



Coup de Cœur

URS ZWEIFEL, ZWEIFEL 1898, ZÜRICH

Der Stadtwinzer

Einst war Höngg ein Winzerdorf und beheimatete die drittgrösste Rebfläche im Kanton Zürich. 1826 floss aus 76 Trotten (Traubenpressen) jeden Herbst der Rebensaft. Doch die Reblaus liess auch hier den Weinbau Ende des 19. Jahrhunderts stark

zurückgehen, das Dorf Höngg wuchs zu einem Stadtteil von Zürich. Inmitten dieser städtischen Umgebung steht das Stammhaus der Familie Zweifel. Es beherbergt die einzige noch verbliebene Stadtkelterei Zürichs. Seit 2018 bereichert



die Weinbeiz den historischen Gebäudekomplex. Im luftigen, hellen Raum mit den langen Eichenentischen lässt sich herrlich tafeln und trinken. Zum Beispiel ein Glas Räuschling. Der säurebetonte Weisse aus der Zürcher Ursorte zeigt in Kombination mit frischem Brot und delikaten Ölsardinen aus der Bretagne seinen verführerischen Charme.

Rauschen in der Laubwand

In der Schweiz wächst die Sorte Räuschling auf rund 26 Hektar. Über zwei Drittel der Bestände stehen im Kanton Zürich, hauptsächlich in den

Rebbergen entlang des rechten Zürichsee-Ufers. Auf den lehmhaltigen, tiefgründigen Böden der Lage Lattenberg in der Gemeinde Stäfa entwickelt die Sorte ihre feine, typische Würze. Klar berauschen zu viele Gläser Räuschling, doch den Namen hat die wüchsige Rebe von ihren robusten Blättern, die bei Wind zu rascheln beginnen. Die Familie Zweifel ist seit 1346 in Höngg ansässig. Ein Zehntenbrief vom Kloster Wettingen aus dem Jahr 1440 bezeugt die Bewirtschaftung von Reben im Gewann «Uf Klingen» durch die Familie. 1709 wurde das Stammhaus in Höngg erworben und

Zwischen den Seegemeinden Stäfa und Meilen liegt der grösste zusammenhängende Rebberg am Zürichsee. Wie ein Amphitheater öffnet sich der Lattenberg hin zum Wasser. Hier stehen die Reben auf tonigem Lehm, entstanden aus Mollassemergel. Die Weine aus dieser Lage geraten tiefgründig und würzig.



1898 erfolgte die Gründung der Firma «Gebrüder Zweifel Höngg - Eigenbau und Handel mit Wein». Die Reblauskrise traf das Unternehmen hart, und in den mächtigen Fässern im historischen Keller wurde immer mehr Most eingelagert. Nach dem Zweiten Weltkrieg gehörte die Mosterei in Höngg zu den modernsten Betrieben Europas. Doch der Boom von Softdrinks liess den Marktanteil von Apfelsaft schrumpfen. Der Geschäftszweig wurde 1983 eingestellt. Dafür gewann der Handel mit Wein an Bedeutung. Bereits 1968 begann die Unternehmerfamilie in den Rebbau und das Keltern

von Wein zu investieren. Heute bewirtschaftet die Familie rund zwölf Hektar Reben. Die Lagen Riedhof (1,5 Hektar) und Klingen (0,5 Hektar) gehören zu Höngg. Zehn weitere Hektar liegen verteilt im Kanton Zürich und im Kanton Aargau. Ein Schmuckstück ist die Fläche unterhalb des mittelalterlichen Städtchens Regensberg im Zürcher Unterland. Hier wachsen Pinot Noir sowie die roten Piwi-Sorten Regent, Maréchal Foch, Léon Millot und Garanoir in einer Höhe zwischen 480 und 600 Metern auf kalkhaltigen Böden. Wegen des kühleren Klimas reifen die Trauben langsamer. Die frische Frucht bleibt erhalten und die Tannine geraten elegant und feingliedrig. Wenn nicht gerade zarte Triebe und saftige Trauben zum Mundraub verlocken, dürfen Skudden durch jene Parzelle streifen, in denen die pilzwiderstandsfähigen Sorten stehen. Die Heideschafe sind Rasenmäher auf vier Beinen, halten die Begrünung kurz und sorgen für moderate Düngung. Eine nachhaltige, umweltschonende Bewirtschaftung ist für Urs Zweifel entscheidend.

Im Herbst, wenn die Trauben in der einzigen Stadtkellerei Zürichs angeliefert werden, weht ein Hauch vergangener Zeiten durch Höngg. Dann liegt der Duft von Maische und frischgepresstem Most in der Luft. Das Traubengut jeder Lage wird sortenrein gekeltert oder eingemaischt. Daraus ergibt sich eine enorme Vielfalt, mit der Urs Zweifel bestens umzugehen weiss. Teils werden die Jungweine in Barriques aus Zürcher, Französischer oder Amerikanischer Eiche gelegt und mit viel Fingerspitzengefühl ausgebaut, teils reifen die Jungweine in Fässern und Stahltanks. Das grösste Vergnügen ist für Urs die Assemblage. Aus verschiedenen Sorten, verschiedenen Lagen und verschiedenen Ausbaumethoden gelingt es ihm, ein harmonisches Ganzes zu schaffen. Eine Arbeit, die viel Erfahrung und sensorisches Know-how erfordert. Dass Urs Zweifel hierin ein Meister ist, beweisen sowohl der kräftig-schmelzige Ocioto, kombiniert aus den Sorten Pinot Noir, Garanoir, Léon Millot, Monarch und Cabernet Cortis, als auch der überaus elegante Pinot Noir Centenaire, dessen Rohstoff in der Zürcher Stadtlage Klingen und auf den kalkhaltigen Böden in Regensberg wächst.

Drei Zürcher Weinspezialitäten

Zürichsee AOC Lattenberg Räuschling 2019

Die Lage Lattenberg ist eine nach Südwesten geöffnete Arena in unmittelbarer Nähe des Zürichsees. Lehmhaltige Böden prägen das Terroir. Florale Noten, etwas Ysop und Apfel. Feine Säure am Gaumen, sehr diskrete, charmante, animierende Fruchtsüsse im Finale. 2020 bis 2022.

Mariage: Klassiker zu Eglfilet, ausgebacken im Bierteig oder zu würzigem Speck und gereiftem Hartkäse.

Zürich AOC Pinot Noir Centenaire VIII 2015

Durchlässige, kieshaltige Böden in der Zürcher Stadt-lage Klingen sowie kalkige Böden um Regensberg und Schiterberg sorgen für maximale Pinot-Eleganz. Weichselen und rote Beeren in der Nase, unterlegt mit zarter Würze. Eleganter und feingliedriger Gaumen. 2020 bis 2025.

Mariage: Idealer Begleiter zu Festtagsspeisen wie etwa Weihnachtsgans oder Kalbschulterbraten. Die zarte Würze begleitet aber auch Pastagerichte und Gemüsegratins.

Zürich AOC Ocoto 2018

Für diese Cuvée wurden rosinierte Beeren zu der restlichen Maische gegeben. Der Ausbau erfolgt in Barriques und im grossen Holz. Dichtes Purpur. Waldheidelbeeren und Holunder. Kraftvoll und fordernd am Gaumen, Noten von dunkler Schokolade. Die straffe Säure ist perfekt eingebunden. 2020 bis 2024.

Mariage: Ein Gedicht zu kräftigen Schmorgerichten wie Kalbsbäckli. Schleckermäuler probieren Sachertorte dazu.



Stadt, Land, See und Reben

Der Rebbau im Kanton Zürich boomte im 14. und 15. Jahrhundert. Der Durst der Stadt war gewaltig und der Rebbau garantierte das Einkommen der Landbevölkerung. Als 1898 die Firma «Gebrüder Zweifel Höngg - Eigenbau und Handel mit Wein» gegründet wurde, standen im Kanton auf rund 5500 Hektar Reben, davon lagen allein 2000 am rechten Zürichseeufer zwischen Rapperswil und Zürich. Gepflegt wurden die Stöcke von 21 628 Rebbauern. Heute sind die Zahlen weniger spektakulär, aber noch immer ist der Kanton Zürich mit 613 Hektar Rebfläche der grösste Deutschschweizer Weinbaukanton.

Tradition und Innovation

Die Klassiker in den Zürcher Rebbergen sind die Sorten Blauburgunder und Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau). Ihren Traditionen bleiben die Zürcher Winzer treu, was sich besonders beim sorgfältigen Umgang mit der Sorte Räuschling zeigt. Doch längst stehen in den Weinbergen auch internationale Sorten wie Merlot oder Syrah, die dank der Klimaveränderung sehr gut ausreifen, sowie pilzwiderstandsfähige Sorten, die eine umweltschonende Bewirtschaftung der Flächen ermöglichen.