

Tina Bremer (Text)
und Mali Lazell (Foto)

Wer unter Höhenangst leidet, sollte lieber keinen Blick nach unten riskieren. Steil fällt der Weinberg gut hundert Meter in die Tiefe, wo in regelmässigen Abständen die Züge vorbeiraschen. Auf dem Zürichsee kreuzen Fähren, am Ufer ruckeln angetaute Segelboote mit dem Wellenschlag, in der Ferne blitzen die Alpen im Sonnenschein. «Kein schlechter Arbeitsplatz, nicht wahr?», sagt Jannis Scheeder und grinst. Der 33-jährige Lebensmittelfachmann, der mehrjährige Erfahrungen im Weinanbau hat, ist im vergangenen Jahr selbst unter die Produzenten gegangen: Gemeinsam mit vier Freunden hat er die Zchampagner GmbH gegründet. Vor wenigen Monaten ist ihr «Zürischum» auf den Markt gekommen. Ein Schaumwein made in Zürich, aus Trauben vom Seeufer, erhältlich als Blanc de Blancs und Rosé.

«Die Grundidee war, dass es bislang keinen Schaumwein aus Zürich gab. Das wollen wir mit dem «Zürischum» ändern. Wir möchten eine Lücke füllen, ein lokales, qualitativ hochwertiges Produkt anbieten, mit dem man zu besonderen Anlässen anstösst», sagt Scheeder. Neu ist die Idee eines Schaumweines aus Zürich nicht, seit ein paar Jahren kann man auch mit perlenden Tropfen von anderen Anbietern aus der Region anstossen. Aufhorchen lässt aber die Rebe, aus welcher der Blanc de Blancs hergestellt wird.

Jannis Scheeder, Alexander Rutz, Adrienne Purkert, Benjamin Rutz und Stephan Schürmann haben sich für Räuschling entschieden, eine äusserst rare Traube. Weltweit gibt es nur zwanzig Hektaren Anbaufläche, der Grossteil davon befindet sich im Kanton Zürich. Zusammen mit dem Elbling galt der Räuschling in den Dreissigerjahren als wichtigste Rebsorte am Zürichsee. «Er hat Zitrusnoten, ist würzig und animierend», sagt Scheeder. Die erste Charge stammt aus Herrliberg und ist Bio-Qualität. Da der Räuschling sehr limitiert ist, werden die Trauben zukünftig aber von mehreren Weinbauern bezogen.

Für Schaumwein braucht es eine prägnante Säure

Seinen Namen soll die Rebe dem kräftigen Rascheln des Laubwerks verdanken. Ihre Herkunft ist komplizierter: Sie ist ein Geschwister von Petit Meslier, einer Traube, die in der Champagne wächst. Diese ist eine Kreuzung aus Gouais Blanc und Sauvignon. Gemein ist dem Räuschling Gouais Blanc als Muttersorte. Der Räuschling bildet wenig Zucker, die Säure ist angenehm und der PH-Wert tief, dadurch werden die Weine stabiler. «Für einen Schaumwein braucht man

eine prägnante Säure», sagt Scheeder. «Bei der Dosage haben wir uns bei beiden Varianten für einen Brut entschieden. Der Blanc de Blancs befindet sich am unteren Ende des Zuckergehalts, der Rosé leicht höher.» In der Champagne stellen mehrere Topproduzenten Kleinserien her, rein basierend auf Petit Meslier – was auch einer der Hauptgründe war, weshalb sich

das Team um Scheeder für die Idee begeisterte. «Wir produzieren unsere Schaumweine ebenfalls mit der Méthode traditionnelle, was heisst, dass die zweite Gärung in der Flasche stattfindet.» Ein kostenintensives Verfahren, nur per Hand gerüttelt wird nicht. Die Flaschen werden nach gängiger Methode maschinell gerüttelt, bis die Hefe den Flaschenkopf erreicht

hat. Danach wird der Hefepropfen über ein Gefrierbad verfestigt, damit er kurz darauf herausgeschossen werden kann. Dieser Vorgang wird auch klassisch als Dégorgement bezeichnet.

Bereits während des Studiums haben Scheeder und sein Geschäftspartner Alexander Rutz darüber nachgedacht, ihr Wissen in einem gemeinsamen Unterneh-

men zu bündeln. «Jannis und ich haben zusammen an der ETH studiert», erzählt Rutz, der für die Geschäftsentwicklung und den Vertrieb zuständig ist. «Schon damals haben wir davon geträumt, gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen.» Ernst geworden ist es dann ein paar Jahre später, bei einem Bootsausflug nahe der Reben, die heute ihre Schaumweine

definieren. «Adrienne, Stephan und Ben waren auch an Bord. Auf einmal hat sich alles gefügt. Wir sind Freunde, die gern mal ein gutes Glas zusammen geniessen. Wir ergänzen uns perfekt. Und zu fünft kann man immer abstimmen, das ist wie bei den Bundesräten», sagt Rutz lachend.

Nächstes Jahr sollen 6000 Flaschen produziert werden

Auch wenn sie «Zürischum» bislang nur nebenberuflich und als Herzensprojekt betreiben: Den wirtschaftlichen Aspekt verlieren die Jungunternehmer nicht aus den Augen. «Schaumwein ist einer der wenigen Sektoren in der Weinbranche, der noch wächst», meint Scheeder. «Dies ist unser erster Jahrgang, wir haben tausend Flaschen Blanc-de-Blancs-Schaumwein und tausend Flaschen Rosé-Schaumwein hergestellt. 2020 werden wir aber schon 6000 Flaschen produzieren.» Der Klimawandel, der vielen Winzern das Leben zunehmend schwer macht, bereitet ihm keine schlaflosen Nächte. «Klar, Hagel, Frost und Trockenperioden sind häufiger geworden, aber für den Weinanbau rund um Zürich ist das wärmere Klima bislang nur positiv. Die Reifezeit hat sich verkürzt, man muss sich nicht mehr sorgen, ob die Trauben reif werden. Inzwischen wird schon von Mitte bis Ende September geerntet. Das kommt uns entgegen.»

Einst war das Zürichseegebiet von Gletschern bedeckt, die Terrassen in die Hänge modelliert haben. Je näher die Weinberge am Stadtzentrum liegen, desto kompakter ist der Lehmboden. «Dieser kann viel Wasser speichern. Dadurch ist der Wein kräftiger, üppiger», erklärt Scheeder. «In anderen Regionen kann man wesentlich günstiger Schaumwein herstellen. Aber wir haben uns bewusst für unsere Stadt und den Räuschling entschieden», sagt Rutz. «Die Herstellungskosten liegen weit über denen vieler anderer Champagner, aber uns war der lokale Aspekt immens wichtig.» Und so stammen neben den Trauben auch sämtliche Zulieferer aus der Gegend.

Der Vertrieb des jungen Startups ist noch im Aufbau. Bereits jetzt können die Schaumweine aber über die Webseite für 38 Franken die Flasche erworben werden, zudem in ausgesuchten Gaststätten und Restaurants. So steht der «Zürischum» zum Beispiel in der Herzbaracke in Zürich auf der Karte. Im Restaurant Bueh in Herrliberg ist die Aufnahme geplant. «Als wir vor Ort waren, um die Gespräche zu führen, speiste dort gerade Tina Turner. Wir haben kurz überlegt, ob wir sie unseren Schaumwein verkosten lassen. Dann haben wir uns aber nicht getraut», sagt Rutz und schaut verschmitzt, «dafür sind wir dann doch zu schweizerisch.»



Anstossen auf den ersten Jahrgang: «Zürischum»-Gründer Alexander Rutz (l.) und Jannis Scheeder im Rebberg ob Herrliberg

Eine prickelnde Idee

Aus Zürich für Zürich. Mit «Zürischum» will ein Jungunternehmen den ersten Räuschling-Schaumwein in der Limmatstadt etablieren

In Schaffhausen schäumt gewaltig

Die Weinkellerei Strada hat ihren ersten Schaumwein auf den Markt gebracht – und bereits einen Preis geholt

Am Ende sollte es eine Goldmedaille werden. Nicht beim Hürdenlauf, Hochsprung oder Weitwurf – beim «Grossen Preis des Schweizer Weins» hat der «Strada Brut AOC 2018» der Weinkellerei Strada an der Expovina die Konkurrenz auf die Plätze verwiesen. Eine besondere Leistung, ist der Schaumwein aus hundert Prozent Pinot Noir doch ganz neu auf dem Markt. Mehr als 200 Expertinnen und Experten bewerten an der Internationalen Weinprämierung

in Zürich jedes Jahr die besten Schweizer Weine. 2019 traten 3259 Tropfen gegeneinander an, so viele wie noch nie. «Wir haben nach einer Alternative für den Blauburgunder gesucht», erzählt Önologe Andrea Davaz. Erst Ende 2017 hatte die Winzerfamilie Fläsch die ehemalige Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG übernommen und produziert seitdem im schaffhauserischen Hallau unter dem Namen Rimuss & Strada Wein AG alkoholfreie Getränke

sowie Weine und Schaumweine. «Unsere Kellerei ist prädestiniert für Schaumweine. Von der Rimuss-Produktion haben wir sehr viele Einrichtungen übernommen, die man auch für die Herstellung von Schaumweinen braucht, zum Beispiel die Drucktanks.»

Fachliche Beratung kommt aus dem Piemont

Die Schweiz etabliert sich zunehmend als Produzentin für prickelnde Tropfen. «Die Schaumwein-

kategorie ist eine der wenigen, die wächst. Das hat uns natürlich beflügelt, die Entscheidung zu treffen, auf Schaumwein zu setzen. Der Kanton Schaffhausen ist ja Blauburgunderland», sagt Davaz. «In der Champagne gibt es vor allem Pinot-noir-Klone, etwa den Petit Meslier. Der Pinot noir ist eine super Sorte, die grössten Weine sind Pinot noir, im Bordeaux etwa.» Die Traube war gesetzt, nur für die Herstellung suchte man den Rat von Experten. «Weil wir

es zum ersten Mal im grossen Stil gemacht haben und es auch richtig machen wollten, haben wir uns fachliche Beratung aus dem Piemont geholt, aus der grossen Spumante-Welt. Dorthin haben wir gute Kontakte.» Prosecco darf Strada seinen «Strada Brut AOC 2018» trotzdem nicht nennen – diese Bezeichnung ist geschützt und den Schaumweinen aus Oberitalien vorbehalten, genau wie beim Champagner. «Leider», bedauert Andrea Davaz.

Grund zum Trübsalblasen gibt es dennoch nicht. Der Schaumwein, der einen frisch-fruchtigen Geschmack mit leichtem Zwetschgenaroma hat, wurde nicht nur mit einer Goldmedaille versehen – er ist auch für die «Gala des Schweizer Weins» nominiert, die am 24. Oktober in Bern stattfindet. Eingeladen sind die jeweils sechs bestplatzierten Weine in jeder Kategorie. Somit hat der schäumende Debütant sogar Aussicht auf das «Grosse Gold». Tina Bremer