



Eric Lüthi, Monica Hasler und Hermann «Stikel» Schwarzenbach (von links) präsentieren den ersten gemeinsamen Rauschling-R3 AOC Zürichsee 2008. (Reto Schneider)

Zürichsee-Wein Drei Winzer aus der Region haben gemeinsam einen Rauschling gekeltert

Ein feines Gemeinschaftswerk

Drei Winzer, drei Böden, eine Rebsorte: Entstanden ist ein Wein, der R3-Rauschling von Monica Hasler, Eric Lüthi und Hermann «Stikel» Schwarzenbach als Renaissance einer Zürichsee-Rebe.

Maria Zachariadis

180 Hektaren Weinland gibt es rund um den See, und besonders am rechten Zürichseeufer prägen Rebberge die Kulturlandschaft. Seit je gilt dort der Rauschling als die Rebe vom Zürichsee. Das ist naheliegend: Von den insgesamt 20 Hektaren, auf denen in der Schweiz heute der traditionelle Weiss angebaut wird, liegen immerhin über 12 Hektaren hier, hauptsächlich am rechten Ufer. Es ist den ihrer Heimat

verbundenen Winzern zu verdanken, dass diese alte «Züri-Rebe» vor Jahren ein Comeback feierte. Neben dem Anbau von immer neuen Rebsorten haben diese Winzer über Jahrzehnte stets darauf geachtet, dass zusammen mit den klassischen Zürichsee-Trauben Riesling x Sylvaner und Blauburgunder gerade der allertypischste unter ihnen den Konsumenten in Erinnerung bleibt.

Mit- und nicht gegeneinander

Dass die Zürichsee-Weinproduzenten zusammenspannen und im Miteinander auftreten können, beweisen sie seit 1998 mit der «Fisch-Chochete» in Meilen, wo sie miteinander ihre Rauschlinge zur Degustation anbieten. Seit einigen Jahren treten sie bekanntlich ausserdem jeweils Anfang September im Weinpavillon (siehe Kasten) an ihrem Degustationsanlass auf. Doch nun sind Monica Hasler vom Rütihof in Üriikon, Eric Lüthi aus Männedorf und Her-

mann «Stikel» Schwarzenbach aus Meilen einen Schritt weiter gegangen. «Wir wollten diese edle Sorte pflegen und sie sogar ein wenig «pushen», verrät der Meilemer, der seit 1986 in vierter Generation mit seiner Frau Cécile das Weingut Reblaub führt.

Als Hommage gedacht

Die drei Eigenkelterer beschlossen, in einer Auslese ausschliesslich die schönsten und vor allem nur die kleinen Trauben für die Vinifikation zu gebrauchen. Hinzu kommt, dass dieses Traubengut, das schliesslich im Keller von Hermann «Stikel» Schwarzenbach gekeltert wird, aus unterschiedlichen Lagen stammt. Diese repräsentieren gleichzeitig drei typische Bodenarten am Zürichsee: leichter kieseliges Kalk-Mischboden auf Nagelfluh am Risi-Rain (Hasler), tonig-lehmiger Boden am Latenberg (Lüthi) sowie Sandstein-Verwitterungsboden in der Aebeten (Schwarzenbach). «Jeder Boden liefert den Trauben seine eigenen Aromen», hält Eric Lüthi fest.

Neue Hefe aus 1895er-Rauschling

Doch das Einmalige der Kelterung und das Spezielle des ersten Jahrgangs 2008 ist seine Naturhefe. Jürg Gafner, Mikrobiologe an der Forschungsanstalt Wädenswil, ist es gelungen, alte Hefestämme eines 1895er-Rauschlings aus dem schwarzenbachschen Keller zu isolieren und daraus eine «neue» Naturhefe zu kultivieren. «Diese echte Rauschling-Weinhefe ist wie keine andere an Traube und Gärbedingungen adaptiert, was schliesslich die Harmonie und Vielschichtigkeit des R3 ausmacht», veranschaulicht der Meilemer. Gekeltert wird deshalb ganz traditionell, so wie Moni-

ca-Hasler ihre Philosophie versteht: «Weinkelterung heisst nicht, Weine zu machen, sondern sie entstehen zu lassen.» Seine Kreation R3 sieht das Trio denn auch als Hommage an das Weinbaugebiet Zürichsee und seine typische Rebsorte, weil der Rauschling «Teil der kulturellen Identität des Zürichseegebiets ist».

Der eben erst vorgestellte neue See-Wein, von dem es 2000 Flaschen gibt, lässt sich trinken: In der Nase ein blumiges Bouquet mit frischen Zitrusaromen, im Geschmack die typische mineralische Säure, nur dass sie dezent zart und saftig zugleich daherkommt und gleichwohl viel Stoffigkeit aufweist. Dank seiner Säure und wohl auch wegen der über 100 Jahre alten Hefe lässt sich der Rauschling gut lagern und sollte gemäss seinen Machern zunächst ein bis zwei Jahre auf die Seite gelegt werden. Er wird nur noch besser.

Erste Degustation

Der R3-Rauschling AOC Zürichsee 2008 kann von der breiten Öffentlichkeit erstmals im Weinpavillon degustiert und mit herkömmlichen Rauschlingen verglichen werden. Der alljährlich von den Zürichsee-Winzern organisierte Degustations-Anlass findet erstmals nicht im Ausstellungspavillon der Auto-Graf AG in Obermeilen, sondern im Restaurant Löwen in Meilen statt. Vom 4. bis 6. September (Freitag von 17 bis 20 Uhr, Samstag von 14 bis 20 Uhr und Sonntag von 11 bis 18 Uhr) präsentieren 14 Betriebe rund 150 Weine aus insgesamt 32 Traubensorten. (mz)

Leserbrief

Südanflug-Terror

Zu «Weiterer Tiefschlag für Schneiser» (Ausgabe vom 25. August)

Seit Jahren dulden die Bewohner im Süden des Flughafens die illegalen, weil gesetzwidrigen Südanflüge. Rechtliche Mittel werden ihnen verweigert. Dazu fallen mir Begriffe ein wie «Korruption», «Schurkenstaat», «Gesetzlosigkeit» oder «volksfremde Regierung».

Es ist dem Verein Flugschneise Süd – Nein hoch anzurechnen und beispielhaft, dass bisher keine derberen Aktionen durchgeführt wurden und der Umgangston immer höflich und gesittet war. Dadurch sind auch die betroffenen Anwohner ruhig und besonnen geblieben. Verbunden mit der Hoffnung, der gesetzliche Zustand werde bald einmal wieder hergestellt sein.

Offensichtlich wird man auf legale und anständige Weise von den zuständigen Stellen nicht gehört. Es herrscht eine skandalöse Missachtung der geltenden Gesetze, und es ist eine Riesenfrechheit gegenüber der Bevölkerung. Der Flughafen und die Swiss setzen noch eins drauf und verlangen, ungeniert und zusätzlich, gerade Südanflüge über unseren Wohngemeinden. Also An- und Abflüge!

Die Wut steigt, die Hoffnung schwindet, der Zustand wird unerträglich. Jetzt reift auch in der betroffenen Bevölkerung das moralische Recht, möglicherweise illegale Massnahmen zu ergreifen. Ja, sie wird dazu geradezu genötigt.

René Meier, Oetwil am See

Berichtigung

Nicht im Schützenhaus

Stäfa. Im Artikel «Böses Erwachen nach dem Fest» (Ausgabe vom 22. August) wurde Folgendes geschrieben: «Für Ritz war es nicht das erste Mal, dass sie eine Party veranstaltet hat. Sowohl dieses wie letztes Jahr fand unter ihrer Leitung im Stäfner Schützenhaus Wanne ein Fest statt.» Die Schützengesellschaft Stäfa legt Wert auf die Feststellung, dass diese Feste nicht im Schützenhaus Wanne, sondern im benachbarten Restaurant Wanne stattgefunden haben. (zsz)

Impressum

Seestrasse 86, 8712 Stäfa, Telefon: 044 928 55 55, Fax: 044 928 55 50, redaktion.staefa@zsz.ch

Redaktionsleitung: Benjamin Geiger (Chefredaktor), Michael Kaspar (stv. Chefredaktor), Andreas Schürer (stv. Chefredaktor), Christian Dietz-Saluz (Leiter Regionalredaktion), Peter Hasler (Sportchef)

Produktion/Druck: Leitung: Samuel Bachmann, Telefon 044 928 54 15, sbachmann@zsz.ch. Druck: DZO Druck Oetwil a. S. AG

Verlag: Zürichsee Presse AG, Seestrasse 86, 8712 Stäfa, Verlagsleitung: Barbara Tudor. Abonnement: Telefon: 0848 805 521, Fax: 0848 805 520. abo@zsz.ch. Preis: Fr. 318.– pro Jahr; E-Paper Fr. 159.– pro Jahr.

Inserate: Publicitas AG, Seestrasse 79, 8712 Stäfa, Telefon: 044 928 55 11, Fax: 044 928 55 00. Leitung: Jost Kessler. staefa@publicitas.com

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Texten, Bildern und Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

Anzeige 038.253289

WEINPAVILLON

Grosse Weine vom Zürichsee

4. bis 6. September 2009 im Löwen/Meilen

Freitag, 17.00 – 20.00 Uhr
Samstag, 14.00 – 20.00 Uhr
Sonntag, 11.00 – 18.00 Uhr
www.zuerichseewein.ch

Oetwil am See Vernissage in der Galerie Artstobe

Markige Männer und die eleganten Frauen

Der Holzkünstler Richi Merk und die Malerin Ursula Hablützel feierten am Samstag die Vernissage. Ihre Ausstellung dauert bis 6. September.

Am Samstagnachmittag, zu Beginn der Vernissage der beiden Künstler Ursula Hablützel aus Hintereg (Acrylbilder) und Richi Merk aus Oetwil (Holzskulpturen), wählte sich das Publikum auf einem schön belebten Gelände: Aus den Fenstern des Wohnhauses nebenan blickten die Holzfiguren von Richi Merk, bunt bemalt und sehr lebendig, und auf dem Eingangplatz begrüßten drei Stammtischbrüder mit Zeitung und

Weingläsern in der Hand die Besucherinnen und Besucher. Es herrschte unter den über 200 Besuchern gleich eine lockere Stimmung. Die Begrüssungsansprachen durch die Egger Pfarrerin Ake de Groot und die Männedorfer Gemeindepräsidentin Heidi Kempin ehrten die Kunstschaffenden mit erhellenden Worten über ihr Tun.

Markig und elegant

Die Hinteregger Malerin und Autorin von Kurzgeschichten, Ursula Hablützel, hat sich den Frauendarstellungen verschrieben. In Ihren Werken verwendet sie kräftige, ausdrucksstarke Farben und lässt die Frauen meist in paradiesisch-floraler Umgebung leben. Es sind elegante Frauen, meist mit grossen Hü-

ten, wie aus einer noblen Epoche, in der noch Stil und Eleganz das bürgerliche Leben prägten.

Die meisten Werke von Richi Merk sind originelle, verspielte und witzige Figuren aus Holz, die ausschliesslich mit der Kettensäge bearbeitet wurden. Das Spiel mit den verschiedenen Strukturen macht diese Holzverarbeitungsvariante besonders reizvoll. Die Kettensäge gibt den Gesichtern einen starken, charakterlichen Ausdruck. Verstärkt wird dieser Effekt durch die liebevolle Bemalung der Figuren. Merks Atelier befindet sich auf dem Appisberg-Areal in Männedorf.

Ausstellung in der Artstobe im Schachen 162, Oetwil am See. Bis 6. September: Donnerstag und Freitag 16 bis 21 Uhr, Samstag 14 bis 21 Uhr, Sonntag 11 bis 19 Uhr.



Richi Merk in seiner hölzernen Stammtischrunde und die Malerin Ursula Hablützel mit Frauenporträt. (zvg)