

Für Eiswein ist's dieses Jahr Essig

«Kein frostiges Wetter in Sicht», prophezeiten die Meteorologen Anfang Jahr, was das Aus für die Eisweinproduktion bedeutete. Aus den kürzlich geernteten Trauben wird deshalb nur Federweisser.

BARBARA FLACHER

«In zwei von drei Jahren klappt es mit dem Eiswein, so ist unsere langjährige Erfahrung», sagt Werner Kuster, Kellermeister der Zürcher Staatskellerei in Rheinau. Die Meteorologen erwarteten kein frostiges Wetter, sodass Kuster sich vor zehn Tagen entschloss, die für die Eisweinproduktion bestimmten Blauburgunder-Trauben der Familie Müller in Volken abschneiden zu lassen.

Früher Herbst ein Nachteil

Länger zuzuwarten sei wegen zunehmender Fäulnis der Trauben nicht in Frage gekommen. Bei einem frühen Wümmet im Herbst könne es durchaus vorkommen, dass die Zeitspanne bis zur Eisweinernte zu lang sei und die Beeren Schaden nähmen. Von einem grossen finanziellen Verlust wollte der Kellermeister nicht sprechen, hingegen von einem Ärgernis. Der Eiswein der Staatskellerei in den 3,5 Deziliterflaschen zum Preis von 39 Franken sei eine exklusive und dementsprechend gefragte Spezialität.

Strenge Vorschriften für Eiswein

Um einen qualitativ einwandfreien Eiswein zu produzieren, muss das Traubengut am Stock mindestens minus sieben Grad aufweisen, was 142 Öchslegraden entspricht – je kälter die Trauben sind, um so weniger und konzentrierteren Saft gibt es. Diese Vorschrif-



Werner Kuster verteilt den gefrorenen Trester der eigentlich für den Eiswein bestimmten Blauburgunder-Trauben zwischen seinen Rebstöcken. Bild: Barbara Flacher

ten habe man aus Deutschland übernommen, präzisierte Kuster und fügte bei, dass es Weinbauern gebe, die diese Regeln missachteten.

Im Tiefkühler nachhelfen

So seien vor Jahren in einem Reberg am Kohlfirst zwei Traubenernten für Eiswein um 3,5 Öchslegrade voneinander abgewichen, obwohl die Reben am gleichen Hang und in gleicher Lage gewachsen seien. Man müsse deshalb wohl annehmen, dass einer der Rebbauern sein Traubengut im Tiefkühler gelagert hatte.

Dies sei laut Kuster zwar ein durchaus legales Vorgehen, doch dürfe der so konzentrierte Rebensaft am Ende nicht unter der Bezeichnung Eiswein verkauft werden.

150 Jahre Staatskellerei Zürich – Klösterliche Tradition

Der Weinbau gehört zur Tradition des früheren Klosters Rheinau. Nachweisbar wird seit über 1000 Jahren im Einzugsgebiet des Klosters Rebbau betrieben. Der eigentliche Klosterkeller wurde 1585 bis 1588 unter Abt Theobald Werlin von Greiffenberg erbaut, um den klostereigenen Rebensaft und den «Nassen Zehnten» besser lagern zu können.

Um 1600 wurde der Keller mit 1,5 Meter starken Fundamentmauern und monumentalem Gewölbe verlängert. Das heutige Ausmass erhielt das Gebäude 1744, als der Keller im rechten

Winkel bis zum kleinen Rhein hinuntergezogen wurde.

Nach der Klosteraufhebung im Jahr 1862 kamen die Gebäude unter die Obhut der kantonalen Verwaltung. Der damalige Staatsschreiber und heute als Dichter berühmte Gottfried Keller besiegelte die Zusammenlegung des Klosterkellers mit dem Zürcher Spitalamt Keller, was die Geburtsstunde der heutigen Staatskellerei bedeutete.

Die Staatskellerei diente in den folgenden Jahrzehnten dazu, Spitäler und Anstalten mit Wein zu beliefern. Auch die Patienten der psychiatrischen Kli-

nik sowie die Angestellten erhielten täglich Rebensaft. 1993 veränderte sich das Bild des düsteren Klosterkellers, als in einem Teilbereich ein modernes Abteil mit Stahltanks errichtet wurde. 1997 wurde die Staatskellerei Zürich privatisiert und der Mövenpick Wein AG übergeben, einer Tochtergesellschaft der Mövenpick Gastronomie.

Heute gilt die Zürcher Staatskellerei als einer der grössten Zürcher Kelteriebetriebe. Die Unternehmung kauft und verarbeitet die Trauben von 90 verschiedenen Rebbauern aus über 26 Gemeinden im Kanton Zürich. (bf)