

Räbe & Wii

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS · NR. 22 · HERBST 2007



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 & Wii auch ausserkantonale Zürichseeweine degustieren wollten. Die Zürcher Winzer waren sogar so grosszügig, dass sie ihren Kollegen von jenseits der Kantonsgrenze zugestanden, zwei statt wie sie selbst bloss 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 I.-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

REPORT

Zürichseewinzer auf Erfolgskurs



Eine neue Generation von Zürichseewinzern schlägt höhere Wellen als die «Panta Rhei». Der Name des Schiffes, auf dem sie mit Käptn Wetli in der Mitte posieren, ist Programm: Alles ist ständig im Fluss – der Zürichsee, seine Winzer und natürlich auch seine Weine.



«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 vorbeigegangen. 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 Sandsteingewölbes 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

Zürcher
Wein



Seminarreben,
Küsnacht



Schipfgrut,
Herrliberg



Seehalde,
Meilen

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 Räschlingen 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 übertroffen. 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 Räschling-Wunder lässt sich nicht mehr beweisen; wiederholbar ist so eine Degustation von letzten Trouvaillen 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 Schwarzenbachs 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 kurzlebige 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 Räschling-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 Önologie-studium 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 Rebergen. So habe ich einige Mühe zu verstehen, warum man am Zürichsee Chardonnay und Sauvignon Blanc anpflanzt, wo es doch hier mit dem Räschling 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 Wedli 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 unterrichtete, wird mir immer klarer, dass jede Generation ihre eigenen Vorlieben hat und auf immer wieder andere Art und Weise

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 trendy 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 Restaurateure 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 Segnmüller 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 Gäste 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 «Pfnüselküste» 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 Sternenthalde 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 Sternenthalde ist, wo einst Goethe gerne auf dem heute nach

ihm benannten Bänklein verweilte. Oder Stefan Reichling von der Mühle im Kehlhof, der in besonderen Jahren eine Pinot Noir Spätlese mit dem makabren Namen «Tötenbeiner» aus einem unmittelbar an den Friedhof bei der Kirche angrenzenden Rebspickel keltert. Und schliesslich noch Martin Weli 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 Traditionsweingut Schipf in Herrliberg. Und dann ist da natürlich auch noch der Shootingstar Erich Meier aus Uetikon mit seinem perfektionistischen Experimentierkeller, 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.

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



In allen rot markierten Ortschaften am Zürichsee wird Weinbau betrieben. Von den knapp 170 Hektaren Reben entfallen 120 auf Zürich, 34 auf Schwyz und 16 auf St. Gallen. In der Stadt Zürich zählen nur die Reben rund um den See zum Weinbaugelände des Zürichsees.

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 Winzerschaffen 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 Rauschling 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
Fr. 18.80



**KÜSSNACHTER
SCHILLER AUS DEN
SEMINARREBEN**
2005
Pinot Noir, Riesling-Silvaner
Gottlieb Wälti
Weinkellerei, Küssnacht

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

Direktbezug
Tel. 044 910 03 13
walti-weine@bluewin.ch
Fr. 15.-



**PINOT NOIR SPÄTLESE
SCHIFF**
2005
Kaspar von Meyenburg,
Schipfputz, 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
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
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 Rauschling mit Potential

Direktbezug
Tel. 044 923 01 25
www.reblaub.ch
Fr. 15.50



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

Helles Gelb, feine Perlage; Aromen von weissen Blüten mit feinen Zitrus- und Hefenoten; mittelgewichtig, gute Säure, feine Kohlensäure, trockener Abgang; frischer, fröhlicher Schaumwein

Direktbezug
Tel. 044 923 39 06
Fr. 19.-



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

Mittleres Gelb; dezente 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
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, strenges, feines Tannin, lang; stolzer Wein mit Finesse

Direktbezug
Tel. 044 920 12 25
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
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
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
Fr. 24.-



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

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

Direktbezug
Tel. 044 926 56 66
www.menzi-weine.ch
Fr. 16.-



**LATTENBERGER
TRIOLOGIE NOIR**
2004
Pinot Noir, Cabernet Cubin,
Cabernet Dorsa
Honegger; Weingut
am Lattenberg, Stäfa

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von Dörrfrüchten mit würzigen Noten; mittelgewichtig, gute Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; markanter Wein mit gewissem Charakter

Direktbezug
Tel. 044 926 39 84
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, präzise Säure, strenges Tannin; frischer, fruchtiger Wein

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, recht lang; gut strukturierter Wein mit Terroir-Charakter

Direktbezug
Tel. 044 783 61 11
www.acw.admin.ch
Fr. 13.-



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

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

Direktbezug
Tel. 044 926 12 24
www.puenter-weinbau.ch
Fr. 14.-



ONE FOURTY NINE
2002
Malbec, Syrah, Pinot Noir,
Garanoir
Stefan Reichling, Weinbau
Mühle 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.muhelestafa.ch
Fr. 24.-



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

Dunkles, jugendliches Rot; dezente Aromen von Steinfruchtcompott; mittelgewichtig, saftige Säure, feines, strenges Tannin; eleganter, finessenreicher Wein

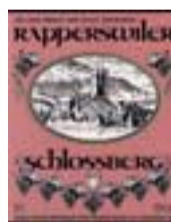
Direktbezug
Tel. 044 926 37 54
www.weingut-ruetihof.ch
Fr. 22.-



**ITZIKERHÜSLI
PINOT NOIR**
2005
Familie Wetli, Uerikon

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Beeren mit Noten von Lebkuchen; mittelgewichtig, gute Säure, leicht bitteres Tannin; frischer, kräftiger Wein

Direktbezug
Tel. 044 926 64 09
martin-wetli@bluewin.ch
Fr. 13.-



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

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

Direktbezug
Tel. 055 417 40 20
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; schöner, frischfruchtiger Sommerwein

Direktbezug
Tel. 055 440 41 46
www.clercbamert.ch
Fr. 17.50



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

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von Brombeeren, schwarzen Steinfrüchten; mittelgewichtig, passende Säure, kräftiges Tannin; strenger, gradliniger Wein

Direktbezug
Tel. 055 440 41 46
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, präzise Säure, strenges, feines Tannin; eleganter, finessenreicher Wein

Direktbezug
Tel. 055 417 40 20
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 strenger Wein mit gewissem Charakter

Direktbezug
Tel. 044 789 99 00
www.hsw.ch
Fr. 14.50

Räbe & 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 Preisangaben und Verfügbarkeit kann keine Gewähr übernommen werden.

Weitere empfehlenswerte Zürichseeweine auf www.iWine.ch

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.

Kennen 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 Etwiler, heiratete, liess das wohlhabende Paar 1684 ein standesgemässes Bürgerhaus errichten. 1733 wurde der malerische Erkerturm angebaut. Nach zahlreichen Besitzerwechseln gehört das Haus heute wieder der Familie 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 Schmah, die gebürtige Stammerin Nadja Hoffer trägt stolz die Kochbluse mit dem österreichischen Stehkragerl.

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



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

Gästezimmer der besonderen Art, eines davon mit drei wohlglächelnden 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

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 Geschnetzeltes schlägt sich mit Wiener Schnitzel, Schweizer Käse wetteifert mit Kaiserschmarrn – 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
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; dezente Aromen von frischen Himbeeren; mittelmäßig, schöne Säure, feines, strenges Tannin; frischfruchtiger, finessenreicher Landwein

Tel. 052 745 19 80
www.freiwine.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.freiwine.ch
Fr. 17.–



Räbe & Wii · Herbst 2007

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

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

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 Bolleter 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

Bölemärt

Samstag, 27. Oktober, 10–15 Uhr
Märtplatz, 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

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
Dietikonstrasse 3, 8104 Weiningen
Tel. 044 750 46 91
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

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

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

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
Winzer-genossenschaft Wildensbuch
Breitestrasse 9, 8465 Wildensbuch
Tel. 052 319 37 43
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

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

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

Adventsdegustation

Mit Festwirtschaft (Riesling-
Silvaner-Suppe, Käseschnitten)
Samstag, 8., Sonntag, 9. Dezember
11.30–18 Uhr

Information
Weingut Gehring
Im Geisstig 318, 8427 Freienstein
Tel. 044 865 27 15
www.weingut-gehring.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 verruchten 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

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 Zürichseewinzern.

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 Gelegen-
heit geben, selbst Hand anzulegen
und die ersten frisch gelesenen Trau-
ben 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

und am Sensorikparcours testen.
Die Resultate und die Gewinner sind
ab Montag, 10. September unter der
Rubrik Weinpavillon auf der Website
des Weinbauvereins am Zürichsee
abrufbar.

Im gemütlichen Beizli werden
der beliebte Steinpilz-Risotto sowie
Suuserwürste und Spiessli serviert.
Und während die Eltern ungestört
degustieren, werden ihre Kinder
betreut. Sie können Trauben pressen
und eine Wurst geniessen.

Der Weinpavillon ist per Bahn
(S7 bis Meilen) und Bus (Linie
920/925, jeweils 04 und 34, ab Bahn-
hof Meilen bis Station Dollikon) oder
mit der Fähre erreichbar.

Samstag, 8. September, 11–20 Uhr
Sonntag, 9. September, 11–18 Uhr
Pavillon der Firma Auto-Graf AG,
Seestrasse 941, 8706 Meilen
Eintritt gratis
www.zuerichseewein.ch

Wy-Träff in Rafz



Am neunten Rafzerfelder Wy-Träff
können auch dieses Jahr wieder zahl-
reiche Weine aus Rafz, Wil, Hünt-
wangen, Wasterkingen und Eglisau
degustiert werden. 18 Produzenten
schenken neben einer grossen Palette
von Riesling-Silvanern und Blau-
burgundern viele Spezialitäten aus.
Höhepunkt der Veranstaltung ist die
Krönung der Nachfolgerin von Wein-
prinzessin 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



Gnadenfrist
Die Etiketten-Ausstellung
«BilligExklusiv» im Wein-
baumuseum am Zürich-
see 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



Räbe & Wü · 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 Saxer
8413 Neftenbach
Tel. 052 315 32 00
www.juergsaxer.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

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. Kinderhütedienst. 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

September

Live-Musik im Gewölbekeller

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

Information und Anmeldung
Karl Wegmüller
Niederhaslistr. 119, 8105 Watt
Tel. 044 840 53 96
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

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

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

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.freiweine.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

Events in Neunforn

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 Oberneunforn
Bei schlechtem Wetter:
Degustationsraum Herrengasse 16,
8526 Oberneunforn

Information und Anmeldung
Engel-Weine
Weinbergstrasse 25, 8353 Elgg
Tel. 052 364 35 35
www.engel-wein.ch

Degustation in Boppelsen

Degustation und Verkauf.
Abholen der bestellten Weine
Freitag, 14. September, 16–19 Uhr
Bopplisser Rebhüsl
Stand am Bopplisser Herbstmarkt
Samstag, 22. September 11–16 Uhr

Information
Cees van Rijn, Bopplisser Weinbau
Hofwiesenstrasse 69
8113 Boppelsen
Tel. 044 845 38 76
www.bopplisser.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 Niederneunforn
Tel. 052 745 10 60
www.egloff-weine.ch

Events im Berghöfler Weinstübli

Trube, 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.berghoefler-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

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

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

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 Götze, 8197 Rafz

Information
Familie Graf, Müli Wy
Chnübri 2, 8197 Rafz
Tel. 044 869 04 83
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

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

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

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



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 Rebergstrasse in Pfungen.

«Der Strassenname brachte mich in den siebziger Jahren zum Rebbau», erinnert sich Robert. «Ich begann im Kanton Schaffhausen als Reb götti, war durchs Rebjahr verantwortlich für die Pflege meiner Rebzeilen. Der biologische Rebbau mit interspezifischen Sorten bei Thomas Böhini 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 Siebeldingen 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 Jungferwein 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 Siebeldingen 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 Reberg 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 Reberg 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 Traubenbereich, die Laubwand selbst bleibt offen.»

Gekeltert wird Baumanns Regent im Weingut Jürg Saxer in Neftenbach 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 BERGHOF**
2006
Robert Baumann
Weinbau, Pfungen

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

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



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

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. 18.50

Ausgezeichnete Zürcher Weine

Weinconcours Deutschschweiz
www.weinconcours.ch

Anfang Juni wurden an einem vom Deutschschweizer Branchenverband Wein durchgeführten 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 Saxer, Neftenbach
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 Saxer, Neftenbach
Hettlinger Müsli Federweiss 2006
Walter und Margrit Herter, Hettlingen
Stäfner Pinot Noir Barrique 2004
Eric und Susan Lüthi, Männedorf



Das zürcherisch-schaffhausische Winzerpaar Nadine Saxer Gysel und Stefan Gysel Saxer 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 Saxer, Neftenbach

**3. Internationaler
Müller-Thurgau-Wettbewerb**
www.mueller-thurgau-preis.info

Bereits zum dritten Mal führte der Verein Bodensee Wein 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 Erfolgspano Stefan Gysel Saxer und Nadine Saxer Gysel die Ränge eins und zwei.

1. Platz
Riesling-Silvaner Strohwine 2006
Familie Gysel, Hallau

2. Platz
Oro Dolce 2005
Weingut Jürg Saxer, Neftenbach

Wolf 2007
www.rebleutenzunft.ch

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

Pinot Noir Barrique Tête de Cuvée 2005
Weingut Jürg Saxer, Neftenbach

Nachtrag IWPZ 06
www.expovina.ch

Leider wurden im letzten Räbe & 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 Räbe & Wii. Der Name des Kastells Viturum 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 Viturum 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 Biertrinkenden 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, lasst uns vielmehr mit einem Glas Zürli-Wii auf unsere schöne Heimat anstossen, die Romfreunde sollen's mit einem Glas Primitivo tun!

Felix Landolt, Zürich

IMPRESSUM



HALBJAHRESSCHRIFT
DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS

Herausgeber
Zürcher Weinbauverband
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:
Ulrich Schweizer
Fotos:
Hans-Peter Siffert
Gestaltung:
Daniel Kleiner

Druck
Mattenbach AG, Winterthur

Auflage
36 000 Exemplare

Einzel Exemplare sind kostenlos erhältlich beim Zürcher Weinbauverband gegen Einsendung eines frankierten und adressierten Briefumschlages C5

In eigener Sache

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