

Z Ü R I C H S E E



L B C  
W E I N S C H U L E

# 1. DAS WEINBAUGEBIET

## KLEIN ABER FEIN

Der Kanton Zürich ist mit seiner Rebfläche von über 600 Hektaren der grösste und bedeutendste Deutschschweizer Weinbaukanton.

Der Weinbau und das Verständnis für Wein haben entlang des Zürichsees eine lange Tradition.

Innovative Ideen treffen hier auf viel Geschichte. Die Winzer verfolgen von Generation zu Generation das Ziel, Weine mit Charakter hervorzubringen. Jeder Jahrgang und jede Sorte wird mit viel Fachwissen und Leidenschaft gepflegt. 150 Jahre ist es her, da waren beide Seiten des Zürichsees mit Weinreben bepflanzt. Von Rapperswil bis Zürich erstreckten sich nahezu unglaubliche 2000 ha. Heute sind es noch 138 ha (Kanton Zürich). Das macht gut 1/5 der gesamten Rebfläche des Kantons Zürich aus, dem grössten und bedeutendsten Deutschschweizer Weinbaukanton.

Heute ist am Zürichsee eine Schar hervorragend ausgebildeter, selbstbewusster und innovativer Winzerinnen, Winzer und Önologen am Werk. Sie produzieren schöne Weine von hoher Qualität. Einige von ihnen messen sich an nationalen und internationalen Weinprämierungen, am Grand Prix du Vin Suisse, an den Mondiales des Pinots, an der Weinprämierung der Expovina oder an den Londoner Decanter World Wine Awards. Sie kommen von allen Prämierungen mit Medaillen zurück. Weinbauern vom Zürichsee und ihre Weine werden in der Presse und in Weinblogs gelobt.

Einigen Winzern und ihren Weinen wird gar internationales Format zugesprochen. Am Zürichsee, wo sich um 1880 die Rebberge über fast 2000 Hektaren erstreckten und wo Weine minderer Qualität die Regel waren, gedeihen heute noch auf 170 Hektaren Reben, die zu qualitativ hochstehenden Weinen verarbeitet werden. Die Zürichseeregion ist zu einem sehr kleinen, aber feinen Weinbauggebiet geworden.

## 2. DIE GESCHICHTE

### 2.1 VON DEN ANFÄNGEN BIS 1880

Als erste sollen die Römer die günstigen Verhältnisse für den Rebbau am Zürichsee erkannt haben; sie brachten die Reben in die Ostschweiz. Im 9. Jahrhundert, wahrscheinlich um 874, wurde der Weinbau im Zürichseegebiet erstmals schriftlich erwähnt. In der betreffenden Urkunde werden verschiedene Besitzungen des Grossmünsterstifts aufgezählt, unter anderem in «Zürich gelegene Orte mit Weinreben», die vermutlich Karl der Dicke dem Kloster schenkte. Die Bodmer Chronik der Gemeinde Stäfa gibt an, dass mit grosser Wahrscheinlichkeit im 9. Jahrhundert dort die ersten Reben angepflanzt wurden und sich ab dem 12. Jahrhundert immer weiter ausdehnten.



Erstmals urkundlich erwähnt ist der Weinbau im Jahr 972 oder 981 für die Stadt Rapperswil am Lindenhof, zudem für Erlenbach 981 und für Herrliberg 1262. In einer kaiserlichen Urkunde aus dem Jahr 1018 werden in Pfäffikon in einem Hof des Klosters die Reben des Klosters Einsiedeln erwähnt. 1145 werden Reben urkundlich in Zollikon erwähnt und 1158 am Zürichberg. Im Habsburger Urbar, das den Verkauf für 19.5 Mark Silber mit allem Zubehör an das Kloster Kappel aufzeichnet, wurde 1290 erstmals eine Trotte am Zürichsee erwähnt, die Zehntentrotte von Küsnacht.

## 2. DIE GESCHICHTE

### 2.2 1800 -1885 GOLDENE ZEITEN

In den Jahren nach 1850 erlebte der Weinbau goldene Zeiten. Mit der fortschreitenden Industrialisierung verbesserten sich die Einkommensverhältnisse weiter Bevölkerungskreise. Gleichzeitig nahm die Bevölkerung - besonders in den Industriegebieten - stark zu. Vom wirtschaftlichen Aufschwung profitierte nicht zuletzt die Landwirtschaft. Sie konnte, in Rücksicht auf die bedeutende Zunahme der Bevölkerung und deren Bedarfes, sich sogar in steigendem Grade an der Versorgung des Landes mit agrikolen Produkten beteiligen.

Damit stieg auch die Nachfrage nach Wein. Zwischen 1855 und 1875 herrschten im Weinbau ausserordentlich günstige Produktionsbedingungen. Jeder Herbst brachte einen schönen Weinertrag. Es gab kaum Fehljahre.

Die gute Ertragslage im Rebbau und die steigende Nachfrage nach Wein veranlassten viele, neue Rebberge anzulegen. Der Wein fand guten Absatz, in guten Jahrgängen zu schönen Preisen. Dies bewirkte einen erheblichen Aufschwung im Rebbau. Die Kultur gewann an Ausdehnung und besserer Pflege, ja es wurden sogar viele Gelände neuerdings mit Reben bepflanzt.

Der Weinbau erreichte in den 1880er-Jahren am Zürichsee mit 1944 Hektaren seine grösste Ausdehnung. Im Bezirk Meilen gediehen auf 1055 Hektaren Reben, im Bezirk Horgen auf 420 Hektaren. Stäfa besass 211 Hektaren und war damit die grösste zürcherische Rebgemeinde. Auf St. Galler Boden gediehen 109 Hektaren, in der beiden Schwyzer Bezirken Höfe und March 50 Hektaren. Der Rebbau prägte die Landschaft am Zürichsee. Am rechten Seeufer zogen sich die Rebberge nahezu lückenlos von den Grenzen der Stadt Zürich seeaufwärts bis gegen Kehlhof bei Stäfa. Weiter oben am See lagen sie nicht mehr so dicht beieinander.



## 2. DIE GESCHICHTE

### 2.3 1885 -1930 WIRTSCHAFTLICHER ZUSAMMENBRUCH

Es gibt nicht nur eine Ursache, die zum Niedergang des Weinbaus am See führte. Gründe für die Krise sind schon in der Zeit vor 1880 zu suchen, so die Massenproduktion mit vielen qualitativ schlechten Weinen, die Anlage von Rebbergen an ungeeigneten Lagen oder die Spekulation mit Rebland und in der Folge überzogene Landpreise, verbunden mit einer Überschuldung vieler Bauern. Hinzu kamen die vielen Fehlernten, der Falsche Mehltau, die Konkurrenz der ausländischen Weine und des Bieres, der sinkende Weinkonsum, die ungenügenden Weinpreise, eine steigende Arbeitslast wegen der Pflanzenschutzmassnahmen, die Zunahme der Produktionskosten, die immer weniger gedeckt waren.



Es waren wirtschaftliche Gründe, die den Weinbau am Zürichsee zusammenbrechen liessen. Ein oft genannter Grund kann für das Schwinden der Rebberge am See nicht verantwortlich gemacht werden: die Reblaus.

Und auch die Überbauung der Zürichseeufer hat nur am Rande zum Niedergang des Weinbaus beigetragen. In Zollikon gediehen um 1880 auf 57 Hektaren Reben, 1918 waren es noch 9 Hektaren. Wohl sind in diesen 40 Jahren einige Rebparzellen einer Überbauung gewichen. Die grosse Bautätigkeit setzte aber erst 1920 ein. Innert 10 Jahren, bis 1930, wurden im Zolliker Rebgebiet mehr Häuser erstellt als in den 40 Jahren zuvor. Das Schicksal des Weinbaus in Zollikon war somit besiegelt. In der weiter oben am See liegenden Gemeinde Uetikon setzte der Bauboom erst in den 1950er-Jahren ein. Damals gediehen in der Gemeinde noch 8 Hektaren Reben, von ursprünglich 82 Hektaren. Sicher ist aber: Kaum eine Schweizer Landschaft hat innert rund 100 Jahren eine so tiefgreifende Umgestaltung erfahren wie die Landschaft rund um den Zürichsee.

## 2. DIE GESCHICHTE

### 2.4 1930 - 1980 DER OPTIMISMUS KEHRT ZURÜCK



Mitte der 1960er-Jahre gediehen rund um den Zürichsee noch 86 Hektaren Reben, über das Ganze gesehen kaum noch 5% der einstigen Rebfläche von 1944 Hektaren. Doch von jetzt an ging es wieder aufwärts. Die Umstellung auf Drahtbau, die Mechanisierung, die Begrünung der Rebberge führten zu einer massiven Reduktion der für die Pflege der Reben benötigten Arbeitszeit von einst 3000 Stunden auf etwas über 1000 Stunden Ende der 1970er-Jahre. Mit anderen Worten, die Arbeitsproduktivität konnte deutlich erhöht werden.

Der Rebbau wurde wieder wirtschaftlich interessant. Eine Reihe von Betrieben gab die Viehwirtschaft auf und konzentrierte sich voll auf den Weinbau mit der ohne Eigenkelterung. Die veränderten Sortenverhältnisse, weg von den einfachen Weissweinen hin zum qualitativ besseren Blauburgunder, entsprach mehr dem Geschmack der Weintrinker. Zudem konnten inzwischen, dank Fortschritten in der Kellertechnik, saubere Weine gekeltert werden. Ausdruck der wesentlich besseren Weinqualität war die Marke Winzer-Wy, die einige Weinbauern am Zürichsee führen durften. Die Bevölkerung des Zürichseegebiets begann sich wieder für den hiesigen Weinbau zu interessieren.

Auf der Halbinsel Au wurde 1978 das Weinbaumuseum am Zürichsee eröffnet. Auch Weinausstellungen wie die seit Anfang der 1950er-Jahre stattfindende Expovina haben das Interesse am Wein und an der Weinkultur geweckt. In der Ostschweiz fand der Markt wieder sein Gleichgewicht. Die neue Beliebtheit der Ostschweizer Weine führte zeitweilig sogar zu einer Mangelsituation. Und dennoch, der Weinbau und vor allem die Weine am Zürichsee waren noch nicht auf dem Niveau von heute.

## 2. DIE GESCHICHTE

### 2.5 1980 BIS HEUTE

Nach dem Tiefpunkt Mitte der 1960er-Jahre wurde vielerorts alte Reblagen wieder bepflanzt, die Burghalde in Zürich, in Stäfa die Reben im Püntacher, in Hombrechtikon die Gamsten und die Schlatterhalde in Jona der Höcklistein und in Richterswil die Burghalden. Heute gedeihen am rechten Seeufer in allen Gemeinden, von der Stadt Zürich bis nach Uznach, wieder Reben. Besonders viele neue Rebberge wurden im Schwyzer Teil des Zürichseegebiets angelegt. Im «Tal» bei Pfäffikon, bei St. Johann in Altendorf, in Tuggen am Buechberg.



Die Rebfläche am Zürichsee hat sich zwischen Mitte der 1960er-Jahre und dem Jahr 2000 verdoppelt, von 86 Hektaren auf über 170 Hektaren! Im zürcherischen Teil des Zürichseegebiets gedeihen 16 auf 116 Hektaren Reben. Im schwyzerischen Teil waren es 36 Hektaren und im sankt-gallischen 16 Hektaren, zusammen also 168 Hektaren. Für die Zukunft sind keine grösseren Änderungen zu erwarten. Rebberge in Baugebieten werden verschwinden, dafür

## 3. TERROIR

### REGIONALE VIELFALT

Das Der Zürichsee wird von zwei Höhenzügen flankiert, dem Pfannenstiel im Osten und der Albiskette mit dem vorgelagerten Zimmerberg im Westen. Der in der Eiszeit durchfliessende Linthgletscher schliff die heute typischen Geländeterrassen aus den beiden Bergrücken, welche den Hängen beidseits des Sees eine treppenartige Form geben. Die vom See aufsteigenden, durch Terrassen unterbrochenen Hänge weisen eine günstige Neigung auf, obwohl sie für die Bearbeitung oft als steil und mühsam empfunden werden. Naturgemäss ist der Pfannenstiel mit seinem südwestlich ausgerichteten Hanglagen gegenüber dem nordöstlich ausgerichteten Zimmerberg begünstigt. Zudem schafft die Reflexion der Sonnenstrahlung durch den See Vorteile für den Pfannenstiel. Charakteristisch vor allem für das rechte Ufer ist die vertikale Zerteilung des Bergrückens durch tiefe Bachtobel.

Die Böden im Zürichseegebiet entstanden durch Verwitterung des Moränenschutttes und des Molasseuntergrundes. Sie bestehen vorwiegend aus Braunerde und Parabraunerde. Die nicht zu schweren, tiefgründigen und wüchsigen Böden enthalten einen mittleren Kalkgehalt, zum Teil bis zu 40 Prozent, was die Reben gut wurzeln lässt. Sie sind auf den Terrassenebenen tiefgründig und besonders fruchtbar, aber auch an den Hängen lassen sich grosse Ernten erzielen.



Die Bodenstrukturen ist somit von sehr unterschiedlicher Beschaffenheit und regional verschieden. Dementsprechend gibt es im Kanton Zürich eine Vielfalt von verschiedenen Rebsorten und Weintypen.

## 4. DAS KLIMA

### 4.1 UNTERSCHIEDLICHE MIKROKLIMAS



Das Klima ist allgemein mild und sonnenreich mit gebietsweise mittleren-hohen Niederschlagsmengen, teilweise vom Föhn geprägt. Jedes Weinbaugebiet verfügt jedoch über ein eigenes, spezifisches Mikroklima. So wirken der Zürichsee und die Flüsse in den jeweiligen Regionen temperaturregulierend und geben durch die Reflektion der Sonne gar zusätzliche Wärme an die Reben ab. Aufgrund der fehlenden, grösseren Gewässer im Zürcher Weinland und Unterland ist die Frostgefahr etwas höher.

Das Klima am Zürichsee kann somit als Weinklima bezeichnet werden. Im Winter sind schwere Fröste selten. Damit ist die Gefahr des Erfrierens der kälteempfindlichen Reben klein, es sei denn, der See als Wärmespeicher gefriere. Die für den Weinbau notwendigen Durchschnittstemperaturen pro Jahr, für

den Monat Juli und für die Vegetationsperiode und die geforderte Sonnenscheindauer werden am Zürichsee im Mittel der Jahre nur knapp erreicht. Die Sonneneinstrahlung kann bei nach Süden gerichteten Terrassenhängen des rechten Ufers um 25 Prozent stärker sein als in einem nach Norden geneigten Hang des linken Ufers. Niederschläge fallen zu viel: Bei über 1000 mm Niederschlag wird die Rebe vermehrt von Pilzkrankheiten und Traubenfäulnis befallen. Die warme Witterung während der Vegetationsperiode mit genügend Niederschlägen begünstigt das Wachstum der Rebe.

Die Hagelgefahr ist mittelstark. Die Schwemmgefahr ist daher an den steilen Hängen ohne Verbauungen meist gross. Durch Entwässerung konnten die Hänge stabilisiert und so Rutschungen verhindert werden.



## 4. DAS KLIMA

### 4.2 ES IST WÄRMER GEWORDEN

Die Qualität des Traubengutes (der Zuckergehalt) ist entscheidend für die Qualität des künftiger Weines. Dies gilt insbesondere für den Blauburgunder, die anspruchsvollste der einstigen drei Hauptsorten.

Soll die Rebe gut gedeihen, stellt sie gewisse Ansprüche an das Klima. Sie gedeiht dort, wo die mittlere Jahrestemperatur bei mindestens 9°Celsius liegt, die mittlere Julitemperatur bei 18°Celsius und die jährliche Sonnenscheindauer bei 1600 Stunden. Die Niederschläge sollten idealerweise zwischen 725 und 945 Millimeter pro Jahr liegen.

Im Zeitraum zwischen 1961 und 1990 wurde an der Wetterstation Wädenswil eine mittlere Jahrestemperatur von 8,7°Celsius, eine mittlere Julitemperatur von 18 °Celsius und eine Sonnenscheindauer: von 1472 Stunden gemessen. Die Niederschlagssumme lag bei 1353 Millimetern. Mit anderen Worten: Das Zürichseegebiet lag für den Weinbau an der klimatischen Grenze. Aufgrund der Klimaerwärmung erhöhte sich die mittlere Jahrestemperatur für den Zeitraum zwischen 1981 und 2010 um 0,8 °Celsius, die mittlere Julitemperatur um 1 °Celsius und die jährliche Sonnenscheindauer um 120 Stunden. Nur die Niederschlagssumme blieb fast unverändert. Insbesondere für den Blauburgunder, für den das Zürichseegebiet einst eine Grenzlage war, sind die Klimaverhältnisse heute also ideal.





Auch die inzwischen am Zürichsee häufig gepflanzten Sorten Chardonnay und Sauvignon blanc finden am Zürichsee ideale Verhältnisse. Einige Weinbauern wagen es heute gar, Merlot, Syrah oder Cabernet Sauvignon anzupflanzen. Das geht allerdings nur an ausgesuchten Lagen und mit einer rigiden Ertragsregulierung. Für diese Sorten bleibt das Zürichseegebiet eine Grenzlage.

Das wärmere Klima ist nicht für alle Sorten gleich günstig. Für den frühreifen Riesling-Silvaner ist es heute in den unteren Lagen eher zu warm. Die Trauben reifen zu rasch, und die Weine können ihre Aromen nicht optimal entwickeln. Heute wird der Riesling-Silvaner vorzugsweise an den Hängen der oberen Geländeterassen ab 450 m ü. M. angepflanzt. Auch pilzwiderständige PIWI-Sorten werden angepflanzt. Sie erlauben es, den Aufwand für den Pflanzenschutz zu reduzieren. Doch die Skepsis gegenüber der Qualität ist gross. Nur wenige Betriebe bauen sie in grösserem Umfang an. Dies liegt aber auch an der Bekanntheit der Sorten. Pinot Noir lässt sich besser verkaufen als Léon Millot, Räuschling besser als Johanniter.

## 5. ANBAUGEBIETE

Der Kanton Zürich unterteilt sich in fünf Weinbaugebiete

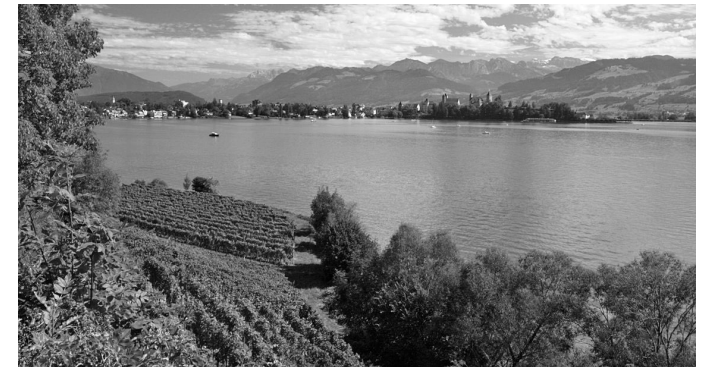




## ZÜRICHSEE

Das Weinbaugebiet vor den Toren Zürichs umfasst nicht nur die in den Bezirken Meilen und Horgen gelegenen Rebgemeinden am rechten und linken Ufer des Sees. Auch die wieder bestockten Rebberge der Stadt Zürich und jene der Bezirke Uster, Pfäffikon, Hinwil und Knonau gehören dazu.

Als einzigartige Weinspezialität ist der Räuschling zu nennen, die weisse Rebsorte ist hier heimisch und wird deshalb auch Züriseerebe genannt. Sie gilt als Aushängeschild der Winzerinnen und Winzer vom Zürichsee. (138ha)



## LIMMATTAL

Das zum Bezirk Dietikon gehörige Limmattal ist das kleinste Weinbaugebiet des Kantons. Umso stolzer sind die Rebgemeinden an der Limmat (Oetwil, Weiningen, Unter- und Oberengstringen, Urdorf), die vom Agglomerationsgebiet im Westen Zürichs stark bedrängt werden, auf die erfolgreiche Erhaltung ihrer Weinbautradition. (32ha)

## ZÜRCHER UNTERLAND

Das Zürcher Unterland, das sich auf die Bezirke Dielsdorf und Bülach verteilt, ist ein sehr abwechslungsreiches, hügeliges Weinbaugebiet mit schmucken Rebgemeinden. Es reicht vom lebhaften Flughafen Zürich über den ruhig fliessenden Rhein bis ins einsame Rafzerfeld hinaus. (164ha)

## WINTERTHURER WEINLAND

Die Weinstadt Winterthur bildet zusammen mit den Rebgemeinden des gleichnamigen Bezirks das Tor zum Weinland. Die Tradition des Weinbaugebiets widerspiegelt sich in der Tatsache, dass der regionale Weinbauverein der älteste des ganzen Kantons ist. (80ha)



## ZÜRCHER WEINLAND

Das Weinland im engeren Sinn umfasst den Bezirk Andelfingen mit all seinen Rebgemeinden vom Irchel über den Kohlfirst bis in den Stammheimer Zipfel hinaus. Wie sein Name besagt, ist das Zürcher Weinland das grösste Weinbaugebiet des Kantons. (218ha)

## 6. AOC

### AOC ZÜRICHSEE WIRD WIRKLICHKEIT

Die Weinverordnung des Bundes von 2007 ermöglichte es, Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung AOC zu kennzeichnen. Der Kanton Zürich schuf 2008 die notwendigen gesetzlichen Grundlagen. Seither können die Weine aus dem zürcherischen und schwyzerischen Teil des Zürichsees die Bezeichnung AOC Zürichsee, im sankt-gallischen AOC St. Gallen tragen.

Auch ist es möglich, dass ein Wein den Namen einer Gemeinde, wie „Meilener Räuschling“, oder gar einer Reblage, wie „Lattenberger“ tragen darf. Die Bedingungen, damit ein Wein mit der Ursprungsbezeichnung AOC ausgezeichnet werden darf, sind strikt. Die Sorten müssen in einem offiziellen Sortenverzeichnis aufgeführt sein. Es sind die Mengenbeschränkungen und Mindestzuckergehalte sowie Regeln für den Verschnitt einzuhalten. Ist der Wein bereit zum Abfüllen, muss er vor bei Agroscope in Wädenswil angesiedelten Weinlabor analysiert und degustativ beurteilt werden. Genügt er den Anforderungen nicht, wird der Wein deklassiert.



## 7. WEINSORTEN

### 7.1 NEUE SORTEN KOMMEN

Bis in die 1990er-Jahre war es gesetzlich reglementiert, welche Sorten der Rebbauer anpflanzen durfte. Es waren Blauburgunder, Riesling-Silvaner und Räuschling als Hauptsorten, Gewürztraminer und Pinot gris als Spezialitäten. Wer sich nicht an die Sortenliste hielt, wurde bestraft oder hat sich, wie ein Weinbauer erzählt, dank einiger Flaschen Wein mit dem Rebbaukommissär geeinigt.



Die gesetzliche Reglementierung der Rebsorten wurde zwar nicht aufgehoben, nach 1995 im Kanton Zürich jedoch nicht mehr durchgesetzt. In der Weinerntestatistik jenes Jahres erschienen erstmals andere Sorten als die gesetzlich vorgeschriebenen: Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Garanoir oder PIWI-Sorten wie Léon Millot und Maréchal Foch. Seit der Einführung des Labels «AOC Zürichsee» im Jahr 2008 gibt es wieder eine Sortenliste, die aber sehr liberal gehandhabt wird. Es gedeihen heute um die 70 verschiedene Rebsorten in den Rebbergen.

In den letzten Jahren haben Blauburgunder und Riesling-Silvaner an Fläche verloren. Auf den Blauburgunder, der im Jahr 2000 im Bezirk Meilen noch auf 44 Hektaren reifte, kommen heute noch 37 Hektaren. Beim Riesling-Silvaner ging die Fläche von 37 Hektaren auf 20 Hektaren zurück. Dafür wurde mehr Räuschling gepflanzt und Sauvignon blanc und Chardonnay sind wichtige Sorten geworden. Die Sortenverhältnisse haben sich wieder mehr Richtung Weissweine verschoben.

## 7. WEINSORTEN

### 7.2 DIE WIEDERGEURT DES RÄUSCHLINGS

Der Räuschling ist eine uralte Rebsorte. Aufgrund von DNA-Analysen weiss man heute, dass die Sorte durch eine natürliche Kreuzung der Sorten Traminer - im Wallis unter dem Namen Heida bekannt - und Heunisch - hervorgegangen ist. Der Räuschling hat wahrscheinlich seinen Ursprung im Rheintal unterhalb von Basel. Er war einst recht weit verbreitet in Rheinland-Pfalz, in Franken, im Elsass und auch in der Nord- und Westschweiz.



Eine erste Erwähnung fand der Räuschling 1546 im «Kräuterbuch» von Hieronymus Bock unter dem Namen «Drutsch». Eine frühe Nennung der Sorte für das Gebiet der Schweiz finden wir in einem Buch des Schaffhauser Ratsherrn und Winzers Melchior Sorg aus dem Jahr 1759. Er schreibt, der Räuschling sei fast gleich wie die «Züri-Rebe» Mit «Züri-Rebe» hat Sorg möglicherweise den Completer gemeint.

Um 1880 war der Räuschling die Hauptsorte am See. Er wurde hauptsächlich wegen seines starken und gesunden Wachses geschätzt. Der Stock war sehr fruchtbar und brachte grosse Erträge. Gelangen die Trauben zur vollen Reife, so gibt der Räuschling einen guten, kräftigen, lagerhaften Wein. In schlechten Jahren zeichnet sich der Räuschling in Übermass an Säure aus.

Die Umstellung des Weinbaus auf den früher reifenden und säureärmeren Riesling-Silvaner liess die Räuschling Fläche massiv schwinden. Im Bezirk Meilen waren 1978 gerade 4.2 Hektaren mit Räuschling bestockt. Heute gedeiht der Räuschling im Bezirk Meilen wieder auf über 10 Hektaren, rund um den Zürichsee gar auf fast 17 Hektaren.

Nirgends in der Schweiz und auf der Welt gedeiht heute mehr Räuschling als am Zürichsee. Die uralte Sorte, die so typisch für das Zürichseegebiet ist, hat wieder ihren Platz gefunden.



## 7.3 RÄUSCHLING

Räuschling, auch Zürirebe genannt, war vor der Einführung der Müller-Thurgau neben der Elbling die am meisten verbreitete Rebsorte in der Schweiz. Heute wird sie vorwiegend am Zürichsee und im angrenzenden Limmattal (Schweiz) und mit kleinen Beständen in der Ostschweiz angebaut. Der Name leitet sich vom robusten Laubwerk des Rebstockes ab, das im Wind besonders kräftig rauscht. Der Wein gilt als Spezialität. Geschätzt werden seine dezente Frucht und elegante Säure. Die Säure macht ihn haltbar und Räuschlingweine werden deshalb gern auch etwas älter getrunken. er seine Eigenschaften auch optimal entfalten kann, kommt er mit 9 bis 10 Grad Celsius ins Glas.

Herkunft: Rheinland Pfalz, Deutschland

Abstammung: Traminer & Heunisch

Fläche: ca. 19 HA

Reifezeit: mittel bis spät

### BLATT

mittelgross, fünfeckig, drei- bis fünflappig, wenig tief gelappt

### TRAUBE

gross, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, häufig mit kleiner Beitraube;  
Beeren rundlich bis oval, mit hellgrün bis gelb geadert dünnschaliger Beerenhaut

Empfehlung: Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, Fondue oder Spargeln



## 7.4 CHARDONNAY

Ihren Namen hat die Traube vom nahe der Stadt Mâcon (Burgund) gelegenen Ort Chardonnay. Die früh reifende und gegen Krankheiten anfällige Rebsorte bevorzugt kalkhaltige Böden bei offener aber nicht zu trockener Lage. Die in der Schweiz hergestellten Weine variieren je nach Terroir und Art der Weinbereitung. Dabei entwickeln sich Aromen, die von grüner Zitrone bis Vanillebutter reichen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 10 bis 14 Grad Celsius.

Herkunft: vermutlich Burgund, Frankreich

Abstammung: Kreuzung von Burgunder & Heunisch

Fläche: ca. 16 HA

Reifezeit: mittel



### BLATT

mittelgross, fünfeckig, wenig gelappt, Stielbucht nackt, offen

### TRAUBE

mittelgross, dichtbeerig, kegelförmig, Beitraube häufig; Beeren rundlich, gelbgrün gefärbt

Empfehlung: Helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, mediterrane und Südtiroler Gerichte

## 7.5 SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc ist sehr begehrt und neben Chardonnay die zweitwichtigste weisse Rebsorte. Sie zählt zu den Edelreben. In der Deutschschweiz wurden zwar schon im späten 19. Jahrhundert erste Sauvignon-Reben gepflanzt, ihren großen Aufschwung hat die Sorte am Zürichsee aber erst in den letzten Jahren erlebt. Ins Glas kommt dieser Weisse mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius, dann spürt man seine typischen „grünen“ Aromen in der Nase: frisch gemähtes Gras, Holunderblüte, Stachelbeere.

Herkunft: vermutlich Loire, Frankreich  
Abstammung: Kreuzung aus Traminer & Chenin Blanc  
Fläche: ca. 17 HA  
Reifezeit: mittel bis spät



**BLATT**  
kreisförmig, fünflappig, gewellter Blattrand, Zähne  
rundgewölbt,  
Unterseite stark behaart

**TRAUBE**  
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, mit runden bis ovalen grüngelben Beeren mit  
würzigem, krautig-grasigem Geschmack

Empfehlung: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Ziegenkäse



## 7.6 PINOT GRIS

In der Deutschschweiz heißt die früh reifende und gegen den Falschen Mehltau relativ anfällige Rebsorte Grauburgunder. Grauburgunder ist das „familiäre“ Bindeglied zwischen Pinot Noir (Blauer Burgunder) und Pinot Blanc (Weißburgunder) in der großen Burgundergruppe. Die Sorte erreicht hohen Zuckergehalt und ist daher für Spät- und Auslesen gut geeignet. Die Reben sind anspruchsvoll und bevorzugen warme Hanglagen mit tiefgründigen nährstoffreichen Böden mit guter Wasserversorgung.

Herkunft: vermutlich Frankreich  
Abstammung: Mutation der Sorte Blauer Burgunder  
Fläche: ca. 13 HA  
Reifezeit: früh bis mittel



**BLATT**  
fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

**TRAUBE**  
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, selten etwas geschultert, mit kleinen rundlichen Beeren mit grauroter, dünnschaliger Beerenhaut.

Empfehlung: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Ziegenkäse

## 7.8 GEWÜRZTRAMINER

Der Traminer ist eine der ältesten europäischen Sorten, die vermutlich schon bei den Römern als *Vitis aminor* verbreitet war. Der Gewürztraminer ist eine Spezialsorte für hochreife Bukettweine und stellt hohe Ansprüche an Boden und Lage, ist in der Blüte empfindlich und erbringt meist einen niedrigen Ertrag, aber hohen Zuckergehalt in den Beeren. Die Weine sind säurearm, aber Extrakt und aromenreich, von guter Haltbarkeit und hohen Reifungspotenzial.

Herkunft:	vermutlich Südosteuropa
Abstammung:	vermutlich aus Wildreben selektiert
Fläche:	ca. 7 HA
Reifezeit:	mittel bis spät



### BLATT

kleinblättrig, rundlich, fünflappig, wenig gebuchtet, Stielbucht weit überlappend

### TRAUBE

kleintraubig, mitteldicht, kegelförmig, geschultert, häufig kleine Beitraube. Beeren rundlich bis oval, Beerenhaut dickschalig und je nach Spielart von gelb bis rot gefärbt. Das Fruchtfleisch ist fest und hat wenig Säure, hohen Zuckergehalt und einen intensiv würzigen Geschmack.

Empfehlung: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Ziegenkäse

## 7.9 BLAUBURGUNDER

Pinot Noir ist der Name der Rebsorte. In der Deutschschweiz wird sie auch Blauburgunder oder Clevner genannt. Die geschmackliche Qualität und der feine Duft der Pinot Noir-Weine findet wieder zunehmend an Beachtung. In Zürich hat sich die Rebfläche innerhalb der letzten 50 Jahre verdreifacht. Die Weine duften intensiv nach roten und dunklen Beeren mit weicher, eleganter Fülle. Am besten entfalten kann der Blauburgunder sein Potential bei einer Temperatur von 14 bis 16 Grad.

Herkunft: Burgund, Frankreich  
Abstammung: Natürliche Kreuzung aus  
Schwarzriesling & Traminer  
Fläche: ca. 298 HA  
Reifezeit: mittel bis spät



**BLATT**  
fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

**TRAUBE**  
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, kleine, rundliche Beeren mit blauschwarzer, dünnschaliger Haut

Empfehlung: Wild, Milchlamm, Kaninchen, Hartkäse

## 7.10 CABERNET JURA

Die rote Rebsorte ist eine pilzwiderstandsfähige Neuzüchtung, die im Jahr 1991 durch Valentin Blattner in Soyhières im Schweizer Kanton Jura erfolgte. Die PIWI-Sorte ist nicht nur frosthart, sondern auch widerstandsfähig gegen beide Mehltauarten und Botrytis. Der Wein zeichnet sich durch eine sehr dunkle, rubinrote Farbe aus. Die komplexe Aromatik erinnert an Cassis, Waldfrüchte und Brombeeren. Seine gute Tanninstruktur machen ihn gehaltvoll und lagerfähig.

Herkunft: Jura, Schweiz

Abstammung: Züchtung aus  
Cabernet Sauvignon & Resizentpartnern

Fläche: ca. 9 HA

Reifezeit: mittel bis spät



### BLATT

fünfeckig mit drei Lappen und mit V-förmigem Profil; Spreite schwach gewaffelt und sehr schwach blasig; Blattzähne beiderseits geradlinig; Stielbucht offen mit u-förmiger Basis; Blattunterseite schwach behaart

### TRAUBE

rund, klein bis mittelgroß und von einer gleichmäßig dicken Wachsschicht überzogen. Beeren schrumpfen bei hoher Reife.

Empfehlung: Wild, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

## 7.11 GAMARET

Gamaret ist eine rote Rebsorte aus der Schweiz, die 1970 von André Jaquinet und Dominique Maigre durch die Kreuzung der Rebsorten Gamay und Reichensteiner an der Eidgenössischen Forschungsanstalt Changins gezüchtet wurde. Im Jahr 1991 wurde dann der Sortenschutz für Gamaret erteilt und die Neuzüchtung offiziell zum Anbau freigegeben. In der Regel sind Rotweine aus Gamaret farbkraftig und zeigen schöne Fruchtaromen von dunklen Beeren, die von süsslichen Gewürznoten begleitet werden; darüber hinaus zeichnet sich die Sorte durch eine ausgewogene Säure sowie eine angenehme, nicht zu dominante Tanninstruktur aus. In der Regel werden Weine aus Gamaret jung getrunken, die besten Exemplare werden häufig im Holzfass ausgebaut und können auch gut einige Jahre reifen. .

Herkunft: Changins, Schweiz

Abstammung: Gamay & Reichtsteiner

Fläche: ca. 9 HA

Reifezeit: früh bis mittel



### BLATT

kegelförmig, siebenlappig, Stielbucht wenig offen mit U-förmiger Basis

### TRAUBE

langtraubig, locker bis mitteldicht, kegelförmig, mit Beitraube und rundlichen, kleinen blauschwarzen Beeren

Empfehlung: Rindsfilet, Ragout, geschmorter Haxe oder Lammkotelett.

## 7.12 REGENT

Der Regent ist eine Neuzüchtung (1967) und erhielt erst 1995 die deutsche und im Jahr darauf die europäische Sortenzulassung sowie die Klassifizierung zur Qualitätsweinproduktion. Trotz seines jungen Alters wird der Weinsorte Regent von Experten bereits eine sehr große Zukunft im Anbau vorausgesagt, da die Regent Traube nicht nur äußerst widerstandsfähig ist, sondern zudem noch wenig Ansprüche an die Lage und den Boden stellt. Sie gehört derzeit zu den bedeutendsten pilzwiderstandsfähigen Qualitäts-Rebsorten weltweit und liefert farbintensive, kräftige Rotweine.

Herkunft:	Deutschland
Abstammung:	Züchtung aus Chambourcin & (Silvaner & Müller Thurgau)
Fläche:	ca. 8 HA
Reifezeit:	mittel



### BLATT

drei-, selten fünflappig, obere Seitenbucht mitteltief, untere Seitenbucht mäßig eingeschnitten, Oberseite blasig, kleine Blätter stellenweise bronziert und weißwollig behaart. Die Stielbucht ist lyrenförmig, offen bis überlappt,

### TRAUBE

mittelgroß und etwas lockerbeerig. Die rundlichen bis ovalen Beeren sind klein bis mittelgroß und von dunkelblauer bis violettblauer Farbe. Der Saft der Beere ist leicht gefärbt

Empfehlung: Wurst, Käse, Grill- und Schmorgerichte

## 8. NEUE METHODEN

### FEILEN AN DEN WEINEN

Ohne die so viel bessere Traubenqualität wäre das heutige Niveau bei den Weinen vom Zürichsee niemals erreicht worden. Es wäre nie möglich gewesen, einen Wein im Barrique auszubauen. Und ohne Liberalisierung des Sortenspektrums hätten viele schöne Weine nicht gekeltert werden können und wäre es kaum möglich geworden, Cuvées zu produzieren, die den Weintrinker zu begeistern vermögen. Aber auch die Kellertechnik und die Methoden zur Behandlung der Weine haben grosse Fortschritte gemacht.

Die Weinbauern und die Önologen haben es heute in der Hand, den Wein nach ihren Vorstellungen zu machen. Sie lassen die Trauben spontan mit der natürlichen Hefeflora vergären oder setzen Reinzuchthefen ein. Für die Aromabildung lassen sie die Maische vor der Pressung über Nacht oder einige Tage, oft bei gleichzeitiger Kühlung, stehen. Den Saft für die Rotweine extrahieren sie mit Maischeerwärmung oder vergären die Trauben klassisch in der Stange und stossen die Maische mehrmals täglich. Oder sie vergären die Maische gar in speziellen Gärtanks.



Den Verlauf der Gärung überwachen sie mit dem Computer. Den biologischen Säureabbau setzen sie gezielt ein oder sie verzichten darauf. Sie lassen die Weine nach der Gärung auf der Hefe reifen, die sie gelegentlich aufrühren, und beeinflussen so die Aromatik der Weine. Batonnage heisst diese Methode. Der Ausbau der Weine erfolgt im Stahltank, im grossen Holzfass oder im Barrique, oder sie bauen die Weine gar in verschiedenen Behältern aus und assemblieren sie anschliessend. Beim Barrique-Ausbau können sie die Aromatik mit der Verwendung von neuen oder alten Fässern mit unterschiedlicher Röstung beeinflussen.



Rote und weisse Cuvées von unterschiedlichen Sorten in unterschiedlichen Mischungsverhältnissen ergeben interessante Weine, die weissen mit überraschenden Aromen, die roten oft gerbstoffbetont. So entsteht heute ein frischer Riesling-Silvaner mit seiner typischen Muskatnote.



Der Räuschling wartet mit Noten von Blumen und Zitrusfrüchten auf und zeigt eine erfrischende Säure. Der Blauburgunder wird zu einem leichten Clevner mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren angebaut oder ein Pinot noir aus spätgelesenen Trauben reift in Barrique zu einem eleganter, mit Noten von Kirschen und Cassis unterlegten Pinot noir der erst nach einigen Jahren sein ganzes Potential zeigen wird. Eine Cuvée von Cabernet Jura, Diolinoir und Dornfelder, angebaut im Barrique, ist eher gerbstoffbetont, von dunkler Farbe, mit Aromen von Kirschen und roten Beeren.



## 9. DIE NATUR

### MEHR NATUR AM REBBERG

Die meisten Weinbauern am See pflegen heute ihre Reben nach den Regeln der Integrierten Produktion IP. Dies bedeutet begrünte Rebberge und die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln erst aufgrund von Befallsprognosen oder wenn Schadschwellen überschritten sind. Wegen des niederschlagsreichen Klimas und der dadurch erhöhten Gefahr der Infektion durch den Falschen Mehltau haben sich nur wenige Betriebe für die Bioproduktion entschieden.

Mit der Begrünung der Rebberge ist die Natur wieder in die Rebberge zurückgekehrt. Zwischen den Rebzeilen und an den Böschungen der Terrassen gedeihen Ehrenpreis, Gundelrebe, Wiesensalbei, Labkraut, Weinberglauch und viele andere mehr.

Dank der reichhaltigen Flora findet auch eine vielfältige Insektenfauna Lebensraum in den Rebbergen. So sind zum Beispiel die Heuschrecken wieder in die Rebberge zurückgekehrt und deutlich mehr Schmetterlinge können beobachtet werden.

Einige Weinbauern sind Teil von Naturnetz Pfannenstiel, einem Projekt mit dem Ziel, die Artenvielfalt zu fördern und die Naturstandorte miteinander zu vernetzen. Am Lattenberg, in der Ueriker Risi und in der Gamsten wurden Trockenmauern errichtet und Steinhäufen zusammengetragen. Sie bieten Blindschleichen und Zauneidechsen Unterschlupf. Sogar die Schlingnatter hat in den Rebbergen am See ein Refugium gefunden.



## 10. GANG DURCH DAS REBJAHR

### 10.1 SPÄTHERBST & WINTER

Das Rebjahr beginnt nach der Weinlese Ende Oktober/ Anfang November. Dann werden die Vogelschutznetze abgeräumt. Der Weinbauer schneidet die Reben vor, das heisst, er entfernt Triebe, die er nicht für den Schnitt der Reben benötigt. Als Nächstes werden die Reben geschnitten, eine Arbeit, die oft schon im November oder Dezember an die Hand genommen wird und Ende März abgeschlossen sein sollte.

Im Spätwinter und frühen Frühjahr werden die geschnittenen Reben an die Drähte gebunden. Im Winter ist auch Zeit, die Maschinen zu pflegen und für den Einsatz im kommenden Sommer vorzubereiten. Weiter muss der Weinbauer an die Rebanlagen denken. Das Drahtgerüst sollte regelmässig in Stand gehalten und nach 25 bis 30 Jahren muss eine Rebparzelle erneuert werden. Dann sind die Reben zu roden und der Boden zu lockern, damit im April und Mai die Jungreben aus der Rebschule gesetzt werden können. Im Anschluss muss das Drahtgerüst erstellt werden. In drei, spätestens in vier Jahren darf der Weinbauer wieder einen vollen Ertrag erwarten.



Im Winter hat der Weinbauer Zeit, seine Weine zu pflegen. Sie werden umgezogen, das heisst von Trubbestandteilen befreit und in einen anderen Tank, in ein Holzfass oder in ein Barrique gefüllt. Jetzt findet der biologische Säureabbau statt, der überwacht werden muss. Die besten Weine kommen zum weiteren Ausbau in Barrique und lagern dort über mehrere Monate bis über einem Jahr. Immer wieder wird visuell und degustativ beurteilt, ob die Weine sich so entwickeln, wie der Winzer es sich vorstellt. Oft geschieht das in einer kleinen Runde von Berufskollegen. Die gemeinsame kritische Beurteilung der werdenden Weine schützt vor Betriebsblindheit. Bereits im Frühjahr sind die meisten Weissweine und die leichteren Rotweine des letzten Herbstes, aber auch die in den Barriques über längere Zeit gereiften Weine so weit, dass sie in Flaschen gefüllt werden können.

## 10. GANG DURCH DAS REBJAHR

### 10.2 FRÜHLING



In der zweiten Aprilhälfte beginnen die Reben zu treiben. Sobald die neuen Triebe, die Schosse, eine gewisse Länge erreicht haben, werden die Reben «erlesen», das heisst, alle für den Ertrag und den Schnitt im kommenden Jahr nicht benötigten Triebe werden entfernt. Im Rebberg wird bereits der Unterwuchs zwischen den Rebzeilen geschnitten.

Schon bald sind die ersten Pflanzenschutzmassnahmen zu treffen.

eingeschleppten Pilzkrankheiten, Echter und Falscher Mehltau, müssen bekämpft werden, wenn es im Herbst einen Traubenertrag geben soll. Soll eine Rebparzelle erneuert werden, ist jetzt die Zeit, die Jungreben zu setzen und das neue Drahtgerüst zu erstellen.

## 10. GANG DURCH DAS REBJAHR

### 10.3 SOMMER

Den ganzen Sommer hindurch sind die Weinbauern in den Reben anzutreffen. Die Rebentriebe müssen regelmässig «eingeschlauft» oder «geheftet», das heisst, zwischen die Drähte des Drahtgerüsts geschoben werden. Mitte Juni blühen die Reben. Wenig später wird das Laub in der Traubenzone ausgelichtet, damit diese gut durchlüftet wird. So wird der Traubenfäulnis vorgebeugt. Auch hilft diese Massnahme gegen die gefürchtete Kirschessigfliege.

Ende Juli, Anfang August haben die Rebentriebe eine gewisse Länge erreicht, sodass sie oberhalb des Drahtgerüsts eingekürzt werden. «Obenabnäh» heisst diese Arbeit. Anfang August greift der Winzer zu Schere und reguliert den Traubenertrag, damit im Herbst die Qualität stimmt. Auch dem Boden oder der Begrünung zwischen den Rebzeilen ist Aufmerksamkeit zu schenken. Der Pflanzenwuchs ist gelegentlich zu mähen.



Gegen Ende August ist es Zeit, die Vogelschutznetze zu spannen. Den ganzen Sommer hindurch ist an den Pflanzenschutz zu denken. Es muss in regelmässigen Abständen gegen den Echten und Falschen Mehltau gespritzt werden. Auch der Traubenwickler, ein kleiner Falter, der sich in den werdenden Trauben einnistet, gelegentlich bekämpft werden. 2014 wurden die Rebberge am Zürichsee erstmals von der Kirschessigfliege heimgesucht. Sie befällt die Trauben kurz vor der Ernte. Die Trauben werden essigstichig, der Ernteaufwand steigt.



## 10. GANG DURCH DAS REBJAHR

### 10.4 HERBST

Die Trauben reifen, für die Weinbauern beginnt die schönste Jahreszeit. Das Lesegeschirr muss bereitgestellt, die Wümmen müssen organisiert werden. Bereits Ende August werden früh reifende Traubensorten wie Solaris geerntet. Ab Mitte September folgt die Ernte des Riesling-Silvaners, gefolgt von jener des Räuschlings. Dann kommt der Blauburgunder an die Reihe und zuallerletzt sind Merlot und Cabernet Sauvignon dran. Ist die Ernte eingebracht, feiern die Weinbauern den «Chrähahnen», das traditionelle Fest zum Abschluss der Weinlese. In den Kellern sind die Pressen bis spätabends in Betrieb. Die Rotweintruben gären in grossen Ständen und müssen «gestossen» werden, das heisst, der sich bildende Tresterhut wird regelmässig unter die gärende Maische gemischt.



# 11. ÖKONOMIE

## DIE WIRTSCHAFTLICHE SEITE

Das Zürichseegebiet ist ein teures Weinbauggebiet. Die Löhne sind hoch und damit auch die Produktionskosten. Auf die kleinen, zerstreut liegenden Rebberge fallen viele unproduktive Fahrten an. Rebtraktoren und Raupenfahrzeuge sowie zahlreiche Maschinen erleichtern die Arbeit und helfen Lohnkosten zu sparen. Bedingung ist aber, dass die Rebberge entweder im Direktzug bearbeitet werden können oder zumindest terrassiert sind.



Rebbauern, die den ganzen Maschinenpark einsetzen brauchen noch etwa 600 Stunden zur Pflege einer Hektare Reben. Sind diese Voraussetzungen nicht erfüllt, vor allem in den steilsten Lagen, kann der Arbeitsaufwand auf 1000 Stunden steigen. Wie die landwirtschaftliche Beratungszentrale Agridea berechnet hat, bewegen sich die Produktionskosten für den Weinbau, so wie er am Zürichsee die Regel ist, je nach Mechanisierungsgrad zwischen 29'000.- und 42'000.- Franken pro Hektare.

Spricht man mit den Weinbauern, so sagen die meisten, dass es ihnen wirtschaftlich gut gehe. Schwieriger ist die Lage jener Rebbauern, die Trauben produzieren und diese an den Weinhandel oder an eine Genossenschaft liefern. Die Mengenbegrenzung und die Traubenpreise, die heute tiefer sind als noch vor 20 Jahren, lassen eine kostendeckende Produktion kaum mehr zu. Daran ändern auch die Direktzahlungen nichts, die seit 1998 den Bauern zugesprochen werden.

Am Zürichsee gab es immer einige Weinbauern, die ihre Weine selbst kelterten. Seit den 1960er-Jahren haben mehr und mehr Betriebe auf Eigenkelterung umgestellt oder lassen die Weine bei einem Kollegen keltern und können so ihren eigenen Wein anbieten. Heute werden wahrscheinlich zwischen 70 und 80 % der Zürichseeweine von den Weinbauern direkt vermarktet. Sonst sind es nur noch der Volg und einige wenige Weinkellereien, die Weine vom See keltern und in den Handel bringen.



Die Selbsteinkellerer sind zu spezialisierten Betrieben geworden. Viehwirtschaft, Obst- und Ackerbau haben sie aufgegeben. Einige Betriebe haben auf den Rebbau zugunsten anderer Betriebszweige verzichtet. Heute gibt es am Zürichsee nur noch ganz wenige Rebbauern, die neben dem Rebbau noch Vieh halten und Obst- und Ackerbau treiben, so wie es am Zürichsee während Jahrhunderten der Brauch war. Der traditionelle Bauernbetrieb des Zürichseegebiets verschwindet langsam.

## 12. DER MARKT

### GROSSE HERAUSFORDERUNGEN AM WEINMARKT

Fragt man die Weinbauern nach der grössten Herausforderung, vor der sie stehen, so nennen sie fast immer den Absatz der Weine. Die Konsumgewohnheiten haben sich geändert, der Weinkonsum ist rückläufig, von 43,5 Liter im Jahr 2000 auf 35,3 Liter 2015. Weltweit herrscht Überproduktion an Wein. Zollschränken beim Import von Wein wurden abgebaut und gute ausländische Weine sind billig zu haben. Die Generation, die sich einen Weinkeller leistete und regelmässig einige Kartons Wein nach Hause trug, ist älter geworden. Junge Leute kaufen Wein bei Gelegenheit, dann, wenn sie ihn trinken wollen.

Die Weine vom Zürichsee werden lokal am See und in der Stadt Zürich getrunken. Der wichtigste Kundenkreis sind Private. Ihnen müssen die Weinbauern die Weine und den lokalen Bezug näherbringen. Sie tun dies am Tag der offenen Weinkeller am 1. Mai, am Suuser-Sunntig in Stäfa, am Weinpavillon in Meilen, im Kreuzgang des Fraumünsters in Zürich, wenn es heisst, «Zürcher Weine goin' downtown». Jahraus, jahrein finden auf den Weingütern individuell organisierte Führungen und Degustationen statt. Auf dem einen oder anderen Betrieb werden Gäste im Wüstübli oder im Gewölbekeller zu Familienfeiern oder Firmenessen empfangen und an gemeinsam von Restaurants und Weinbauern organisierten Gourmetabenden begleiten Zürichseeweine einkulinarisches Mahl.



Nicht zu vergessen sind die anderen Absatzkanäle, die Gastronomie und der Detailhandel. Weine vom Zürichsee finden sich heute auf den Weinkarten vieler Restaurants, auch auf jenen der besten Adressen. Auch der Volg- und der lokale Coop-Laden, Getränkemärkte und Weinhandlungen geben den Zürichseeweinen den verdienten Platz in ihrem Angebot.



## 13. WEINBAUZENTRUM WÄDENSWIL

MÜLLER THURGAU UND SEINE ERBEN



Am 4. Mai 1891 wurde im Schloss Wädenswil, dem ehemaligen Sitz der Zürcher Landvögte, die «deutsch-schweizerische Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau» eröffnet. Die Institution wurde getragen von 14 Deutschschweizer Kantonen. Ihr erster Direktor war Dr. Hermann Müller-Thurgau, der seine gute Stelle im deutschen Geisenheim aufgab, um die Leitung der neu gegründeten Institution zu übernehmen.

Die noch junge Versuchsstation und Schule wurde 1902 vom Bund übernommen, der Name auf «Schweizerische Versuchsstation für Obst-, Wein- und Gartenbau» geändert. Im gleichen Jahr schenkte ihr der Kanton Zürich den Rebberg an der Sternenhalde in Stäfa. In der Folge wechselte der Name der Institution mehrmals. 1968 in «Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil», 2004 in «Agroscope FAH Wädenswil». 2014 fusionierten alle landwirtschaftlichen Forschungsanstalten des Bundes zu einer einzigen Forschungsanstalt unter der Bezeichnung «Agroscope».

Für die schweizerische Landwirtschaft war es eine schwierige Zeit, als Hermann Müller-Thurgau 1891 die Arbeit in Wädenswil aufnahm. In den Rebbergen verursachten Falscher Mehltau und Reblaus enorme Schäden. Die Qualität vieler Weine war ungenügend, die Ausbildung der Bauern mangelhaft. Die Forschungsanstalt, wie sie hier genannt sei, trug von allem Anfang an entscheidend zur Verbesserung der Verhältnisse in den Rebbergen und Kellern der deutschen Schweiz bei.

Hermann Müller-Thurgau entdeckte den biologischen Säureabbau und züchtete Reinzuchthefen, die für eine bessere Vergärung der Weine sorgten. Vor allem aber brachte er von Geisenheim eine Anzahl neu gezüchteter Rebsorten mit. Aus diesem wurde in Wädenswil der Riesling-Silvaner, zu Ehren seines Schöpfers heute auch Müller-Thurgau genannt, selektioniert. Die Rebsorte verbreitete sich rasch und wurde zur weltweit erfolgreichsten Rebenneuzüchtung und an den Ufern des Zürichsees zur weissen Hauptsorte.

Die bahnbrechenden Arbeiten von Müller-Thurgau fanden eine Fortsetzung. In den 1950er-Jahren setzte sich Ernst Peyer für die Rationalisierung des Rebwerks ein und war massgeblich an der Einführung des Drahtbaus beteiligt. Werner Koblet erforschte die Assimilation der Rebe. Seine Erkenntnisse fanden Eingang in die Laubarbeit. Und Ernst Boller sowie Pierre Basler waren Wegbereiter der umweltschonenden Integrierten Produktion. Forschungsergebnisse aus Wädenswil fanden weltweit Beachtung, so die kontinuierliche Weiterentwicklung der Reinzuchthefen, die heute als Trockenhefen auf dem Markt sind, oder die weltweit erste Identifizierung der Substanz 2,4,6-Trichloranisol als Verursacher des Korktons, des «Zapfens» im Wein, durch eine Forschergruppe unter Hans Tanner.



Im Zuge von Umstrukturierungen und Sparmassnahmen beschloss der Bund, die Weinbauforschung bei Agroscope in Changins zu konzentrieren, die Aktivitäten in Wädenswil zu reduzieren und Ende 2017 die einst geschenkten Rebberge und Gebäude an der Sternenhalde in Stäfa und Wädenswil an den Kanton Zürich zurückzugeben. Seit Anfang 2018 obliegen die Pflege der Reben und die Keltern der Weine dem neu gegründeten Weinbauzentrum Wädenswil, das im Auftrag von Agroscope auch verschiedene Forschungsaufgaben wie die Prüfung neuer Rebsorten oder die Entwicklung neuer Pflanzenschutzstrategien weiterführt.