

Zürcher Weinland

Glänzende Perspektiven

Das Zürcher Weinland ist verkannt - und zu einem guten Teil selbst daran schuld. Doch nun überwindet die schmucke Region im Norden des Kantons Zürich ihr dröges Landwein-Image. Dank Winzern, die das grosse Potenzial dieser Gegend erkannt haben.

Text: Benjamin Herzog

Blick aus der Lage Korb in Rheinau über die Rheinschleife auf die Klosterinsel. Das Bild stammt aus dem Jahre 2008, als die Klosterkirche renoviert wurde.

Foto: S. Hirt / weinwelt.ch

gut ein Drittel der Reben im Kanton Zürich wächst im Zürcher Weinland. Schiere Menge, werden böse Zungen jetzt behaupten. Denn die Weine mit Bezeichnungen wie «Benkener», «Ossinger», «Andelfinger» oder «Stammheimer» werden oft noch immer mit sauren Landweinen in Verbindung gebracht. Kein Wunder, meint Jürg Saxer, Winzer im an das Weinland grenzenden Neftenbach und Präsident des Branchenverbandes Zürcher Wein: «Wir haben tatsächlich lange Zeit einfache Trinkweine produziert, die dem Trend der internationalen Weinszene nicht mehr entsprachen.» Auch als andere Schweizer Weinregionen Anfang der 90er Jahre durch gesteigerte Qualität Erfolge feierten, liess sich das Zürcher Weinland nicht aus seinem Dornröschenschlaf wecken. Da und dort gab es zwar Winzer, die in Qualität investierten, «vermarktet haben sie das zu bescheiden», sagt Saxer. Höchste Zeit, dies zu ändern.

Mit den nahe gelegenen Städten Winterthur und Zürich hätten die Winzer des Zürcher Weinlandes einen hervorragenden Weinmarkt direkt vor ihrer Haustüre. Wer etwas genauer hinschaut, merkt schnell, dass die malerische Region auch sonst ganz viele Voraussetzungen erfüllt, die eine Weinregion erfolgreich machen können. Weinmässig nächster Nachbar des Zürcher Weinlandes ist das von Sortenspiegel und Bodenbeschaffenheit nah verwandte Schaffhauser Blauburgunderland, das mit Qualitätsweinen aus Pinot Noir und einer beispielhaften Vermarktung auf dem Schweizer Weinmarkt erfolgreich ist. Doch auch im Weinland gibt es Beispiele, die auf ein baldiges Erblühen der Region hoffen lassen. Wir haben fünf Chancen ausgelotet und Winzer besucht, die diese heute erfolgreich nutzen.

Chance 1: Innovation

Niklaus Zahner ist im Stress. In der einen Hand hält er den Telefonhörer, mit der anderen Hand deutet er auf einen Stuhl, auf den man sich doch bitte setzen soll. Auf dem Tisch liegen Dutzende Hefete und Zeitungen - darin alles Medien-

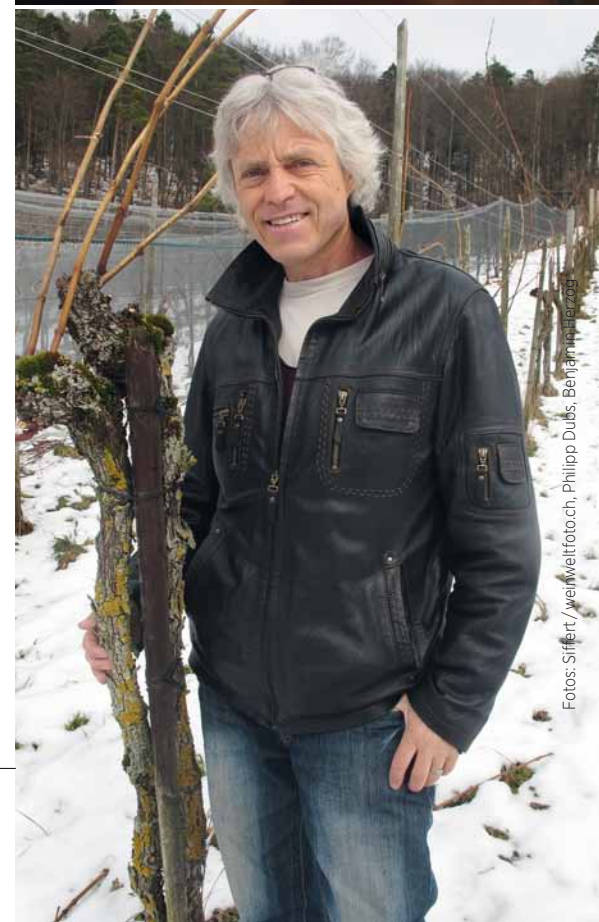
«Vor zwei Jahren hätte ich mir eine solche Akzeptanz in der Region nie träumen lassen.»

Fredi Strasser Bioweinbau Cultiva, Oberstammheim

berichte über den Winzer aus Truttikon. Niklaus Zahner ist schon lange kein Unbekannter mehr in der Schweizer Weinszene, füllt Riesling-Sylvaner für Master of Wine Philipp Schwander ab und verkauft seinen Blauburgunder ins Ausland, nach Hongkong oder auch nach Norwegen. Und sogar in SBB-Zügen kann man Zahner bestellen. Doch warum gelingt dem stämmigen Weinbauern, wovon viele Kollegen aus der Region und der übrigen Schweiz gar nicht zu träumen wagen? Im Jahr 1992 wurde Niklaus Zahner zu einer Konferenz ins amerikanische Oregon eingeladen; sie hatte die Sorte Pinot Noir zum Thema. «Ich bin mit einem Minderwertigkeitskomplex ange-reist», sagt Zahner, «und kam mit einem hohlen Kreuz zurück. Ich war verdammt stolz.» Denn damals lernte er, was heute viele Winzerkollegen auch wissen: «Cool climate is good.» Mit Hinweisen von Kollegen aus der Neuen Welt hat er seine Blauburgunderpflanzungen in der Ostschweiz optimiert - erfolgreich, wie sich in den darauffolgenden Jahren zeigte. Zahner pflanzte zudem als einer der Ersten die Sorte Weissburgunder an, lange bevor dies das Gesetz zulies. Über die grüne Grenze hatte er die Stöcke aus Frankreich eingeführt und bekam rückwirkend eine Ausnahmebewilligung dafür. Der Wein steht noch heute auf der Karte des Edellokals «Fischerzunft» von Punktekoch André Jaeger in Schaffhausen. Niklaus Zahner ist überzeugt, dass nicht irgendwelche Regulierungen der Behörden für die Steigerung der Weinqualität und seinen anschliessenden Erfolg ausschlaggebend waren, sondern einzig und allein der freie Markt, dem er sich bewusst aussetzte. «Die Amerikaner sind im freien Markt gestählt. Ich bin es heute auch», sagt er ohne falsche Bescheidenheit.



Niklaus Zahner (o.) und Fredi Strasser (u.).



Fotos: Siffert/WeinFoto.ch, Philipp Dubis, Benjamin Herzog



Bekannteste Lage im Weinland: Schiterberger Himmelsleiterli bei Kleinandelfingen.



Das Zürcher Weinland liegt zwischen Winterthur und Schaffhausen. Die Thur trennt die Region in einen nördlichen und einen südlichen Teil, zudem zählt das östlich gelegene Stammertal mit dazu. Ein Ausflug in die Weinregion ist besonders schön, wenn er mit einer Wanderung verbunden wird - etwa zum Rheinfall oder an den Husemersee. Die Vereinigung ProWeinland hat in Zusammenarbeit mit Winzern sechs verschiedene Weinwanderungen erstellt. www.proweinland.ch



Christoph Schwegler (l.) und Werner Kuster vor der Staatskellerei Zürich.

Chance 2: Bioweinbau

Sechs Prozent der Zürcher Traubenernte stammten 2011 von pilzresistenten Sorten, sogenannten Piwi-Reben. Fredi Strasser hat mit seiner Ernte vom Weingut Stammerberg sicher einen Teil dazu beigetragen. «Heute Abend findet die Generalversammlung des Frauenvereins Stammheim statt, und ich liefere den Wein dafür», sagt der überzeugte Biowinzer zufrieden. «Vor zwei Jahren hätte ich mir eine solche Akzeptanz in der Region nie träumen lassen.» Damals hatte er Probleme, sich mit seinen radikalen Anbaumethoden bei den Winzerkollegen zu rechtfertigen. Der Grossteil seiner zehn Hektar Rebland ist nämlich mit interspezifischen Sorten wie Maréchal Foch, Léon Millot, Solaris oder Muscat Bleu bepflanzt, die nur in Extremjahren gespritzt werden müssen. Mehrere Hektar hat er gerodet und zu Buntbrachen gemacht, um die Böden für Neupflanzungen von Biorebbergen vorzubereiten. «Pilzresistente Sorten sind die richtige Antwort auf die Feuchtigkeit, die bei uns manchmal herrscht», ist sich Strasser sicher. Doch zu Beginn hätten Winzer benachbarter Parzellen auch schon mal extra in seine Richtung gespritzt. Deshalb mag er die Lagen am liebsten, an denen er ganz alleine ist. Als Strasser dann aber ein Weingut mit Parzellen direkt oberhalb des Dorfes kaufte, stieg das Interesse der Kollegen und die Ablehnung sank. «Ich fühle mich heute integriert», sagt der Biopionier stolz. So gibt er den Kollegen oft Auskunft, was beim Umgang mit resistenten Sorten zu beachten ist. Doch auch er kennt die Antworten nicht immer: «Bis ich alles weiss, brauche ich noch ein paar Jahre.» Denn nicht nur im Rebberg, auch im Keller muss sich der Winzer immer neu erfinden. Für den Ausbau neuer Rebsorten gibt es schliesslich keine Erfahrungswerte. Noch nicht.

Chance 3: Marketing

Wer am Flughafen Zürich landet und dann durch den Duty-free-Laden in Richtung Ausgang läuft, kommt an den Weinen der Staatskellerei Zürich aus Rheinau nicht vorbei. Prominent sind sie



Theodor Strasser (o.). Rebberge bei Waltalingen im Stammertal (u.).



Hans Glesti verwendet Fässer aus Schweizer Eiche.

in den Regalen der Mövenpick Wein AG, seit 1997 Besitzerin des Weingutes, ausgestellt. Die Staatskellerei feiert 2012 ihr 150-jähriges Bestehen, das Alter des Betriebes lässt sich am eindrücklichen Kellergewölbe zwar erahnen, seinem Auftritt merkt man es aber nicht an. Geschäftsführer Christoph Schwegler und Kellermeister Werner Kuster haben der Staatskellerei Zürich ein modernes Gesicht

«Wir müssen zusammenarbeiten und uns gemeinsam präsentieren. Ich glaube, der jungen Generation fällt das viel leichter als uns.»

Hans Glesti
Weingut Glesti, Oberstammheim

verpasst. Sie produzieren Markenweine mit hohem Wiedererkennungswert. Lagen wie Schiterberger oder Worrenberger findet man auf ihren Weinetiketten nicht mehr, einzig die Lage Korb in Rheinau wird auf dem Demeter-Wein Solaris noch ausgewiesen. Stattdessen führt die Staatskellerei heute mehrere Weinlinien mit unterschiedlicher Typizität und aus Trauben verschiedener Gemeinden. Der Auftritt - wo immer möglich in Silber und Schwarz gehalten - wirkt kühl, modern und spricht ein junges Publikum an. Mit dem Wein Tête de Cru, einem Zürcher Wein für 75 Franken, hat die Kellerei viel Mut bewiesen und in der Zürcher Weinwelt für Aufsehen gesorgt. Die 1000 Flaschen sind Jahr für Jahr schnell ausverkauft. Christoph Schwegler: «Solange die Qualität der Weine stimmt, kann man über Marketing enorm viel erreichen.»

Chance 4: Generationenwechsel

«Unsere Nachfolger müssen jetzt nach vorne schauen und innovativ sein», sagt Hans Glesti, Winzer aus Oberstammheim. In den kommenden Jahren wird er seinen Betrieb Tochter Andrea und ihrem Mann, Peter Grünenfelder, übergeben. Und damit ist er nicht allein: Viele seiner Kollegen, die Anfang der 70er Jahre ihre Winzerausbildungen abge-

schlossen haben, geben die Betriebe nun an die nächste Generation weiter. «Das bringt einen neuen Motivationsschub», ist Glesti überzeugt. «Die Jungen sind in Verkauf und Marketing besser als wir. Es hilft schliesslich nichts, wenn wir Topweine im Keller haben, diese aber nicht verkaufen.» Glesti gehört zu der Art von Weinmachern, die immer neue Wege suchen, um die Qualität voranzutreiben - viel sprechen will er darüber aber nicht, das ist einfach nicht seine Art. Er weiss jedoch, dass man gemeinsam viel mehr erreichen kann als alleine. Hans Glesti ist unter anderem in der Vereinigung ProWeinland engagiert, die erst kürzlich die ersten Weinwanderwege der Region eröffnet hat. «Alleine wursten bringt gar nichts. Wir müssen zusammenarbeiten und uns gemeinsam präsentieren. Ich glaube, der jungen Generation fällt das viel leichter als uns.»

Chance 5: Rebflächenoptimierung

Im Gegensatz zu vielen anderen Weinbauregionen gibt es im Zürcher Weinland noch Rebland, das brachliegt. Theodor Strasser ist Präsident des Weinbauvereins Weinland und verlagert seine Pflanzungen seit Jahren auf immer bessere Parzellen: «Man kann sich die guten Lagen bei uns in Benken geradezu aussuchen.» Wie viele andere Produzenten in der Region vermarktet das Weingut Strasser seine Weine nicht mehr primär über die Produktionsgemeinde. «Es ist uns wichtig, dass unser Weingut und natürlich unsere Weine den Kunden in Erinnerung bleiben.» Auf die Frage, ob er nicht gern im benachbarten Kanton Schaffhausen ansässig wäre, der seinen Wein sehr erfolgreich vermarktet, winkt Strasser ab. «Eigentlich haben wir beste Voraussetzungen für eine ebenso gute Vermarktung.» Im Vergleich zu Schaffhausen gebe es strukturelle Unterschiede: Im Kanton Schaffhausen dominierten grosse Kellereien den Markt, die Trauben von mehreren Winzern verarbeitet; im Kanton Zürich übernahmen diese Rolle traditionell die Selbsteinkelterer. Und überhaupt, meint Theodor Strasser: «Der Name Zürcher Weinland ist eh viel bezeichnender!»

Fotos: Siffert / weinweltfoto.ch, Benjamin Herzog

Probieren

BIOWEINBAU CULTIVA, STAMMHEIM

Fredi und Maria Strasser-Coray sind Pioniere im Anbau von pilzresistenten Rebsorten. Besonders zu empfehlen sind Strassers ausgeklügelte Cuvées, die die Stärken und Schwächen der interspezifischen Sorten perfekt aufwiegen. Das Weingut ist Demeter- und biozertifiziert.
www.cultiva.ch

Weintipp
Soleil d'Or Cuvée 2010

Pilzresistente Sorten stellen auch uns Verkoster vor Fragen: erinnert am ehesten an einen aromatischen Chasselastyp. Die Sorten: Phoenix, Excelsior und Seyval Blanc. Preis: 8.50 Franken

GLESTI WEINBAU, OBERSTAMMHEIM

Das Weingut von Marlis und Hans Glesti liegt in Oberstammheim am Dorfausgang Richtung Nussbaumen. Die fünf Hektar Reben wachsen am Südhang des Stammerbergs. Produziert wird nach ökologischen Prinzipien. In den kommenden zwei bis drei Jahren werden Glestis ihren Betrieb an die nächste Generation übergeben.
www.glesti-weinbau.ch



Weintipp
Chardonnay Stammheimer Barrique, AOC Zürich, 2009

Glesti baut seinen Chardonnay in Schweizer Eiche aus. Reife Frucht mit rauchiger Barrique-Aromatik in der Nase, animierender Schmelz mit zurückhaltender Säure. Preis: 18 Franken

REBPUT BÄCHI, FAMILIE ZAHNER, TRUTTIKON

Niklaus Zahner ist Winzer in zweiter Generation. Sein Vater Waldemar begann Anfang der 60er Jahre mit Rebbau auf dem Weingut und galt von Anfang an als Qualitätspionier und Visionär für die Region. Kein Wunder, dass Zahners Weine zu den besten des Kantons gehören.
www.zahner.biz



Weintipp
Truttiker Pinot Noir Barrique 2009

Sortentypische, beerige Frucht, unterstützt von Röstaromen und Lakritze. Charaktervoll und vielschichtig. Sollte unbedingt noch ein paar Jahre liegen bleiben. Preis: 20 Franken

STAATSKELLEREI ZÜRICH, RHEINAU

Die Staatskellerei Zürich feiert in diesem Jahr ihr 150-jähriges Bestehen. Werner Kuster ist seit 1994 Kellermeister und erlebte die Privatisierung 1997 selbst mit. Heute gehört die Kellerei zur Mövenpick Wein AG. Geschäftsführer Christoph Schwegler sorgt seit fünf Jahren für weitere Absatzsteigerungen.
www.staatskellerei.ch



Weintipp
Gamaret Prestige Barrique, AOC Zürich, 2009

«Einstiegsdroge für Ostschweizer Wein», kommentiert Kellermeister Werner Kuster: dunkelbeerige Nase mit etwas Schokolade und feinen Röstaromen. Dicht und lang. Preis: 28 Franken

WEINGUT BESSON-STRESSER, UHWIESEN

Nadine und Cédric Besson-Strasser gehören zur neuen Winzergeneration. Sie sind in der Gruppe Junge Schweiz - Neue Winzer aktiv. Ihr Weingut liegt nur 800 Meter vom Rheinfall entfernt und ist ganzjährig für Besucher geöffnet. 1995 pflanzten die Eltern von Nadine als erste Winzer in der Schweiz die Sorte Zweigelt. Per 2012 stellte die Familie auf biodynamischen Anbau um.
www.wein.ch

Weintipp
Blauer Zweigelt 2010

Brombeere mit präsenter, pfeffriger Würze und einem Hauch Tabak. Am Gaumen präsente Tannine und spürbare Säure. Trotzdem trinkig. Kann noch reifen. Preis: 19 Franken

WEINGUT HERTLI, FLURLINGEN

Das Weingut von Familie Hertli liegt in Flurlingen, direkt an der Grenze zum Kanton Schaffhausen. Erst 2010 hat Silvio das Gut von Vater Heiner übernommen, der seit Jahren die Qualität seiner Weine vorantreibt. Auf ihren 4,5 Hektar Rebfläche bauen Hertlis neun Rebsorten an. Alle Sorten werden auch reinsortig ausgebaut und verkauft.
www.hertliwein.ch

Weintipp
Kerner 2010

Kräftige Nase von Birne und Apfel mit einem würzigen Schuss Muskat. Am Gaumen spannendes Süsse-Säure-Spiel. Frischer Apérowein der unkomplizierten Art. Preis: 15.50 Franken

WEINGUT STRASSER, BENKEN

Theodor Strasser ist Präsident des Weinbauvereins Zürcher Weinland und übernahm den Betrieb 1990 von seinem Vater. Die Familie ist seit dem 15. Jahrhundert in Benken ansässig und keltert seit Generationen im Gewölbekeller von 1779. Theodors Sohn Daniel hat kürzlich die Winzerlehre abgeschlossen und befindet sich zurzeit in einem Praktikum in der österreichischen Wachau. Er wird das Familienerbe weiterführen.
www.weingut-strasser.ch

Weintipp
Benkemer Vidal Blanc, 2010

Besonders widerstandsfähige Rebsorte, die vor allem in Kanada angebaut wird. Frischer, exotisch-zitrischer Weisswein. Preis: 13 Franken

WEINGUT WIESENDANGER, OSSINGEN

Das Weingut Wiesendanger gehört zu den grössten Selbsteinkelterern im Kanton Zürich. Die Gemeinde Ossingen ist dann auch die mit der grössten Rebfläche in der Region. Hans Wiesendanger gehört zu den Pionieren bei der Herstellung von hochwertigen Riesling-Sylvaner-Weinen. 2011 wurde der 50. Jahrgang auf dem Familienweingut gelesen.
www.wiesendanger-weine.ch



Weintipp
Riesling-Sylvaner Spätlese, 2010

Der Beweis, dass die Rebsorte mit der richtigen Behandlung durchaus schmecken kann. Birnenaromatik, am Gaumen frisch mit leichtem Eisbonbon-Ton. Unbedingt auch die Blauburgunder von Wiesendanger probieren! Preis: 21 Franken

WEINGUT KILCHSPERGER, FLACH

Toni Kilchsperger übernahm den Betrieb 1986 von seinem Vater. Das Weingut samt Wohnhaus steht auf dem Molassenausläufer Worrenberg. Mit Sohn Ueli, zwischenzeitlich auch im Betrieb anzutreffen, ist nun bereits die nächste, dritte Generation in der Reb- und Weinbauausbildung.
www.kilchsperger.ch

Weintipp
Grand Vin Mousseux

Toni Kilchsperger versektet seinen Schaumwein seit einigen Jahren selbst: typische Aromatik von Zitrusfrüchten und etwas Brotkruste. Kräftiger Körper. Die leichte Süsse am Gaumen wird von der Säure eingebunden. Preis: 24 Franken

Fotos: Johanna Pietrek