

Medienspiegel

24.09.2025

Avenue ID: 4083

Artikel: 1

Folgeseiten: 1

Print



24.09.2025

Limmattaler Zeitung

Vom Kirchweg ins Weinglas

01



Vom Kirchweg ins Weinglas

Viviana Sottile

Seit über 20 Jahren produziert Urs Zweifel Wein für Oberengstringen. Jährlich sind es 1000 Flaschen.

Winzer Urs Zweifel produziert jedes Jahr für die Gemeinde Oberengstringen rund 1000 Flaschen Wein – je 500 Flaschen Weiss- und 500 Flaschen Rotwein. Dieses Jahr feierte die Gemeinde ihr 1155-jähriges Bestehen – dafür füllte der Winzer letztes Jahr zusätzlich 500 Flaschen roten Jubiläumswein ab.

Die Trauben dafür stammen vom knapp eine Hektare grossen Rebberg der Gemeinde beim Kirchweg. Dort wachsen vier Sorten: Johanniter und Scheurebe ergeben den Weisswein, während Malbec und Cabernet Cubin für den Rotwein gebraucht werden. Die weissen Trauben hat Zweifel Mitte September bereits geerntet – die Malbec-Trauben sind als Nächstes dran. Diese erntet er voraussichtlich in zwei bis drei Wochen.

An einem sonnigen Septembermorgen besuchte die Limmattaler Zeitung den Zürcher Winzer und begleitete ihn bei seiner wöchentlichen Kontrolle auf dem Rebberg.

Trauben sind noch nicht süss genug

Zweifel steigt durch das nasse Gras die Rebzeilen hinauf und bleibt in der dritten Reihe, bei den Malbec-Trauben, stehen. Malbec ist ein eher seltener Tropfen in der Schweiz. 2016 und 2025 wurde eine Malbec-Cabernet Cubin Assemblage aus Oberengstringen mit dem Swiss Wine Vintage Award ausgezeichnet.

Um die Reife der Trauben zu prüfen, zupft Zweifel als Erstes eine vom Stock. «Ich schaue,

wie fest sie noch hängen. Diese haben noch guten Griff, sind also sicher mal nicht mürbe», erklärt er. Dann kostet er sie, um zu schauen, wie robust die Frucht ist. «Die Traube ist noch fest und knackig», so Zweifel. Anschliessend wirft er einen Blick auf die Kerne: Diese sind zwar noch gut im Fruchtfleisch eingebettet, zeigen aber bereits eine schöne Braunfärbung. «Das ist ein Hinweis darauf, dass sie bald reif sind», sagt er.

Was noch fehle, sei die Süsse. Mit einem sogenannten Refraktometer misst Zweifel den Zuckergehalt der Traube: 84 Grad Oechsle. Ideal wären mindestens 90. «Auch wenn der Malbec im Vergleich zum Pinot Noir eine eher bittere Schale hat, war mir beim Probieren der Traube schnell klar, dass der Zuckergehalt zu niedrig ist», sagt Zweifel. Der 55-jährige aus Hönegg hat mittlerweile 30 Jahre Winzer-Erfahrung.

Zweifel bleibt trotz Regen optimistisch

Auch wenn der Sommer eher verregnet war, liegen die Ernten bisher mehrheitlich im Zeitplan. Den Malbec hätte er ohnehin nicht vor der ersten Oktoberwoche geerntet. Die Regenfront, die für Ende September angesagt ist, ist zwar ungünstig, doch zeigt sich Zweifel optimistisch: «Ich bin mir sicher, dass die Trauben das überstehen werden und wir sie danach reif ernten können.»

Bevor Zweifel den Rebberg in Oberengstringen bewirtschaftete, wuchsen dort Blauburgunder-Trauben. Als er 2002

die Bewirtschaftung übernahm, vereinbarte er mit der Gemeinde, neue robustere Rebsorten zu pflanzen. Diese wachsen dort heute noch. Auf nur 400 Metern Höhe, wo die Limmat und die Autobahn zusätzlich Wärme erzeugen, passen die neuen Sorten besser zu den Bedingungen.

Doch auch die robusteren Rebsorten brauchen Schutz, wie das Netz um die Reben zeigt. «Es bewahrt die Trauben vor Dachsen, Vögeln – und vor Menschen», sagt Zweifel. Ausserdem ist die Beerenhaut der Trauben mit einem weissen Pulver beschichtet. «Das ist Kaolin, ein Tonerdenpräparat gegen Kirschesigfliegen», erklärt Zweifel. Da Kaolin keine schädlichen Rückstände hinterlässt, schützt es die Trauben auf umweltfreundliche Weise.

Auf 16 Hektaren engagiert

«Mir ist ein nachhaltiger Anbau wichtig. Wir gehen mit Ressourcen verantwortungsbewusst um und wollen die Auswirkung auf die Umwelt so klein wie möglich halten», sagt Zweifel, während wir mit seinem Auto den Rebberg verlassen und nach Hönegg zur Zweifel-Kelterung fahren.

Im Auto erzählt Zweifel, was ihn als Winzer antreibt. Als Erstes nennt er das Endprodukt: «Der Wein ist für alle zum Geniessen da. Das ist einfach schön.» Zudem schätze er den Kontakt zur Natur. «Es bereitet mir Freude, mit neuen, pilzwiderständigen Sorten zu arbeiten», so Zweifel. Diese Reben kommen mit viel weniger Pflanzenschutzbehandlungen aus, wodurch es

leichter sei, natürlich und nachhaltig zu arbeiten.

Zweifel bewirtschaftet neben dem Rebberg in Oberengstringen sieben weitere Standorte. Zusammen umfassen sie 16 Hektaren. Die Arbeit stemmt er nicht allein. «Ich habe vier Leute in meinem Team, diese sind sehr erfahren und ich vertraue ihnen», sagt er. Ausserdem helfen an der Wümmet jeweils Freiwillige mit. In Oberengstringen sind es in der Regel rund 15 Leute. Etwa ein Viertel der Oberengstringer Trauben fliesst in den Dorfwein, den Rest nutzt der Winzer für seine Zweifel-Weine.

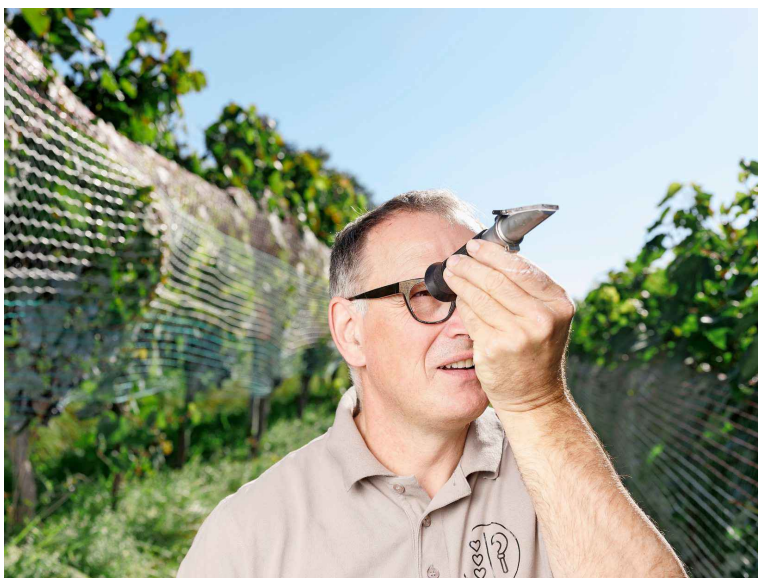
Der Weisswein ist bald bereit

In der Kelterung angekommen sind im ersten Raum verschiedene Weinpressen zu sehen – ein leichter Hefegeruch steigt bereits in die Nase. «Wir keltern je nach Sorte anders», sagt Zweifel. Mit dem Pressen wird der Saft von den Traubenhäuten getrennt. Die zuvor geernteten Johanniter-Trauben aus Oberengstringen haben diesen Prozess bereits durchlaufen.

In einem nächsten Raum zeigt Zweifel das Absetzbecken, in dem sich der Johanniter-Saft befindet. «Momentan trennt sich der klare Saft vom dichterem Trub ab», erklärt Zweifel, als er ein wenig Traubensaft in ein Weinglas füllt. «Das ist purer, süsser Saft, noch kein Alkohol.» Der Trub wird in einem nächsten Schritt filtriert und anschliessend dem klaren Saft wieder dazugegeben. Zum Abschluss wird Hefe hinzugefügt,



um die Gärung des Mostes in Gang zu setzen – am Ende entsteht daraus der fertige Wein.



Die Malbec-Trauben sind mit 84 Grad Oechsle noch nicht süß genug. Urs Zweifel hofft, diese in der ersten oder zweiten Oktoberwoche wümmen zu können. Bilder: Severin Bigler



Der Rebberg der Gemeinde Oberengstringen ist einer von acht Standorten, die Zweifel mit seinem Team bewirtschaftet.



Urs Zweifel kostet vom goldfarbenen Johanniter-Saft. Ungegoren ist er noch sehr süß.