

The background of the entire page is a scenic landscape of a Swiss river valley. In the foreground, a large, dark green gothic letter 'S' is superimposed over the image. The river flows through the valley, surrounded by lush green trees and hills. In the distance, a small town with a church is visible. The sky is blue with scattered white clouds.

Unter dem Patronat des Staatsschreibers

Dem Dichter Gottfried Keller verdankt die Staatskellerei Zürich ihre fortdauernde Existenz. Heute produziert man hier mit großem Ehrgeiz moderne Schweizer Weine.

Text: CARO MAURER Fotos: ALEX HABERMEHL



C
 s funktioniert ganz einfach mit Haarspray. »Jeden Morgen einsprühen und mit den Fingern hochwirbeln«, antwortet Werner Kuster schmunzelnd auf den fragenden Blick. Denn der bleibt unweigerlich zuerst am schwungvollen Schnauzbart hängen. Und wandert dann zum grünen Ring weiter, der am linken Ohr baumelt. Aber auch der Rest von Kuster ist ein stattliches Schweizer Original. Mit »100 Prozent Swissness« wirbt die Staatskellerei Zürich und gibt ihrem zeitgeistigen Slogan mit dem Kellermeister ein markantes Gesicht.

Staatskellerei Zürich – die erste Hälfte des

Namens täuscht. Der Schweizer Staat macht selbst keinen Wein mehr, klärt Geschäftsführer Christoph Schwegler auf. Das Weingut gehört seit 1997 zum Schweizer Weinhandels- haus Mövenpick. Aber die Weine kommen tatsächlich alle aus Zürich, wenngleich nicht aus der Stadt, sondern aus dem hügeligen Umland. Zürich als Weinbauregion – das mag exotisch klingen. Bei Schweizer Wein kommt einem das Wallis in den Sinn, auch Graubünden hat sich international Rang und Namen in der Weinwelt verschafft. Manchem ist auch noch das Waadtland rund um den Genfer See ein Begriff und vielleicht noch das Tessin. Aber Zürich? Tatsächlich gibt es keinen einzigen Deutschschweizer Kanton, in dem keine Reben angebaut werden. Zürich ist mit 623 Hektar der größte.

Werner Kusters Arbeitsplatz liegt etwa fünfzig Kilometer nördlich der eidgenössischen Metropole, in Rheinau, dessen Wahrzeichen, ein großes barockes Kloster, auf einer Insel mitten

im Rhein steht. Dort begann die Geschichte der Staatskellerei. Bekanntlich waren Mönche keine Kostverächter und bauten eigenen Wein an; in den Annalen der Abtei von Rheinau werden Reben erstmals im Jahr 876 erwähnt. Ende des 16. Jahrhunderts ließ der Abt für die Produktion am gegenüberliegenden Ufer einen Weinkeller errichten. Noch heute lagern im imposanten Gewölbe die Fässer des Weinguts.

Als das Stift 1862 aufgelöst wurde, sorgte der Dichter und vor allem auch Weinliebhaber Gottfried Keller in seiner Funktion als Staatsschreiber dafür, dass der Klosterkeller unter die Obhut der kantonalen Verwaltung kam. Er legte ihn kurzerhand mit dem Zürcher Spitalamtskeller zusammen. Zweck der neu gegründeten Staatskellerei war es, die kantonalen Spitäler und Anstalten mit Wein zu versorgen. Damals gehörte zur Behandlung der Kranken noch »täglich ein Schoppen Wein«. Außerdem wurde das Personal teilweise flüssig entlohnt.

Wein als Heilmittel oder Lohn gehört der Vergangenheit an. Vor dreizehn Jahren kam durch Mövenpick die Privatisierung, mit ihr die Modernisierung des Weinguts – und unbeirrtes Qualitätsstreben. Die Kellerei, die selbst keine eigenen Weinberge besitzt, siebte unter ihren Traubenlieferanten konsequent aus und trennte sich von gut einem Fünftel der Weinbauern. Heute sind es noch rund neunzig Produzenten aus sechsundzwanzig Zürcher Gemeinden, die Früchte anliefern. Mindestens zweimal im Jahr, nach der Blüte und zur *Véraison*, kontrolliert Werner Kuster die Rebanlagen. Außerdem hielt zeitgemäße Technik Einzug in das altherwürdige Gebäude. Und Kuster, seit sechzehn Jahren in Rheinau, darf dort endlich die Güte erzeugen, die er sich immer wünschte – in allen Preislagen. Das Sortiment reicht heute vom guten Alltagswein über eine biodynamische Marke bis hin zum Pinot Noir der Spitzenklasse.

Zu einem modernen Weingut gehört natürlich auch das entsprechende Marketing. »Ethno liegt im Trend«, sagt Geschäftsführer Schwegler. Er hat die Zeichen der Zeit erkannt und ist überzeugt, dass vor allem die jungen Züricher die Weine aus ihrer Heimat inzwischen zu schätzen wissen: »Wir bieten ihnen das Überraschungsmoment. Mit uns können sie entdecken, was in ihrer eigenen Heimat alles wächst.« Der »Swiss« ist ein solches Einstiegsprodukt, das ans Nationalgefühl appelliert: ein junger, unkomplizierter Wein mit Kühen und Schweizer Kreuz auf dem Etikett. Für den bodenständigen Kuster ist es beispielsweise der leichte, animierende Räuschling, der typisch für die Zürcher Weine steht: eine autochthone Rebsorte, die einen apfelfruchtigen, erfrischenden Weißen mit rescher Säure ergibt.

Lagenweine werden heute außer dem vertrauten Zürichberg und dem Worrenberg nicht mehr gekeltert. Für die Supermarktkette Coop produziert die Staatskellerei weiterhin den eingeführten und vertrauten »Staatsschreiber« in Weiß und Rot. Als modernen zugänglichen Hauswein haben Schwegler und Kuster zusammen die Serie Compleo (Vollendung) konzipiert, der Rote aus Pinot Noir und den Schweizer Rebsorten Diolinoir und Cornalin – da kommt verschwenderische, animierende Kirschfrucht zusammen. Auch der Compleo Rosé aus Pinot Gris ist eine Wuchtrumme, die großzügig ihre Vorzüge preisgibt.

Eine Besonderheit bietet die Staatskellerei Zürich bewussten Genießern mit den beiden biodynamischen Weinen Solaris und Lunaris. Die weiße Rebsorte Solaris und die Roten Cabernet Jura und Monarch sind Piwis, pilzwiderstandsfähige Trauben, die auf einem Weinberg gleich bei der Kellerei wachsen. Bewirtschaftet wird er vom Gut der Stiftung Fintan zusammen mit betreuungsbedürftigen Jugendlichen und Behinderten.

WEINLOGE
Staatskellerei Zürich



Christoph Schwegler ist als Geschäftsführer der Staatskellerei Zürich Herr über ein so imposantes wie malerisches Weingut, in dem sich Weingeschichte und moderne Produktionsmethoden zu einem ungewöhnlichen Ensemble verbinden.

*Stauwehr mit Weinlandschaft in
Rheinau: Hier entstehen moderne frische
Weine wie der Pinot gris Compleo.*



Auch seine Klassiker hat das Staatskellerei-Duo aktualisiert. Die Linie Pankraz – der Name stammt von einer Figur aus einer Novelle von Gottfried Keller – führt das exklusive Programm an. Dafür durfte Kuster seinen Vorrat an Barriques kräftig aufstocken, um die klare reife Kirschfrucht mit subtilen Noten von Toast und Schokolade abzurunden. Auch der weiße Pankraz aus Sauvignon blanc und Amigne gibt eine offenherzige und überzeugende Vorstellung. Noch mehr Eindruck hinterlässt eine Schweizer Spezialität: ein Rotwein aus Gamaret, eine Sorte, die aus der Kreuzung von Gamay und Reichensteiner entstanden ist. Sie erinnert in Geschmack und Ausdruck an eine herrlich kapriziöse Interpretation von Syrah.

Und über allen haben Schwegler und Kuster einen Spitzenwein positioniert, den Pinot Noir Tête de Cru – und ihn mit einer reizvollen Geschichte garniert. Dafür öffnet Kellermeister Kuster mit einem großen, wunderbar altmodischen Schlüssel das hölzerne Tor zum alten Weinkeller. Eine große Treppe führt hinunter ins hohe Gewölbe. Dort reihen sich in gedämpftem Licht die alten Doppelstückfässer aneinander. Das älteste von 1811 wird nicht mehr genutzt, aber die anderen, viele aus dem Jahr 1947, dienen noch zur Lagerung, hübsch verziert mit geschnitztem Lachs – früher zog der Fisch in Schwärmen am Kloster vorbei zum nahen Rheinfall bei Schaffhausen. Dahinter liegen die Barriques, zweihundertfünfundzwanzig Liter fassende Eichenholzfässchen. Noch stammen sie vorwiegend aus Frankreich, »aber unser Ziel ist es, irgendwann nur noch Schweizer Eiche zu verwenden«, erklärt Kuster.

Früher, so geht die Sage, hätten die Kellermeister immer ein exklusives kleines Fass mit dem Wein aus den besten und reifsten Pinot-Noir-Trauben gefüllt und versteckt. Nur auserlesene Gäste und mancher Damenbesuch haben davon etwas abbekommen. »Diese Tradition«, so Schwegler, »wollten wir mit dem Tête de Cru wieder aufleben lassen.« Aber jetzt lagern immerhin jeweils vier Barriques pro Jahrgang dort, abgefüllt wurde gerade der 2006-er.

Werner Kuster nimmt dafür nur die Pinot-Noir-Trauben von mindestens fünfundzwanzig Jahre alten Rebstöcken, zieht fast ein Viertel des

Safts ab, um Aromen und Gerbstoff im Wein zu konzentrieren. Um ein Maximum aus den Häuten herauszuholen, lässt er den Wein drei bis vier Wochen auf der Maische stehen. Dann reift dieser zweiundzwanzig Monate in neuen Barriques, anschließend zur Harmonisierung noch einmal neun Monate in einem großen alten Holzfass und weitere sechs Monate in der Flasche. Eine Reifezeit, die mit Eleganz, Ausdruckskraft und Länge belohnt.

Nur etwas über tausend Flaschen gibt es vom 2006-er, dem zweiten Jahrgang des Tête de Cru. Eine Menge, die Marketing-Mann Schwegler schon mit dem gehobenen Preis von 75 Franken sehr selektiv handhabt. Es ist der Wein, der der Staatskellerei Zürich einen Platz in der internationalen Spitzenklasse sichern soll – neben den Burgundern. »Wir sind gut. Jetzt brauchen wir nur noch mehr Selbstbewusstsein«, meint Schwegler. Gottfried Keller würde ihm zustimmen. ♣



CARO MAURER VERKOSTET DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE DER WEINE AUS DER STAATSKELLEREI ZÜRICH

2008 RÄUSCHLING 86 P

Strohgelb. Distinguierter Ausdruck in der Nase, mit Aprikose und Apfel, floraler Note, Heu, Lindenblüten und einem angenehm hefigen Akzent. Im Mund sehr lebendig, die flotte Säure tänzelt trotz des kräftigen Körpers und der cremigen Textur, die auf Battonage hindeutet. Etwas Restzucker sorgt für Harmonie. Ein erfrischender Typ, der so richtig Spaß macht.

2009 STAATSSCHREIBER CUVÉE BLANC PRESTIGE 82 P

Cuvée aus sechzig Prozent Blanc de Noir von Pinot Noir, das bringt Struktur und Frucht (und den leichten Lachston im Goldgelb); dreißig Prozent Müller-Thurgau sorgen für die Frische und zehn Prozent Muskat für Aroma und Würze; dafür wurde die aromatische Sorte auch auf der Maische vergoren. Eine rundum stimmige Mischung, bei der das Bouquet mit einer Muskatnote und exotischer Frucht prahlt. Im Mund ist die Textur seidig, der Körper gewichtig; mit seiner kraftvollen Art setzt sich hier der Pinot Noir durch.

2009 COMPLEO PINOT GRIS 80 P

Aparter Lachston. In der Nase erfrischend, klar, traubig, mit Steinfrucht und Himbeerton. Im Mund eine deutliche Restsüße. Cremige Textur, im Hintergrund ein paar zarte phenolische Noten, was ihm eine weitere interessante Komponente verleiht. Der Wein war zum Aufrühren für vier Wochen in einem Fünfhundert-Liter-Fass, das macht aus ihm eine echte Wuchtbrumme.

2009 PANKRAZ PINOT NOIR ROSÉ 84 P

Schöne Himbeerfarbe. In der Nase frische rote Früchte und Himbeeren, unterlegt von zarten Gewürzen. Angenehm, ausgewogen, phenolische Note als zusätzliche geschmackliche Dimension; klare Frucht, großzügiger Typ, strukturiert von prägnanter Säure.

2009 PANKRAZ BLANC NOBLE PRESTIGE 82 P

Eine Cuvée aus neunzig Prozent Sauvignon Blanc und zehn Prozent Amigne. Eine Farbe von hellem Goldgelb. In der Nase exotische Früchte und Mirabellen, Zitruszesten und eine grasige Note. Runder Körper, strukturierende Säure, harmonisch. Ein moderner, offener Typ.

2009 CHARDONNAY KELLERMEISTERS SELEKTION 80 P

Strohgelb. Mit typischer Fruchtkomposition aus Melone und Pfirsich, eine Prise Toast vom Holz dahinter. Im Mund eine deutlich buttrige Note, sanft, zurückhaltend, etwas zaghaft.

2009 SOLARIS (BIODYNAMISCH) 78/79 P

Helles Goldgelb. Ein Bouquet aus Honig, brauner Birne und Grapefruit. Im Mund wirkt die Frucht verhalten, etwas Birne, dazu Karamell. Eine Spur

Kohlensäure. Deutlicher Restzucker; wohl eher ein Dessertwein, passt auch zu Käse.

2009 STAATSSCHREIBER BLAUBURGUNDER 80 P
AOC ZÜRICH

Mittleres Rubinrot. In der Nase hellrote Früchte, darunter Himbeeren und Kirschen. Sehr klar, frisch, unkompliziert, Tannin sanft, ausgleichende Säure, süffig, zugänglich.

2008 PANKRAZ, PINOT NOIR PRESTIGE BARRIQUE 85 P
Glänzendes Violettrot. In der Nase Räuchernote, Schokolade, schwarze Kirschen und Veilchen. Im Mund schlanker Körper, flotte Säure, mildes Tannin. Macht Druck von hinten. Ein moderner Typ. Mainstream.

2008 GAMARET 90 P
Dunkles Rubinrot. Ausdrucksstarkes Bouquet mit schwarzem Pfeffer, Schwarzbeeren, Zwetschgen – erinnert an Syrah. Im Mund ein pfeffriges Tannin, schön würzig, eine seidige Textur und gute Struktur. Beeindruckende regionale Ergänzung in Rot.

2008 COMPLEO CUVÉE NOIR 83 P
Mittleres Granatrot. Cuvée aus fünfzig Prozent Pinot Noir, dreißig Prozent Diolinoir, zwanzig Prozent Cornalin. Ein expressives Bouquet mit großzügiger Würze aus Röstnoten, Nelken und Zimt, dazu helle rote Früchte und Blutorange. Reifes samtiges Tannin. Restsüße betont die Frucht. Ein sehr gefälliger, süffiger Typ.

2008 LUNARIS (BIODYNAMISCH) 78 P
Cuvée aus achtzig Prozent Cabernet Jura und zwanzig Prozent Monarch. Dunkles opakes Granatrot. Ein eigenwilliger Duft nach Rosen und getrockneter Paprika. Im Mund spielt sich eine flotte Säure in den Vordergrund, milder Gerbstoff, schlanker Körper.

2006 TÊTE DE CRU PINOT NOIR 92 P
Mittleres Rubinrot. In der Nase ein Hauch von flüchtiger Säure, die sogleich von einer saftigen roten Kirschfrucht überspielt wird, dazu kommen Milchschokolade und Marzipan. Runder Körper, harmonischer Gesamteindruck. Wein mit Substanz, im Abgang ein Dauerläufer.

2009 EISWEIN PINOT NOIR 84 P
Spezialität mit gelber Frucht und Honignoten. 170 Gramm Restzucker. Sehr aromatisch mit getrockneten Früchten (Aprikose). Quitte, Erdbeeren. Säure überraschend lebhaft, sie zieht hinten richtig an. Bleibt allerdings etwas kurz.

ÉTAT BRUT NV 86 P
Frische Nase mit Zitrus, eben erst gefüllt, das erklärt die reservierte Nase. Im Mund eine schöne, klar definierte Frucht: Aprikosen und Zitrusfrüchte, unterlegt von Brioche, das die zwei Jahre Flaschenreife andeutet. Jung, erfrischend, anregend.