



# Küssnachter

Amtliches Publikationsorgan  
für die Gemeinde Küssnacht

www.garage-johann-frei.ch

## Garage Johann Frei

Verkauf  
Eintausch  
Reparaturen  
Spenglerei

Wir wechseln Ihre  
**Winterpneus**  
Jetzt Termin vereinbaren

Garage Johann Frei AG  
Wildbachstrasse 31/33 · 8008 Zürich

Tel. 044 421 50 60

VW Service  
Audi Service  
VW Service

Erscheint 1-mal wöchentlich, am Donnerstag Herausgeber: Lokalinfo AG, Buckhauserstrasse 11, 8048 Zürich Verlag Tel. 044 913 53 33, Fax 044 910 87 72 www.lokalinfo.ch

## Gute Ernte trotz der Kirschessigfliege

*Sorgfältig überprüfen die Helfer im Heslibacher Weinberg von Diederik Michel Traubenbeere um Traubenbeere, bevor sie die Früchte in Kisten legen. Der Winzer nutzte die schönen Herbsttage, um seinen Wümmet abzuschliessen.*

**Philippa Schmidt**

Ein roter Milan kreist am wolkenlosen Himmel, und Tochter Neeva schläft tief und fest im Schatten eines Rebstocks. In dieser Idylle wird im Rebberg des Weinguts Diederik fleissig geerntet bzw. gewümmt, wie dies im Fachjargon heisst. «Wir haben eine gute Ernte dieses Jahr», freut sich Diederik Michel. Dies trotz der Kirschessig-Fliege, die auch Suzukii-



Eine männliche (l.) und eine weibliche Kirschessigfliege. Foto: Agroscope

### Die Kirschessigfliege

Die Kirschessigfliege (drosophila suzukii), auch Suzukii-Fliege genannt, stammt ursprünglich aus Ostasien und tauchte 2008 erstmals in den USA und in Spanien auf. Mit Hilfe des Windes und dem Transport befallener Früchte breitete sie sich danach in Europa aus und wurde 2011 auch in der Schweiz nachgewiesen. Sie gehört zu den Essig- bzw. Tauffliegen und

Fliege genannt wird (siehe Box). Doch der aus Asien eingewanderte Schädling hat auch im Küssnacher Weinberg seine Spuren hinterlassen. «Man sieht ein kleines Loch, und wenn ich draufdrücke, kommt der Saft raus», demonstriert Diederik an einer Traubenbeere. «Ich weiss von Winzern, bei denen praktisch alle Trauben befallen waren», sorgt sich der diplomierte Oenologe. Bei ihm hätte die Fliege zwar etwa 30 Prozent des Dornfelders befallen, aber ansonsten sei er zufrieden.

Ein Ärgernis bleibt aber. «Man kommt nicht vorwärts, in anderen Jahren konnte man einfach den ganzen Trübel abschneiden, jetzt muss man jede Traubenbeere überprüfen», erklärt der Küssnacher. Die Traubenbeeren, die der Winzer probiert, stossen derweil auf seine Begeisterung:



Diederik Michel (links) füllt mit einem Wümmet-Helfer die Riesling-Sylvaner-Trauben um. Foto: Philippa Schmidt

«Man schmeckt, dass sie süss sind und ein feines Aroma haben.»

«Die kalten Nächte sind gut für die Aromaentwicklung», liefert Michel die Begründung für den delikaten Gout. Zwar sei der Sommer verregnet gewesen, aber dank dem warmen Mai und Juni hätten die Trauben genug Sonne tanken können. Die milden, sonnigen Tage im September und Oktober wiederum seien ein Traum gewesen.

Eine Gruppe von etwa 17 Leuten, darunter Rentner und Studenten, steht inmitten der Rebstöcke und pflückt die Trübel von Hand. Auch

Diederik Michels Frau Patricia packt mit an und schneidet Trübel für Trübel. Diederik Michel selbst wiederum behält den Überblick und fährt mit dem Raupentraktor die Kisten voller Trauben zum Auto. Zwischendurch bleibt für die Helfer auch mal Zeit für ein kleines Pläuschchen. Die Stimmung ist überhaupt sehr familiär: So essen beispielsweise alle gemeinsam.

#### Vom Anfang bis zum Ende

Seit Jahresbeginn hat Diederik die Rebberge der Gemeinde und der Familie Welti im Heslibach gepachtet. Nun kann er erstmals Trauben ernten,

die er von Anfang bis zum Ende begleitet hat. Im Winter findet der biologische Säureabbau statt, die Weine werden filtriert und stabilisiert. «Je nach Entwicklung sind die Weissen im Februar oder März fertig. Die Roten will ich aber länger im Tank oder Barrique reifen lassen», verrät Diederik Michel. Aus dem Dornfelder macht er zusammen mit Pinot Noir eine Cuvée und produziert zudem einen Pinot Noir Barrique. Aus der Pinot-Noir-Traube keltert er ferner einen Rosé und hat dafür vom «NZZ»-Weinexper-

Fortsetzung auf Seite 7

ist nur 2 bis 3 Millimeter gross, gelb-bräunlich und hat rote Augen. Während die Männchen – sie sind an einem dunklen Fleck am hinteren äusseren Flügelrand zu erkennen – harmlos sind, können die Weibchen erheblichen Schaden anrichten. Mit ihrem sägeartig gezähnten Eilegeapparat raspeln sie die Haut reifer Früchte auf und legen ihre Eier ab. Dadurch schaden sie den Früchten direkt und indirekt: Die Larven fressen im Innern das Fruchtfleisch auf, in der Folge verlieren die befallenen Früchte an Festigkeit und ihre Oberfläche fällt ein. Ausserdem schaffen sie mit der Eiablage eine Eintrittspforte für Krankheitserreger wie Pilze, Bakterien und einheimische Essigfliegenarten. (aj)

### Design bestaunen

Der Name «Werk 39» soll in Zukunft die Küssnacher Kultur- und Eventlandschaft prägen. Möbeldesigner Marchand hat in einer ehemaligen Fabrikhalle ein Designbijou geschaffen und öffnet für den «Küssnacher» die Tür. Seite 3

### Äpfel probieren

Die Zwingliwiese mitten in Küssnacht prägt das Dorfbild schon seit Jahrzehnten. Dank dem Verschönerungsverein Küssnacht (VVK) stehen heute 20 Apfelbäume dort. Bald dürfen alle Küssnacher deren Ernte probieren. Seite 6

### Obst dörren

Der warme Frühling prägt die diesjährige Obsternte – sie fällt enorm reich aus. In der Dörranlage Küssnacht können alle ihr überschüssiges Grüngut für den Winter konservieren. Das Angebot der Gemeinde kommt an. Seite 7

**Stossstange geküsst?**  
Wir biegen das wieder gerade.

**Auto-Graf AG**  
Carrosserie-Reparaturen aller Marken  
Im Dörfli 24 8706 Meilen autograf.ch

**schmidli**  
INNENDEKORATION

**Vorhänge**  
**Bodenbeläge**  
**Bettwaren**  
**Möbel polstern**

8703 Erlenbach  
Drusbergstrasse 18  
Tel. 044 910 87 42  
Fax 044 910 15 72

**MÖBELZENTRUM**  
DES HANDWERKS  
WIR SIND PARTNER UND MITGLIEDER

**Wir verkaufen anders.**

Tel. 044 910 77 33  
www.ginesta.ch

**Ginesta**  
IMMOBILIEN

70 JAHRE

Küssnacht | Horgen | Chur  
www.ginesta.ch

**Breiti** Herrliberg  
044 915 14 95  
www.rest-breiti.ch

Jeden Abend  
Cordon-bleu Paradies

**ERLIBACHERHOF**  
044 910 55 22  
www.erlibacherhof.com

**Grippe impfen**

**In der Apotheke Hotz**  
Mo 27. Oktober  
13.30 - 15.30 Uhr  
Mo 3. November  
16.00 - 18.00 Uhr

Anmeldung unter 044 910 04 04

**Apotheke Hotz**  
Drogerie- und Sanitätsabteilung  
8700 Küssnacht 044 910 04 04  
www.apotheke-hotz.ch

SEIT MEHRERE DORTWOCHEN ZURÜCK. Dieses Jahr ist die Dörranlage seit Mitte August in Betrieb, 2,5 Tonnen Obst und Gemüse von Privatpersonen wurden in dieser Zeit bereits gedörrt. Auch beim Besuch des «Küsnachters»

SCHREIBEN ES SICH, DASS DIE GEMEINDE uns unter die Arme greift und so die Dörranlage in Küsnacht überhaupt ermöglicht.» Rusch und ihre Kolleginnen leisten stundenlange Handarbeit, und diese kann mit einem Preis von

SEH, GANZE STÜCKE, DIE BEREITS AUSREICHEND trocken sind, werden aussortiert und verpackt, der Rest für weitere Durchgänge wieder in den Ofen geschoben. Die benötigte Dörrzeit variiert stark – je nach Sorte und Grösse

SONJA GROSS UND TRUD VOEGELI BRÜCKEN auf jahrelange Dörr-Erfahrung zurück. Ihr grosses Wissen geben sie nun auch an Ursi Vögeli und Nicoletta Dozza weiter, welche seit diesem Jahr das Team ergänzen. Wie Ursula Rusch

Dörranlage im Gewerbehaus Tobelweg 4, Küsnacht. Annahme Di/Do 8.30–10.30 Uhr, Abholung Di/Do 16.30–17.30 Uhr. Ursula Rusch: 044 910 04 58. Weitere Kontakte: [www.küsnacht.ch/doerranlage](http://www.küsnacht.ch/doerranlage). Öffnung der Anlage auch auf Anfrage.

## Weingut Diederik: Gute Ernte trotz der Kirschessigfliege

Fortsetzung von Seite 1

ten Peter Keller Bestnoten erhalten: Der Tropfen wurde in der «NZZ am Sonntag» im Juni unter die drei besten Rosés gewählt und schlug damit Konkurrenten aus Spanien und Frankreich. «Unser Rosé de Pinot Noir 2013 war schnell ausverkauft», sagt Diederik Michel augenzwinkernd.

### Tierischer Helfer

Ausgebaut wird der Wein im Barrique in Küsnacht und in Meilen, wo Michel die Stahltanks der Familie Schwarzenbach nutzen kann. Auch wenn die Veredelung der Trauben im Keller einen wichtigen Anteil am Erfolg hat, zaubern kann auch der ehemalige Kellermeister der Weinkellerei Zweifel nicht. «Wenn man keine guten Trauben hat, gibt es auch keine guten Weine», stellt Michel klar.

Wichtige Basis für gute Trauben ist die Sonne, und die lacht in diesem Herbst ausgiebig über dem Heslibacher Weinberg. «Die Stellung des Weinbergs zur Sonne ist ideal», freut sich der in der Schweiz aufgewachsene Niederländer. Und wenn die Trauben Augen hätten, würden sie alleine



Feinarbeit: Patricia Michel beim Wümmen.

Fotos: phs.

schon wegen des überwältigenden Ausblicks auf den Zürichsee und das Dorf wachsen wie die Weltmeister.

Neben den Roten produziert das Weingut Diederik auch Weissweine wie eine Cuvée blanche aus Riesling-Sylvaner, Pinot Blanc und Räuschling. «Der Räuschling ist typisch für die Zürichseeregion», erklärt Michel und fährt fort: «Besonders gut passt der Räuschling zu Zürichseefisch wie Fel-



Abtransport der Trauben: Diederik Michel mit Tochter Neeva.

che, aber auch zum Fondue schmeckt er gut.» Vom Riesling-Sylvaner hat er neue Rebstöcke hoch über dem Zürichsee angepflanzt. Bis die ersten Trauben geerntet werden können, wird es aber voraussichtlich drei Jahre dauern. Um all seine Rebstöcke möglichst gut in Schuss zu halten, setzt Michel unter anderem auf tierische Mitarbeiter. «Der Fuchs räumt die Mausnester aus, dafür darf er

auch ein paar Traubenbeeren naschen», erzählt er schmunzelnd. Wahrlich ein gerechter Lohn für Meister Reinecke, denn die Nager knabbern die Wurzeln der Reben an, wenn man ihnen nicht Einhalt gebietet.

Dass der Weinberg ein wahres Paradies, eine grüne Oase ist, wird jedem Besucher schnell klar. Auch die Kinder der Familie Michel, die dreijährige Neeva und der fünfjährige Thierry, sind tagein, tagaus im Rebberg und erleben den Wümmet hautnah mit. «Meine Kinder kennen schon das Lachen des Grünspechts, der hier im Weinberg lebt», erzählt Diederik Michel. Thierry gehe zudem seit Kurzem in den Kindergarten am Traubenweg – das passe doch, schmunzelt der stolze Vater.

### Traum in Erfüllung gegangen

Als die Michels auf der Suche nach einem Weinberg zur Gründung des eigenen Betriebs waren, hatten sie sich im Zürcher Weinland und sogar in Australien umgeschaut. Aber weder in Down Under noch im Norden des Kantons fand die Familie das passende soziale Umfeld. In Küsnacht fühlen sich Patricia und Diederik Michel nun gut aufgenommen und aufgehoben.

«Mit dem Weingut hier in Küsnacht ist für uns ein Traum in Erfüllung gegangen», schwärmt Diederik Michel. «Wir haben mit null Kunden angefangen, aber jetzt läuft es sehr gut», freut er sich. Während der Fussball-WM belieferten die Michels das Public Viewing in der «Sunnemetzg». Zudem stehen die Weine in Küsnachter Gastrobetrieben wie dem Guggelisternen oder dem Seehotel Sonne auf der Karte.

Der Zusammenhalt der Winzer am See sei lässig, betont Michel, der in früheren Jahren im Herrliburger Weingut Schipf tätig war. Inzwischen engagiert er sich im OK des Weinpavillons, der jeweils im September im Meilen stattfindet. Fast kommt einen der emsige Diederik Michel ein bisschen wie ein Hansdampf in allen Gassen vor.

Bis die Michels sich nun vom Wümmet erholen können, dauert es noch ein bisschen: Bereits sind die ersten jungen Roten fertig vergoren und werden nun gepresst. Bald steht schon der Weihnachtseinkauf an. In den Weihnachtsferien würden sie sich dann aber ein paar Tage an der Sonne gönnen, so Diederik Michel – und sicher auch ein paar Abende bei einem guten Glas Wein ...