

# Zürichseeweine

ANNO DAZUMAL | DIE REBBERGE AM ZÜRICHSEE



## Von sonnigen Rebbergen und sauren Weinen

**Schön waren vor zweihundert Jahren die mit Reben bepflanzten Hügel am See anzusehen, die Güte der vielen Trauben liess aber zu wünschen übrig.**

TEXT: GEBHARD OSTERWALDER | PHOTOS: ZVG



**REBEN, REBEN, REBEN, SO WEIT DAS AUGRE REICHT.** Nein, wir sind nicht im Lavaux am Lac Léman, sondern an unserem geliebten Zürichsee. Im 18. Jahrhundert zogen sich die Rebberge seeabwärts von Feldbach am rechten und von Oberrieden am linken Ufer bis weit in die Stadt Zürich hinein. Damals verewigte der Kupferstecher Heinrich Brupbacher unsere Rebbaugemeinden in wunderschönen, farbigen Bildern.

«Heute sind die Rebberge leider fast ganz hinter Häusern versteckt, vom Schiff aus allerdings sind die meisten Lagen gut sichtbar.» Dem Zürcher Rebbaukommissär Andreas Wirth gefällt vor allem der historisch gut erhaltene Weiler Mutzmalen am Fusse des Lattenbergs in Stäfa, der einen durchaus noch an die alten Zeiten erinnert.

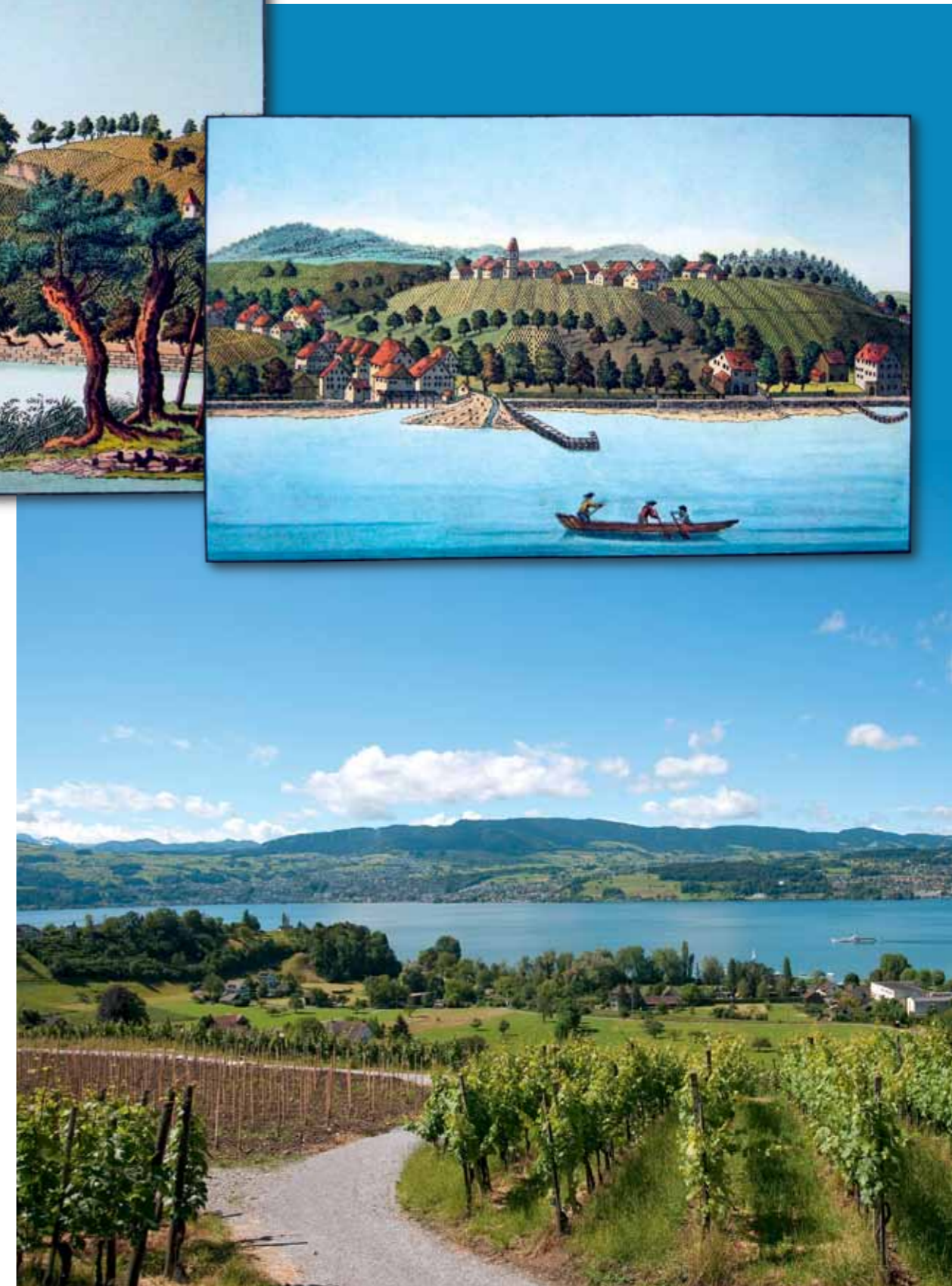
Welche Rebsorten wurden denn damals angebaut? «Bei den Roten wurden Klevner, unser heutiger Blauburgunder, und Schwarzer Erlenbacher kultiviert. Der Schwarze Erlenbacher ist eine autochthone Rebsorte und wird meines Wissens heute nur noch von Markus Weber vom Turmgut in Erlenbach gekeltert, aber nur in guten Jahren.»

Ganz selten seien auch noch Blauer Portugieser, Limberger, Müllerrebe und Liverdon, eine Art Gamay, gepflanzt worden. Allerdings wurden für Weissweine bessere Preise geboten. Ein Gemeindeschreiber notierte damals: «Der hiesige Klävner ist dermalen schwer verkäuflich, so dass die Weinbauern diese Sorte vermindern oder wohl auch ganz ausreuten.»

Die bevorzugte weisse Sorte war der Räschling. Auch der Elbling war beliebt, dank seiner grossen Erträge nannte man ihn auch Schuldenzahler. Wesentlich bessere Weine kelterte →

### DER ZÜRICHSEE IM JAHRE 1794 – WIE IM LAVAUX

Drei wunderschöne Kupferstiche von Heinrich Brupbacher zeigen die ganze Pracht der damaligen Zürichseeufer, von links nach rechts: Die Weinbaugemeinden Thalwil, Meilen und Zollikon im Jahr 1794. Nebenstehendes Bild: Der Lattenberg ob Mutzmalen in der Gemeinde Stäfa, der noch an den Glanz vergangener Zeiten erinnert.



# Zürichseeweine

ANNO DAZUMAL | DIE REBBERGE AM ZÜRICHSEE



## HARTE ARBEIT IN ALTEN ZEITEN

Links: Ein neuer Rebberg wird angelegt. Mitte: Wümmet, eine schöne aber auch strenge Zeit in den Weinbergen. Rechts: Stark müssen sie sein, die Tansenträger. Bald schleppen sie die Trauben zum Hof, wo die Traubenpresse wartet.

man aus der Completer-Traube. Der Name wurde vom «Completorium», dem letzten Nachtgebet der Mönche, abgeleitet. Dazu wurde immer ein Gläschen Wein getrunken. Der Completer wurde damals gerne im gemischten Satz angebaut, das heisst, man pflanzte rote und weisse Trauben in der gleichen Parzelle, die nach der Reife zusammen zu einem sogenannten «Schiller» gekeltert wurden. Dieser Wein sei vor allem am linken Seeufer sehr beliebt gewesen. Des Weiteren kultivierten die zahlreichen Weinbauern am Zürichsee früher auch gerne die weissen Gutedel oder Chasselas, weissen und grauen Burgunder, Welschriesling, Sylvaner, gelben Ortliher und Rotgipfler. Und wie schmeckten die Weine damals, Herr Wirth? «Säuerlich, dünn, eher wie saurer Most!» Wein war damals, als es noch kein sauberes Wasser gab, das wichtigste Alltagsgetränk, es wurden 130 Liter pro Kopf konsumiert. Wobei er meistens mit Wasser verdünnt getrunken wurde.



## REBBAUKOMMISSÄR ANDREAS WIRTH

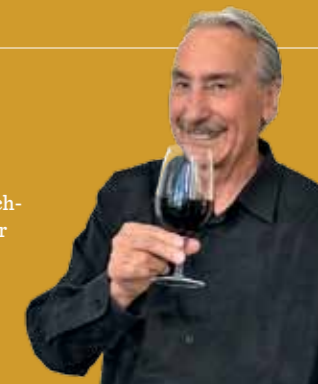
Er ist gelernter Ingenieur Agronom und seit 1997 oberster Verantwortlicher für den Rebbau im Kanton Zürich. Unser Beitrag stützt sich weitgehend auf seine Aussagen sowie das von ihm zur Verfügung gestellte Buch «Vom Weinbau am Zürichsee – Struktur und Wandlungen eines Rebgebietes seit 1850» von Andres M. Altwegg, erschienen im Verlag Th. Gut & Co., Stäfa, 1980.

Der Rebbau hatte für die damalige Zeit eine enorme wirtschaftliche Bedeutung. Im Jahr 1870 erhielten die Rebbauern 25 bis 30 Rappen pro Liter Wein. Daraus wurden Erträge von sechs bis elf Millionen Franken erwirtschaftet, enorme Summen für die damalige Zeit. Betrieben wurde der Rebbau im 19. Jahrhundert sehr oft im Nebenerwerb, so wie es Hans Hasler 1942 in seiner Mundartgeschichte «Alti Bilder vom Zürichsee» schrieb: «De Sattler Pfänninger, de Schmied Honegger, de Chüefler Chlaus, de Seiler Beer, de Schuemacher Wiime, de Huetmacher Kölla, churz... jede rächt Handwerksmeister hät au es Fäächli Räben und es Fässli Wii im Chäller.» Die Arbeit der Rebbauern begann damals Mitte Februar mit dem Rebschnitt und dem Rebenbinden. Die Reben wurden mit Schaub, d.h. mit feuchtem Stroh gebunden. Es folgten Stickeln, Karsten, Stallmist zugeben. In der zweiten Maihälfte kam das Läubelen, das heisst die unfruchtbaren Triebe wurden entfernt. Bald danach wurden die Böden ausgeräumt, denn in den Rebbergen am See duldeten man kein Unkraut.

Andres M. Altwegg schreibt in seinem Buch «Struktur und Wandlungen eines Rebgebietes seit 1850», dass die Wümmet schon damals meistens im Oktober stattfand, doch oft zu früh, denn die Bauern fürchteten Kälte, Schnee und Eis. Die Trauben seien schon damals gesündert worden, faule und saure Beeren wurden entfernt. Dann kamen sie ins Wümmetgeltli, welches in eine Tanse geleert wurde. Tansenträger brachten sie zum Hof, wo sie in einer Mühle, mit Stösseln oder gar mit den Füßen gequetscht wurden. Die Qualität der Trauben war oft mangelhaft, sie wurden manchmal schon bei 56 Grad Öchsle gekeltert und das Resultat war katastrophal schlecht. Heutzutage werden mindesten 65 bis 70 Grad erwartet, in den letzten Jahren wurden diese Werte bei weitem übertroffen. Die Wümmet sei der Höhepunkt des Rebjahres gewesen, ein gesellschaftliches Ereignis. Zur fröhlichen Stimmung trugen die vielen Lese-Helfer bei. Der «Chrähahnen» bildete den krönenden Abschluss der Weinlese, das Fest dauerte bis in die frühen Morgenstunden, bis der Hahn krähte. ●

## WEINPROBE MIT GEBHARD OSTERWALDER

GEBHARD OSTERWALDER war einer der Väter der Weinzeitschrift «Vinum» und Verleger von Fachzeitschriften in Zürich. Heute im Ruhestand hält er sich mit Schreiben für SEESICHT jung.



## ÖSTERREICH, SCHAU, SCHAU

IM KONTINENTAL HEISSEN KLIMA DES BURGENLANDES, wo unser Rotweinkandidat herkommt, gedeihen die körperreichsten Weine Österreichs. Das Burgenland, unweit von Wien, ist geprägt vom Neusiedler See – man sieht ihn sehr schön aus dem Flugzeug im Anflug auf Wien – und den Ausläufern der Alpen im hügeligen Süden. Dort, ganz im Süden, bietet der Eisenberg mit seinem speziellen Boden und einem Hauch steirischer Frische, dem Blaufränkisch beste Bedingungen für Rotweine von feinsten Mineralik und unvergleichlicher Eleganz. Auf den schweren Lehmböden des Mittelburgenlandes wachsen Blaufränkisch mit besonderer Fruchttiefe und Länge. Der Blaufränkisch, auch Lemberger oder Blauer Limberger, bevorzugt mildes Klima und windgeschützte Standorte. Als früh austreibende Rebsorte ist sie immer vor Spätfrost gefährdet.



- **Goldberg Reserve J. Heinrich 2008.** Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, einladender Duft nach Zwetschgen, zarte Tabakwürze und Nougatanaklänge, am Gaumen saftig und komplex, dunkle Beerenfülle, langer Nachhall. Fr. 34.50
- **Grüner Veltliner Jurtschitsch Schenkenbichl 2009.** Typisches helles Grüngelb, in Nase feiner Aprikosenhauch, floral unterlegt, zarter Honig, am Gaumen finessenreiche Säurestruktur, zitronige Nuancen, frisch und trinkanimierend. Fr. 26.50

UNSER WEISSWEINPROBAND KOMMT AUS DEM KAMPTAL in Niederösterreich, Hauptort ist Österreichs grösste Weinstadt Langenlois. Der Kamp ist ein Nebenfluss der Donau. Klimatisch macht sich im Kamptal die Dynamik zwischen dem heissen Becken im Osten und dem kühlen Waldviertel im Nordwesten bemerkbar. Das Spiel zwischen Hitze am Tag und Kühle in der Nacht verleiht den Trauben eine unvergleichliche Aromatik. Der Donau zu verändern sich die Bodenformationen der Weinberge, hier sind auf breiten Löss- und Lehmterrassen ideale Voraussetzungen für klassische Grüne Veltliner gegeben. Die Herkunft dieser Rebsorte ist nicht bekannt. Sie hat ein mittelstarkes Wachstum, erbringt grosse kegelförmige, grünlich-gelbe Trauben und reift eher spät. Wegen der hohen Erträge muss die Erntemenge unbedingt reduziert werden. Ihre Weine bestechen durch ihr typisches «Pfefferl» im Bouquet. **Landolt Weine AG**, Brandschenkestrasse 60, 8027 Zürich 044 283 26 26, www.landolt-weine.ch