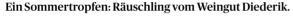
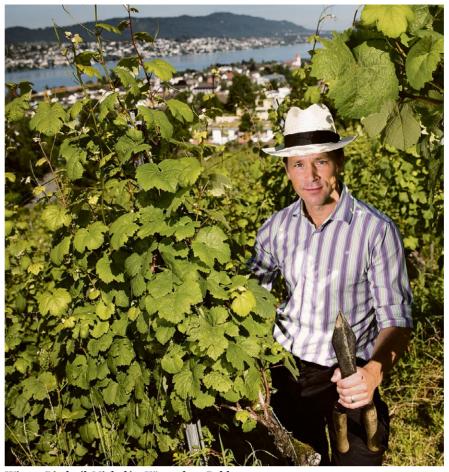
29 Tages-Anzeiger - Freitag, 15. Juli 2016

# **Kulinarik**







Winzer Diederik Michel im Küsnachter Rebberg. Fotos: Dominique Meienberg

# Die Traube mit dem eigenen Sound

Den Räuschling mit dem unverwechselbaren Blätterrauschen gibt es praktisch nur im Züribiet. Früher als «Suurgörpsler» verschrien, erlebt der uralte Weisswein ein Revival. Eine Visite im Rebberg.

#### **Thomas Widmer**

«Räuschling, was ist Räuschling, kenne ich nicht.» Den Satz hört der Küsnachter Winzer Diederik Michel immer wieder mal - Kundinnen und Kunden, die auf seinem Weingut auftauchen, reagieren verblüfft auf den Namen. Vor allem Expats, Leute, die auf Zeit im Land leben.

Erklärt ihnen Michel, dass es den Räuschling fast nur im Züribiet gibt und da vor allem am rechten Zürichseeufer, sind die Leute begeistert. «Nur hier? Cool.» Oft kaufen sie ein paar Flaschen.

Globale Weissweine à la Chardonnay werden überall angebaut. Der Urzürcher Räuschling ist das Gegenprodukt. «Man findet ihn sonst nirgends auf der Welt», sagt Michel, «er ist verortbar.» Weltweit gibt es 25 Hektaren Räuschling. Davon liegen 22 Hektaren im Kanton Zürich, der Rest in den Nachbarkantonen und im nahen Deutschland.

Damit liegt die Sorte im Trend, der auch beim Wein zum Kleinen gedreht hat, zum Lokalen. Die Traube hat in letzter Zeit auffallend an Beliebtheit zugelegt. Kürzlich luden Zürcher Winzer in den Fraumünster-Kreuzgang in Zürich zur Degustation. Mehr als ein Drittel hatte einen Räuschling dabei

## Grüne Chügeli

Diederik Michel zeigt seinen Rebberg im Heslibach. Die Welt aus dieser Warte: eine Postkarte. Unten der See, gegenüber der Albis, dahinter der Alpenkranz. Eine Rebgasse visiert exakt den Tödi mit seiner Schnee-Eis-Kappe an. Immer wieder schaue er von der Arbeit auf und geniesse, sagt Michel.

Derzeit sind die Trauben grüne Kügelchen. Wo die Blätter über die gespannten Drähte ragen, kappt sie der Winzer. Wie der Jahrgang 2016 wird: unklar. Das kaltnasse Wetter haben die Trauben überstanden. Einige Zweige zeigen Verletzungen; Hagelschäden von zwei Unwettern. Aber damit kann der Winzer leben.

Michel (42), verheiratet, Vater zweier Kinder, ist Önologe und war zuvor Kellermeister bei Zweifel Weine in Zürich-Höngg. Vor drei Jahren konnte er den Küsnachter Rebberg als Pächter übernehmen; dieser gehört zum Teil der Winzerfamilie Welti und zum Teil der Gemeinde. Drei Hektaren Fläche hat Michel seitdem in Arbeit. Beim Rotwein dominiert der Pinot noir, der ein Drittel der Fläche belegt. Beim Weissen ist es der Räuschling mit einem Fünftel

Vor einiger Zeit hat Michel sogar 100 Stöcke roten Räuschling gepflanzt. «Ich will helfen, die Vielfalt zu erhalten», sagt er. Einen eigenen Wein wird dies nicht ergeben, das lohne sich nicht; die Trauben gehen in die weisse Hauptsorte.

Michel erkennt seinen Räuschling an der Form der Blätter. Für den Laien ist der rötliche Blattstiel aufschlussreicher. Dazu passt die eine Deutung des Traubennamens. «Räuschling» kommt womöglich nicht von «Rausch», sondern von «rötsch». Eine andere Theorie, die Michel vorbringt: «Räuschling» könnte vom Verb «rauschen» rühren. Diese Rebe hat ihren eigenen Sound. Die Blätter sind recht schwer und behaart, sie leisten dem Wind Widerstand. Bläst er, so rauscht es markant im Weinberg.

## **Guter Trinkfluss**

Gut 22 000 Flaschen Wein im Jahr stellt Michel her, davon sind 4500 Räuschling. Vor seinem Ladenlokal schenkt er nach der Exkursion ein, einmal 2014, einmal

4064152

Kilo

Hier wächst Räuschling

Erträge im Zürcher Rebjahr 2015

2015. Beide Jahrgänge schmecken nach Zitrusfrüchten, der 2015er ist noch ein bisschen zitroniger. Erfrischende Sache, man bekommt Lust auf mehr. In der Sprache des Winzers nennt man das «guten Trinkfluss».

Küsnachts Rebfläche beträgt 31/2 Hektaren. Vor Jahrhunderten seien es 150 Hektaren gewesen, erzählt Michel. Mundete der heimische Wein nicht besonders, war er immer noch gesünder als Wasser, das oft verunreinigt war. Wo immer es Hänge gab, pflanzte man Reben.

Der Räuschling wurde im «gemischten Satz» angebaut: Wild durcheinander wuchsen auf derselben Parzelle drei Sorten, Räuschling, Completer, Elbling. «Die Leute gingen damals davon aus, dass mindestens eine Sorte schon reif

Davon

Kilo

Meilen

Zürich

Dietikon

Bülach

Horgen

Winterthur

Dielsdorf

Uster

Hinwil

69 387

7 765

5 484

1 179

1 125

522

238

164

Andelfingen 18 232

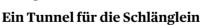
werden würde, wenn man nur lang genug wartete», sagt Michel.

Jener Räuschling war ziemlich sauer. Man nannte ihn «Suurgörpsler». Michel erzählt eine Anekdote: Am rechten Seeufer schlug nachts alle 15 Minuten die Kirchenuhr - aus gutem Grund: Hatte der Mann in der Wirtschaft Räuschling getrunken, musste ihn die Frau im Bett iede Viertelstunde drehen, damit der saure Tropfen nicht die Magenwand durchfrass.

Seit in unserer Gegenwart weniger Trauben pro Flächeneinheit gelesen werden, ist die Qualität der Weine gestiegen. Der Räuschling steht da als gepflegter Weisser vom Zürichsee - oder aus dem Weinland oder der Stadt Zürich; auch sie bringen respektable Mengen an Räuschling hervor.

«Der Räuschling ist Teil unserer Identität», sagt der Winzer Nando Oberli vom Stadtzürcher Gutsbetrieb Juchhof. «Er hat eine typische Aromatik, grüne Äpfel. Er ist ein Sommerwein, der wunderbar zu einem lauen Abend passt.»

Die Zürcher Weinjournalistin Chandra Kurt assoziiert mit Räuschling «Frische und Saftigkeit» und findet ihn «den perfekten Begleiter zu Fisch vom See oder vegetarischen Gerichten». Sie sagt «Ich bekomme richtig Durst, wenn ich an ein Glas gekühlten Räuschling denke.» Und: «Ein Räuschling ist ein Charakterwein. Er zeigt gern seine markante Säure, und seine Struktur kann bis ins Komplexe gehen. Man sollte sich daher für den Genuss etwas Zeit nehmen und länger darüber nachdenken, dass man gerade eine historisch wichtige Sorte geniesst.»



Der 2016er ist auf gutem Weg. Winzer Michel wird in den nächsten Wochen immer wieder in seine Reben gehen. Oder fahren. Die zwei gepflasterten Kurven der Strasse oberhalb des Weinguts nennt er «Küsnachter Tremola». Oben kommt er im Weinberg bisweilen am neuen Trockenmäuerchen vorbei. Es ist eine Art Wohnheim für Nützlinge, wie Michel sagt; damit sich auch Schlänglein wohlfühlen, führen Minitunnel zwei Meter tief in den Hang.

In der Sommerwärme wachsen die Trauben wie wild. Aber Bedrohungen gibt es immer, etwa das Insekt Rebenthrips. Oder die Kirschessigfliege alias Drosophila suzukii. Auch kann der Räuschling, wenn es im Herbst länger feuchtelt, zu viel Wasser aufnehmen und platzen. Entspannen kann sich Diederik Michel erst nach dem Wümmet.

