

Züriweine

*Cooler Winzer,
innovative
Tropfen – die
Weinregion am
Zürichsee ist
heiss begehrt*

TEXT:
Claudia Schmid

FOTOS:
Anna-Tia Buss



Sicht über den See bis zur Stadt: Das Weingut Diederik in Küsnacht.



Am steilen Hang ernten die Wümmerinnen und Wümmer Pinot-noir-Trauben auf dem Weingut von Diederik «Didi» und Patricia Michel. Der Blick geht auf Wohnblocks, den See, die Stadt.

Die Traubenlese ist eine repetitive Arbeit, verlangt aber Konzentration und kann bei schlechter Haltung schnell in den Rücken gehen: Bevor die Trauben in den grünen Zubern landen, müssen die Beeren genau kontrolliert werden. Ist eine zu hell oder enthält sie Larven der Kirschessigfliegen, muss sie weg.

Das Weingut Diederik, das wie viele andere Weingüter am Zürichsee Ende vergangener Woche die Ernte eingebracht hat, ist Teil einer aufstrebenden Region mit vielen innovativen Winzerfamilien. Deren Sichtbarkeit ist in den letzten Jahren gestiegen. Ein frischer optischer Auftritt – sei es bei den Etiketten oder der Website –, eine starke Präsenz in Restaurants, sowie regelmässige Anlässe helfen dabei.

«Wir sind ein Weingut zum Anfassen», sagt Didi Michel, der zwei Drittel seines Umsatzes mit Direktkunden macht. Seine Frau wird am Abend nach der Wümmet den Bademeister-Verein Küsnacht empfangen; es wird Fleischplättli vom Dorfmetzger geben und Wein. Ein Drittel des Umsatzes generieren die Michels über die Gastronomie. «Im Zentrum steht die Region. Meine Konsumenten wohnen alle hier», sagt er und zeigt mit der Hand vom Seebecken bis zu den Hochhäusern der Stadt.

Das Einzugsgebiet bietet trotz hohen Produktionskosten eine gewisse Sicher-

heit: Mit gut 1,5 Millionen Einwohnern gibt es im Raum Zürich mehr als genug Kundschaft – das Weingebiet ist klein. «Wir produzieren 30'000 Flaschen im Jahr, Küsnacht hat 14'000 Einwohner. Wenn nur schon jeder hier zwei Flaschen trinkt, sind wir fein raus», sagt Didi Michel.

Auch die Tatsache, dass die Region seit 2008 als eigenständiges Weinbaugebiet gilt, hat zur besseren Sichtbarkeit beigetragen. Damit einher geht die kontrollierte Ursprungsbezeichnung AOC (Appellation d'Origine contrôlée).

Die AOC Zürichsee-Region, der auch Teile von Schwyz und St. Gallen angehören, profitiert zudem von einem Generationenwechsel: Didi Michel hat erst 2014 die Bewirtschaftung des Rebgrundes in Küsnacht übernommen. Daneben gibt es das traditionsreiche Meilemer Weingut Schwarzenbach. Seit 2016 ist dieses in fünfter Generation in den Händen von Alain Schwarzenbach und Marilen Muff. Theres und Jonathan Bachmann tragen seit zwei Jahren die Verantwortung bei Bachmann Weinbau in Stäfa.

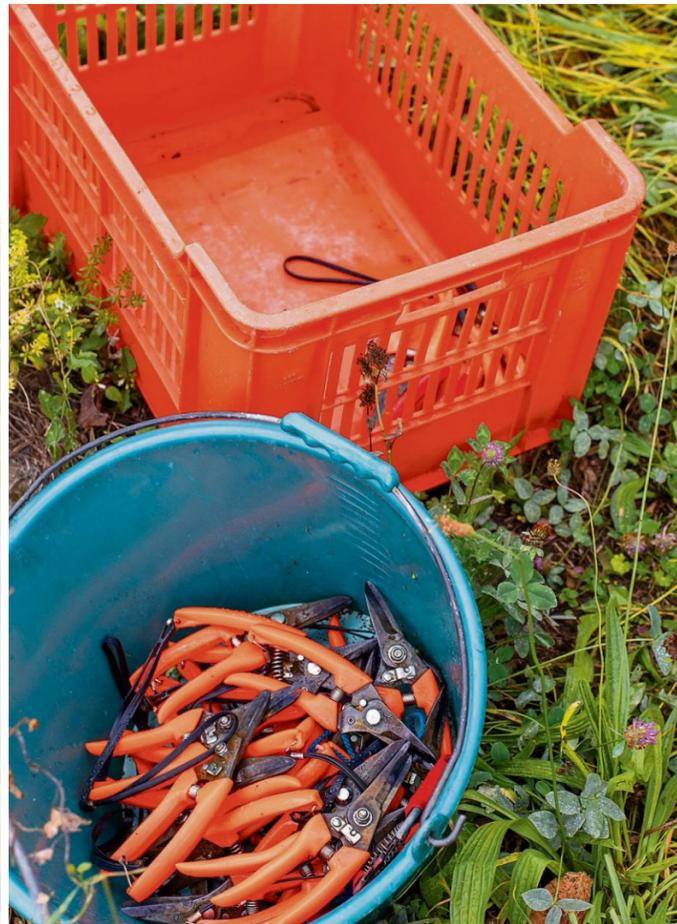
Viele Winzer spannen zusammen. So stammt die Cuvée des R3-Weines aus Räschlingen von drei verschiedenen Weingütern; die «Keller-WG» bei Schwarzenbachs wird von mehreren Parteien zum keltern genutzt. Neben Didi Michel ist auch der bekannte Winzer Rico Lüthi aus Männedorf dabei.

Zürichsee-Weine werden an Wettbewerben regelmässig ausgezeichnet. Die meisten von ihnen sind sehr zugänglich, besitzen eine angenehme Säure und sind

Patricia und Didi Michel in ihren Reben; Werkzeuge für die Wümmet und die Qualitätskontrolle der Trauben. Unten links: Alain Schwarzenbach und Marilen Muff vom Weingut Schwarzenbach.

«Wenn nur jeder in Küsnacht zwei Flaschen trinkt, sind wir fein raus.»

Didi Michel, Winzer



unkompliziert. Gleich mehrere Betriebe werben mit dem Claim «Weine, die Spass machen». Auch immer mehr Schaumweine werden produziert.

Neben typischen Sorten wie Riesling-Silvaner oder Pinot noir erfreut sich der Räuschling eines Comebacks. So zum Beispiel der Orange Räuschling von Markus Weber, der das geschichtsträchtige Turmgut in Erlenbach biologisch bewirtschaftet.

Webers Federweiss, ein lachsfarbiger, spritziger Wein aus Pinot-noir-Trauben mit Quitten-Noten, hat uns den ganzen Sommer lang begleitet. Offenbar nicht nur uns: Er ist bis auf weiteres ausverkauft.

Bis ins späte 19. Jahrhundert gab es rund um den Zürichsee praktisch nur Reben. Noch vor 150 Jahren erstreckten sich von Rapperswil bis Zürich fast 2000 Hektaren – heute sind es noch knapp 140. Das Klima für Wein ist geradezu ideal: Dank seiner Fläche wirkt der See wie ein natürlicher Wärmespeicher und reguliert die Temperatur der Hänge.

Weinbau war einst ein Massengeschäft: Laut dem Buch «Weinlandschaft Zürichsee» gabs um 1880 etwa 4600 Rebenbesitzer, allein in Meilen über 2000. Die Qualität liess allerdings zu wünschen übrig. Fehlernten aufgrund eines zu kalten Klimas, Rebenkrankheiten, Konkurrenz aus dem Ausland sowie das Aufkommen des Biers setzten der damaligen Massenproduktion ein Ende. Erst in den 1930er-Jahren kehrte der Optimismus zurück.

Das gilt auch für das Jetzt: Der Megatrend Regionalität hat dem Geschäft zu-

sätzlichen Schub verliehen: Der Absatz von einheimischen Weinen hat, wie der «Tages-Anzeiger» letzte Woche berichtete, im Vergleich zu 2019 um 10 Prozent zugenommen. Und der Lockdown hat gezeigt, wie wichtig eine stabile lokale Lebensmittelversorgung ist – Hofläden wurden überrannt. Zürichsee-Winzern ging es ähnlich. «Fehlende Einnahmen aus der Gastronomie im Frühling», sagt etwa Markus Weber vom Turmgut, «konnten dank Privatkunden wettgemacht werden.»

Zürcher Restaurants bleiben trotzdem wichtige Abnehmer: Etwa Lokale wie das Rechberg oder das Lotti, die auf regionale Küche setzen, oder das Gamper im Kreis 4. Selbst das vom Bündner Starkoch Andreas Caminada ins Leben gerufene Gourmetrestaurant Igniv in der Altstadt pusht Zürichseeweine. «Viele Leute finden dank solcher Restaurants den Weg zu uns», sagt Marilen Muff vom Weingut Schwarzenbach.

Ebenfalls eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist jene zwischen Markus Weber und Gastronom Michel Péclard, der am See und in der Stadt zahlreiche Lokale betreibt. «Webers Federweiss ist der am zweitbesten verkaufte Wein unserer ganzen Firma», sagt Péclard. «Von Jahr zu Jahr brauchen wir mehr Weine vom Zürichsee.»

Dass sich immer mehr Qualitätsweine aus nächster Nähe entdecken lassen, ist in Hinblick auf die aktuelle, unsichere Corona-Situation tröstlich. In Ligurien Vermentino trinken – das machen wir dann wieder, wenn die Pandemie vorbei ist.

«Von Jahr zu Jahr brauchen wir mehr Weine vom Zürichsee»

Michel Péclard, Gastronom



Winzer Markus Weber bei der Meistergärung seines Orange Räuschling.

Aussergewöhnliche Tropfen aus dem Weinbaugbiet AOC Zürichsee

Von Daniel Böniger



Räuschling Orange Wine

Derzeit einer der faszinierendsten Weine am Zürichsee. Er liegt, wie bei Rotweinen üblich, längere Zeit auf der Maische. Und weil mit natürlichen Hefen gearbeitet, beim Ausbau auf Schwefel verzichtet und der Tropfen leicht trüb abgefüllt wird, kann man ihn getrost zu den Naturweinen zählen. Wie bei diesem Stil üblich, braucht er ein wenig Luft, bis sich die strengen Geschmacksnoten verflüchtigen und sich ein munterer, mundfüllender Wein zeigt, der nach Apfelringli, Nüssen und Zitrone schmeckt. Dieser Wein aus Herrliberg lebt – und das ist gut so.
23 Franken
turmgut.ch

Scheurebe süss

Wirklich fruchtig, aber eine Sünde wert ist dieser Tropfen von Lüthi Weinbau in Männedorf. Die Sorte wird vor allem in Deutschland angepflanzt, auch im Kanton Genf. Sie kann sowohl trocken als auch restsüß ausgebaut werden. Der degustierte Wein ist letzteres und schmeckt intensiv und betörend nach Honigmelone. Mit bloss 9 Prozent Alkohol ein ideales flüssiges Dessert, wenn man sonst nichts mehr mag.
29 Franken (3.75 dl)
luethiweinbau.ch



R 3 Räuschling

Räuschling ist seit Jahrhunderten am Zürichsee heimisch. Weil er in kühleren Zeiten allzu viel Säure hatte, war er als «Suurgörpsler» verschrien. Deshalb setzten die Weingüter lieber auf den weissen Riesling-Silvaner. Dass der Räuschling nun ein Revival erlebt, dazu hat auch der R3 einen wichtigen Beitrag geleistet. Der 2018er überzeugt mit viel Körper, Schmelz und Eleganz. Er verbindet Aromen von Birne, gelbem Apfel, Grapefruit und mineralische Noten. Die Cuvée stammt aus drei Räuschlingen von drei Weingütern mit drei Böden: Schwarzenbach (Meilen), Rütihof (Uerikon) und Lüthi (Männedorf). Es ist einer der nobelsten Weissweine, die am Zürichsee gedeihen. Dem 2019er, der schon im Handel ist, dürften noch ein paar Monate Lagerung gut anstehen.
28 Franken
r3-wein.ch



AOC Zürichsee Brut Blanc de Blancs

Dieser Schaumwein wird ebenfalls aus der autochthonen Räuschling-Traube gekeltert. Das junge Zürichschum-Team hat ihn vor einigen Monaten aus der Taufe gehoben, verkauft ihn mit viel Erfolg in der Gastronomie und behauptet keck, dass es sich um «den ersten AOC-Zürichsee-Schaumwein aus Räuschling» handle. Das stimmt so nicht ganz, da auch das Weingut Schipf in Herrliberg einen «Chlöpfmoscht» aus der Sorte und nach traditioneller Methode vinifiziert.
38 Franken
zurischum.ch

Pinotage Dreistand

Bei den Rotweinen bleibt am Zürichsee der Pinot noir die Hauptsorte, aber auch da sind Exoten auszumachen: Viel Sympathie kommt auf für den Pinotage 2019 von Dreistand, eine in Südafrika beliebte Sorte, die mit «unserem» Pinot verwandt ist. Der Wein, der im Weinbauzentrums Wädenswil gekeltert wird, hat eine liebenswert rotberige Nase und eine frische Säure – ein gelungener Cool-Climate-Wein, dessen Etikette die gleiche Farbe hat wie diejenige des bekannteren (und teureren) Pinot des Bündners Daniel Gantenbein.
28 Franken
weinbauzentrum.ch

Vivus Riesling trocken

Die in der Champagne gängige Flaschengärung kommt auch beim Vivus Riesling trocken zum Einsatz. Die Kellerei Kloster Einsiedeln, die seit 2018 mit dem Label AOC Zürichsee produzieren darf, stellt ihn aus 80 Prozent Riesling und 20 Prozent Muscat her. Dank der blumigen Muskatellernote hätte man ihn früher als «Frauenwein» betitelt. Heute drücken wir es so aus: Der Inhalt passt zu den barocken Putten auf dem Etikett.
18 Franken
klosterkellerei.ch



St. Laurent Barrique

Noch eine Kreuzung von Pinot noir und einer weiteren Sorte ist St. Laurent. Wer diesen Rebsaft gekonnt im kleinem Holzfass reifen lässt wie das Weingut Hasenhalde, erhält einen fruchtigen Wein mit würzigen Akzenten (Brombeere, Zwetschgenwähe, Lorbeer, etwas Zimt). Wetten, dass ihn in einer Blinddegustation kaum jemand der AOC Zürichsee zuordnen würde?
19.70 Franken
hasenhalde.ch

