

## Inhaltsverzeichnis 31.07.2012

Lieferschein-Nr.: 6716132  
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>
30.07.2012 Schaffhauser Nachrichten <i>Die Schwarzenbachs, der Räuschling und mehr</i>	22'228	1



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'228  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 4  
Fläche: 73'844 mm<sup>2</sup>

## Landwirtschaft heute (III) Die Weinbauern

# Die Schwarzenbachs, der Räuschling und mehr

VON KARL HOTZ

**Selbstkelterer** mit viel Eigeninitiative haben im Schweizer Weinbau eine gute Zukunft.

**MEILEN** Die Goldküste des Zürichsees hat ein ideales Klima für Reben – ist aber auch ideal für schöne und darum sehr teure Wohnlagen. «Natürlich geht das nicht immer problemlos», sagen Cécile und Hermann «Stikel» Schwarzenbach, die zusammen mit ihrem Sohn Alain einen Weinbaubetrieb in Meilen betreiben. Auf gut sieben Hektaren bauen sie ein Dutzend Rebsorten an.

Die Schwarzenbachs gehören zu den Selbstkelterern, die vom Weinstock bis zum Vertrieb alles im eigenen Haus erledigen. Die alte Zürcher Sorte Räuschling, Riesling-Silvaner und der Blauburgunder sind ihre Hauptsorten, Completer, Sauvignon blanc, Pinot gris, Lemberger und andere ergänzen das Sortiment. Etwa 4500 Kunden sind in der Kartei, fast drei Dutzend Restaurants haben Schwarzenbach-Weine auf ihrer Karte.

**Viel Wert auf die gute Vermarktung legen**

Der innovative Betrieb – Schwarzenbach experimentierte beispiels-

weise schon vor 25 Jahren als einer der Ersten mit Cuvées – ist seit jeher sehr aktiv am Markt. «Guten Wein können viele machen», hat Schwarzenbach, festgestellt «aber beim Vertrieb hapert es leider oft.» – «Schaffhausen mit seinem Blauburgunderland ist da ein Vorbild», ergänzt seine Frau Cécile, die seit zwei Jahren im Vorstand des Branchenverbandes Zürcherwein sitzt. «In dieser Form gibt es bei uns nichts.» Manchmal würde sie sich etwas mehr Unterstützung von der Politik wünschen: «So etwas wie die Wiiprob im Kreuzgang wollten wir im Zürcher



Typisch für den Zürichsee: Die Reblagen sind oft mitten in den Wohngebieten der Goldküste.

Bild Karl Hotz



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'228  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 4  
Fläche: 73'844 mm<sup>2</sup>

Stadthaus oder im Grossmünster durchführen – keine Chance», stellt sie bedauernd fest.

Schon früh war die Reblaub – so heissen das Stammhaus und die Internetseite – darum im Netz präsent. «Inzwischen haben wir eine bis zwei Bestellungen pro Tag über die Website», freut sich Cécile Schwarzenbach. Oder, ein anderes Beispiel, auch beim Mémoire des Vins Suisse sind die Schwarzenbachs Mitglieder. Dabei handelt es sich um eine Art flüssiges Museum, dem rund 50 Winzer aus der ganzen Schweiz – darunter auch das Bad Osterfingen und das Weingut Baumann (Oberhallau) – ihre besten Flaschen zur Verfügung stellen, um die Qualität der Schweizer Weine über die Jahre zu dokumentieren. Unter anderem mit ihrem jährlichen Anlass «Mémoire & friends» (dieses Jahr am 27. August im Zürcher Kongresshaus) hat sich die Institution auch zu einem Marketinginstrument erster Güte entwickelt. Ein anderes Beispiel ist der sogenannte Weinpavillon, an dem in Meilen etwa ein Dutzend Weinbauern ihre Gewächse präsentieren. «Das hat sich über zehn Jahre gut entwickelt. Heute lohnt sich das für alle Teilnehmer», gibt Schwarzenbach ein weiteres Beispiel. Die Liste ihrer Aktivitäten für den Wein ist fast endlos.

Das ist natürlich auch mit Arbeit verbunden. «Wir haben unseren Betrieb kürzlich analysieren lassen: PR und Kundenbetreuung entsprechen einem 100-Prozent-Pensum», sagt Cécile Schwarzenbach.

#### Einheimische Weine im Trend

Dass die Goldküste auch ein begehrtes Wohngebiet ist, macht, wie erwähnt, wenig Probleme: «Das Verständnis der Gemeinden für die Bedürfnisse der Weinbauern ist gut», so Hermann Schwarzenbach. «Unbebaute Flächen werden, auch von den Einwohnern, immer mehr geschätzt.» – «Zudem sind Neuzuzüger extrem an ein-

heimischen Weinen interessiert. Sie wollen viel über Anbau, Arbeiten im Weinberg, Traubensorten und so weiter wissen», ergänzt seine Frau. «Den Gästen Gewächse aus der unmittelbaren Nachbarschaft anbieten zu können, ist beliebt.»

Zudem ist der Trend zurück zu den einheimischen reinsortigen Weinen unverkennbar, stellen die Schwarzenbachs fest. «Wie machen deutlich weniger Cuvées als auch schon. Es ist auch nicht mehr so spannend, seit es alle machen», meint Schwarzenbach. «Charonnay und all die Weine mit kräftigen Holztonen sind gottlob! auch ein wenig vorbei», ergänzt Cécile Schwarzenbach. Neben Riesling-Silvaner und Pinot noir – im Barrique ausgebaut – pflegt die Reblaub vor allem den Rauschling, eine alte Sorte, die am Zürichsee nach langer Vernachlässigung wieder im Aufwind ist. Rauschling ist allerdings schwierig zu pflegen und muss gut aussortiert werden. «2011 mussten wir fast die Hälfte der Trauben herausschneiden», gibt Hermann Schwarzenbach ein Beispiel. «Und wenn der September nass ist, platzen die Beeren auf, und wir müssen sie von Hand einzeln aussortieren.»

Eine ganz besondere Spezialität ist darunter der R3 – «der Zwa» von Ruedi Baumann und Michael Meyer war dabei ein Vorbild», sagt Hermann Schwarzenbach. Es handelt sich um eine Cuvée von Schwarzenbach, Monica Hasler Bürgi (Uerikon) und Eric Lüthi (Männedorf) mit drei Rauschlingen aus ganz unterschiedlichen Böden. «Wir nehmen dazu nur die besten der besten Trauben. Eine Naturhefe, die wir aus einem Schwarzenbach-Rauschling aus dem Jahre 1895 isoliert haben, gibt dem Wein zudem einen besonderen Geschmack», kommt Hermann Schwarzenbach fast ein wenig ins Schwärmen.

#### Von vier Hektaren kann man leben

Die Frage nach den Subventionen stellt sich bei der heutigen Landwirtschaft automatisch. Hermann Schwarzenbach winkt ab: «Wir erhalten Ökobeiträge und Zuschläge für Hanglagen mit mehr als 50 Prozent Neigung. Das ist alles. Vor allem Letztere sind wichtig, denn da muss man die Hänge terrassieren. Da ist der Aufwand deutlich grösser.»

Aber Schwarzenbach will nicht jammern. Nur etwas ärgert ihn. «Potenzielle Rebflächen werden nicht genutzt, weil ein Bauer, der sie einmal mäht und sonst brachliegen lässt, mehr kassiert als für eine Pacht.» Zum eigenen Betrieb: Von den sieben Hektaren Rebland könne man als Weinbaubetrieb gut leben. Ab etwa 4 Hektaren biete ein Betrieb ein Auskommen. Die Schwarzenbachs keltern zudem noch für Dritte, die dann den fertigen Wein unter eigenem Namen verkaufen.

Wenn er sich etwas wünschen dürfte, wäre es etwas mehr Unterstützung bei der Vermarktung. «Deutsche, Österreicher und Italiener können ihre Weine mit staatlicher Unterstützung in der Schweiz bewerben – wir müssen fast alles selber machen.» Gattin Cécile ergänzt leicht ironisch: «Es wäre schon nett, wenn man nicht alles auf privater Basis machen müsste.» Zugleich lobt sie aber auch die Auftrittsmöglichkeit an der Expovina als gutes Beispiel.

Sie hätte noch einen Wunsch: «Einheimische Weine sollten in den Restaurants etwas mehr auf die Karte kommen, auch wenn die Margen etwas geringer sind als bei ausländischen Weinen, die im Ankauf teilweise 5 Franken kosten.» Mit Preisen von 13 bis 28 Franken sei man sonst im Direktverkauf an die Kunden durchaus bei den Leuten – «das ist vergleichbar mit gleichwertigen Gewächsen bei Coop und anderen», stellt sie fest.

Bisher erschienen: Landwirtschaft, permanent im Umbruch (17.7).  
Die Käserei im Toggenburg (26.7).



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'228  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.3  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 4  
Fläche: 73'844 mm<sup>2</sup>



Hermann «Stikel», Cécile und Alain Schwarzenbach in der Stube ihres alten Weinbauernhauses Reblaub in Meilen.

Bild zvg

## Weinbau: Einige Angaben zum Rebbau

**697 Millionen Franken** betrug laut Angaben des Bundesamtes für Statistik der Ertrag im Schweizer Weinbau.

**Schaffhausen** steuerte dazu knapp 19 Mio., Zürich 25,6 Mio. Franken bei.

**Fläche:** Laut der Arealstatistik hat die Fläche für den Rebbau eher zugenommen. Der Grund: Wiesen- und Ackerland, nicht zuletzt an Hanglagen, wurden in Rebland umgewandelt. Im Wallis und in der Westschweiz ging dieser Wandel oft auch auf Kosten des Obstbaus.