

## Inhaltsverzeichnis 21.07.2009

Lieferschein-Nr.: 4859373  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 2  
Total Seitenzahl 3

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

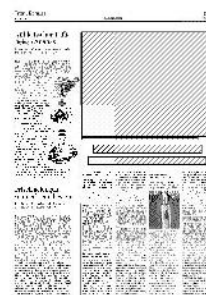
|            |  | <b>Auflage</b> | <b>Seite</b> |
|------------|--|----------------|--------------|
| 19.07.2009 | SonntagsZeitung<br><i>Ein berauschendes Trio</i> | 202'141        | 1            |

# Ein berausches Trio

Drei Böden, eine Rebsorte, ein Wein: Drei Zürcher Winzer verhelfen dem Räsching zu einem bemerkenswerten Comeback



So schmeckt das Leben am Zürichsee: Monica Hasler, Eric Lüthi und Hermann «Stikel» Schwarzenbach stossen mit ihrem R3 an



Argus Ref 35894570

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT)  
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Räuschling. Könnte man ihn besser benennen, diesen zartfruchtigen, säurebeschwingten Weisswein, der hauptsächlich am rechten Zürichseeufer wächst und zu Seefisch gehört wie das Feuerwerk zum Züri-Fäscht? Unbeschwertheit und Lebenslust klingt in seinem Namen an. Und obwohl sich Räuschling vermutlich vom robusten Laubwerk der Rebe herleiten lässt, das im Wind besonders heftig zu rauschen pflegt, geht nicht fehl, wer dabei an den Genuss, an den leichten, beflügelnden Rausch denkt.

Noch vor 130 Jahren war der Räuschling, auch Zürirebbe genannt, neben dem Elbling die dominierende Sorte in den damals weitläufigen Weinbergen entlang dem Zürichsee. Der Einfall der Reblaus, die zunehmende Verbauung und die Änderung der Konsumgewohnheiten liessen die Rebfläche drastisch schrumpfen. Der Räuschling drohte zu verschwinden.

### Ein paar wenige Weinbauern hielten der Sorte die Treue

Heute aber erlebt der filigrane Weisse eine erfreuliche Renaissance. Zum einen ist dafür die Forschungsanstalt in Wädenswil verantwortlich. Sie wusste ertragsbeständigere Rebstöcke zu züchten. Zum anderen hielten ein paar wenige Weinbauern der Sorte über Jahrzehnte die Treue.

Wollte man einem dieser Räuschling-Retter ein Denkmal setzen – es würde bei der Reblaus in Obermeilen stehen. Hier lebt und winzert die Familie Schwarzenbach. Hermann «Stikel» Schwarzenbach führt das Weingut zusammen mit seiner

wifen Frau Cécile in vierter Generation. Letztes Jahr wurde ein topmoderner, funktioneller neuer Keller erbaut. Zu dessen Eröffnung luden die beiden zu einer sensationellen Degustation ein: 27 Meilemer Räuschlingjahrgänge aus 110 Jahren konnten verkostet werden.

Die Zeitreise vollzog sich in zwei Etappen. Zunächst ging es von 1959 zurück nach 1895. Dann startete man 1962 und schlürfte sich durch bis zum Jahrgang 2005. Die jeweiligen Flaschen hatten die Schwarzenbachs regelmässig zur Seite gelegt, und Vater Hermann Schwarzenbach verfügte über lückenlose Aufzeichnungen zu Öchslegraden, Säurepromillen und Erträgen – zurück bis ins Jahr 1931.

Nicht alle Weine kamen in gleich guter Verfassung in der Gegenwart an. Doch die meisten wurden von der dem Räuschling eigenen rieslingähnlichen, mineralischen Säure fabelhaft konserviert. Vor allem glänzte der Methusalem, der 1895er, mit einem Duft nach Bratäpfeln und einer nussigen, trockenen Sherrynote. Klares Fazit nach dieser umfangreichen Degustation: Ein gelungener Räuschling vermag gut zu altern.

Angesichts dieses Reifepotenzials erstaunt es nicht, dass Stikel Schwarzenbach mit seinem besten Wein aus der Meilemer Lage Seehalde im «Mémoire des Vins Suisses», der Schatzkammer des Schweizer Weins, vertreten ist. Bei diesem Projekt, das die Entwicklung von ausgewählten heimischen Erzeugnissen Jahr für Jahr verfolgt und dokumentiert, ist nur die Elite vertreten.

Stikel Schwarzenbach ist ein offener Weingeist und scheut die Konkurrenz nicht. Mit schel-

mischem Vergnügen stellt er seiner grossartigen Seehalde eine Art Über-Räuschling zur Seite: den R3, erzeugt in Zusammenarbeit mit seinen Winzerkollegen Eric Lüthi und Monica Hasler. Vom ersten, eben vorgestellten Jahrgang 2008 gibt es 2000 Flaschen, die zu gleichen Teilen von den drei Weingütern verkauft werden. Das Terroir-Puzzle des Zürichsees – es reicht vom Sandstein-Verwitterungsboden über Lehmboden bis zu kieseligem Kalk auf Nagelfluh – hat sich darin zu einem einzigartigen Wein verschmolzen.

### Der Clou: Der Most wurde mit einer «Mumienhefe» vergoren

Alle drei Winzer brachten die besten Trauben der drei Lagen Aebleten (Meilen), Lattenberg und Risi-Rain (Stäfa) zur schonenden Vinifikation in den schwarzenbachschen Keller. Der Clou der Kelterung bestand darin, dass der Most mit Naturhefen vergoren wurde. Nicht mit irgendeiner Naturhefe, sondern just mit jener «Mumienhefe», die der Mikrobiologe Jürg Gafner von der Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil aus den alten Hefestämmen des 1895er-Räuschlings vermehren konnte. Beste Voraussetzungen also, um dem R3 ein langes Leben zu prophezeien. Derart weit will sich das wackere Winzer-Trio aber nicht aus dem Fenster lehnen. Produzent Eric Lüthi formuliert

das Ziel des R3-Projekts bescheiden: «Wir versuchen damit, die Zürichsee-Stimmung in der Flasche einzufangen.»

Ziel erreicht, ist man geneigt zu sagen. Denn wer ein Glas R3 trinkt, hört tatsächlich das Rauschen der Blätter im frischen Wind und sieht die sich kräuselnden Wellen.

### Ein gelungenes Gemeinschaftswerk

**Der Räuschling R3, von drei Zürichsee-Winzern erzeugt, hat ein grosses Alterungspotenzial**



Die Weinbauern Stikel Schwarzenbach, Eric Lüthi und Monica Haster haben gemeinsam den Räuschling R3 hervorgebracht. Vom Jahrgang 2008, AOC Zürichsee, gibt es 2000 Flaschen, die zu gleichen Teilen von den drei Weingütern verkauft werden. Unsere Degustationsnotiz: Blumiges Bouquet mit frischer Zitrusaromatik; im Geschmack viel Stoff, saftig, gradlinig, zarte mineralische Säure; aromatischer, langer Abgang. Ein toller Räuschling, der wunderbar zu Egli, Felchen und anderen Seefischen passt. Für 28 Franken ist er direkt erhältlich bei:

- Weingut Rütihof, Üriikon, Tel. 044 926 37 54 oder über [www.weingut-ruetihof.ch](http://www.weingut-ruetihof.ch)
- Lüthi Weinbau in Männedorf, Tel. 044 920 49 23 oder über [www.luethiweinbau.ch](http://www.luethiweinbau.ch)
- Weinbau Schwarzenbach in Meilen, Tel. 044 923 01 25 und [www.reblaube.ch](http://www.reblaube.ch)

Argus Ref 35894570