

*Schwarzenbach Weinbau*

# 100 Jahre Weinbautradition in der Reblauge in Meilen

In vierter Generation widmet sich die Familie Schwarzenbach mit Leidenschaft und Erfolg dem Weinbau am Zürichsee. Ihre Weine – insbesondere der Räschling aus Obermeilen – sind mehrfach ausgezeichnet worden. Die Schwarzenbachs sind gegen einen verstärkten Schutz einheimischer Gewächse und glauben an eine gute Zukunft ihres Betriebs. Bei unserem Besuch war «Wümmet» angesagt. **Michael Zollinger (Text) und Hans-Peter Siffert (Bilder)**



Bilder: Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

Das Schwarzenbach-Team im Fasskeller: Hermann und Cécile Schwarzenbach (links) mit Sohn Alain (rechts) und Marilen Muff.

Mit ihren gut sieben Hektaren bewirtschafteter Rebfläche gehört Schwarzenbach Weinbau zu den grössten Winzerei-Betrieben rund um den Zürichsee. In der Meilener Reblauge verarbeitet die Familie Schwarzenbach noch weitere 1,5 Hektaren zu insgesamt jährlich rund 60 000 Flaschen. Davon entfallen 55 Prozent auf Weiss- und 45 Prozent auf Rotweine. Aus insgesamt zwölf Rebsorten werden 20 verschiedene Weine produziert. Die wichtigsten Gewächse sind Räschling, Riesling x Sylvaner, Sauvignon Blanc und Pinot Noir.

Besonders am Herzen liegt Hermann Schwarzenbach der Räschling. Viele Winzer gaben in der Vergangenheit dessen Produktion wegen seines umstrittenen

Rufs auf. Gemeinsam mit andern Weinbauern hat ihn Schwarzenbach wieder salonfähig gemacht und ihm sogar den Weg in die Top-Gastronomie geebnet. Ausserdem vinifiziert Schwarzenbach die Trauben von zusätzlich acht Hektaren in Lohnkelterung.

### Markttöffnung hat die Qualität der Weine verbessert

Seit der Weinbauer zusammen mit seiner Frau Cécile den Betrieb nach Winzer-Lehre, Meisterprüfung und einem Stage in Australien im Jahr 1986 übernahm, hat sich viel verändert auf dem Schweizer Weinmarkt. «Die Öffnung des Marktes war gut für uns. Ich habe diese immer begrüsst. Sie hat die Qualität der

Schweizer Weine ganz sicher positiv beeinflusst», sagt Schwarzenbach. Die jüngsten Bestrebungen, wieder neue Kontingente für ausländische Weine einzuführen, bezeichnet er als Schnapsidee: «Man kann den Leuten nicht vorschreiben, was sie trinken sollen.»

Der Walliser SVP-Nationalrat Oskar Freysinger schlug unlängst per Motion vor, die Importkontingente nach der Inlandleistung zu verteilen. Gute Schweizer Weine seien heute konkurrenzfähig mit den ausländischen Erzeugnissen, sagt dazu Schwarzenbach. Nicht im Tiefpreissegment, wo Coop und Denner den Markt dominieren, aber im mittleren Segment zwischen 15 und 20 Franken. So viel kostet auch das Gros der

Tropfen aus der Reblauge – die teuren 28 Franken. Nur in diesem Segment, so Schwarzenbach, habe man eine Chance, sofern man das Niveau halten könne.

Schwarzenbach beliefert die Gastronomie selbst, ausser in der Stadt Zürich, wo er mit einem Weinhändler zusammenarbeitet. In rund 30 Restaurants in und um Zürich gibt es die Weine aus Obermeilen zu trinken. Sonst verkauft man ab Weingut an Privatkunden. «Uns kommt zugute, dass wir viele langjährige Stammkunden haben», sagt Cécile Schwarzenbach, die sich im Betriebsmarketing und die Administration kümmert.

Auch Sohn Alain arbeitet seit mehreren Jahren auf dem Weingut, nachdem er die Winzerlehre in der Romandie abgeschlossen und ein Praktikum in Neuseeland gemacht hat. Bis spätestens in vier Jahren soll der 29-Jährige die volle Verantwortung im Betrieb übernehmen, in dem auch dessen Partnerin mitwirkt. Auch sie ist gelernte Winzerin und hat eine Zusatzausbildung im Marketing. Die Familie beschäftigt regelmässig ein bis zwei Lehrlinge.

### Ein guter Jahrgang

Dieses Jahr wurde der Betrieb 100 Jahre alt. Im Jahr 1912 erstand Hermann Schwarzenbach I. für seinen Sohn Hermann II. die Reblauge in Obermeilen, damals noch ein Mischbetrieb mit Kühen, Schafen, Obstbäumen und Reben. Es war dann Hermann III., der sich aus der Nutztierhaltung verabschiedete und ab 1968 voll auf Wein setzte. Hermann IV., der heutige Chef, den in der Region alle «Stikel» nennen, hat den Betrieb er-

folgreich weiterentwickelt und die Qualität kontinuierlich steigern können.

Als erster Winzer am Zürichsee versuchte er sich mit Assemblagen und dem Barrique-Ausbau. «Wir schafften es, gleichbleibend hohe Qualität zu produzieren – freilich nicht ohne die üblichen Jahrgangsschwankungen», sagt Schwarzenbach. Der aktuelle Jahrgang werde übrigens ein guter. Das bestätigt wenig später Sohn Alain, der eben aus dem Rebberg kommend kurz zum Gespräch stösst. «Wir haben kalte Nächte. Der Stress zwischen kalt und warm entfaltet das Aroma und ist gut für die Trauben», erklärt er.

Zum Zeitpunkt unseres Gesprächs stand die ab Ende September beginnende «Wümmet» – wie die Traubenernte im Dialekt heisst – unmittelbar bevor. Wie immer halfen rund 20 Pensionierte und Studenten aus der Gemein-

**«Schwarzenbachs sind innovative Winzer, die gerne auch mal Neues ausprobieren.»**

de mit. In rund vier Wochen sollen alle Trauben gewonnen sein. Mitte November wird die Privat- und Gastroschiff angeschrieben und mit den neuen Katalogen und Preislisten beliefert.

### Schweizer Weine im Aufwind

Man müsse heute eindeutig mehr tun, um den Wein zu verkaufen, sagt Cécile Schwarzenbach. Mit «Kunst im Keller»



Von Kennern geschätzt und mehrfach ausgezeichnet: Schwarzenbachs Rauschling.

organisiert sie etwa regelmässig Kunstausstellungen, um die Kunden ans Weingut zu binden. «Früher lieferte man einem Privathaushalt 100 Flaschen und sah im Keller vielleicht drei verschiedene Weine. Heute bestellen die Leute kleinere Mengen und trinken Weine aus der ganzen Welt», sagt Hermann Schwarzenbach. «Wir wollen für alle erschwingliche Weine machen und eine breite Aroma-Vielfalt abdecken. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, und der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig», beschreiben die Winzer ihre Philosophie.

Zurzeit profitiere man dank der hohen Qualität vom Trend zum regionalen Produkt, ergänzen sie. Einheimische Erzeugnisse seien im Aufwind, auch wenn der Verkauf von Schweizer Wein gemäss den offiziellen Zahlen im ver-

**diga** Büros  
möbel ganz individuell.

Profitieren Sie vom Jubiläumsprogramm SIMPLY und den Jubi-Preisen. Ob Schreibtisch oder komplette Bürolandschaft, SIMPLY ist unglaublich flexibel und lässt sich Ihren individuellen Bedürfnissen anpassen!

Nutzen Sie die Chance und profitieren Sie jetzt von Ihren attraktiven Gewerbe-Konditionen!

1023 Crissier/Lausanne	8854 Galgenen/SZ
8953 Dietikon/Zürich	4614 Hägendorf/Olten
8600 Dübendorf/Zürich	3421 Lyssach/Bern
6032 Emmen/Luzern	4133 Pratteln/BL
1700 Fribourg/Nord	9532 Rickenbach/Wil

I d'diga muesch higa!

Wir feiern 75 Jahre  
Bürokompetenz

www.diga.ch

- ▶ gangenen Jahr insgesamt rückläufig war (minus 4,7 Prozent). Das werde von ihren Gastkunden bestätigt, sagen die Schwarzenbachs. Die schlechten Zahlen für 2011 seien darauf zurückzuführen, dass es sich um kleine Jahrgänge gehandelt habe.

### Mitglied in der Schatzkammer

Gut fürs Image von Schwarzenbach und dessen Marke ist die Mitgliedschaft bei «Mémoire des Vins Suisse», der Schatzkammer des Schweizer Weins. In den erlauchten Kreis von 50 Produzenten aus allen Weinbauregionen der Schweiz wird man für einen speziellen Wein eingeladen, was eine besondere Ehre bedeutet und ein Beweis für hohe Qualität ist. Hermann Schwarzenbach wurde wegen des «Meilener Räuschling Seehalden» aufgenommen. Er gehört zu den innovativen Winzern, die gerne immer auch Neues ausprobieren.

Zum Beispiel die Lancierung von Verjus. Dabei handelt es sich um sauren Traubensaft, der in der Küche als Ersatz von Essig oder Zitronensaft verwendet wird und durch das Pressen von unreifen Trauben gewonnen wird. Nach Jahrzehnten in Vergessenheit, ist er heute als Edelprodukt wieder erhältlich. Cécile Schwarzenbach hat dazu vor kurzem sogar ein Kochbuch herausgegeben.

### Uralte Hefestämme entdeckt

Ein weiterer Meilenstein in der jüngeren Geschichte des Weinguts war die Entdeckung der «Hefe 1895». 2008 luden die Schwarzenbachs einen kleinen



Die Reben befinden sich an wunderschöner Lage am Zürichsee.

Kreis von Weinliebhabern zu einer Degustation von Jahrzehnte alten Weinen bis zum Jahrgang 1895 ein. Trotz ihres hohen Alters waren die meisten von sehr guter Qualität. Fasziniert von dieser Tatsache, füllte Schwarzenbach Weintrübe in sterile Gläser und liess sie von seinem Freund Jürg Gafner, einem renommierten Mikrobiologen an der Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil, untersuchen. Unter dem Mikroskop konnten die Forscher noch intakte Hefezellen ausmachen, die in einer Art Schlafzustand über 100 Jahre überlebt hatten. Versuche ergaben, dass diese aromaneutrale Hefe hervorra-

gende Gäreigenschaften aufweist und zu 100 Prozent fructophil ist.

*«Die Öffnung des Markts hat die Qualität der Schweizer Weine positiv beeinflusst.»*

Man beschloss, sie zu züchten und zu vermarkten. Der erste Wein, den Schwarzenbach 2008 damit herstellte, gewann prompt mehrere Goldmedaillen. Heute vergärt der Winzer praktisch alle seine Weine mit der Hefe 1895 und verkauft sie an diverse Kollegen, die längst ebenfalls davon schwärmen. Derweil laufen die mikrobiologischen Studien in Wädenswil weiter.

### Klares Ziel für die Zukunft

Die Ziele der Schwarzenbachs für die nähere Zukunft sind klar: Sie wollen sukzessive mehr Verantwortung an den Sohn abgeben, so dass dieser mit gut 30 Jahren den Betrieb voll übernehmen und nach seinen Vorstellungen weiterentwickeln kann. «Vielleicht ist er dann noch ab und zu froh um unsere Hilfe. Die Nummer 1 wird aber er sein», meint dazu Hermann Schwarzenbach. ■

*Eine gute Adresse für Liebhaber von Qualitätsweinen:  
Der Sitz von Schwarzenbach Weinbau an der Seestrasse in Meilen.*

