



WINEPAIRING –
ZWISCHEN HARMONIE
UND KONFRONTATION

SCHWARZENBACH
WEINBAU 1912

EDITION 12

Frühling liegt in der Luft

Der Frühling ist nicht mehr weit an diesem Morgen in Meilen am Zürichsee. In der gemütlichen Küche des Winzerhauses von 1739 brennt früh am Morgen Licht und der Duft feiner Speisen liegt in der Luft.

Marilen Muff und Alain Schwarzenbach, Schwarzenbach Weinbau und Manuel Tresch vom Weingut zum Rosenberg begrüßen heute drei Gäste zum Mittagessen. Turi Thoma, ehemaliger Koch der Wirtschaft zur Burg in Meilen, hat ein vielversprechendes Menü mit ihnen erarbeitet, das Lust auf die kommenden Frühlingstage macht. Im Ofen gart er bereits die Lammkeule für den Hauptgang. Das Fleisch kommt aus der Region. «Die kümmern sich gut um ihre Tiere», bekräftigt Turi zufrieden. «Ein gutes Essen lebt von der Qualität der Zutaten. Das ist auch beim Wein nicht anders!»

Welchen Wein es wohl zum Essen geben wird? Diese Frage stellen wir uns recht häufig und heute sind Marilen, Alain und Manuel besonders gespannt auf die Antworten. Die Winzer haben drei eingeladen, die es wissen sollten. Drei Sommeliers, die ihre Leidenschaft zur Profession gemacht haben und ihre Sinne auf das Ertasten der feinen Aromen im Wein geschärft haben.

Und schon klingelt es. Der erste Gast ist da. Herzlich begrüßen Marilen und Alain Sven Uzat, der seit 2020 als Head of Wine den Weinkeller im Parkhotel Vitznau verantwortet. Manuel begrüsst ihn mit einem kräftigen Handschlag. Da haben sich zwei wiedertreffen, die auf einer Wellenlänge schwingen. Sogleich wird mit dem Fachsimpeln begonnen.

Die Runde wird komplettiert durch zwei Powerfrauen, die den Raum mit ihrer Energie und einem herzlichen Lachen ausfüllen: Ines Triebenbacher ist Restaurantleiterin und Sommelière im 2-Sterne-Restaurant IGNIV in Zürich und Gault Millau Gastgeberin des Jahres 2025. Lisa Bader, vormals Head Sommelière im «The Dolder Grand», ist nun Geschäftsführerin der Lisa Bader Consulting in Zürich. Man freut sich ob des Wiedersehens. Die Gesprächsthemen werden bei dieser quirligen Runde nicht ausgehen. Die Gastgeber geniessen die fröhliche Stimmung in ihrer Stube. Die Jacken dürfen zunächst anbleiben, denn es geht erstmal gemeinsam in den Barrique-Keller.



«Es gibt zwei Ansätze in der Weinbegleitung: Harmonie schaffen durch Ausgleich oder spannende Konfrontation durch Kontraste.»

Lisa Bader

Ein kleiner Vorgeschmack

In der Kühle des alten Kellers ist alles vorbereitet. Alain öffnet die Flasche. Es knallt und alle freuen sich. «Apéro!» schallt es durch den Raum mit der hohen Decke. Nach dem Einschenken klirren die Gläser. «Mit diesem Schaumwein machst du echt nie was falsch», erfreut sich Lisa am runden und ausgewogenen Geschmack des Schwarzenbach «Nothing left to lose», 2023. Die Nasen stecken tief in den Gläsern und für einen kurzen Moment weicht die ausgelassene Stimmung einer professionellen Bewertung des Tropfens. Einmal Profi, immer Profi.

Zum Degustieren ergänzt Alain ein paar Fakten: Der Schaumwein mit dem edlen silber-schwarzen Etikett wird zu 90% aus den allerbesten Pinot-Noir-Trauben – früher gelesen wegen der Frische – und zu 10% aus Chardonnay gekeltert. Er bleibt sieben bis acht Monate auf der Hefe, ist mit fünf Gramm Restzucker noch Extra Brut und als bekömmlicher Allrounder konzipiert.

Immer für eine Überraschung gut, verrät Alain mit einem Schmunzeln seinen langgehegten Traum: einen gereiften Schaumwein in Meilen herzustellen. Vom Jahrgang 2024 werden 700 bis 800 Flaschen zwei bis drei Jahre auf der Hefe bleiben und dann als ganz neue Schaumweinlinie auf den Markt kommen. Das kommt gut an bei den Fachpersonen im Raum. Schaumwein ist ein Trend. Marilen ergänzt: «Immer mehr Menschen haben Freude an guten und qualitativen Produkten, an Tradition und an Geschichten rund um den Wein. Das macht richtig Spass.»

Neben den Geschichten und Erlebnissen rund ums Weingut ist Marilen und Alain besonders wichtig weiterzugeben, dass Wein keine Wissenschaft sein muss. Für die beiden ist klar, dass Genuss dort entsteht, wo man in guter Gesellschaft ist. Lassen sich die drei Sommeliers auf diese Sichtweise ein?

Alle frösteln. Es ist Zeit für das Essen in der Stube.

«Räuschling ist viel mehr als nur ein Apéro-Wein – darum wähle ich ihn zur Vorspeise.»

Ines Triebenbacher



Ines Triebenbacher

Randen-gebeizte Felchenfilets mit Spargelsalat



Ein Farbenfest für die Sinne

In der Winzerstube ist der alte Holztisch festlich gedeckt. Die wohl temperierten Weine von Schwarzenbach Weinbau und dem Weingut zum Rosenberg stehen bereit. Es wird heute drei Gänge mit ausgeprägten Geschmacksnoten geben und die drei Profis lassen uns teilhaben an ihren Überlegungen zur Weinbegleitung.

Ines studiert die Etiketten der Weine. Sie möchte zwei Weine für die Vorspeise vorschlagen. Sven, der zuvor bereits in der Küche mit Turi das Menü besprochen hatte, weiss ein paar wichtige Details hinzuzufügen: «Die Vorspeise kommt mit viel Säure, hier würde ein Wein mit verhältnismässig wenig Säure gut passen. Den Freisamer kann ich mir gut vorstellen.» Ines ist skeptisch. Der Freisamer ist ihr zu würzig. Kurz rückt der Riesling-Sylvaner Gold in den Fokus. Aber Lisa bremst aus: «Den baut Alain relativ spitz aus. Das wäre zu viel Säure für die den Fisch.»



Turi Thoma



Das Rezept nachkochen!
schwarzenbach-weinbau.ch/rezept



Ines hat in der Zwischenzeit ihre Lösung gefunden, den Räuschling Seehalden 2022. Die ausgewogenen Aromen des Räuschling Seehalden und seine Mineralität passen hervorragend zu allen Komponenten der Vorspeise und unterstützen die frischen Aromen. Auch wenn der Räuschling Seehalden im Holz reift, passt er gut, da das 30-jährige Holzfass keine vordergründigen Holznoten mehr abgibt.

Als Gegenstück bietet sich der Chardonnay 2023 von Manuel an. Ein frischer Allrounder, der ein Jahr im Holz gereift ist. Ines argumentiert aus der Kundenperspektive: «Ein frischer Wein, der nicht nur die Vorspeise begleiten könnte.» Zu Hause wird meist nicht nach jedem Gang der Wein gewechselt. Da braucht es etwas, was die Würze und Kraft hat, den ganzen Abend zu begleiten.

Die Vorspeise hat die Erwartungen übertroffen. Die Teller sind leer und Sven lässt es sich nicht nehmen beim Abräumen selbst Hand anzulegen: «Da können wir nicht aus unserer Haut», kommentiert er und räumt mit viel Ruhe und Eleganz die Teller ab, um sie in die Küche zu bringen.

Am Ende hatte der Räuschling die Nase vorn. Der Chardonnay vom Weingut zum Rosenberg war doch zu kräftig zur Felche aus dem Zürichsee. «Der Chardonnay hätte eher mit einem fettigen Fisch harmoniert», erläutert Lisa, auch wenn Ines sich nach wie vor sicher ist, dass ein Gast, dem der Chardonnay im Moment gut gefällt, auch eine Kombination mit der Vorspeise gefallen hätte.

Sven bekräftigt: «Eine goldene Regel im Winepairing darf man nie vergessen: Wenn der Wein schmeckt, dann schmeckt er auch zum Essen. Folgt man dieser Regel, macht man eigentlich nichts verkehrt.»

«Einen Schaumwein kann man tatsächlich am universellsten einsetzen.»

Sven Uzat

Regionalität zum Hauptgang

In der Stube stecken Ines und Lisa die Köpfe zusammen. Zum Hauptgang wird Turi ein Lamm-Gigot mit Frühlingsgemüse servieren. Lisa kennt die Weine gut und ist sich sicher, dass sie den Schwarzenbach Blaufränkisch und den Pinot Noir vom Weingut zum Rosenberg zur Hauptspeise ausschenken möchte. Als Alternative nimmt sie Manuels Diolinoir dazu. Für den Blaufränkisch entscheidet sie sich aufgrund der fruchtigen Note, die die starke Aromatik des Lammes aufbrechen kann. Auch die anderen beiden Weine bringen eine Frische, die dem Fleischgericht als Kontrast gut stehen.

Als der Hauptgang kommt, sind dann aber doch alle überrascht, denn am besten schneidet der Diolinoir ab. «Die Tannine des Diolinoir passen hervorragend zum Fleisch», resümiert Marilen das Geschmackserlebnis. Der junge 23er Blaufränkisch hat zu wenig Frucht. Das kräftige Lamm-Gigot mit schluckt die Fruchtaromen.

Manuel freut sich über die Bestätigung seines Schaffens: «Der Diolinoir mit seiner kräftigen Farbe, den beerigen Aromen und der Tanninstruktur ist ideal für Wild und Lamm. Der Barriqueausbau unterstreicht die kräftigen Noten.»

«Manchmal muss man auch Kompromisse eingehen», kommentiert Lisa. «Letztendlich geht es in der Auswahl des richtigen Weins darum, eine Hauptaromatik des Gerichts zu unterstützen. Dabei kann es vorkommen, dass der Wein mit einer Komponente nicht so gut zurechtkommt.» Wichtig ist es, offen zu bleiben und immer wieder viel auszuprobieren. Dann erleben wir Überraschungen.

Zürich Oberländer Lamm-Gigot an Jus, mit Kartoffeln, Kefen, Kohlrabi und Rüebl



Lisa Bader



Sven Uzat

Apfel-Mohn-Kuchen mit getrockneten Aprikosen, Vanille-Glacé mit Meilener Marc und Safran

Schaum- oder Süßwein

Sven ist aufgestanden und degustiert in konzentrierter Ruhe den 2019er Rheinriesling Sélection, den Süßwein von Schwarzenbach und den 2022er Schaumwein von Manuel, den er zu 100% aus Pinot-Noir-Trauben keltert. Marilen möchte die Auswahl noch mit einer Überraschung aus dem Archiv ergänzen, einer der letzten Flaschen des 2013er Ambrosia Gewürztraminer. Im Archiv lagern mehrere tausend Flaschen zurück bis 1912 und zu besonderen Anlässen werden diese Schätze gehoben.

Während sich am Tisch Gespräche über Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben entwickeln, was sowohl in der Gastronomie als auch im Weinbau herausfordernd sein kann, konzentriert Sven sich auf die Informationen, die er zuvor zum Dessert bekommen hat. Der Schaumwein passt hervorragend zum Mohn-Apfelkuchen, denn die Leichtigkeit des Schaumweins nimmt dem Kuchen die Schwere. Zum Glacé allein würde er lieber den Gewürztraminer empfehlen.

Sven schenkt die Weine ein und die Gespräche reissen nicht ab. Die Runde ist in Fahrt. Ein Raunen geht durch den Raum, als Turi das Dessert serviert. Noch einmal prostern sich alle zu und die Gläser stossen aneinander. Der Gewürztraminer ist der Sieger, gefolgt vom Schaumwein. Sven ist zufrieden: «Einen Schaumwein kann man tatsächlich am universellsten einsetzen. Das geht fast immer. Zu jedem Gang. In diesem Fall lockert er die Üppigkeit des Kuchens auf. Aber der Gewürztraminer ist zum Glacé einfach nur perfekt.»

Turi hat sich mittlerweile mit einem Glas Wein zwischen die Gäste gesetzt, die ihm sogleich applaudieren. Bescheiden nimmt der Routinier den Beifall entgegen. Er freut sich und ist zufrieden: «Ein bisschen Anspannung verspürt man immer, das gehört dazu.»

Es ist Zeit für ein Resümee. Marilen ist sich sicher, dass ein gutes Winepairing die Lust und Hingabe braucht, sich mit den Weinen auseinanderzusetzen und immer wieder viel auszuprobieren. «Was sagen denn die Herren zum heutigen Nachmittag», möchte Ines wissen. Alain zögert nicht lang: «Toller Tag, grossartige Gesellschaft, super geile Möscht.» Manuel bringt es auf den Punkt: «So geht Genuss!»



WEINGUT ZUM ROSENBERG

Aufbruch in die Zukunft

Vom Bäcker-Konditor zum Koch und schliesslich zum Winzer – die Leidenschaft für das perfekte Zusammenspiel von Essen und Wein begleitet Manuel Tresch schon immer. Nach seiner Ausbildung zum Winzer bei Schwarzenbach Weinbau wurde er Kellermeister und ist heute der Kopf des Weinguts zum Rosenberg.

Gault & Millau zeichnete ihn 2020 als «Rookie des Jahres» aus, und seit 2021 zählt er zu den 150 besten Winzern der Schweiz. «Wein ist pure Emotion – jeden Tag. Im Weingut, am Rebstock, im Fass und in der Flasche. Was wir trinken, trägt das Geheimnis und das Bouquet der Natur und seines Bodens», sagt Manuel Tresch. Sein Anspruch wächst mit jedem Jahr: noch filigranere Weine, feinere Nuancen, das Optimum aus jeder Traube herausholen.

Bislang kelterte er seine Weine im Keller von Schwarzenbach Weinbau in Meilen. Eine Zeit, die ihn geprägt hat. 2026 beginnt für Manuel ein neues Kapitel: Mit der Übernahme eines historischen Gewölbekellers in Uri setzt er einen bedeutenden nächsten Schritt für das Weingut zum Rosenberg. Seine Reise geht weiter – auf einem starken Fundament, mit neuen Möglichkeiten.



Manuel Tresch



«Das wunderbare Essen heute unterstreicht einmal mehr die Philosophie von Schwarzenbach Weinbau: Miteinander für das optimale Genusserlebnis – sei es im Team oder im Austausch mit Winzern. Das ist etwas, was unseren Arbeitsalltag prägt und was ich gerne mitnehme für meinen weiteren Weg.»

Manuel Tresch

Die Weine des Menüs finden Sie auf
www.schwarzenbach-weinbau.ch
www.weingut-zum-rosenberg.ch

