

# 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, fliessen 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

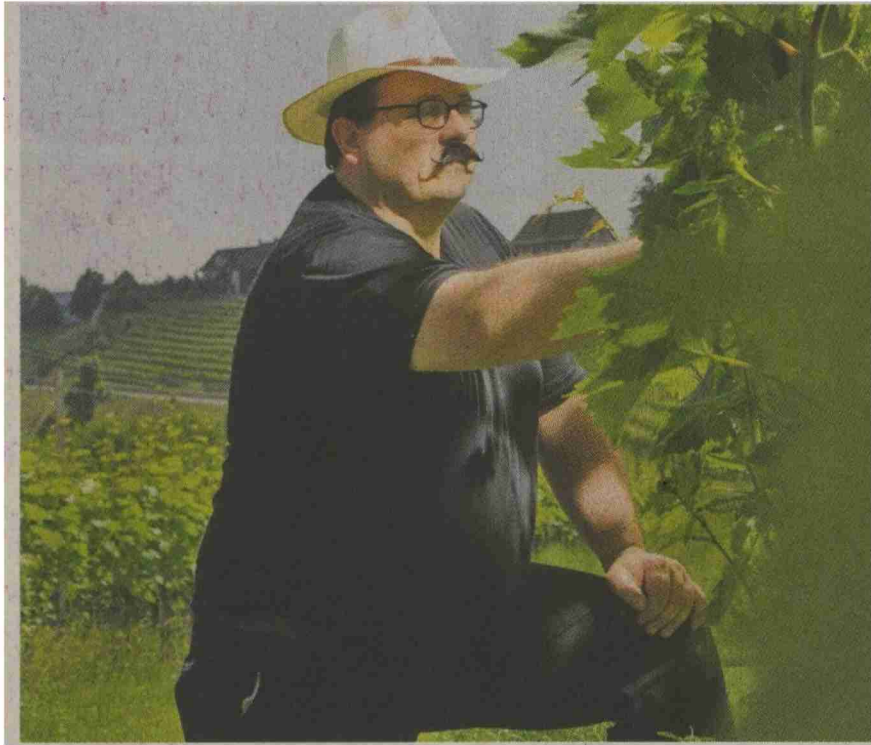
Der Eingangsbereich wird rechts  
und links von übermannsgrossen, mit  
Schnitzereien versehenen Doppel-  
stückfässern aus Holz geziert. Bis auf  
das älteste aus dem Jahr 1811 werden  
noch alle genutzt. Am besten bleiben  
sie erhalten, wenn man sie so selten  
wie möglich leer stehen lässt. Zur  
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 Stein-  
treppe 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

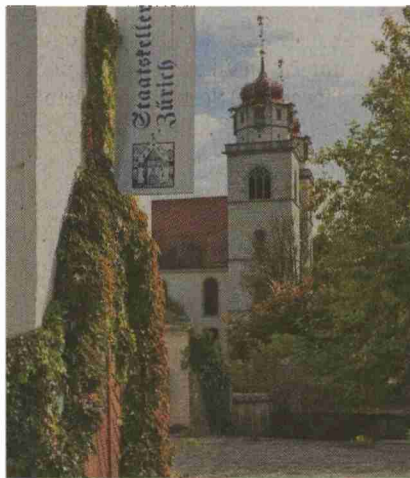
ein jähes Ende: Es wurde dem reformierten Kanton Zürich zugesprochen. Seine Zukunft war damit besiegelt. 1862 wurde es per Kantonsratsbeschluss aufgehoben. Gottfried Keller, damals Staatsschreiber des Kantons Zürich, sorgte dafür, dass die Klosterkellerei unter staatliche Obhut gestellt wurde, und legte 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