



Die Macher des Staatsschreiber-Weines (v.l.): Geschäftsführer Christoph Schwegler und Kellermeister Jan Amann im Gewölbekeller der Staatskellerei Zürich.



Dem Wein verschrieben: Der neue Kellermeister Jan Amann verkostet einen Rotwein aus dem Barrique – aus dem Eichenfass.

## REGION STAATSKELLEREI

# «Ich liebe es, kreativ zu sein»

Seit über 20 Jahren arbeiten die Staatskellerei Zürich und Coop zusammen. Nun haben wir uns mit dem neuen Kellermeister Jan Amann über Kreativität, kleine Weinflaschen und den Beruf des Kellermeisters unterhalten.

Text **Mirjam Wetzstein** Fotos **Chris Iseli**

**M**it einem grossen gusseisernen Schlüssel öffnet Geschäftsführer Christoph Schwegler (52) mit Kellermeister Jan Amann (37) die schwere Gewölbetüre zum einstigen Klosterkeller in Rheinau ZH, in dem seit über 400 Jahren Weine gekeltert werden. Von der obersten Treppenstufe kann man den Blick über den Gewölbekeller mit den imposanten Eichenfässern schweifen lassen.

Die Staatskellerei Zürich wurde 1862 von Gottfried Keller, dem damaligen Zürcher Staatsschreiber, Autor und Weinliebhaber, gegründet. Seit 28 Jahren gehört sie Mövenpick Wein Schweiz an, trotzdem ist das Team vor Ort rund um den langjährigen Geschäftsführer Christoph Schwegler mit insgesamt fünf Personen klein geblieben.

### Vielfältige Tätigkeiten

Vor einem Jahr hat Jan Amann den Posten des Kellermeisters übernommen. Auf-

gewachsen im deutschen Hohentengen am Hochrhein, hat er sich einst zum Kaufmann ausbilden lassen und entdeckte bei «Tastings» – sogenannten Weinproben – seine Faszination für den Wein. «Während meines Auslandsaufenthalts in Australien bin ich bei einem Weingut hängen geblieben. Dies gab schliesslich den Ausschlag dafür, die Ausbildung zum Winzer zu absolvieren», erzählt Amann, der auch später nochmals Weinländer wie Australien und Argentinien besuchte, um sich weiterzubilden. Zurück in der Schweiz war er in Luzern tätig, bis er 2021 zur Staatskellerei Zürich wechselte.

«Neben dem Ausbau der Weine im Keller besuche ich mehrmals im Jahr die Winzer, um mir den Stand der Reben anzusehen», antwortet Amann auf die Frage nach seinen Aufgaben. «Ausserdem kümmerge ich mich um die Herbstplanung, probiere die Trauben und entscheide, wann welche Trauben geerntet werden

und welche rote Traubenqualität Potenzial für Barrique-Weine – also die Reifung im Eichenfass – hat.» Für ihre Weinspezialitäten verwendet das Team Trauben von 100 Winzern aus 26 Zürcher Gemeinden. «Ich liebe es, kreativ zu sein und gemeinsam mit den Winzern etwas zu erschaffen, das in der Natur wächst, Freude bereitet und schmeckt», so Amann. Selbstverständlich könne man bei einem etablierten Wein wie dem Staatsschreiber nicht einfach Neues ausprobieren, der müsse so schmecken wie immer.

Gefragt, was das Geheimnis hinter dem beliebten Staatsschreiber-Wein ist, der als Weiss-, Rosé- und Rotwein nun auch in der kleinen 37,5-cl-Flasche erhältlich ist, antwortet Schwegler: «Der Muskat sorgt für eine feine Eleganz und beschert dem Staatsschreiber einen Charakter, der bei Weinkennern und Weinneulingen gleichermaßen für eine schöne Zugänglichkeit sorgt.» ■