

Staatskellerei: Guter Wein trotz Dauerregen

VON LIAN VOGGEL

Trotz wechselhaftem Sommer und geringem Ertrag rechnet der Kellermeister der Staatskellerei Zürich in Rheinau mit einem qualitativ guten Jahrgang.

RHEINAU Kellermeister Werner Kuster hat es heute nicht einmal geschafft, die Enden seines Schnauzbartes zu zwirbeln. Nicht genug, dass sein Terminkalender überquillt, ist auch noch die Sekretärin erkrankt, und das gelbe Schnurlostelefon klingelt ohne Unterlass: «Nein, das schaffe ich nicht mehr, das müssen wir auf morgen verschieben», vertröstet er den Anrufer, einen der knapp 100 Winzer, mit denen die Staatskellerei Zürich zusammenarbeitet.

Derzeit ist die heisseste Phase der Traubenernte, weil der Blauburgunder fällig ist, der den Löwenanteil ausmacht. Kuster sagt: «Wir arbeiten jetzt für das ganze Jahr.» Die Trauben, die die Winzer anliefern, werden in die Abbeeremaschine geleert, wo sie von ihrem Stielgerüst getrennt und gequetscht werden. Die Maische, bestehend aus Traubensaft, -kernen und -häuten, fliesst in den Weinkeller.

Gefahr im Weinkeller

Herr Kuster muss den Schlüssel zum Weinkeller erst holen. Er ist handgross: «Den trägt man nicht ständig in der Tasche mit sich herum», sagt der stämmige Kellermeister und schliesst

das massive Hölztor auf. Eine Stein-
treppe führt hinab in das Keller-
gewölbe. Weingeruch schlägt einem
entgegen. Kuster warnt: «Wir gehen
immer nur zu zweit in den Keller, be-
sonders jetzt während der Gärungs-
phase ist der Kohlendioxidgehalt so
hoch, dass man bewusstlos werden
kann.» Er spricht sehr schnell. Für die
Weissweinherstellung wird die Maische
sofort in die Presse gegeben, wobei die
Pressgeschwindigkeit entscheidend für
die Qualität ist: «Ein Presszyklus dau-
ert zweieinhalb Stunden», erklärt der
Kellermeister. Die gepresste Maische
wird dann direkt im Tank vergoren.
Dabei verwandelt Hefe den Zucker in
Alkohol, und nach abgeschlossenem
Gärvorgang setzt sich die abgestor-
bene Hefe auf dem Boden ab und bildet
das sogenannte Depot: «Bei Weisswein
sieht das Depot aus wie Creme Car-
amel», vergleicht Kuster. Beim Rotwein
ist die Vorgehensweise andersherum
als beim Weisswein, die Maische wird
zuerst 7 bis 14 Tage im Tank vergoren
und danach abgepresst.

Südländische Fässer

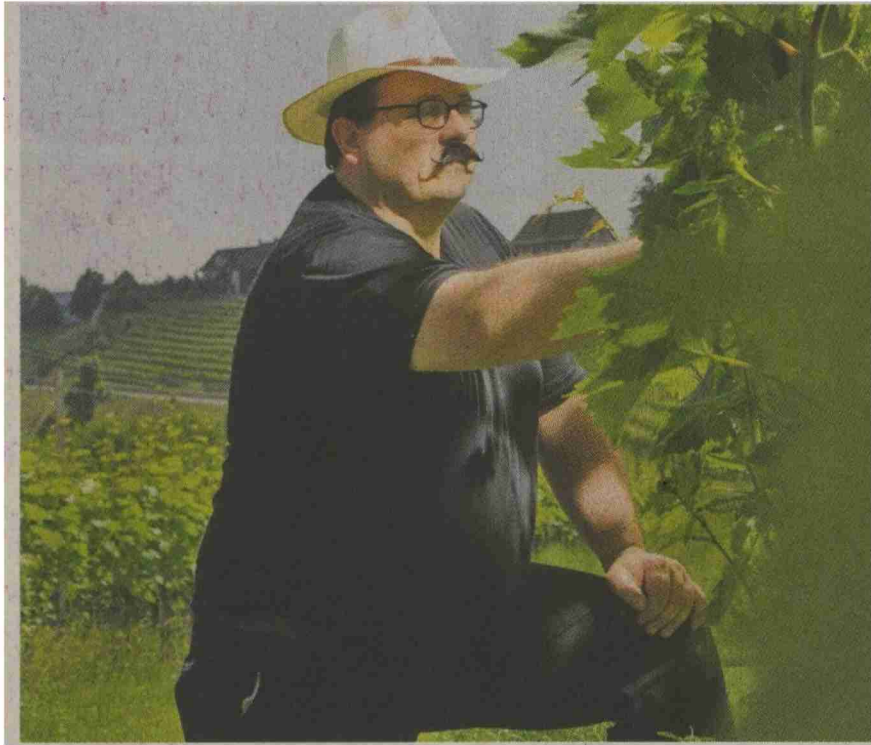
Der Eingangsbereich wird rechts
und links von übermannsgrossen, mit
Schnitzereien versehenen Doppel-
stückfässern aus Holz geziert. Bis auf
das älteste aus dem Jahr 1811 werden
noch alle genutzt. Am besten bleiben
sie erhalten, wenn man sie so selten
wie möglich leer stehen lässt. Zur
Pflege werden sie mit Wasser ausge-
spült und von innen gebürstet: «Das
muss aber jemand machen, der kleiner
ist als ich», scherzt Kuster, «ich passe
da nicht mehr rein.»

Ein paar Schritte weiter auf der
rechten Seite liegen kleine, unschein-
bare Holzfässer. «Je kleiner das Fass,
desto kräftiger der Wein», erklärt der
Kellermeister. Die sogenannten Bar-
riquefässer haben ein Fassungsvermö-
gen von 225 Litern und werden nur vier
Jahre lang verwendet, danach enden sie
als Zierde in Partykellern oder als Re-
gentonnen in Gärten. Sie stammen aus
südlichen Ländern: «Bei uns ist deren
Einsatz eine Innovation», sagt Kuster
und fügt an: «Um mit der ausländischen
Konkurrenz mithalten zu können, müs-
sen wir uns ständig fortbilden und, noch
wichtiger, uns mit den Schweizer Wein-
produzenten austauschen.»

Aufgrund des wechselhaften Som-
mers wird die Ernte dieses Jahr gerin-
ger ausfallen als erwartet. Es gibt zu
viele Lahmstielier, bei denen kein Saft
in die Traube geflossen ist. Sie ist dann
sauer und hat kein Aroma. Kuster mut-
masst: «Die Zielmenge lag bei gut 400
Tonnen, wahrscheinlich haben wir am
Ende 25 bis 30 Prozent weniger.» Für
die Winzer bedeutet das Umsatzein-
bussen. Auch wenn die Erntemenge zu
wünschen übrig lässt, rechnet der Kel-
lermeister mit einem guten Jahrgang:
«Der Wein dieses Jahrgangs war eher
knapp, was dazu führte, dass die Reben
ihre gesamte Kraft in weniger Trauben
stecken konnten.»

Das Telefon klingelt wieder. Dieses
Mal kann Kuster den Anrufer nicht auf
einen späteren Zeitpunkt vertrösten.
Er eilt die Steintreppe hinauf und
schliesst das Tor mit seinem grossen
Schlüssel.

Lian Voggel studiert an der Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Journalismus und Unternehmenskommunikation.



«Wir arbeiten jetzt für das ganze Jahr»: Kellermeister Werner Kuster.

Bild Lian Voggel

Die private Staatskellerei Kloster und Kellerei sind historisch eng miteinander verbunden

RHEINAU Die Staatskellerei Zürich in Rheinau und das Kloster Rheinau liegen nahe beieinander und sind nur durch eine Brücke getrennt. Die Kellerei liegt auf dem Festland, das Kloster befindet sich auf einer Flussinsel. Während die Staatskellerei voll in Betrieb ist, steht das Klostergebäude mit seinen 400 Räumen jetzt bereits seit dem Jahr 2000 leer. Bei all dem Wandel gibt es jedoch eine Gemeinsamkeit in deren Lebenslauf: die Leidenschaft für Wein. **Wein als Zahlungsmittel**

Bis dahin war das Kloster allerdings ständig belebt. Gegründet wurde es von Benediktinermönchen. Das genaue Jahr ist nicht bekannt, erstmals urkundlich erwähnt wurde es im Jahre 844. Das Kloster verfügte über viele Ländereien, die ihm Steuern bezahlen mussten. Da dem Weinbau in der Gegend früher ein viel grösserer Stellenwert zukam als heute, wurde ein Teil der Steuern in Form von Wein entrichtet, der auf den Ländereien gelagert wurde und erst bei Bedarf ins Kloster geholt wurde. 1585 liess der Abt Theobald Werlin von Greiffenberg einen Weinkeller bauen, und der Tranksame wurde fortan direkt dort gelagert: «Wahrscheinlich verschwand zu viel von dem Wein, als er noch auf den Ländereien gelagert wurde», vermutet Werner Kuster, Kellermeister der Staatskellerei Zürich. 1803 fand die Glanzzeit des katholischen Klosters

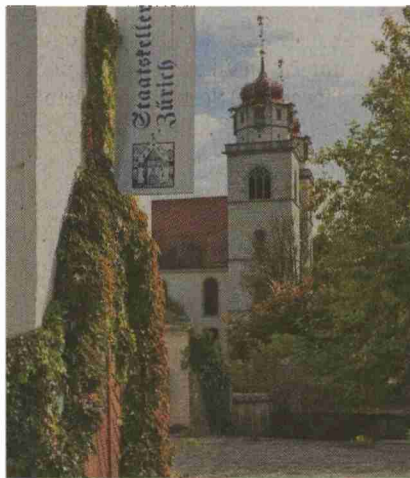
ein jähes Ende: Es wurde dem reformierten Kanton Zürich zugesprochen. Seine Zukunft war damit besiegelt. 1862 wurde es per Kantonsratsbeschluss aufgehoben. Gottfried Keller, damals Staatsschreiber des Kantons Zürich, sorgte dafür, dass die Klosterkellerei unter staatliche Obhut gestellt wurde, und legte damit den Grundstein für die Staatskellerei. Keller lieferte für zwei Weine auch die Inspiration: den Staatsschreiber und den Pankraz, der auf eine seiner Novellenfiguren zurückgeht.

1864 wurde mit dem Umbau des Klosters in eine Pflegeanstalt für psychisch Kranke begonnen. Drei Jahre später zogen fast 500 Patienten mit ihren Pflegern ein. Die Weine aus dem Weinkeller dienten nun der Versorgung der Anstalt. Jeder Patient hatte Anrecht auf einen Liter Wein pro Tag. Der Anspruch der Wärter variierte je nach deren Rang. Der Einzug der Marktwirtschaft Ende des 19. Jahrhunderts machte auch vor den Klöstern nicht halt: Sie stellten die Lohnzahlungen von Wein auf Geld um.

Von Gottfried Keller inspiriert

Der Regierungsrat erliess 1932 die Weisung, dass die Staatskellerei die Trauben sämtlicher Winzer aus dem Kanton abnehmen solle: «Die Staatskellerei, einst Stolz des Kantons, verkam zum Sammelbecken unbedarfter Winzer», präzisiert Kuster. Die Qualität des Weins nahm drastisch ab.

1997 kaufte die Mövenpick Wein AG die Staatskellerei Zürich. Den Zugang bildet ein steinerner Torbogen, der auf der rechten Seite mit roten Weinblättern bewachsen ist. Der neue Inhaber hob die Qualitätsanforderungen an. In der Folge stellte man die Zusammenarbeit mit jenen Winzern ein, die den hohen Ansprüchen nicht gerecht wurden. Dazu integrierte man moderne Produktionsanlagen in den Weinkeller. Neu ist auch, dass die Staatskellerei auf Marken- anstatt Terroirweine setzt: «Früher hatte jeder Winzer seine eigenen Regionalweine, wobei wir im Weinland nur ein einziges Terroir haben», sagt Kuster. (Lv.)



Die Staatskellerei liegt einen Steinwurf vom Kloster entfernt.

Bild zvg