

Staatskellerei Zürich, Rheinau

# Gottfried Kellers «Erbe»

Spitäler und Anstalten waren gestern: Heute ist das Zielpublikum der Staatskellerei Zürich ein ganz anderes. Klar ist jedoch, dass diese seit über 150 Jahren ein sicherer Wert ist, wenn es um Weine geht.

TEXT: JOHN WITTWER  
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

## Steckbrief Christoph Schwegler

**Geburtsdatum:**  
12. Oktober 1971

**Beruf:** Seit Ende 2006 Geschäftsführer der Staatskellerei Zürich in Rheinau  
**Laufbahn:** Schwegler absolvierte die Tourismusschule Zürich und machte direkt nach Diplomabschluss sein Hobby zum Beruf: Er stieg ins Weingeschäft ein. Bei verschiedenen Weinhändlern arbeitete er im Einkauf, Verkauf und in der Administration. Dazwischen baute er mit einem Partner ein Fachgeschäft für Masskonfektion auf, später verkaufte er seine Anteile und landete 2005 bei Mövenpick.  
**Hobbys:** Draussen sein, alte Bücher, Musik, Filme.  
**Freut sich:** «Über die unglaublich fruchtigen und aromatischen Weine des Jahrgangs 2013.»  
[www.staatskellerei.com](http://www.staatskellerei.com)

Christoph Schwegler kam früh mit Wein in Kontakt. Bei seinem Grossvater durfte er jeweils am Glas schnuppern, wenn dieser sein «Schöppli» trank. Dazu gabs dann die Geschichte des Weins – woher er kommt, aus welchen Trauben er gemacht wurde, wie er mundet und zu was er passt. «Eine spezielle Episode gabs auch immer», erzählt Schwegler. Wohl nach dem Motto «Se non è vero, è bon trovato» – wenn es nicht wahr ist, so ist es doch gut erfunden. Einiges davon weckte das Interesse des Jungen und liess ihn nicht mehr los. Jahre



später kam es zum Schlüssel-erlebnis: «Als 20-Jähriger durfte ich an einer Degustation verschiedener Jahrgänge des Spitzen-Bordeaux Château Cheval Blanc teilnehmen», so Schwegler. «Das hat mein Faible für Wein endgültig und unwiderruflich geweckt.» Zwar entschied er sich für eine Ausbildung im Tourismus, «ich hatte allerdings schon vor dem Abschluss der Tourismusfachschule mehr Bücher über Wein in meinem Regal stehen als solche über Tourismus». Auch heute noch stöbert er in Buchantiquariaten nach Weinbüchern und stockt seine Sammlung auf.

**Alte Dinge haben es** ihm so oder so angetan. Schwegler

ist auch ein Liebhaber von altem Jazz, mag Sänger und Musiker wie Joe Dassin und Michel Fugain. Auch ältere Filme schaut er sich gerne an: «Solche mit Cary Grant oder Rock Hudson oder dann die Thriller von Alfred Hitchcock.» Am liebsten hält er sich aber in der freien Natur auf. Sei es an einem See, am Rhein oder auf einer Bike-Tour. Ab und zu kocht er zu Hause und findet: «Ein gennussvoller Abend mit guten Freunden, feinem Essen und tollen Weinen ist doch etwas vom Schönsten.» Übertroffen werden könne das nur von einem warmen Sommertag, an dem er mit seiner Partnerin und natürlich einer Flasche Rosé aus der Staatskellerei am Ufer ►►

## Staatskellerweine: Fast schon Kult

Beim roten Staatsschreiberwein **Blauburgunder Zürich AOC** steht die Traubensorte im Namen: Pinot Noir. Ein kräftiges Rubinrot und ein feines, fruchtiges Bouquet von Himbeeren und roten Kirschen machen ihn zum aromatischen, weichen und beerigen Partner von hellem Fleisch, Geflügel und zu nicht zu kräftig gewürzten Gerichten. Ideal auch zu Trockenfleisch. Fr. 14.50/75 cl.

Der Staatsschreiberwein **Cuvée Blanc Prestige Zürich AOC** wird aus Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muskat und Gewürztraminer gekeltert. Charakteristisch ist die helle Zwiebelschalenfarbe. Seine frische Fruchtigkeit und die ausgewogene Aromenvielfalt machen ihn zum idealen Begleiter von Aperitif, Fischgerichten, Geflügel und Kalbfleisch. Fr. 14.50/75 cl.



Christoph Schwegler im Weinberg. Das ehemalige Kloster selbst liegt auf einer Halbinsel mitten im Rhein.

# Marken in Aktion bei Coop.

Dienstag, 10. Juni, bis Samstag, 14. Juni 2014, solange Vorrat



**NEU**  
mit Wieder-  
verschluss

**2,30**  
statt 2,75 per 100 g

\* Emmi LUZERNER  
Rahmkäse Portion,  
cremig und mild,  
verpackt, ca. 300 g

## LUZERNER RAHKÄSE – cremig-mild

www.emmi-luzerner.ch

\*Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

# Marken in Aktion bei Coop.

Dienstag, 10. Juni bis Samstag, 14. Juni 2014, solange Vorrat



**33%**  
Rabatt

**NEU**

**5,80**  
statt 8,70

Schweppes  
Bitter Lemon  
6 x 50 cl

**7,20**  
statt 10,80

Schweppes  
Ginger Ale, Indian Tonic,  
Indian Tonic ZERO  
6 x 50 cl

**11,70**  
statt 17,70

Schweppes  
Ginger Ale, Indian Tonic  
6 x 100 cl\*

**10,50**  
statt 15,90

Schweppes  
Bitter Lemon  
6 x 100 cl\*

SCHWEPPE. DAS ORIGINAL SEIT 1783.

www.schweppes.ch

\* Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten



In den noch immer genutzten Räumen der Klosterkellerei wurde schon 1862 Wein produziert.



Britta Wiegelmann  
Weinjournalistin

## Typisch Burgund

Wenn Sie das Wort «Burgundersorten» hören, woran denken Sie dann? Ich vermute, an Blauburgunder, Grauburgunder, Weissburgunder... Setzen Sie Chardonnay mit auf die Liste! Denn obwohl er den Begriff nicht im Namen trägt, ist er die weisse Burgundersorte schlechthin. Mittlerweile wird er zwar überall auf der Welt angebaut, doch entwickelt er nirgends so viel Finesse wie in seiner französischen Heimat. Das gilt sogar für relativ preisgünstige Exemplare wie diesen Tropfen aus dem Traditions- haus Louis Jadot: In der Nase erschnuppert man sortentypische Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und grüner Haselnuss; am Gaumen ist er straff und säurebetont mit schönem Schmelz und diskreter Butternote im Finale. Meine Wahl zu leichten Gerichten mit weissem Fleisch oder Fisch.

### Weintipp

**Bourgogne AOC Chardonnay**  
Louis Jadot, 2013

**Preis:** Fr. 14.95/75 cl  
**Herkunft:** Frankreich  
**Region:** Chardonnay  
**Rebsorte:** Burgund  
**Genussreife:** 2-4 Jahre ab Ernte  
**Erhältlich:** in grösseren Coop-Verkaufsstellen und unter:

links  
[www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)  
[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)



►► des Zürichsees sitze und das Leben genieße.

**Apropos Staatskellerei.** Seit Ende 2006 ist Christoph Schwegler Geschäftsführer dieser Kellerei, die seit 1997 zur Mövenpick Wein AG gehört. Die «Staatschreiber»-Weine haben fast schon Kult-Status: der weisse Cuvée aus Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muskat und Gewürztraminer, und der rote Blauburgunder (siehe Kasten S. 30). Den «Staatschreiber» tragen die beiden Weine als Erinnerung an den Dichter und Weinliebhaber Gottfried Keller im Namen. Dieser verfasste 1862 in seiner Funktion als Staatschreiber des Kantons Zürich die Weisung, mit der die Klosterkellerei Rheinau nach Auflösung des Stifts unter kantonale Verwaltung kam. Hatte diese

früher die Aufgabe, Trinkweine für Spitäler und Anstalten zu produzieren, so gelten heute andere Ansprüche. Schwegler lacht: «Auch das Zielpublikum ist heute ein ganz anderes.»

**Es sei einiges passiert** in der Staatskellerei in den vergangenen Jahren, sagt Schwegler. Man pflege die Tradition, visiere aber mit Innovationen eine moderne, trendbewusste Kundschaft an. Die grosse Nachfrage bestätige den eingeschlagenen Weg. Im 429 Jahre alten Klosterkeller in Rheinau werden heute jährlich rund eine halbe Million Flaschen Wein produziert. Die Trauben stammen von gegen hundert Winzern aus dem Kanton Zürich.

**Die Arbeit in Rheinau** umschreibt der 42-Jährige mit

einem Zitat des Mövenpick-Gründers Ueli Prager: «Wir tun nichts Aussergewöhnliches – wir sind bloss erfolgreich, weil wir gewöhnliche Dinge ganz aussergewöhnlich tun.» Gekeltert werden die Weine von Werner Kuster, der seit 22 Jahren in der Staatskellerei wirkt. Verarbeitet werden vor allem Blauburgunder und Riesling-Sylvaner, aber auch Cabernet Jura, Gamaret und Chardonnay. Im Team entstehen authentische Weine wie die Raritäten «EO», und «Pinot Noir Tête de cru», ein «Gamaret Barrique» oder die Tropfen aus den Linien «Pankraz» und «Compleo». Dazu zwei biodynamisch produzierte Weine, ein Schaumwein und ein Likörwein. Bei Coop im Sortiment sind die Staatschreiber-Weine, regional auch weitere. ■

## Aus der Weinwelt



Jan Schwarzenbach  
Önologe

### Prosecco: Ein ungebrochener Trend

Italienische Weine schaffen es immer wieder von Neuem, die Weingeniesser zu begeistern. Ein aktuelles Beispiel ist der Prosecco. Dieser Schaumwein aus der Provinz Venetien war vor fünfzehn Jahren noch relativ unbekannt und nur in wenigen Märkten stark vertreten. Dann folgte ein bis jetzt ungebrochener Aufstieg. Mit leichtem Körper, erfrischender Zitrus-Aromatik, dezenter Restsüsse und vernünftigen Preis überzeugte Prosecco in kurzer Zeit die

Schaumweintrinker weltweit. Im Jahr 2013 wurde zum ersten Mal mehr Prosecco als Champagner verkauft. Um den anhaltenden Durst nach Prosecco zu stillen, wurden 307 Millionen Flaschen verkauft, verglichen mit 304 Millionen Flaschen Champagner. Damit die Qualität der Weine auch bei explodierender Nachfrage mithalten kann, wurde im Juli 2009 der Name «Prosecco» unter einer neuen DOC-Regulierung geschützt. [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)

FOTOS: HEINER H. SCHMITZ, ZVG