

Genuss aus dem Keller der Klosterinsel

Alle Weinbauregionen des Kantons Zürich finden sich in der Staatskellerei in Rheinau. Und aus allen Regionen kamen Gäste zur Aatrinkete.

RHEINAU Bereits kurz nach Mittag haben die Stimmen einiger Weinliebhaber etwas Schwärmerisches – oder etwas allzu Absolutes, Belehrendes. Ein Herr klagt über den «ewigen Eichenfass-Ausbau», der doch zu so vielen Weinen gar nicht passe, und erklärt somit das Attribut «Barrique» zum Reizwort. Anderen gefällt die holzige Note. An einem andern Degustationsstand will ein Mann zum vierten Mal von den exklusiven Rheinauer Weinen Solaris und Lunaris probieren. Eine Frau eilt herbei, um sich ein Gratisgläschen für den bestellten Salatteller zu holen.

Die Mövenpick-Angestellten kamen am vergangenen Sonntag kaum nach mit Nachfüllen. Derweil kümmerte sich das Spanferkel wenig um die Szenen, die sich auf dem Klosterplatz in Rheinau abspielten. Der rote, gehäutete Schweinekopf verzog keine Miene, er schien gedankenverloren den leichten Jazzklänge der Hot Potatoes im Festzelt zu lauschen. Wenn er nur wüsste: Hier spielten sich Szenen der mittlerweile fünften Aatrinkete der Staatskellerei Zürich in Rheinau ab, welche seit 2006 zu einem Event mit 1500 Gästen mutiert ist. Hier werden Kellervorräte wieder aufgefüllt, lang-

jährige Lieblinge Schluck für Schluck durch Neulinge ersetzt – oder aber, man bleibt dem bisher gekauften Wein treu. Ja, über (Wein-)Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten, dennoch, so waren sich alle (darunter Gastrovertreter, Weinbauern oder private Kunden) einig, ist Rheinau eine gute Adresse, um sich einen Zürcher Wein im mittleren Preissegment zu holen.

Im Klosterkeller beobachteten auch Weinbauer zum ersten Mal, wo ihre Trauben am Ende landen – und in welchen Flaschen. Also ist unser Wein in den Pankraz- oder Staatsschreiber-Weinflaschen gut aufgehoben, schien der Blick eines Weinbau-Ehepaares zu verraten. Insgesamt 90 Weinproduzenten aus dem Kanton Zürich liefern hier ihre Trauben ab.

Vielfalt und Bewährtes

Den Andrang zu erklären vermochte wohl auch der aussergewöhnliche Jahrgang 2009. Indes, das war aus Sicht von Christoph Schwegler, Geschäftsführer der Staatskellerei Zürich (seit 1997 in Besitz der Mövenpick), nicht der einzige Grund für den Erfolg der Aatrinkete. «Jedes Jahr lancieren wir neue Produkte», sagte er und nannte exemplarisch die neue «Compleo»-Linie oder den erfolgreichen, auf 1000 Flaschen beschränkten (und ausverkauften), 30 Monate im Eichenfass gelagerten Pinot noir «Tête de Cru» aus Eglisau für 75 Franken die Flasche. Dennoch besinne sich Mövenpick auf Bewährtes, Paradebeispiele unter den

absatzstarken kommerziellen Weinen sind der Staatsschreiber-Wein und der Pankraz. Der unpräzise Kunde möge «ehrliche, fruchtbare Geschichten, nicht zu schwere, und keine überholzten Weine». Der Trend zum Barrique-Ausbau sei ohnehin am Abflauen.

Im Cabernet Sauvignon sehe er beispielsweise für die Zukunft viel Potenzial, und letztlich dürfe man den Kunden «keinen Einheitsbrei» bieten, sagte Schwegler. Je länger, je mehr hätte neue, nicht heimische Traubensorten auch die Chance, sich hier zu etablieren – nicht zuletzt, gab er zu bedenken, wegen der Klimaerwärmung.

Der Kellermeister in Rheinau, Werner Kuster, führte stündlich Gäste durch den mit 110 Metern «grössten Gewölbekeller der Schweiz», wo nicht nur bis zu 600 000 Liter Wein eingelagert, sondern auch produziert werden. Bis zum Ende des Klosterbetriebs hatten die Mönche und Äbte im Kloster Rheinau gar 700 000 Liter hier gelagert – und weitgehend selber konsumiert. «Früher war Wein ein Lebensmittel», erklärte Kuster.

Nun, auch andere Lebensmittel konnten am Sonntag nebst Wein und besagtem Spanferkel genossen werden. Derweil konnten sich die Kinder auf dem Nostalgie dampfkarussell austoben. Auch viel urbane Kundschaft führte die Suche nach heimischen Qualitätsprodukten, ganz dem «Swissness»-Trend folgend, nach Rheinau. (M. G.)



«Ehrliche, fruchtige Geschichten»: Christoph Schwegler, Geschäftsführer der Staatskellerei (l.), bei der Aatrinkete. Bild Mark Gasser