



Chefönologe Urs Zweifel von der gleichnamigen Weinkellerei in Zürich-Höngg verarbeitet neben dem eigenen Traubengut auch jenes von Landolt, Grün Stadt Zürich und Wegmann gemäss deren «Rezepturen».

Weinstadt Zürich World Class. Swiss Made.

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

«Zürich – World Class. Swiss Made», lautet der neue Slogan, mit dem «Downtown Switzerland» für sich selbst wirbt. Ob das auch für den Wein der «Little Big City» gilt? Marc Landolt von der Weinhandlung Landolt in der Enge lächelt nur nachsichtig: «Fragen Sie einmal den Zürcher Gastronomen Markus Segmüller, wie viele Cüpli Stadt Zürich Brut er in seinen In-Lokalen täglich umsetzt: Die Zahl spricht für sich.»

Dank Marc Landolt und dessen «Erzrivale» Walter Zweifel von der Weinkellerei Zweifel in Höngg gibt es wieder rund 13,5 Hektaren Reben auf Stadtgebiet. Das war nicht immer so. Als der Kanton Zürich im Kampf gegen die Reblaus vor gut 120 Jahren mit der Führung einer Rebstatistik begann, zählte die Stadt Zürich zwar noch stolze 400 Hektaren Reben. Doch in der Folge verschwanden fast alle Rebberge auf Stadtzürcher Boden.

«Dann kam die Wende», erklärt Walter Zweifel. «Mein Grossvater, der Kantonsrat Heiri Zweifel, verhandelte ab 1953 mit der Stadt und hatte Erfolg. Es gelang ihm, einen Grossonkel von Marc Landolt, den damaligen Stapi Emil Landolt, davon zu überzeugen, brachliegende Rebflächen für den Rebbau auszuscheiden, was bei steigendem Wohnungsbedarf und entsprechenden Grundstückspreisen nicht selbstverständlich war.»

Die Stadt ging mit gutem Beispiel voran und legte 1968 den ersten neuen Rebberg auf Stadtgebiet am Chillesteig Höngg an. Seither wächst dort der offizielle Stadtwein, der bei Empfängen und Banketten des Stadt- oder Gemeinderates kredenzt wird. Bewirtschaftet werden die Reben vom Juchhof von Grün Stadt Zürich, die Kelterung der Trauben obliegt Zweifel, und die Qualität des Weins überwacht der Stadtrat in corpore.

Zu einem wahren Rebboom kam es in den Siebziger- und vor allem Achtzigerjahren. Damals wurden über zehn Hektaren wieder mit Reben bepflanzt, und zwar nicht nur in Höngg, sondern auch in den Quartieren Enge, Hottingen und Riesbach. Der neunte und bisher letzte Rebberg wurde 2003 unterhalb der Waid in Wipkingen vom vierten «Stadtwinzer», Daniel Wegmann vom Obsthaus Wegmann in Höngg, angelegt.

Ob es noch einen zehnten Rebberg bei der Kirche Fluntern geben wird, ist ungewiss, nachdem der Stadtrat das bereits genehmigte Projekt wegen eines Rekurses wieder zurückgezogen hat. Doch das Komitee Pro Rebberg Fluntern gibt nicht auf und kämpft weiter für seinen eigenen Rebberg. Und so ist es durchaus möglich, dass Zürichs Südfanke schon bald wieder fast wie in guten alten Zeiten mit Reben bestockt ist.

Ausgesuchte Weine



Zürcher Stadtwein Räuschling Chillesteig Höngg 2013

Zürich AOC
Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten mit Noten von Gras; mittelgewichtig, rassige Säure, dezente Bitterkeit im Abgang; rassiger, frischer Wein (11.5% Vol.). Passt zu Salbeiblättern im Bierteig, Süsswasserfisch, Kutteln nach Zürcherart.
16,5 Punkte, Fr. 17.40
Grün Stadt Zürich, Gutsbetrieb Juchhof
www.stadt-zuerich.ch/gsz



Höngg Pinot noir Spätlese 2010

Zürich AOC
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit dezenten Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; eleganter, stilvoller Wein (13% Vol.). Passt zu Zvieriplättli, Pastetli, Zürcher Geschnetzeltem.
17 Punkte, Fr. 19.80

Zweifel Weine, Weinkellerei Zweifel & Co. AG

www.zweifelweine.ch

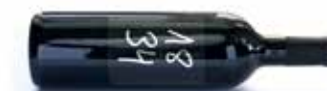


Höngger Gamaret vom Frankental 2011

Zürich AOC
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten; mittelgewichtig, kräftige Säure, feines, weiches Tannin; schöner, attraktiver Wein (12% Vol.). Passt zu Linsengerichten, Gehacktem mit Hörnli, Grilladen.
16,5 Punkte, Fr. 18.50

Obsthaus Wegmann

www.obsthaus-wegmann.ch



1834 Stadt Zürich Zweigelt Merlot 2011

Zürichsee AOC
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, strenges Tannin, lang; markanter, charaktervoller Wein (13% Vol.). Passt zu Kalbshaxen, Rindsschmorbraten, Sommerbock.
17,5 Punkte, Fr. 35.-

Landolt Weine AG

www.landolt-weine.ch

Das Stichwort zum Wein

Zürich Wineport

«Zürich Wineport», lautet das Motto der diesjährigen Ausgabe von **Mémoire & Friends**, der grössten Ausstellung von Schweizer Weinen. Die Organisatoren der Ausstellung haben sich dabei vom Zürcher Hafenkran inspirieren lassen, der in diesem Sommer in der Limmatstadt für Schlagzeilen sorgt.

Zürich ist ein wichtiger Weinhafen. Zwar wird der meiste Schweizer Wein im Westen des Landes erzeugt, entfallen doch zwei Drittel der gesamten Rebfläche der Schweiz allein auf die drei Weinbaukantone Wallis, Waadt und Genf. Getrunken wird jedoch ein Grossteil des Weins in der «Greater Zurich Area». Nicht umsonst ist Zürich bei in- und ausländischen Weinproduzenten so beliebt für Weinpräsentationen.

Im Jahr des Zürcher Hafenkran greift Mémoire & Friends die Ideen der Initianten des umstrittenen Kunstprojekts zürich transit maritim auf und spinnt sie ein wenig weiter. Was, wenn das 1954 hochaktuelle Projekt eines transhelvetischen Kanals, der die Rhone mit dem Rhein verbunden hätte, verwirklicht worden wäre? Würden heute an der Schifflände in Zürich Weinfässer aus Genf oder von noch weiter her abgeladen?

Immerhin war der Canal d'Entreroche, der die Wasserscheide zwischen Nordsee und Mittelmeer überwindet, schon im 17. Jahrhundert erbaut und für den Weintransport bis Solothurn genutzt worden. Man hätte nur noch ein paar schiffahrtsuntaugliche Wasserkraftwerke abreißen, Dutzende von Schleusen bauen und unzählige zu tiefe Brücken höher legen müssen, und Zürich Wineport wäre Wirklichkeit geworden.

Aber auch ohne transhelvetischen Kanal wird Zürich alljährlich am letzten Montag im August zum Weinhafen der ganzen Nation. Die seit 2009 durchgeführte Ausstellung Mémoire & Friends ist heute einer der wichtigsten Anlässe der Schweizer Weinszene. Unter den Ausstellern figurieren alle 54 Mitglieder des Mémoire des Vins Suisses und deren rund 100 Freunde. Aber auch KOCHEN ist mit einem eigenen Stand dabei.

Andreas Keller

Mémoire & Friends Der Treffpunkt der Schweizer Weinszene

Swiss Wine Grand Tasting
Kongresshaus Zürich, 8002 Zürich
Montag, 25. August 2014, 11.00–19.00 Uhr

Transhelvetic Party
Schloss Sihlberg, 8002 Zürich
Sonntag, 24. August 2014, 16.00–24.00 Uhr

Infos und Tickets:
www.memoire-and-friends.ch



Bald wird der imposante Hafenkran am Zürcher Limmatquai Weinlieferungen aus der ganzen Schweiz für Mémoire & Friends abladen. / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch



Fruchtiges aus der Flasche

Sirup ist längst den Kinderschuhen entwachsen. Auch Erwachsene schätzen die fruchtig-süssen Einmachschätze in unterschiedlichster Form. Wir stellen Ihnen vier Produzenten vor, für die Sirup und andere Einmachspezialitäten eine Herzensangelegenheit bedeuten.



Zuckerpeitsche:

Jeder Sirup ein «Fräulein»

Christian Eckert ist der Initiator der «Zuckerpeitsche», welche 2013 gegründet und deren Start teilweise mittels Crowdfunding (100-days.net) finanzierte wurde. Ihn fasziniert Sirup, weil dieser oft unterschätzt und als Kindergetränk abgetan wird. Er möchte deshalb das Image des Sirups entstauben. Sirup soll «funky» sein und auch Erwachsene ins Schwärmen bringen, egal ob mit Wasser aufgegossen oder als Zutat in einem Cocktail. Chris sagt über seine «Zuckerpeitsche»: «Sie ist eine Sirupmanufaktur, die eine Familie von verschiedenen «Fräuleins» umfasst. Jede dieser Damen repräsentiert eine andere Geschmacksrichtung. 1 Rosie steht für Rhabarber-Tonkabohne 2 Frida für Mate, Lilly für Zitrone und Fräulein Julia für Sauerkirsche. Die Philosophie von «Zuckerpeitsche» ist es, vorzüglichen Sirup herzustellen, kombiniert mit ästhetischem Anspruch an Flasche und Etikette. Eine «Zuckerpeitsche» soll optisch wie kulinarisch im täglichen Gebrauch Freude bereiten.»

Erhältlich sind die Sirupe im Online-Shop von youngdesignersmarket.ch oder direkt bei Christian Eckert sirup@zuckerpeitsche.ch

Chratte Chuchi: Sirup und viel mehr

Vor gut 20 Jahren kehrte der gelernte Konditor-Confiseur Beat Urech der Lebensmittelindustrie den Rücken, um die «Chratte Chuchi» zu gründen und in der heimischen Küche Pesto, Konfitüren und Marinaden herzustellen. 2003 stieg auch seine Frau Charlotte Eckert Urech voll ins Geschäft ein. Heute umfasst das «Chratte Chuchi»-Sortiment rund 100 Produkte, darunter auch 13 Sirupe. Diese entstanden eher beiläufig als Ergänzung des Sortiments und enthalten – wie die Konfitüren und Gelees – keine Zitronensäure, sondern ausschliesslich den Saft frischer Zitronen. Uns haben die Sorten 3 Rhabarber-Himbeere, 4 Ingwer-Minze sowie der 5 Rosensirup aus Damascener Rosen besonders gut gefallen, um nur einige der originellen Kombinationen zu nennen. Diese und weitere Einmachschätze aus der «Chratte Chuchi» kann man jedoch nicht nur auf den Internet-Seiten, sondern von April bis Dezember (ausser am Montag) auf dem Luzerner Wochenmarkt am Stand von Urechs entdecken. Auf der Homepage findet man zudem eine ausführliche Händlerliste. chrattechuchi.ch



Le Sirupier de Berne: Der Pionier

Vor mehr als 30 Jahren begann Mathias Wirth senior Sirup zu produzieren, und zwar als Erstes den Holunderbeerensirup, der bis heute ein Bestseller ist. Inzwischen hat sein Sohn Mathias Wirth junior das Geschäft übernommen und Wirth senior ist nur noch auf dem Berner Münsterberg-Märit anzutreffen, um seine geliebten Sirupe zu verkaufen. Rund 40 Sorten umfasst das Sortiment: Klassiker wie Granatapfel, Holunder oder Himbeer, aber auch klingende Kreationen wie 6 «Elfen» (Zitronengras, Zitronenmelisse, Fenchel und Anis) 7 «Besser aus Ystee» (Johannisbeersaft, Lindenblüten und Eukalyptus), «Troll» (Tannentriebe, Holunderblüten, Waldmeister und Johannisbeersaft) oder sowie Sirup-Raritäten wie Bergamotte oder Tannentrieb. Ergänzt wird das Sortiment mit Sirupsorten zum Aromatisieren von 8 Kaffee oder Tee. Wirth fasst die Philosophie des «Sirupier de Berne» so zusammen: «Den vollen Geschmack von Obst, Blumen, Gewürzen und Kräutern mit Zucker haltbar machen». Dabei greift er natürlich am liebsten auf Lieferanten aus der Region zurück. Seine Sirupe haben jedoch längst den Weg über die Berner Grenzen hinaus gefunden und sind von der West- bis in die Ostschweiz und von Basel bis ins südliche Tessin erhältlich. www.sirupier.ch

Haltbarmacherei: Zeitloser Genuss

Der Zürcher Roman Treichler ist der Gründer und Inhaber der «Haltbarmacherei». Der gelernte Bankkaufmann und Koch produziert im Einmannbetrieb neben 18 Sorten Sirup auch Konfitüren, Limonade und Schnaps. Die Sirupe entstehen aus nur wenigen Zutaten, die die Natur hergibt, weshalb Treichler auch keine Zitronensäure für seine biozertifizierten Sirupe verwendet. Ganz nach der Philosophie: Qualität und Geschmack kompromisslos natürlich belassen, in traditioneller Handarbeit haltbar machen und zeitlosen Genuss bewahren. Und dies spürt man auch, wenn man die Sirupe von Treichler genießt, von denen uns die Sorten 9 Quitten, 10 Hibiskus und 11 Thymian-Zitrone, Lavendelblüten, besonders gefallen haben. Neben der eigenen Produktion bietet Treichler aber auch die Lohnverarbeitung von Früchten an. Erhältlich sind die Sirupe im Glaceladen Rotbuch in Zürich-Wipkingen, in diversen Bioläden oder direkt über www.haltbarmacherei.ch

Alkoholfreies für heisse Tage

Erdbeer-Frappee

Ergibt 3 Portionen

250 g Erdbeeren
1 dl Rhabarber-, Erdbeer- oder Rosensirup
2 Kugeln Vanilleglace
1 Becher Vanillejoghurt (180 g)
1 dl Milch

1 Die Erdbeeren rüsten und halbieren.
 2 Mit dem Sirup, der Glace, dem Joghurt, und der Milch in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Sofort in vorgekühlte Gläser füllen.



Sommerbrise

Ergibt 2 Portionen

200 g Wassermelone, gerüstet und entkernt gewogen
1 dl Grapefruitsaft
1 dl Rosen-, Holunderblüten- oder Hibissusirup
5 Eiswürfel

1 Die Melone in Würfel schneiden.
 2 Melone, Grapefruitsaft, Sirup und Eiswürfel in den Mixbecher geben und fein pürieren. In Gläser füllen und nach Belieben mit etwas kaltem Mineralwasser auffüllen.



Exotik-Traum

Ergibt 2 Portionen

1½ dl Exotik-Fruchtsaft
1 dl Orangensaft
½ dl Zitronensaft
½ dl Elfen-, Zitronen- oder Ingwersirup
4 Eiswürfel

1 Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig schütteln. In vorgekühlte Gläser sieben und sofort servieren.

