



# Staatskellerei Zürich

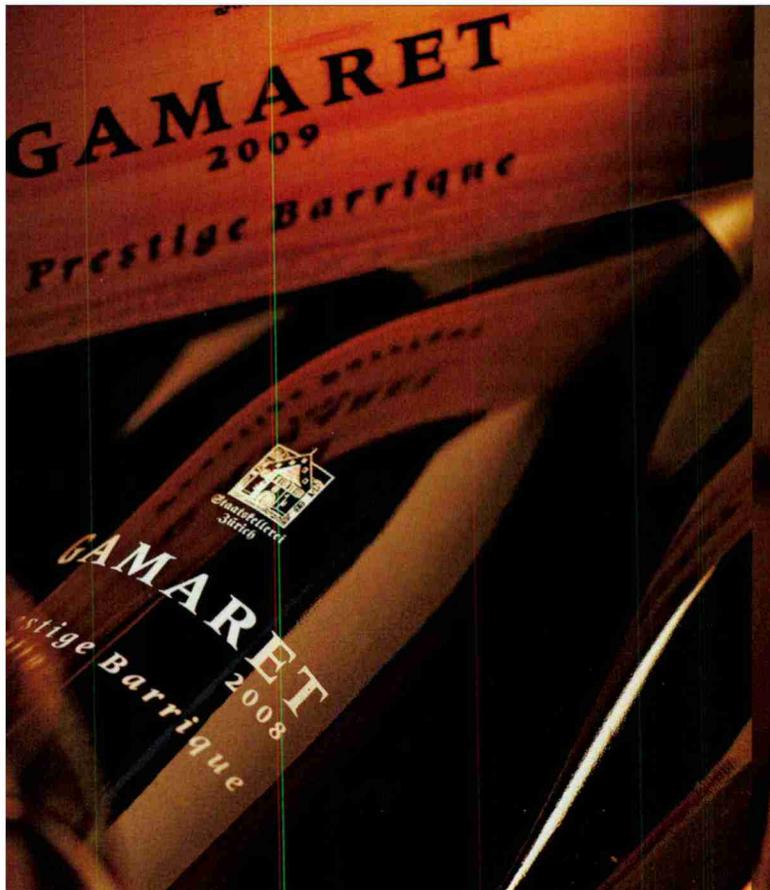
Tradition und Leidenschaft

Die Staatskellerei Zürich keltert Top-Weine. In Rheinau blickt man auf eine vier- bis fünfhundert-jährige Tradition zurück. Die historischen Wurzeln veranschaulichen das Vermächtnis der von der Mövenpick Wein in die Zukunft begleiteten Staatskellerei Zürich.

Von Urs Huebscher

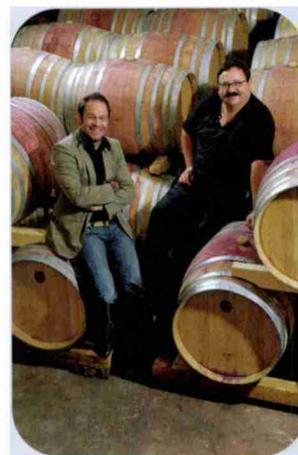


*Die Staatskellerei und das Kloster Rheinau an idyllischer Lage am Rhein.*



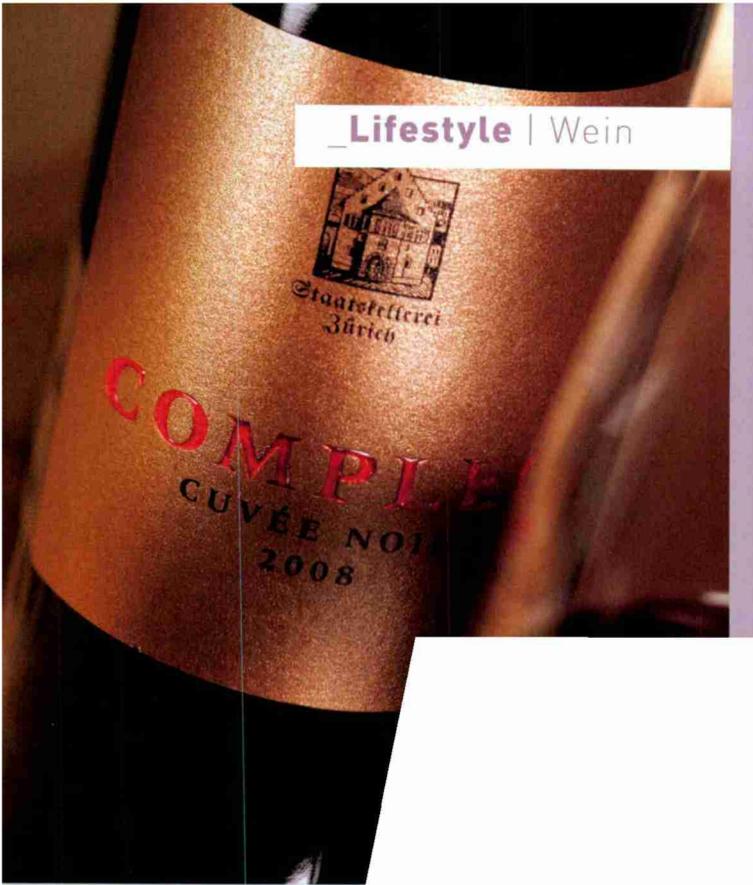
*Der Gamaret Prestige Barrique wurde schon in seinem ersten Jahrgang 2003 mit dem Titel «Botschafter des Schweizer Weins» ausgezeichnet.*

Gottfried Keller, als Staatsschreiber und Weinliebhaber, hatte die notwendigen Weisungen verfasst, damit der Klosterkeller Rheinau nach der Auflösung des Stifts im Jahre 1862 unter die Obhut der kantonalen Verwaltung gelangte. Mit der Unterschrift besiegelte der Dichter die Zusammenlegung des Klosterkellers Rheinau mit dem Zürcher Spitalamtskeller, was die Geburtsstunde der heutigen Staatskellerei zur Folge hatte. Zunächst war die Staatskellerei der Stolz des Kantons Zürich: Sie diente dazu, Spitäler und Anstalten im Kanton mit Wein zu versorgen. Wein galt im 19. Jahrhundert als anerkanntes Heil- und Beruhigungsmittel. Zudem war es üblich, auch die Angestellten mit einem Teil Wein zu entlohnen. Allen Ernstes: Wein war das hygienisch einwandfreieste Getränk. Bier oder Milch verdarben schnell. Und Wasser war zu jenen Zeiten ein Herd gefährlicher Erreger. Importe, die Renaissance des Biers, aufkommende Abstinenzlerbewegungen und Panscherei setzten dem Wein im 19. Jahrhundert arg zu. Das Einschleppen der Reblaus und des falschen Mehltaus aus Amerika zerstörte auch die Rebberge in der Schweiz. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts hielt jedoch die moderne Psychologie Einzug und eine Abgabe von Wein an Patienten geriet in Verruf. Was gut für deren Gesundheit war, legte den Grundstein für zwei Viren, unter denen die Staatskellerei bald schon leiden sollte – Bequemlichkeit und Gier. Ab 1932 stützte der Regierungsrat den Weinbau des Kantons. Die Staatskellerei nahm Traubengut von Weinbauern aus dem ganzen Kanton ab. «Die Staatskellerei wurde zum Auffangbecken für gestrandete Winzer», verdeutlicht Werner Kuster, Kellermeister seit 1992. Bei einigen Winzern führte dies auch zum Desinteresse an kleinen Traubenerträgen. Zu viele Trauben von zu schlechter Qualität – das konnte nicht gut gehen, und das Desaster war absehbar. Man fuhr riesige Defizite ein. Der Imageschaden war ebenfalls angerichtet.

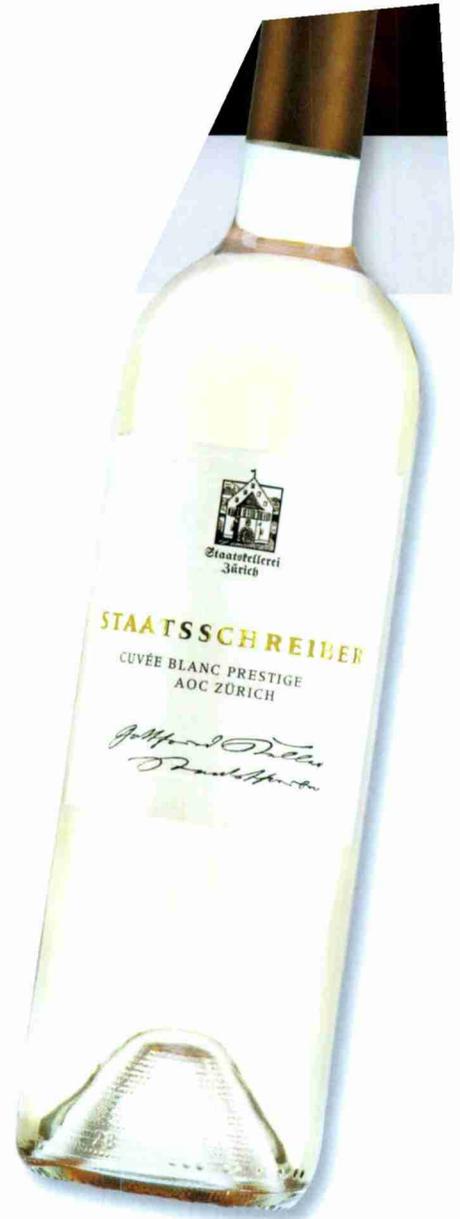


*«Die Staatskellerei Zürich keltert einen Pinot noir, der es mit den grossen Burgundern spielend aufnehmen kann», so Geschäftsführer Christoph Schwegler und sein Kellermeister Werner Kuster.*

\_Lifestyle | Wein



*Der Complexe-Cuvée Noire ist der neue Renner. Die Nachfrage ist grösser als der Lagerbestand. Bouquet von Amarenakirschen und dezenten Noten von Vanille und Zwetschgen. Im cremigen Gaumenfluss findet sich eine verschwenderische Kirschfrucht, welche mit einer feinen Mokkanote im sanft ausklingenden Finale endet.*



*Den bekannten «Staatsschreiber»-Wein gibt es als Cuvée Blanc Prestige oder als Blauburgunder. Die Unterschrift des Gründungsvaters Gottfried Keller prangt auf beiden Flaschen.*

## Qualitätswein

Heute prägt der Betrieb, welcher seit 1997 zu Mövenpick Wein AG gehört, den Zürcher Rebbau wesentlich mit, kauft und verarbeitet die Trauben von 90 verschiedenen Produzenten im ganzen Kanton Zürich, deren Qualitätsanforderungen an das Traubengut schlagartig angestiegen sind. Mövenpick Wein wollte sein Prestigeobjekt verständlicherweise auf Vordermann bringen, denn immerhin ist die Staatskellerei Zürich für die einzige eigene Weinproduktion verantwortlich. Das bekamen auch die Winzer zu spüren. Mit der Qualität der Weine ging es bergauf. Die verbliebenen und neuen Weinbauern liefern heute ein Traubengut von einer Qualität, die zu hervorragenden Tropfen führt. Im kühlen Keller gewölbe nahe des traditionsreichen Klosters Rheinau werden die Trauben gekeltert und bis zur Abfüllung sorgfältig gehegt und gepflegt. Der Stolz gilt aber nicht nur der Grösse, sondern vor allem der Qualität der Weine. Naturnaher Rebbau, drastische Mengenbeschränkungen und modernste Kellertechnik sind die Grundlage für das überdurchschnittliche hohe Niveau der Tropfen aus der Staatskellerei Zürich. Mittlerweile hat die Staatskellerei eine ganze Reihe hervorragender Weine vorzuweisen, begonnen beim bekannten «Staatschreiberwein», von dem jährlich rund 50 000 Rote und 80 000 Weisse produziert werden. Weniger Flaschen werden vom spezielleren «Pankraz» produziert, benannt nach einer Romanfigur von Gottfried Keller. «Ich bin als Kellermeister der Staatskellerei Zürich stolz darauf, das wir beispielsweise mit dem finesenreichen Pinot Noir, dem wir den Namen «tête de cru» gegeben haben, über einen Spitzenwein verfügen. In jeder der auf 1050 limitierten Flaschen steckt meine ganze Liebe und meine grosse Hingabe zum Wein.» Alle Weine der Staatskellerei sind erhältlich über:

*[www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com) oder [www.staatskellerei.ch](http://www.staatskellerei.ch)*



*Tief unter der Erde liegen die Gewölbekeller der Staatskellerei Zürich.*