

VOLLER SAFT UND KRAFT

Monica Hasler baut am Zürichsee Räuschling an. Eine einheimische Rebsorte, die in Vergessenheit geraten ist. Die Winzerin holt das Beste aus der Traube heraus – einen eigenwilligen Weisswein.

— Text Michael Lütcher Fotos Maurice K. Grünig und Lukas Lienhard

Reif für die Ernte:
Die Räuschling-
Traube ist prächtig
gediehen.

Erfahrene Win-
zerin: Monica
Hasler in ihren
Reben in Ueri-
kon am rechten
Zürichseeufer.



Arbeit im Frühling: Die schwachen Triebe werden weggebrochen.



Ernte im Herbst: Bei Monica Hasler wird von Hand gewümmt.

«Räuschling ist eine schwierige Traube.»

Monica Hasler, Winzerin

Zartgelb die Farbe, fruchtig und angenehm säuerlich der Geschmack, leicht prickelnd. Das ist der Räuschling – perfekt zu einem fröhlichen Apéro. Ein erfrischender Weisswein, mit dem man sich, ehe man sich versieht, ein Räuschlein antrinkt.

Auf dem Tisch im Weingut Rütihof in Urerikon ZH steht eine Flasche Räuschling 2017 eigener Produktion. Am Hang über dem Hof sind die Reben in hellem Grün aufgereiht, zuunterst liegt der Zürichsee. Es ist die Region, wo die Räuschling-Traube zu Hause ist.

Monica Hasler, die Winzerin vom Rütihof, neigt das Glas in ihrer linken Hand zur Seite, lässt den Wein darin kurz kreisen, um ihm Luft zuzuführen, schnuppert und nimmt einen Schluck. «Ein filigraner, mineralisch säurebetonter Wein», sagt sie. Sie ist zufrieden mit dem jüngsten Jahrgang. Ende April hat sie den 2017er abgefüllt, bald dürfte er ausverkauft sein. Was zwei Gründe hat: Die Ernte 2017 ist wegen des heftigen Frühjahrsfrosts sehr klein, und der Räuschling ist seit einigen Jahren sehr gefragt. Monica Hasler gilt als eine der Besten unter den Produzenten.

Dabei galt Räuschling früher als sprichwörtlich fader, saurer Wein. Ich er-

innere mich, wie ich vor rund 20 Jahren in einem Restaurant am Zürichsee nach dem Probieren eine Flasche zurückgehen liess. Der Kellner hatte die Flasche am Tisch geöffnet, aber der Wein wirkte abgestanden und war geschmacklos. Der Kellner öffnete eine zweite Flasche. Der Wein schmeckte genauso fad. Der Sommelier nahm selbst einen Schluck und stellte la-

konisch fest: «Räuschling ist einfach so.» Ich wählte einen anderen Wein.

Zuckergehalt ist zentral

«Räuschling ist eine schwierige Traube», sagt Monica Hasler. Die Rebe verblüht oft schlecht und produziert unterschiedlich grosse Trauben. Problematisch sind die grossen. Regnet es in den letzten zwei Wochen vor der Lese, platzen sie und beginnen zu faulen. Und das starke Wachstum der Frucht geht auf Kosten des Zuckergehaltes. Die Trauben werden nicht süss und aromatisch, sondern wässrig.

Früher hat man trotzdem versucht, den Reben das Maximum abzupressen. Nicht nur dem Räuschling, sondern allen Sorten. Legendar sind die Jahre 1982 und 1983, als die Schweizer Weinbauern dank trockenen, warmen Sommern so viele Trauben ernteten, dass leere Schwimmbecken zu Weinlagern wurden. 1993 führte der Bund dann Mengenbeschränkungen für die Ernte ein, und 2001 wurde der Zollschutz für die Schweizer Weine gelockert, was die Winzer der internationalen Konkurrenz aussetzte. Die Weine wurden in der Folge besser, die Mengen kleiner. Am Beispiel des Räuschlings erklärt: Der Zuckergehalt der Trauben stieg, die Er-

ALTE SORTE

Räuschling ist eine alte Weissweinsorte. Einst wurde er auch in Deutschland und im Elsass angebaut. In den Zürcher Weinbau-gebieten im Weinland, im Limmattal und am Zürichsee aber war er lange die dominierende Weissweinsorte. Noch 1950 wurden 120 Hektaren Räuschling angebaut; bis in die Siebzigerjahre sank die Fläche auf 7,5 Hektaren. Inzwischen erlebt der Räuschling ein Comeback. Der Zürichsee mit 12 Hektaren ist weiterhin das Zentrum. Kleine Mengen werden auch im Aargau, in St. Gallen und Schwyz angebaut.



Blick auf den Zürichsee: Die sonnigen Steilhänge eignen sich gut für den Räuschling.

träge pro Fläche sanken. Die Rekordernte von 1982, als man 1,7 Kilogramm Trauben pro Quadratmeter zu Wein gemacht hatte, wurde nie wieder erreicht.

Monica Hasler erntet rund 900 Gramm Rauschling-Trauben pro Quadratmeter. Das bedeutet viel Arbeit im Rebberg. Im Frühling brachen sie und ihre Mitarbeiter den Stöcken die schwächeren Triebe weg, auf dass sich die Pflanzen auf die stärkeren konzentrieren. Im Sommer wird die Anzahl Trauben reduziert. Um das Wachstum nicht weiter zu fördern, erhalten die Reben keinen Dünger. Im Herbst will Hasler Rauschling-Trauben mit einem Zuckergehalt von rund 80 Öchslegrad wümmen. «Für einen guten Rauschling muss man mittlere Trauben produzieren und diese ausreifen lassen.»

Die 49-jährige Winzerin hat den Rütihof 2004 von ihren Eltern übernommen – in fünfter Generation. Seit 1885 sind die Haslers in Uerikon als Winzer tätig.

Vor rund 40 Jahren bestockte Monicas Vater Hansueli Hasler den Weinberg hinter dem Hof mit Rauschling-Reben. In-

zwischen sind weitere Lagen des Rütihofs an den sonnigen Hängen hoch über dem Zürichsee mit Rauschling belegt, nämlich rund ein Achtel des 4,85 Hektaren grossen Weinguts. Diese Ausweitung ist typisch für den Rauschling am Zürichsee. Aktuell beträgt die Anbaufläche in der Region gut 12 Hektaren – mehr als doppelt so viel wie Mitte der 1970er-Jahre. Ab 1960 hatten viele Weinbauern den Rauschling durch die pflegeleichtere und ertragreichere Riesling-Silvaner-Traube ersetzt.

Hilfe aus der Forschung

Herausfinden, wie man die alte Traube zu neuer Blüte bringt und daraus einen guten Wein macht, mussten die Zürichsee-Winzer weitgehend selbst. Anders als bei den Pinot-noir- und Merlot-Trauben konnten sie sich nicht in anderen Regionen der Weinwelt informieren. Denn Rauschling wird sonst nur an wenigen Orten in der übrigen Schweiz angebaut.

Zugute kommt den Weinbauern, dass in Wädenswil auf der gegenüberliegenden Seeseite die landwirtschaftliche For-



«Der Rauschling hat ein sehr gutes Alterungspotenzial.»

Monica Hasler, Winzerin

Nachhaltiger Weinbau: Die Reben sind ein vielfältiger Lebensraum für Pflanzen und Tiere.

ANZEIGE

SonntagsZeit für Afrika



Wie sich China an Afrika mäset.



Die Weinprobe: Monica Hasler degustiert verschiedene Jahrgänge.



schungsanstalt Agroscope des Bundes sich mit dem Weinbau beschäftigt. Sie hat zur Entwicklung des Rauschlings beigetragen. So liefert sie die Zuchthefen, die zur Vergärung des Traubenmostes nötig sind. «Diese Hefe passt besser zum Rauschling als solche aus anderen Weltregionen», sagt Monica Hasler. Eine zweite Quelle für die Hefen ist die Firma Swiss Wineyeast der Winzerfamilie Schwarzenbach im nahen Meilen, die Hefen aus einem Rauschling aus dem Jahre 1895 isolieren konnte. Rauschling hat also viel «Terroir», wie es im Jargon der Weinfachleute heisst. An-

ders ausgedrückt: Der Rauschling ist ein durch und durch lokaler Wein.

Monica Hasler hingegen brauchte etwas Unterstützung von aussen, um Winzerin zu werden. Die studierte Biologin hatte eigentlich nicht geplant, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. «Erst als ich meinen Mann kennenlernte, haben wir uns gemeinsam zu diesem Schritt entschieden», sagt sie. Matthias Bürgi, ihr Mann, kümmert sich vor allem um den Verkauf, allerdings nur teilzeitlich. Zu 80 Prozent arbeitet er bei der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft in Birmensdorf ZH.

Monica Hasler und ihre zwei Mitarbeiter machen die Alltagsarbeit, vom Rebberg bis in den Keller. Neben dem Rauschling produziert der Rütihof viele weitere Weine, darunter solche aus der Pinot-noir-Traube und einen Vin de Liqueur aus Zweigelt-Trauben, eine Art Portwein.

Junger Trinkgenuss

Nimmt man die Verarbeitung der Trauben im Keller zum Massstab, ist der Rauschling ein einfacher Wein. Der Traubenmost wird rund sieben Monate im Stahltank vergoren. Und dann abgefüllt. Ein Wein also, der mit seinem Alkoholgehalt von 12 Prozent jung getrunken

wird. «Aber er hat ein sehr gutes Alterungspotenzial», sagt Monica Hasler und öffnet eine Flasche mit Jahrgang 2009. Der schmeckt altersmilde, aber durchaus nicht kraftlos. Man könnte ihn zu Fischen aus dem See unten geniessen.

Hasler schenkt Proben von weiteren Jahrgängen ein. Langweilig ist keiner. Wie kräftig ein Rauschling sein kann, offenbart eine weitere Flasche, die Hasler öffnet. R3 steht darauf. Es ist das Resultat einer Zusammenarbeit mit zwei anderen Winzern, Lüthi in Männedorf und den erwähnten Schwarzenbachs in Meilen. Der R3 wird aus den besten Rauschling-Lagen der drei Winzer gemacht.

Der R3 von 2008 erfreut mit einem blumigen Bouquet und mit Rasse und Klasse. Unglaublich, dass dieser Wein aus derselben Traube stammt wie jener laue Tropfen, den ich einst refüsierte. ■

WEIN VOM ZÜRICHSEE

Die Weine vom Rütihof können online und samstags von 9 bis 12 Uhr auf dem Hof gekauft werden. Preise pro Flasche: 16 Fr. (Rauschling), 28 Fr. (R3). Rütihofstr. 13, 8713 Uerikon. www.weingut-ruetihof.ch

Literatur: Andres Altwegg/Sasi Subramaniam, «Weinlandschaft Zürichsee», Th. Gut Verlag, 58 Fr.



BONAPARTE. Sollten Sie sich merken, als Käseliebhaber.

Diese rahmige Käse-Spezialität aus bester Thurgauer Kuhmilch wird mit viel Sorgfalt im Familienbetrieb der Strähl Käse AG hergestellt. Falls Sie den BONAPARTE in Ihrem Käsefachgeschäft nicht auf Anhieb entdecken, so fragen Sie ganz einfach nach dem Genuss, der uns alle erobern wird! Mehr Infos gibt es auf www.straehl.ch

☛ Käse ist unsere Welt.

Strähl