www.reblaube.ch

Weingut Rütihof

Adventsdegustation
Samstag, 22., Sonntag,
23. November, 14–18 Uhr

Rütihofstrasse 13, 8713 Uerikon
Tel. 044 926 37 54, www.weingut-ruetihof.ch

Oberland

Rebverein Wermatswil

Weihnachtsmarkt Wermatswil
Degustation und Verkauf von
Müller-Thurgau 2007, Kleinjogg-
Marc. Festwirtschaft mit Weinsuppe
ab offenem Feuer und weissem
Glühwein
Samstag, 6. Dezember, 10–16 Uhr
Im Gujerhaus, 8615 Wermatswil

Vordergasse 26, 8615 Wermatswil
Tel. 044 940 76 29, kollervino@bluewin.ch

Unterland

HansUeli und Maya Sprenger,
Weingut zum Frohhof

Degustation im Rebberg
Mit Rebbergführung und
gebratenen Würsten
Sonntag, 7. September, 13–17 Uhr
Rebhaus im Wartberg

Zürichstrasse 4, 8413 Neftenbach
Tel. 052 315 41 72, www.frohhof.ch

Herbstfest Freienstein-Teufen

Wein und Musik, Degustation,
Beizli, Rebbergfahren, Attraktionen
12.–14. September
Freitag, 19–02 Uhr
Samstag, 12–04 Uhr
Sonntag, 10.30–20 Uhr

Weingut Schloss Teufen, 8428 Teufen
Tel. 044 865 43 01, www.herbstfest08.ch

Leo Isler

Gerlisberger Herbstmarkt
Samstag, 27. September, 11–21 Uhr
Sonntag, 28. September, 11–16 Uhr

Gerlisberg, 8302 Kloten
Tel. 044 814 14 38, www.gerlisberg.ch

Weinbaugenossenschaft
Eglisau

Treber-Fest
Degustation mit Schinken und
Schüblig aus dem Trascht
Samstag, 25. Oktober, 16–24 Uhr
Sonntag, 26. Oktober, 11–18 Uhr
Weierbachhaus, 8139 Eglisau

Werkhaus, Stadtbergstrasse, 8193 Eglisau
Tel. 044 867 22 96, www.eglisau-weine.ch

Wy-Träff in Rafz

10. Rafzferfälder Wy-Träff
Samstag, 1. November, ab 15 Uhr
Degustation und Verkauf
18 Uhr Krönung der Weinprinzessin
Musikalische Unterhaltung

Mehrzweckhalle Landbühl, 8196 Wil/ZH
www.weintreff.ch

Weingut Schloss Teufen

Treberwurstessen
Freitag, 21. November, 18–24 Uhr
Samstag, 22. November, 11–24 Uhr
Trotte Freienstein

Gschänklisunntig
Degustation mit Wähenplausch
Sonntag, 23. November
11–17 Uhr

Weingut Schloss Teufen, 8428 Teufen
Tel. 044 865 43 01, www.weingutschloss-zh.ch

Peter Baur-Ammon

Adventsdegustationen
Samstag, 29. November,
13. Dezember
Sonntag, 30. November,
14. Dezember
13–19 Uhr

20 Jahre Baur-Weine
Wine and Dine mit Sopranistin
Margarita Möri Fehr
Samsag, 29. November, 19 Uhr
Restaurant Frohsinn in Rafz
Anmeldung erwünscht

Hegi 26, 8197 Rafz, Tel. 044 869 21 73
www.baur-weine.ch

Winterthur

Wülfinger Trotte Strickhof

Suuser Sunntig
Mit Musik und Verpflegung
Sonntag, 5. Oktober, 11 Uhr

Weinbergstrasse
8408 Winterthur-Wülflingen
Tel. 052 224 28 60, www.strickhof.ch

Engel-Weine, R. und H. Engel

Henggarter und Neunforner Weine
Degustation mit Treberwurst und Bauernbrot
Samstag, 11. Oktober
Sonntag, 12. Oktober
Degustation mit Rotkraut und Marroni
Sonntag, 9. November
Degustation mit Gulaschsuppe
30. November
jeweils 12–17 Uhr

Rebberg Im Abt. Bei schlechtem Wetter:
Degustationsraum Herrngasse 16,
8526 Oberneunforn

Weinbergstrasse 25a, 8353 Elgg
Tel. 052 364 13 32, www.engel-wein.ch

Peter und Brigitte Steiner

Treberwurst-Essen
Donnerstag, 13., Freitag,
14. November, 17–22 Uhr
Samstag, 15. November, 12–22 Uhr
Sonntag, 16. November, 12–18 Uhr

Oberdorf 8, 8421 Dättlikon
Tel. 052 315 39 14, www.weingut-steiner.ch

Weingut Jürg Saxer

Festtagsapéro
Samstag, 6., 13. Dezember
Sonntag, 7., 14. Dezember
11–16 Uhr

Weingutstrasse, 8413 Neftenbach
Tel. 052 315 32 00, www.juergsaxer.ch

Weinland

Alfred und Verena Schneider

Herbstdegustation
Festwirtschaft mit Raclette
Samstag, 20. September, 11–20 Uhr

Sandgasse 5, 8415 Berg am Irchel
Tel. und Fax 052 318 16 89

Weingut Ursula
und Moritz Baur

12. Bergemer Kürbistage
Mit Weindegustation, Beizli, Musik
Samstag, 4., Sonntag, 5. Oktober,
jeweils ab 11 Uhr

Advents-Degustation
Samstag, 6., Sonntag, 7. Dezember

Dorfstrasse 1, 8415 Berg am Irchel
Tel. 052 318 15 57, www.baur-wein.ch

Stefan Leu

Degustation
Samstag, Sonntag
11., 12. Oktober, 13–18 Uhr

Widmergasse 9, 8466 Trüllikon
Tel. 052 319 12 33, www.widmergaessler.ch

Hübscher Weine
Degustation mit Restaurantbetrieb
Wein, Raclette
Freitag, 24. Oktober, ab 18 Uhr
Samstag, 25. Oktober, ab 11 Uhr

Dorfstrasse 28, 8447 Dachsen
Tel. 052 654 32 04, www.huebscherweine.ch

Karl Keller

Herbstdegustation
Freitag, 14. November, 17–22 Uhr
Samstag, 15. November, 14–22 Uhr
Sonntag, 16. November, 12–18 Uhr

Hauptstrasse 2, 8468 Waltalingen
Tel. 052 745 14 97, www.keller-weinbau.ch

Winzerkeller Strasser,
Das Weingut am Rheinfall

Spezialitäten-Degustation
Zweigelt-Primeur
Samsag, 22. November, 10–20 Uhr
Sonntag, 23. November, 10–18 Uhr

Dorfstrasse 75, 8248 Uhwiesen
Tel. 052 659 14 39, www.wein.ch

Winzergenossenschaft
Wildensbuch

Heurigen Weinfest
Festwirtschaft mit frischem
Weisswein vom Fass, Raclette,
Riesling-Silvaner-Suppe, Salsiz.
Degustation, Weinverkauf
Samstag, 29. November, 15–24 Uhr
17–23 Uhr Unterhaltung mit dem
Echo vom Adlerhorst

Sonntag, 30. November,
10.30–18 Uhr
10.45 Frühschoppenkonzert mit
dem Musikverein Schlatt

Areal Gmües Peter, 8465 Wildensbuch
(geheiztes Gewächshaus)

Breitestrasse 9, 8465 Wildensbuch
Tel. 052 319 37 43, www.wildensbuch.ch

Ulrich Studer-Weilenmann

Degustation mit Festwirtschaftli
Samstag, 6. Dezember, 14–24 Uhr
Sonntag, 7. Dezember, 11–20 Uhr

Bachstrasse 2, 8463 Benken
Tel. 052 319 24 90
studemarianne@bluewin.ch

Weingut Schloss Goldenberg,
Familie Kindhauser

Weihnachts-Weinverkauf
Donnerstag, Freitag
11., 12. Dezember, 14–19 Uhr
Samstag, 13. Dezember, 11–17 Uhr

Schloss Goldenberg, 8458 Dorf
Tel. 052 317 16 10
www.schloss-goldenberg.ch

Wolfacher
Weinbau-Gemeinschaft

Wolfacher Treberfest
Samstag, 24. Januar, 11–19 Uhr
Alter Bahnhof, 8107 Buchs ZH

Beat Wirz, 8106 Adlikon
Tel. 044 843 27 27, www.vtrbroker.ch



Weinländer Herbstfest in Benken

Das diesjährige Weinländer Herbstfest findet vom 26. bis 28. September in Benken statt. Erstmals wird es drei Tage dauern. Gastgemeinden aus dem Weinland und Thurgau bereichern das Fest.

Die Bevölkerung von Benken und das Organisationskomitee haben keinen Aufwand gescheut, um ein grossartiges Fest zu organisieren. Die Vereine haben mit dem Einrichten von den Festwirtschaften begonnen: Keller werden geräumt und Scheunen für das Fest hergerichtet, Häuser herausgeputzt und prächtige Blumenrabatten angelegt, um das Dorf während der drei Festtage von seiner besten Seite zu zeigen. Im Rahmen des Herbstfests wird auch die 1150-jährige erste Erwähnung der Gemeinde Benken gefeiert. Rund zwei Dutzend Festbeizli und zahlreiche Degustationsstände der Weinländer Rebbaugemeinden gehören ebenso zum Rahmenprogramm wie die Rebbergrundfahrten und ein umfangreiches Angebot für Kinder und Jugendliche. Damit wird der Besuch des Herbstfestes für Jung und Alt zum unvergesslichen Erlebnis. Die Festeröffnung findet am Samstagvormittag um 11 Uhr statt.

Beim Festsignet wird in zweierlei Hinsicht Neuland betreten: Man hat sich für einen Entwurf mit einem männlichen und einem weiblichen Signet entschieden. Und zum ersten Mal an einem Weinländer Herbstfest haben bereits am Freitagabend ab 18 Uhr zahlreiche Festwirtschaften offen.

Im Rahmen der 1150-Jahr-Feier sind alle Gemeinden eingeladen worden, die in der historischen Schenkungsurkunde auch erstmals erwähnt worden sind. Wildensbuch, Rudolfingen, Trüllikon, Truttikon, Marthalen, Uhwiesen, Schlatt (TG) sowie die Gastgebergemeinde Benken werden mit einer eigenen Ausstellung und Festwirtschaft sowie einem Degustationsstand aufwarten. Die beiden ebenfalls erwähnten Gemeinden Stammheim und Nussbaumen werden mit einem Degustationsstand präsent sein.

Eine starke Partnerschaft konnte das OK mit dem öffentlichen Verkehr eingehen. ZVV, Postauto Zürich und Turbo bieten umfangreiche Dienstleistungen an, damit die Anreise mit dem öffentlichen Verkehr problemlos erfolgen kann. Ab dem Bahnhof Mar-



Die ersten Besucher warten am Dorfrand von Benken sehnsüchtig auf das Benken Herbstfest.

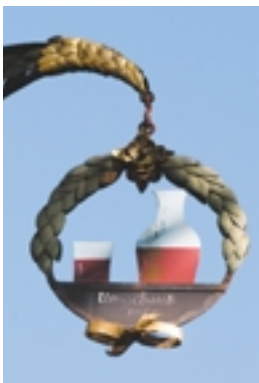
thalen (S33) verkehren zusätzlich zu den normalen Postautokursen zum Festort Busse, damit der Anschluss an jeden Zug gewährleistet ist. Deshalb empfiehlt das OK den Festbesuchern, nach Möglichkeit die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen. Ein Zusatzbonus: Wer das Festabzeichen vorzeigen kann, muss den Nachzuschlag von Samstag auf Sonntag nicht bezahlen.

Roland Müller

Weinländer Herbstfest in Benken
26. bis 28. September 2008

Festzeiten im Überblick
Freitag, 26. September, 18–24 Uhr
Samstag, 27. September, 11–04 Uhr
Sonntag, 28. September, 10–20 Uhr

www.herbstfest2008.ch



NACHLESE

Rückwärts in die Zukunft

Mit einer Degustation von alten Räuschlingen segneten die Schwarzenbachs in Meilen ihren neuen Keller ein.



Drei Generationen der Meilener Winzerfamilie Schwarzenbach zeigen stolz ihre Räuschlinge.

Cécile und Stikel Schwarzenbach von der Reblauben in Obermeilen, Weinbauern in vierter Generation, haben sich einen neuen Keller gebaut – geräumig, funktionell, praktisch. Darin sollen in Zukunft denkwürdige Weine erzeugt werden. Räuschlinge unter anderen, die auch der Zeit trotzen. Denn dass ein gelungener Räuschling bestens altert, haben sie im alten Keller bewiesen. Jahrgänge bis zurück ins späte 19. Jahrhundert lagerten da bis vor kurzem, wenn zum Teil auch nur noch flaschenweise.

Den Spirit dieser Zeitzeugen wollten sie nun kürzlich in den neuen Keller tragen. Ihn gleichsam mit der Präsentation eines Vermächtnisses auf Kontinuität einschwören. Einer grösseren Runde von Hausfreunden entkorkten sie an einem schönen Juniabend 27 Meilener Räuschlingjahrgänge aus 110 Jahren. Die Zeitreise vollzog sich in zwei Etappen. Zunächst ging es von 1959 zurück nach 1895. Dann startete man 1962 und schlürfte sich bis 2005 durch. Die Flaschen hatten die Schwarzenbachs regelmässig zur

Seite gelegt, Vater Hermann Schwarzenbach verfügt zurück bis 1931 über lückenlose Aufzeichnungen zu Öchslegraden, Säurepromillen und Erträgen.

Vor 12 Jahren hatten die Schwarzenbachs die sensationelle Verkostung schon einmal durchgeführt. Der frühere, inzwischen verstorbene «Räbe & Wii»-Redaktor Hans Rudolf Weinmann hatte damals begeistert im «Tages Anzeiger» davon berichtet und auch erzählt, wie die ganz alten Flaschen zu ihren Erzeugern zurückgefunden hätten: Marco Witzig fand 1976 bei der Räumung seines Hauses an der Meilener Dorfstrasse 800 Flaschen Räuschling der Jahrgänge 1895 bis 1917. «Alle waren bedeckt und vor Lichteinfluss geschützt durch Steinmehl, welches vom alten Sandsteingemäuer gerieselt war.» Hermann Schwarzenbach, aus dessen Weingut die Räuschlinge stammten, prüfte den Schatz. Etwa achtzig Flaschen wurden für gut befunden, nachgefüllt und neu verkorkt.

Aus Witzigs Fund wurden nun 1911, 1897 und 1895 ein letztes Mal verkostet. 1897 hatte das Zeitliche gesegnet, vermutlich war auch noch ein Korkfehler im Spiel. Die zwei anderen beeindruckten durch Frische und Lebendigkeit. Die dem Räuschling eigene rieslingähnliche, mineralische Säure hatte sie fabelhaft

konserviert. Vor allem glänzte der Methusalem, der 1895er, mit einem Duft nach Bratäpfeln und einer nussigen, trockenen Sherrynote. Überraschwänglich erklärte ihn Stikel Schwarzenbach zum besten je genossenen 1895er, der Flasche von der letzten Degustation als weit überlegen. Damit bewahrheitet sich wieder einmal die Aussage des englischen Weinschriftstellers Michael Broadbent, der sagt, ab einem gewissen Alter gäbe es nicht mehr gute oder schlechte Weine, sondern nur noch gute oder schlechte Flaschen.



Der phänomenale 1947er und der 1895er waren zum Glück zwei gute Flaschen.

Welches waren die anderen Höhepunkte? 1927 überzeugte, ebenso 1936. Die vierziger Jahrgänge wurden vom phänomenalen 1947er überragt. In den Sechzigern und Siebzigern überwiegen die Enttäuschungen. Ausnahmen: das Frostjahr 1963 und 1969. Vielleicht wurde damals mit höheren Erträgen gearbeitet. 1979 bis 1990 markierte eine technologiegläubigere Phase mit weniger interessanten Weinen. Ab 1995 ist eine Renaissance zu konstatieren. Die Räuschlinge wurden von Stikel Schwarzenbach wieder länger auf der Feinhefe ausgebaut, was sich in einem dramatischen Zuwachs an Komplexität auswirkte. Letzter Höhepunkt war der 2005er – der Inbegriff eines jugendlichen, frischen, finessereichen Räuschlings, der als erster Jahrgang in der Schatzkammer des renommierten Mémoire des Vins Suisses figuriert. In den Sternen steht geschrieben, ob er im Alter an den 1895er herankommen wird. Jedenfalls gestaltete sich der denkwürdige Abend im neuen Schwarzenbachschen Keller zum flammenden Plädoyer für Treue und Konstanz im Rebberg: Der Weinbau ist eine der letzten Domänen, in denen Kontinuität zählt. Die Moden wechseln schnell; die Reben wachsen langsam.

Martin Kilchmann (Text)
Hans-Peter Siffert (Fotos)

Ausgezeichnete Zürcher Weine

Weinconcours Deutschschweiz
www.weinconcours.ch

Anfang Juni wurden an einem vom Deutschschweizer Branchenverband Wein im Strickhof Wülflingen in Winterthur zum zweiten Mal durchgeführten Wettbewerb die besten Schaum-, Weiss-, Rosé-, Rot- und Süssweine aus der Deutschschweiz erkoren. Bewertet wurden 332 Weine (145 Weiss- und 187 Rotweine) von 92 Produzenten aus den Kantonen Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Aargau, Luzern, Nidwalden, Zürich, Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen und Graubünden. 50 Fachdegustatoren aus Produktion und Handel verkosteten an 10 Tischen die Weine streng getrennt nach Kategorien, Sorten und Jahrgängen. Die vierzig besten aus dem Concours hervorgegangenen Weine wurden am 26. Juni in der Wirtschaft Neumarkt der Presse präsentiert. Nachfolgend stellen wir absteigend nach Punkten die Sieger aus dem Kanton Zürich vor:

Zürcher Dianoir Composition 2006
Rimuss- und Weinkellerei AG, Hallau
Nobler Weiss 2007
Weingut Jürg Saxer, Neftenbach
Malbec Cabernet Cubin
Oberengstringen 2006
Zweifel Weine, Zürich



Die vierzig besten aus dem diesjährigem Weinconcours Deutschschweiz hervorgegangenen Produzenten posieren vor der Wirtschaft Neumarkt.

Guntalinger Steinwingerten
Riesling-Silvaner 2007
Ulla & Kaspar Reutimann-Mundt, Guntaligen
Küsnachter Weissburgunder Prestige Welti 2007
Gottlieb Welti Weinkellerei, Küsnacht
Räuschling Uetiker Grüt 2007
Weinbau Martin Schnorf, Uetikon a. S.
Langenmooser Gewürztraminer 2007
Rebgut Familie Zahner, Truttikon
Sternenhalder Scheurebe 2007
Eric und Susan Lüthi, Männedorf
Meilener Räuschling Seehalde 2007
Hermann Schwarzenbach, Meilen
Stäfner Pinot Noir Barrique 2005
Weingut Rütihof, Uerikon
Cuvée Blanc 2007
Erlebnis-Hofgut-Wein, Hansruedi und Maya Neukom, Wil

Internationales Regent-Forum
www.jki.bund.de

Mit dem Regent Rubin vom Multberg Barrique 2006 holte sich die Familie Robert Baumann aus Pfungen bereits zum dritten Mal in Folge den Preis für den besten internationalen Regent-Wein am Wettbewerb im Rahmen des vom Julius-Kühn-Instituts in Siebeldingen durchgeführten Internationalen Regent-Forums.

Die ersten Regent-Stöcke pflanzte Baumann 1998 im Multberg, nachdem die Neuzüchtung aus Diana und Chambourcin des Geilweilerhofs in Siebeldingen 1996 in Deutschland für die Qualitätsweinproduktion zugelassen worden war. Seinen ersten Regent kelterte er bereits 1999.

Schlusspunkt

Geschätzte Leserinnen und Leser Mit dieser Ausgabe ist die Zeit für Räbe & Wii abgelaufen. Die beliebte Zeitung ist leider finanziell nicht mehr tragbar. Zu dieser Einsicht kam der Vorstand des im Mai gegründeten Branchenverbands Zürcher Wein (BVZW). Dieser ist der Nachfolger des Zürcher Weinbauverbands, der auch Räbe & Wii herausgab.

Der neu geschaffene Verband bringt Rebbaun und Selbstkelterer, Kellereien und Handelsfirmen unter einen Hut. Ab jetzt werden die Mitgliederbeiträge auf alle Beteiligten verteilt; die Flächenbeiträge der Rebbaun werden etwas reduziert, dafür werden die Verwerter nach Litern Zürcher Wein belastet.

Mit der Umwandlung des Verbands sind neue Voraussetzungen entstanden. Es gibt jetzt verschiedene Interessengruppen, welche die Werbemittel ganz unterschiedlich einsetzen wollen. Das bewog den Vorstand, die Nachbarkantone um eine Beteiligung an Räbe & Wii anzufragen. Fast alle fanden eine gemeinsame Zeitschrift eine gute Sache, aber zu teuer.

Mir bleibt, dem jetzigen Redaktor Andreas Keller und seinem Team für die in den vergangenen zwei Jahren geleistete Arbeit herzlich zu danken und mein Glas auf eine hoffentlich weitere Zusammenarbeit zu heben.

Hanspeter Wehrli, Präsident BVZW

IMPRESSUM



HALBJAHRESSCHRIFT DES
BRANCHENVERBANDS ZÜRCHER WEIN

Herausgeber

Branchenverband Zürcher Wein
Riedhofstrasse 64 · 8408 Winterthur
Tel 052 224 28 22 · Fax 052 224 28 21
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

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Texte:

Martin Kilchmann
Ulrich Schweizer

Fotos:

Hans-Peter Siffert

Gestaltung:

Daniel Kleiner

Druck

Mattenbach AG, Winterthur

Auflage

36 000 Exemplare

Einzel Exemplare sind kostenlos erhältlich beim Branchenverband Zürcher Wein gegen Einsendung eines frankierten und adressierten Briefumschlags C5

