

Inhaltsverzeichnis 01.06.2015

Lieferschein-Nr.: 8875795
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 0
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
31.05.2015	NZZ am Sonntag / Stil <i>Stützpunkt für Schweizer Weine</i>	135'805	1



Stützpunkt für Schweizer Weine

Wein-Keller Von Peter Keller

Wer in ausländischen Restaurants die Weinkarten studiert, stellt schnell fest, dass den regionalen Produkten der gebührende Platz eingeräumt wird: In Südtirol werden Südtiroler Weine serviert, in der Provence sind es provenzalische Spezialitäten. In der Schweiz dagegen haben die einheimischen Tropfen einen schweren Stand und sind unter- oder gar nicht vertreten. Vielfach sind die Karten mit mittleren oder schlechten Qualitäten bestückt.

Doch keine Regel ohne Ausnahme: Die Wirtschaft Neumarkt in Zürich macht sich für Schweizer Gewächse besonders stark und ist neuerdings ein Stützpunkt des Mémoire des Vins suisses (MDVS). In dieser Vereinigung sind über 50 Spitzenproduzenten aus allen sechs Anbauregionen des Landes vertreten. Das Restaurant baut das Schweizer Angebot weiter aus und bezieht jedes Jahr Weine von min-

destens 30 MDVS-Winzern. «Ich glaube an die Schweizer Gewächse und will qualitätsbewussten Produzenten eine Plattform bieten», sagt Pächter René Zimmermann zu seiner Motivation. Das Mémoire will mittelfristig in anderen Schweizer Städten ebenfalls eine Zusammenarbeit mit Restaurants eingehen.

In Zürich machen die einheimischen, teilweise älteren Gewächse gut die Hälfte des Sortiments aus. Bei den Weissen lohnt es sich, den Rauschling Seehalde 2012 von Hermann Schwarzenbach aus Meilen

zu versuchen (56 Franken) oder den genialen Chardonnay Dosso 2009 des Tessiners Christian Zündel (72 Franken). In Sachen Rot ist der La Colombe Noire Réserve 2010 von Raymond Paccot aus Féchy (62 Franken) eine sichere Wahl: ein eleganter, gut strukturierter Pinot noir aus der Waadt. Einen der besten Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc produziert die Genfer Domaine des Balisiers. Der 2006er ist jetzt trinkbereit (69 Franken).

Es kommen im «Neumarkt» aber auch Winzer zum Zuge, die nicht dem Mémoire angehören, etwa das Weingut Zahner aus dem Zürcher Weinland oder das allseits bekannte Winzer-Ehepaar Daniel und Martha Gantenbein aus der Bündner Herrschaft. Für alle Weine gilt: Die Preise sind fair kalkuliert - ein Anreiz, um einheimisches Schaffen zu geniessen.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

“
Schweizer Restaurants sollten sich vermehrt für lokale Gewächse stark machen - so wie das «Neumarkt» in Zürich.