

falstaff / wein / ZÜRCHER WEINLAND

# ZÜRCHER WEINLAND UNENTDECKTES

Foto: Shutterstock

# WEINPARADIES

Das Zürcher Weinland erstreckt sich vom Rheinfall bis nach Winterthur – immer mehr Weinmacher erkennen das grosse Potenzial der lange verkannten, schmucken Weinregion.

TEXT BENJAMIN HERZOG

Blick von der Lage Chorb in Rheinau auf die Klosterinsel und die Rheinschleife.



Reben, Obstbäume und Felder im Wechselspiel: Das Zürcher Weinland ist auch landschaftlich eine Pracht.

**N**iklaus Zahner darf man gut und gerne als Vorreiter bezeichnen. Anfang der 90er-Jahre realisierte er, dass kühles Klima für den Weinbau kein Nachteil ist und kelterte in Truttikon im Zürcher Weinland «Cool Climate»-Weine, die für Furore sorgten. Allen voran einen im Holzfass vergorenen und gereiften Pinot Blanc, den er 1994 zusammen mit dem Schaffhauser Spitzenkoch André Jaeger von der damals legendären und mittlerweile geschlossenen «Fischerzunft» kreierte.

Erfolgreiche, innovative Winzer können zuweilen eine ganze Region beflügeln, das Zürcher Weinland aber behielt sein dröges Landweinimage bei vielen Weintrinkern allerdings bis heute. In gewissen Landstrichen laufen die Uhren nun mal langsamer. Doch sie laufen, und seit ein paar Jahren ist das auch im Weinland klar zu spüren. Innovative Winzer und Weinbaubetriebe verpassen der grössten Weinregion des Kantons Zürich den Ruf, den sie verdient hat: Das Zürcher Weinland ist eine «Cool Climate»-Region mit dem Zeug zu Spitzenweinen. Wie viele Teile der Schweiz ist auch das



«Für mich ist das Zürcher Weinland eine vergessene Schönheit, viele fahren in Richtung Deutschland einfach durch. Das ist schade.»

**PATRICK THALMANN** Winzerei zur Metzg

Zürcher Weinland nicht von selbst keltenden Winzern geprägt, sondern von Kellereien, die das Grundmaterial für ihre Weine von Traubenproduzenten ankaufen. Oft sind es Hobby- oder zumindest Feierabendwinzer, die die Rebberge bewirtschaften. Der vermeintliche Nachteil kann für gewisse Betriebe und Weinmacher ideal sein. So etwa für den Weinfreak und Burgunderfan Patrick Thalmann. Im Jahr 2009 erfüllte er sich mit Freunden den Traum, selbst einen im Barrique ausgebauten Weinländer Blauburgunder zu produzieren. Das Experiment glückte, und schon im zweiten Jahr reichte der Platz in Thalmanns kleiner Doppelgarage nicht mehr aus, sodass 2010 zwei Räume mit alter Metzgerei-Infrastruktur mitbenutzt wurden. In der Folge standen die ersten Eichenfässer in ausgedienten Kühlräumen. So kam es zum heutigen Namensselement «Zur Metzg». Die Bezeichnung «Winzerei» wurde aufgrund der damaligen Grösse gewählt. «Den Begriff Weingut wollten wir damals nicht nutzen, der wäre zu dieser Zeit auf keinen Fall passend gewesen», erklärt Thalmann.

Er produziert seine Weine nicht nur in einem unorthodoxen Raum, er baut auch



Die Hüter der Staatskellerei Zürich: Kellermeister Fabio Montalbano (l.) und Geschäftsführer Christoph Schwegler.

selbst keine Trauben an, sondern setzt auf die Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern, etwa mit einem Traubenproduzenten aus dem Weinbaudorf Benken. «Für mich ist das Zürcher Weinland eine vergessene Schönheit», sagt Patrick Thalmann. «Viele fahren in Richtung Deutschland einfach durch. Schade, denn das Gebiet bietet viel, etwa eine einzigartige Naturkulisse.»

Die Natur ist Patrick Thalmann bei der Herstellung seiner Weine besonders wichtig. Ziel war beispielsweise von Anfang an, die Weine spontan zu vergären, ganz nach Vorbild einiger von Thalmann heiss geliebter Burgunder-Domänen. «Wir experimentierten viel», sagt er rückblickend. «Erst über die Zeit und dank eines befreundeten Winzers hatten wir selbst Spass an unserem Wein. In der Anfangsphase war er echt «borstig». So entstand auch der Weinname «Borstig Kerb.»

Borstig müssen die Weinländer Weine generell natürlich nicht sein. Fast schon gegenteilig ist das Konzept der seit einigen Jahren höchst erfolgreichen Staatskellerei Zürich in Rheinau. Die Staatskellerei Zürich kauft ihr Traubenmaterial bei mehr als 100 Winzern im ganzen Kanton, was es ihr ermöglicht, ein Portfolio von

«Als Mövenpick-Tochter sind wir verpflichtet, Weine zu machen, die ein breites Publikum ansprechen. Nicht selten begeistern wir so neue Leute für den hiesigen Wein.»

**CHRISTOPH SCHWEGLER** Geschäftsführer, Staatskellerei Zürich





Holger Herbst pflegt alte Reben im Zürcher Weinland – ein Glücksfall für den passionierten Rebbauer.



«Als ich mich für den Weinbau zu interessieren begann, war mir schnell klar, dass ich im Zürcher Weinland genau richtig lag – ein Sehnsuchtsort meiner Jugend.»

HOLGER HERBST Weinbauer

> unvergleichlicher Vielfalt anzubieten. Die gerade bei Weineinsteigern beliebte Compleo-Linie ist dieses Jahr um eine Rosé-Variante reicher geworden. Letztes Jahr wurden mehr als 100.000 Flaschen Compleo-Wein verkauft. «Als Tochter von Mövenpick sind wir verpflichtet, der Nachfrage eines globaleren Geschmacksbildes und somit einem breiten Publikum entsprechend nachzukommen», sagt Staatskellerei-Geschäftsführer Christoph Schwegler. «Nicht selten begeistern wir so Leute für den hiesigen Wein, die bis dahin keinen Zugang hatten.» Die Ausweitung des Kundenstamms und die Steigerung des Ansehens der Region sind Anliegen, die die Staatskellerei mit vielen anderen Weinbetrieben teilt, auch mit Patrick Thalmann. Dieser will im Jahr 2019 ein Weinfestival mit befreundeten Winzern auf die Beine stellen. «Im Zürcher Weinland sind viele gute Winzer am Werk, die tolle Weine kelttern und aktuell noch zu wenig Beachtung finden», sagt Thalmann. «Die grossartige Qualität der hiesigen Weine muss stärker kommuniziert werden.»

#### AMBITIONIERTE QUEREINSTEIGER

Das Zürcher Weinland ist vielfältig, und natürlich gibt es längst nicht nur Betriebe, die Trauben zukaufen, sondern auch solche, die sie selbst verarbeiten. Ein Exot ist Holger Herbst. Der Wahlzürcher ist im Weinland aufgewachsen, hatte damals jedoch keinen Bezug zu Rebbau-Familien. «Für mich war das Weinland lange eine liebevoll gewonnene Sommergegend: kühle Wälder, Flüsse und Moorseen, weite Täler mit Fern-



Andrea und Peter Glesti verkaufen 75 Prozent ihrer Weine direkt ab Hof an Endkunden.

sicht und grossem blauem Himmel, leuchtende Kornfelder. Als ich mich intensiver dafür zu interessieren begann, war schnell klar, dass ich im Weinland nach Reben suchen wollte.» 2006 konnte Herbst schliesslich einen 20 Aren grossen Rebberg am Schiterberg bei Kleinandelfingen pachten, eine Top-Steillage mit alten Pinot-Noir-Stöcken, gepflanzt in den Jahren 1985 und 1987. Holger begann den Rebberg hobby-mässig zu bewirtschaften, verzichtete von Beginn an auf chemisch-synthetische Herbizide sowie Insektizide und steckte jede freie Minute in seinen Weinberg. Über die Jahre kamen weitere Weinberge in Trüllikon und Truttikon hinzu. Dort pflanzte er im Jahr 2016 auch etwas Pinot Blanc – ganz nach Vorbild des Truttiker Vorreiters Niklaus Zahner. Herbst begann als Traubenbauer im Weinland, und viele Jahre liess er seine Weine beim schweizweit bekannten Winzer Urs Pircher in Eglisau vinifizieren. In den letzten Jahren aber wuchs sein Bedürfnis, auch bei der Vinifikation mehr Einfluss zu nehmen. Per 2018 werden seine Weine nun auch im Weinland vinifiziert, und zwar in einem

«Wir wollen Weine produzieren, die das Jahr und unsere Gegend widerspiegeln ... und natürlich sollen sie auch unseren Kundinnen und Kunden gefallen.»

**PETER GLESTI** Winzer in 2. Generation



Keller in Volken bei Flaach. «Das liegt viel näher an meinen Rebbergen», sagt Holger Herbst. «So werde ich nach den Rebearbeiten problemlos auch bei meinen Weinen vorbeischaun können.»

Die Nähe zum eigenen Wein ist sicher etwas, was vielen Rebbauern im Zürcher Weinland lange fehlte – eine der Hürden, um den Ruf der Region zu steigern. Nicht selten verschwanden beste Qualitäten in den grossen Tanks der Kooperativen und Kellereien.

Nicht so bei den Selbstkeltern natürlich, die zwar einen verhältnismässig kleinen Teil der Reben pflegen, aber zum Ruf der Region massgeblich beitragen.

Zu den Shootingstars des Weinlands – wenn man denn so will – gehören Nadine und Cédric Besson-Strasser aus Uhwiesen. Die Lagen des seit 2012 biodynamisch zertifizierten Winzerkellers Strasser liegen insbesondere am Cholfirst, dem nördlichsten Hügelzug des Kantons Zürich. Die Strassers besitzen aber auch Reben in Gächlingen im sehr viel bekannteren, Schaffhausener Klettgau. Auf die durchaus suggestive Frage, wo denn >



Nadine und Cédric Besson-Strasser arbeiten bio-dynamisch – und das mit wachsendem Erfolg.

> das grössere Potenzial liege, antwortet der gebürtige Waadtländer Cédric Besson-Strasser pragmatisch: «In Uhwiesen sind wir zu Hause und sehen die Reben jeden Tag, nur hier sind wir in der Lage, die Reben und ihre Umgebung wirklich zu verstehen.» Der Cholfirst ist eine Moräne und deshalb eher steinig, mit viel Kies und vor allem Sand und Sandstein, während die Lagen im Klettgau von Lehm geprägt sind. «Der leichte Boden am Cholfirst ergibt sehr fruchtige Weine, die

sich durch Eleganz auszeichnen», sagt Nadine Besson-Strasser. «Im Gegensatz zum schweren Lehmboden unserer Lagen im Klettgau, der eher breitere Weine hervorbringt.» Als einziger Schweizer Betrieb ist das engagierte Winzerpaar Mitglied beim renommierten französischen Verband für biodynamisch arbeitende Betriebe Biodyvin. Der internationale Austausch sei ihnen wichtig, denn in der Region – auch grösser gefasst – gebe es leider noch wenige Gleich-

gesinnte. «Unser Götti in der Vereinigung ist Olivier Zind-Humbrecht – bei Fragen hilft er uns immer gerne weiter. Für uns ist das unbezahlbar und extrem bereichernd, denn wir Winzer können noch so viel von der Natur lernen. Beobachtung ist gefragt!»

Während die Strassers bereits über die Grenzen hinaus stark vernetzt sind, gibt es im Zürcher Weinland auch immer noch vieles zu entdecken. Seit Anfang 2016 führen Andrea und Peter Glesti das Weingut ihrer Eltern Marlis und Hans Glesti in zweiter Generation. Das Etikett und der Auftritt erfuhren in der Folge eine Auffrischung und Aufwertung. Die bereits zuvor unter Weinland-Kennern beliebte, ungeschminkte Weinstilistik des Vaters wurde aber beibehalten. «Wir haben alle einen ähnlichen Geschmack», erzählt Peter Glesti. «Wir wollen Weine produzieren, die das Jahr und unsere Gegend widerspiegeln ... und natürlich sollen diese auch unseren Kundinnen und Kunden gefallen.» Und das tun sie! Die Glestis verkaufen rund 75 Prozent ihrer Produktion direkt ab Hof an Privatkunden. Die Vorzüge des Weinlands scheinen doch nicht allen verborgen. <

! **Die Highlights**  
 der FOOD ZÜRICH unter  
 ● [www.falstaff.com/foodzuerich2018](http://www.falstaff.com/foodzuerich2018)

Vom Schiterberg in Kleinandelfingen bietet sich ein spektakulärer Blick auf das Thurtal.





1



2



3



## DIE BESTEN RESTAURANTS IM ZÜRCHER WEINLAND

### 1 SCHLOSS LAUFEN AM RHEINFALL

Der Rheinfall ist auch kulinarisch einen Besuch wert. Regionale, saisonale Schweizer Küche trifft auf Schweizer Weinkultur. 8447 Dachsen, [www.schlosslaufen.ch](http://www.schlosslaufen.ch)

### 2 GASTHAUS ZUM SCHIFF

Das Dörfchen Ellikon liegt direkt am Rhein – ebenso das «Gasthaus zum Schiff». Saisonale Marktküche, gute Weinauswahl. Dorfstrasse 20, 8464 Ellikon am Rhein, [www.schiffellikon.ch](http://www.schiffellikon.ch)

### 3 HIRSCHEN STAMMHEIM

Seit über 200 Jahren wird in dem stattlichen Riegelhaus in Oberstammheim bewirtet – und das schon lange auf Top-Niveau. Man setzt auf saisonale, regionale Produkte. Steigstrasse 4, 8477 Oberstammheim, [www.hirschenstammheim.ch](http://www.hirschenstammheim.ch)

# BEST OF ZÜRCHER WEINLAND

**Tasting-Info**  
 Weitere Verkostungsnotizen finden Sie online unter [falstaff.com/zhweinland](http://falstaff.com/zhweinland)



94

**BORSTIG' KERL WEISS 2015**  
**Winzerei zur Metzg, Marthalen**  
 Räuschling-Trauben aus dem Weinbaudorf Benken, spontan vergoren und 22 Monate im Holzfass gereift. Zunächst zurückhaltende Aromatik, dann zusehends zugänglicher und einladend mit Noten von Birne, weissen Blüten, Honig und Zitrone. Am Gaumen sehr elegant und filigran mit dezenter Holzaromatik und langem Abgang. Räuschling der komplexen Art.  
[www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch), CHF 45,-



92

**STAMMHEIMER MALBEC 2016**  
**Glesti Weinbau, Oberstammheim**  
 Edle Aromatik mit Noten von Heidelbeere, Holunderbeere, Nelken und einem Hauch Lakritze. Am Gaumen von mittlerer Fülle, sehr elegant mit dunklen Frucht- und Grafitnoten im langen Abgang, präsent, aber fein gewobenes Tannin. Folgt eher dem französischen als dem argentinischen Malbec-Stil. Eine echte Überraschung aus dem kühlen Zürcher Weinland.  
[www.glesti-weinbau.ch](http://www.glesti-weinbau.ch), CHF 23,-



92

**TRUTTIKER PINOT BLANC BARRIQUE 2015**  
**Rebgut Familie Zahner, Truttikon**  
 Niklaus Zahners Pinot Blanc gehörte zu den ersten Weinländer Weinen, die überregional für Furore sorgten. Der aktuell erhältliche 2015er zeigt Noten exotischer Früchte und Bergamotte, unterstützt von dezenten Holzaromen. Am Gaumen wird er von einer verspielten Säure und einer passenden Extraktsüsse getragen.  
[www.zahner.biz](http://www.zahner.biz), CHF 19,-



93

**CHLOSTERBERG PINOT NOIR GRAND CRU 2015**  
**Winzerkeller Strasser, Uhwiesen**  
 Pinot Noir aus der Uhwieser Einzellage Klosterberg. Kühle und überaus einladende Sauerkirsnase mit Nuancen von Gewürzen wie Nelke. Wird zusehends komplexer. Am Gaumen elegant und leichtfüssig mit prägnantem Säurenerv und feinkernigem Tannin. Ein grosser Weinländer Pinot mit Potenzial.  
[www.wein.ch](http://www.wein.ch), CHF 34,-



92

**BORSTIG' KERL ROT 2015**  
**Winzerei zur Metzg, Marthalen**  
 Wie alle Weine des Gutes spontan vergoren und unfiltriert abgefüllt. In der Nase zeigt er eine natürlich anmutende Kirscharomatik mit Nuancen roter Johannisbeeren, Himbeeren und Holunderkraut. Am Gaumen fein gewoben und elegant mit prägnanter Saftigkeit. Gute Länge. Hat Potenzial.  
[www.winzerei-zur-metzg.ch](http://www.winzerei-zur-metzg.ch)  
 CHF 55,-



91

**PINOT NOIR SCHITERBERG 2015**  
**Holger Herbst, Zürich**  
 Aus einer der berühmtesten Weinländer Lagen, dem Schiterberg bei Kleinandelfingen. In der Nase ist der Pinot Noir geprägt von kühlenden Kräutern sowie vollreifen roten Beeren und Kirschen. Am Gaumen zeigt er sich dicht gewoben und elegant mit grosser Fruchtintensität. Gute Länge. Der Wein wurde von Urs Pircher in Eglisau vinifiziert.  
[www.herbst-wein.ch](http://www.herbst-wein.ch), CHF 22,-



92

**ÉO BLANC 2016**  
**Staatskellerei Zürich, Rheinau**  
 Aus den besten Chardonnay-Trauben der Staatskellerei-Winzer im Holzfass vinifiziert. Edel wirkende Nase mit Noten von Zitrusfrüchten, reifem Obst, Vanille und einem Hauch Banane. Am Gaumen angenehm weich mit viel Schmelz und gut integrierter Holzaromatik. Von mittlerem Gewicht, gute Länge. Schöner Chardonnay mit Potenzial.  
[www.staatskellerei.ch](http://www.staatskellerei.ch)  
 CHF 29,80



92

**KIRSCHBERG PINOT NOIR 2015**  
**Winzerei zur Metzg, Marthalen**  
 Die Trauben stammen von 45-jährigen Reben im Weinbaudorf Benken. Der Wein zeigt eine präsenste, natürliche Aromatik mit Noten von Kirsche, frisch geschlagenem Holz und hellen, roten Früchten. Am Gaumen präzise und elegant mit kräutrigen Nuancen sowie Kirschrucht. Gute Länge. Hat derzeit noch recht viel Grip, muss reifen.  
[www.winzerei-zur-metzg.ch](http://www.winzerei-zur-metzg.ch)  
 CHF 69,-



91

**Fumé Chardonnay & Räuschling Barrique 2016**  
**Winzerkeller Strasser, Uhwiesen**  
 Im kleinen Holzfass vergoren und dann für fünf Monate darin ausgebaut. Zurückhaltende Nase, die sich erst nach einigen Minuten im Glas in ihrer vollen Pracht zeigt: Reife Zitrus- und helle Steinfrüchte treffen auf kräutrige Holznoten. Am Gaumen sehr elegant und ausgewogen mit Obstaromen im Finale. Hat Potenzial!  
[www.wein.ch](http://www.wein.ch), CHF 26,-

