



Chefönologe Urs Zweifel von der gleichnamigen Weinkellerei in Zürich-Höngg verarbeitet neben dem eigenen Traubengut auch jenes von Landolt, Grün Stadt Zürich und Wegmann gemäss deren «Rezepturen».

## Weinstadt Zürich World Class. Swiss Made.

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

«Zürich – World Class. Swiss Made», lautet der neue Slogan, mit dem «Downtown Switzerland» für sich selbst wirbt. Ob das auch für den Wein der «Little Big City» gilt? Marc Landolt von der Weinhandlung Landolt in der Enge lächelt nur nachsichtig: «Fragen Sie einmal den Zürcher Gastronomen Markus Segmüller, wie viele Cüpli Stadt Zürich Brut er in seinen In-Lokalen täglich umsetzt: Die Zahl spricht für sich.»

Dank Marc Landolt und dessen «Erzrivale» Walter Zweifel von der Weinkellerei Zweifel in Höngg gibt es wieder rund 13,5 Hektaren Reben auf Stadtgebiet. Das war nicht immer so. Als der Kanton Zürich im Kampf gegen die Reblaus vor gut 120 Jahren mit der Führung einer Rebstatistik begann, zählte die Stadt Zürich zwar noch stolze 400 Hektaren Reben. Doch in der Folge verschwanden fast alle Rebberge auf Stadtzürcher Boden.

«Dann kam die Wende», erklärt Walter Zweifel. «Mein Grossvater, der Kantonsrat Heiri Zweifel, verhandelte ab 1953 mit der Stadt und hatte Erfolg. Es gelang ihm, einen Grossonkel von Marc Landolt, den damaligen Stapi Emil Landolt, davon zu überzeugen, brachliegende Rebflächen für den Rebbau auszuscheiden, was bei steigendem Wohnungsbedarf und entsprechenden Grundstückspreisen nicht selbstverständlich war.»

Die Stadt ging mit gutem Beispiel voran und legte 1968 den ersten neuen Rebberg auf Stadtgebiet am Chillesteig Höngg an. Seither wächst dort der offizielle Stadtwein, der bei Empfängen und Banketten des Stadt- oder Gemeinderates kredenzt wird. Bewirtschaftet werden die Reben vom Juchhof von Grün Stadt Zürich, die Kelterung der Trauben obliegt Zweifel, und die Qualität des Weins überwacht der Stadtrat in corpore.

Zu einem wahren Rebboom kam es in den Siebziger- und vor allem Achtzigerjahren. Damals wurden über zehn Hektaren wieder mit Reben bepflanzt, und zwar nicht nur in Höngg, sondern auch in den Quartieren Enge, Hottingen und Riesbach. Der neunte und bisher letzte Rebberg wurde 2003 unterhalb der Waid in Wipkingen vom vierten «Stadtwinzer», Daniel Wegmann vom Obsthaus Wegmann in Höngg, angelegt.

Ob es noch einen zehnten Rebberg bei der Kirche Fluntern geben wird, ist ungewiss, nachdem der Stadtrat das bereits genehmigte Projekt wegen eines Rekurses wieder zurückgezogen hat. Doch das Komitee Pro Rebberg Fluntern gibt nicht auf und kämpft weiter für seinen eigenen Rebberg. Und so ist es durchaus möglich, dass Zürichs Südfanke schon bald wieder fast wie in guten alten Zeiten mit Reben bestockt ist.

### Ausgesuchte Weine



#### Zürcher Stadtwein Räuschling Chillesteig Höngg 2013

Zürich AOC  
Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten mit Noten von Gras; mittelgewichtig, rassige Säure, dezente Bitterkeit im Abgang; rassiger, frischer Wein (11.5% Vol.). Passt zu Salbeiblättern im Bierteig, Süsswasserfisch, Kutteln nach Zürcherart.  
**16,5 Punkte, Fr. 17.40**  
**Grün Stadt Zürich, Gutsbetrieb Juchhof**  
www.stadt-zuerich.ch/gsz



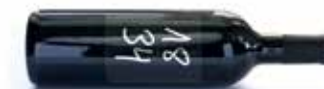
#### Höngg Pinot noir Spätlese 2010

Zürich AOC  
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit dezenten Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; eleganter, stilvoller Wein (13% Vol.). Passt zu Zvieriplättli, Pastetli, Zürcher Geschnetzeltem.  
**17 Punkte, Fr. 19.80**  
**Zweifel Weine, Weinkellerei Zweifel & Co. AG**  
www.zweifelweine.ch



#### Höngger Gamaret vom Frankental 2011

Zürich AOC  
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten; mittelgewichtig, kräftige Säure, feines, weiches Tannin; schöner, attraktiver Wein (12% Vol.). Passt zu Linsengerichten, Gehacktem mit Hörnli, Grilladen.  
**16,5 Punkte, Fr. 18.50**  
**Obsthaus Wegmann**  
www.obsthaus-wegmann.ch



#### 1834 Stadt Zürich Zweigelt Merlot 2011

Zürichsee AOC  
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, strenges Tannin, lang; markanter, charaktervoller Wein (13% Vol.). Passt zu Kalbshaxen, Rindsschmorbraten, Sommerbock.  
**17,5 Punkte, Fr. 35.-**  
**Landolt Weine AG**  
www.landolt-weine.ch

## Das Stichwort zum Wein Zürich Wineport

«Zürich Wineport», lautet das Motto der diesjährigen Ausgabe von **Mémoire & Friends**, der grössten Ausstellung von Schweizer Weinen. Die Organisatoren der Ausstellung haben sich dabei vom **Zürcher Hafenkran** inspirieren lassen, der in diesem Sommer in der Limmatstadt für Schlagzeilen sorgt.

Zürich ist ein wichtiger Weinhafen. Zwar wird der meiste Schweizer Wein im Westen des Landes erzeugt, entfallen doch zwei Drittel der gesamten Rebfläche der Schweiz allein auf die drei Weinbaukantone Wallis, Waadt und Genf. Getrunken wird jedoch ein Grossteil des Weins in der «Greater Zurich Area». Nicht umsonst ist Zürich bei in- und ausländischen Weinproduzenten so beliebt für Weinpräsentationen.

Im Jahr des Zürcher Hafenkran greift Mémoire & Friends die Ideen der Initianten des umstrittenen Kunstprojekts zürich transit maritim auf und spinnt sie ein wenig weiter. Was, wenn das 1954 hochaktuelle Projekt eines transhelvetischen Kanals, der die Rhone mit dem Rhein verbunden hätte, verwirklicht worden wäre? Würden heute an der Schifflände in Zürich Weinfässer aus Genf oder von noch weiter her abgeladen?

Immerhin war der Canal d'Enteroche, der die Wasserscheide zwischen Nordsee und Mittelmeer überwindet, schon im 17. Jahrhundert erbaut und für den Weintransport bis Solothurn genutzt worden. Man hätte nur noch ein paar schiffahrtsuntaugliche Wasserkraftwerke abreißen, Dutzende von Schleusen bauen und unzählige zu tiefe Brücken höher legen müssen, und Zürich Wineport wäre Wirklichkeit geworden.

Aber auch ohne transhelvetischen Kanal wird Zürich alljährlich am letzten Montag im August zum Weinhafen der ganzen Nation. Die seit 2009 durchgeführte Ausstellung Mémoire & Friends ist heute einer der wichtigsten Anlässe der Schweizer Weinszene. Unter den Ausstellern figurieren alle 54 Mitglieder des Mémoire des Vins Suisses und deren rund 100 Freunde. Aber auch KOCHEN ist mit einem eigenen Stand dabei.

Andreas Keller

#### Mémoire & Friends Der Treffpunkt der Schweizer Weinszene

**Swiss Wine Grand Tasting**  
Kongresshaus Zürich, 8002 Zürich  
Montag, 25. August 2014, 11.00–19.00 Uhr

**Transhelvetic Party**  
Schloss Sihlberg, 8002 Zürich  
Sonntag, 24. August 2014, 16.00–24.00 Uhr

Infos und Tickets:  
www.memoire-and-friends.ch



Bald wird der imposante Hafenkran am Zürcher Limmatquai Weinlieferungen aus der ganzen Schweiz für Mémoire & Friends abladen. / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

