

AKTUELL

Die Keller-WG macht Party

Am 30. November und 1. Dezember 2019 lädt die Keller-WG bei Schwarzenbach Weinbau zur Degustation ein.

Swiss Wine Tasting

Degustieren Sie am 2. Dezember 2019 zum ersten Mal zur Vorweihnachtszeit im Schiffbau Zürich die Weine der Elitewinzer von Mémoire & Friends.

Offene Weinkeller

Anfangs Mai laden wir wie jedes Jahr zu den Offenen Weinkellern 2020 ein. Sehen Sie zum ersten Mal unser Sortiment im neuen Design.

GUT ZU WISSEN

Edition Schwarzenbach

In unserer halbjährlichen Kundenzeitschrift stellen wir uns wichtige Themen in den Fokus.

Gastronomie in Meilen

Unsere langjährigen Partnerrestaurants in Meilen: Restaurant Löwen, Gasthof Hirschen am See, Alte Sonne Obermeilen, Wirtschaft zur Burg

Alles über unsere Weine, das Weingut und die Anlässe unter ...

www.schwarzenbach-weinbau.ch



Leidenschaft, Verbundenheit und Genuss pur

«Unser Weingut ist gut 300 jähig, seit mehr als 100 Jahren gehört es unserer Familie. Klar, spielt da Tradition eine grosse Rolle. Wir selber sind aber jung, stecken voller Energie und Tatendrang. Wir möchten auch unbekannte Wege gehen, neue Ideen vorantreiben. Unsere Etiketten sollen das widerspiegeln.» Mit Alain Schwarzenbach und seiner Partnerin Marilen Muff ist seit vier Jahren die fünfte Generation Schwarzenbach in Meilen am Werk.

Hermann «Stikel» und Cécile Schwarzenbach haben den «Jungen» einen hervorragend aufgestellten Weinbaubetrieb übergeben. Die letzten Jahre haben Alain und Marilen hart gearbeitet und für sich herausgefunden, wofür sie stehen und wohin sie Schwarzenbach Weinbau führen wollen. Jetzt ist die Zeit da, die Philosophie, die Werte und die Leidenschaft des jungen Winzerpaares in einem neuen Auftritt visuell einzufangen.

Marilen, die in der Region Luzern aufgewachsen ist und ihr Architekturstudium vor Jahren an den Nagel gehängt hat, um zuerst einmal auf einer Alp zu arbeiten und dann eine Winzerinnenlehre zu machen, bringt es auf den Punkt: «Unsere Weine sind allesamt reinsortig, klar strukturiert und fadengrade. Und das soll auch im Etikettendesign zum Ausdruck kommen.»

Und da ist er nun, der neue Auftritt! Entwickelt hat ihn eine Kreativagentur aus Meilen in enger Zusammenarbeit mit Marilen und Alain. Gekleidet in eine schlichte und elegante Formsprache, knüpft das Design subtil die Verbindung zur Tradition, indem es das Wappen der Familie Schwarzenbach aufnimmt.



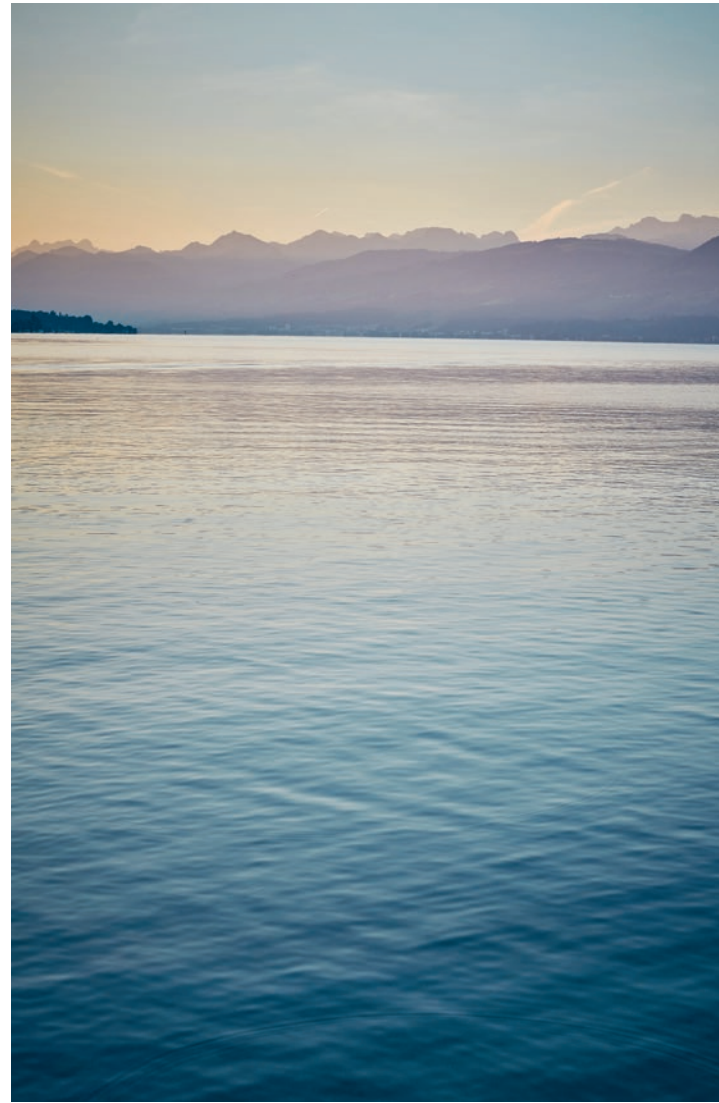
SCHWARZENBACH
1912
WEINBAU



«Wein, geprägt von seiner
Herkunft – dem Boden,
der Traube und dem
Klima. Handwerk, Geduld
und Leidenschaft.»

«Wir leben am und mit dem See. Er prägt nicht nur uns, sondern auch unsere Weine. Sie sind wie der See: beschwingt, klar, charaktervoll...»

Marilen



Seeweine zum Geniessen

Gute Weine entstehen nicht im Keller, davon sind Alain und Marilen überzeugt: «Wir wollen immer das Optimum ins Glas bringen, das Allerbeste von dem, was hier bei uns am See wächst.» Bei der Kellerarbeit «die Qualität, die aus dem Rebberg kommt, unterstützen und fördern». Marilen, die besonders gern in den Reben, in der Natur arbeitet, betont: «Man darf sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen, sondern muss ständig an der Qualität arbeiten, hier und dort noch eine Kleinigkeit verbessern, noch sorgfältiger vorgehen.»

Für anspruchsvolle Weinnasen, Kenner und Liebhaber produziert Weinbau Schwarzenbach mit viel Herzblut exklusive Weine. So hat Alain etwa erstmals die besten Pinot-Noir-Trauben zu einer Sélection ausgebaut, mit einem Ertrag von nur 400 oder 500 Gramm pro Quadratmeter. Und der Räuschling Seehalden gehört zur Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses – die Schwarzenbachs sind somit Mitglieder bei der renommiertesten Winzervereinigung der Schweiz.

«Wein soll Spass machen!», ist das Credo von Alain und Marilen. Und dabei sollte er für alle erschwinglich bleiben. «Wir möchten, dass unsere Weine bei vielen unserer Kundinnen und Kunden zum Hauswein werden, den man sich regelmässig gönnt und mit seiner Familie oder seinen Freunden genießt.»

«Aushängeschild ist und bleibt der Räuschling. Er widerspiegelt in allen Facetten den Boden, auf dem er wächst – ja, sogar das Mikroklima.»

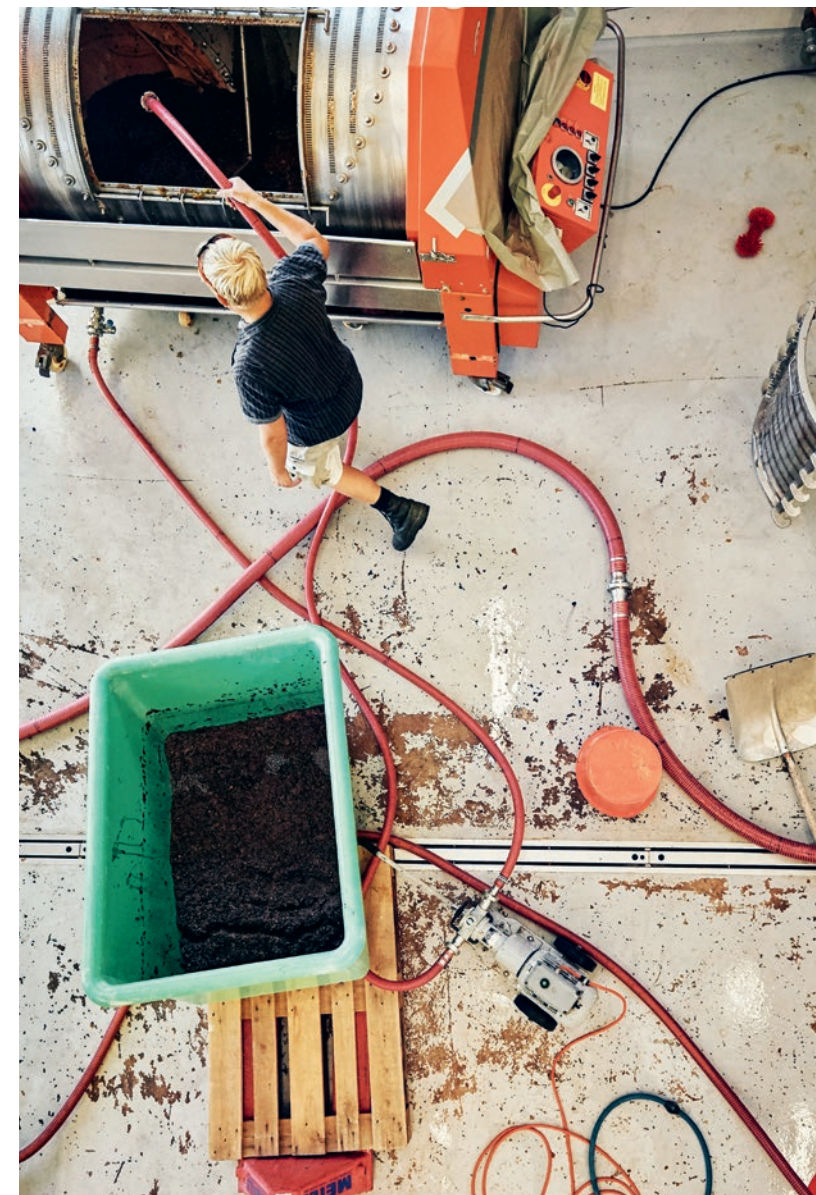
Alain

Gleiche Werte verbinden

Bei der Familie Schwarzenbach wird Zusammenarbeit und Gemeinschaft seit jeher grossgeschrieben. Sie pflegt enge Kontakte zu Winzern aus allen Ecken des Landes und sogar der ganzen Welt. Viele von ihnen wie Thierry Grosjean oder Paolo Visini haben bei Schwarzenbachs die Lehre gemacht oder gearbeitet. In engem Austausch sind sie auch mit den Winzerkollegen der Keller-WG, die ihre Weine im topmodernen Keller von Schwarzenbach Weinbau eigenständig keltern. Oder mit Monika Hasler und Rico Lüthi, mit denen zusammen sie den R3 keltern, den erfolgreichen Gemeinschaftsräuschling vom Zürichsee.

Doch besonders wertvoll ist Alain und Marilen auch die Zusammenarbeit mit ihren Nachbarn: den Zürichsee-Fischern Peter und Monika Grieser oder Turi und Marianne Thoma, den Gastgeber in der Meilener Wirtschaft zur Burg. Hier treffen sich Wein, Fisch und Gastronomie. Ob Schwarzenbach, Grieser oder Thoma: alle drei engagieren sich leidenschaftlich für regionale, naturbelassene Produkte, die Spass machen und Genuss bereiten. Und damit wesentlich zur Lebensfreude beitragen.

Tür an Tür leben die Fischer Grieser und die Winzer Schwarzenbach in Meilen. Genauso nah stehen sich die Albeli, Felchen und Egli, die «Gringo» aus dem See holt, und der Räuschling, der Riesling-Sylvaner oder der Pinot Noir, den Alain und Marilen produzieren. Sie sind wie füreinander gemacht. An die gemeinsamen Anlässe wie die Offenen Weinkeller oder den Suuser am SlowUp kommen die Leute darum in Scharen, um die bekannten Fischchnusperli von Moni's Fischtruck zu geniessen – und dazu natürlich ein Glas Seewein von Schwarzenbachs!





«Der Räuschling
schreit buchstäblich
nach einem
frischen Fisch aus
dem Zürichsee.»

Peter Grieser



Fischerei mit viel Herzblut

Peter Grieser – «Gringo», wie er in Meilen von allen genannt wird – sieht aus, wie man sich einen waschechten Seebären vorstellt: Rauschebart, das Gesicht von Wind und Wetter geherbt, um die Augen ein Kranz von Lachsfältchen. Er ist einer von zehn Berufsfischern am Zürichsee. Schon als kleiner Bub begleitete Peter Grieser seinen Vater auf den See. Als der Vater viel zu früh starb, übernahm er, der gelernte Zimmermann, aus tiefster Überzeugung das Geschäft.

Was fasziniert ihn am Fischen? «Auf dem See, da bin ich mein eigener Chef», meint er trocken, «zu Hause hat meine Frau das Sagen.» Monika Grieser, die mit viel Herzblut das Fischgeschäft in Obermeilen führt, wo es über Mittag feine Zürichsee-Felchen-Chnusperli gibt, lacht nur. Peter ist kein Mann der grossen Worte. Doch mit Köbi, dem Fischreihler, der ihn jeden Tag beim Fischen begleitet, versteht er sich wortlos. Aufregen kann er sich allerdings über Leute, die auf dem See herumlärmern, Abfall ins Wasser schmeissen und Wildtiere aufscheuchen. Der Fischer weiss, dass er von der Natur abhängig ist und trägt Sorge zu ihr, hört auf sie. So wie der Winzer, die Winzerin. «Wieviel ich pro Tag fange? Zwischen fünf und 250 Kilogramm, je nach Wetter und Mond...»

Und es sind nicht immer nur die begehrten Egli, die in den Netzen hängenbleiben, sondern auch Felchen, Albeli, Schwalen, Trüschchen und Hechte. «Wir mussten uns eine treue Kundschaft aufbauen», erzählt Monika Grieser, die ihre fangfrischen Fische auch am Meilener Wuchemärt feilhält. «Natürlich gibt es Leute, die genau einmal im Jahr kommen, am Gründonnerstag nämlich, aber zum Glück auch viele echte Fischliebhaber.»

Der See mit seinen ständig wechselnden Stimmungen übt einen Zauber aus, dem man sich nur schwer entziehen kann. Das merkte auch Sohn Pius sehr früh. «Er teilte seiner Kindergartenmitgenossin mit, er habe keine Zeit, in den Chindsgi zu kommen, er müsse fischen», erzählt Peter Grieser und grinst. Mittlerweile ist Pius übrigens der zweite Berufsfischer namens Grieser am Zürichsee.

Gastgeber aus Leidenschaft

«Die Burg? Das war mein Bubentraum!» Hier wollte er einmal wirtin, das wusste Turi Thoma schon früh. Er ist in Obermeilen aufgewachsen, mit Peter Grieser verbrachte er die Schulzeit. «Stikel Schwarzenbach hingegen war ein paar Jährchen älter, den haben Gringo und ich damals gerne geärgert.» Der Traum von der Burg musste erst einmal warten. Zuerst wirteten Turi und Marianne Thoma in anderen geschichtsträchtigen Häusern. Doch blieb der Koch seiner Heimat stets verbunden, «und zwar durch die Familie Schwarzenbach. Denn wo immer ich kochte, ihre Weine waren immer auf der Karte!»

Seit fünf Jahren führen Sie nun aber die Wirtschaft zur Burg in Meilen. Ein idyllisch gelegenes Feinschmeckerlokal in einem herrschaftlichen Weinbauernhaus. Die Küche wurde von Gault & Millau mit 16 Punkten ausgezeichnet. Preiswürdig ist auch die Weinauswahl, zumal die Wirtschaft zur Burg eines von sechs Partnerrestaurants des Mémoire des Vins Suisses ist. Bekannt für seine Fischgerichte, bezieht Turi Thoma ausnahmslos alle seine Fische bei der Fischerei Grieser. «Es wäre nicht fair, den Rosinenpicker zu spielen. Ich kaufe Peter alles ab, was er mir anbietet – und bekomme dafür dann auch einmal eine prächtige Seeforelle...» Sein Lieblingsfisch ist der Hecht, der andernorts wegen seiner vielen Gräten höchstens zu Hechtklösschen verarbeitet wird. «Ich mag sein festes Fleisch.»

Der Burgherr liebt Veränderung. «Und Kochen ist nichts anderes als das Verändern eines Produkts. Ein Blumenkohl, mit Ingwer und Kurkuma abgeschmeckt, überrascht plötzlich. Dafür bin ich bekannt: Ich spiele gerne mit neuen und kräftigen Geschmackskombinationen.» Nicht nur Wein und Fisch bezieht er aus der Region, sondern, wenn immer möglich, auch die anderen Produkte wie Gemüse oder Fleisch. «Dieses Miteinander ist mir wichtig. Wenn der Nachbar Hühner hat, dann muss ich meine Eier nicht beim Grossverteiler kaufen.»

Genau darin zeigt sich die Verbundenheit von Grieser, Thoma und Schwarzenbach. Alle drei arbeiten mit guten, ehrlichen Rohprodukten, die geprägt sind von ihrer Herkunft – dem Boden, dem See, dem Klima. Die Produkte werden verfeinert, im Keller oder in der Küche, mit neuen Ideen und dem Ziel, das Beste aus ihnen herauszuholen, ohne sie zu verfälschen. Das braucht Geduld und eine grosse Portion Leidenschaft. Das Resultat? Genuss pur!



«Das Wichtigste beim Kochen ist der Geschmack. Denn Essen muss vor allem eines – schmecken!»

Turi Thoma