

Datum: 24.09.2015

# OBERSEE NACHRICHTEN

DIE GRÖSSTE ZEITUNG AM OBERSEE



**zürich**  
World Class. Swiss Made.

Obersee Nachrichten  
8640 Rapperswil-Jona  
055/ 220 81 81  
www.obersee-nachrichten.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 68'822  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 278.032  
Abo-Nr.: 278031  
Seite: 29  
Fläche: 81'534 mm<sup>2</sup>



## Den guten Tropfen nach



Am Höcklistein in Kempraten: Ende September ist die Hochsaison der Winzer und des goldenen Lichts – die beste Zeit für eine Wanderung.

Foto: Martin Mühlegg

**ARGUS**  
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Argus Ref.: 59181620  
Ausschnitt Seite: 1/3



Obersee Nachrichten  
 8640 Rapperswil-Jona  
 055/ 220 81 81  
 www.obersee-nachrichten.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 68'822  
 Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 278.032  
 Abo-Nr.: 278031  
 Seite: 29  
 Fläche: 81'534 mm<sup>2</sup>

## Ende September ist die beste Zeit für eine Wanderung durch die Weinberge am Zürichsee. Nachdem wir den Winzern bei der Arbeit zugeschaut haben, probieren wir im Stäfner Weinbistro die besten Tropfen der Region.

Reife Weintrauben sind wertvoll. Dies bezeugen die vielen Rebhäuschen entlang des rechten Zürichsee-Ufers. Sie dienten in früheren Jahren nicht nur der Lagerung von Werkzeugen, sondern auch als Wachposten. Heute vollbringen viele Winzer ihr Werk hinter Zäunen und Mauern. Umso schöner ist es, dass wir am Zürichsee die Reben aus nächster Nähe betrachten können. Besonders gut gelingt dies am Höcklistein oberhalb des Bahnhofes Kempraten, wo wir unsere Wanderung beginnen. Hier führt der Weg mitten durch den Weinberg, der seit 2009 zu Thomas Schmidheiny's Gütern gehört. Uns fällt auf, wie sorgfältig hier gearbeitet wird. Die Stöcke tragen nur wenige Trauben, die Triebe werden sorgfältig gestutzt. Unterhalb des Weinberges, an der Zürcherstrasse 275, wird in diesen Tagen der Umbau einer Scheune abgeschlossen. Ab 27. September können wir hier die Höcklisteiner und weitere Weine degustieren und kaufen.

### Pinot Noir und Merlot

Im westlichen Teil des Weinberges gibt es viele junge Rebstöcke, weitere sollen gepflanzt werden. Die Weissweine vom Höcklistein gehören schon jetzt zur Spitzenklasse, auch bei den Rotweinen will der Önologe Andreas Stössel mit den Vorbildern aus den Bündner Herrschaften mithalten können. Neben

Pinot Noir will er auch Merlot produzieren. Die ersten Versuche seien vielversprechend ausgefallen, sagt er. Dank des sonnigen Sommers seien die Trauben heuer von bester Qualität.

Wir verlassen den Höcklistein in westlicher Richtung und passieren Feldbach. Oberhalb des Bahnhofs beginnt ein malerischer Waldweg, der uns immer wieder Aussichten auf den See und die Weinberge bietet. Bei Langgass begegnen wir zwei Männern, die Moos vom Dach eines Rebhäuschens entfernen. Das Häuschen soll bereit gemacht werden für temporäre Mieter, sagen sie, Interessenten können sich bei der Hombrechtiker Gemeindeverwaltung melden. Unterhalb der romantischen Liegenschaft, die weder Strom noch Wasser hat, ist viel Betrieb in den Reben. Ein knappes Dutzend Leute erntet dort weisse Trauben.

Dass wir uns jetzt noch zielsicherer orientieren, liegt am weiter optimierten Angebot von SchweizMobil. Gegen eine Jahresgebühr von 35 Franken können wir am Computer unsere Touren auf die erstklassigen swisstopo-Karten zeichnen und abspeichern. Mit der App laden wir die Karten aufs Handy und behalten auch bei schlechtem Empfang die Übersicht.

### Ins «Rebenstadion»

Unsere Wanderung führt weiter durchs Chatzentobel und entlang des Weinberges Sternenhalden nach Stäfa. Dort verlängern wir unsere Wanderung um eine Schlaufe, die uns auf den Lattenberg und in die Mutzmalen führt. In dieser spektakulären Landschaft, die mit ihren steilen Hängen an ein riesiges Stadion erinnert, wachsen erstklassige

Trauben. Die Weingüter am Lattenberg (Reto Honegger) und Menzi Weine produzieren daraus gefragte Tropfen (Kontakte siehe Box).

Das neue Weinbistro in der Stäfner «Sonne» bietet uns jetzt genau das Richtige für einen stimmigen Abschluss unserer Wanderung. Perma gibt es 15 bis 18 Zürichsee-Weine im Offenausschank. Wir probieren Viognier aus Uerikon, Räuschling von drei verschiedenen Produzenten, Pinot Noir vom Höcklistein und Syrah aus Männedorf. Dazu gibt es einheimischen Felchensalat, eine Räuschlingssuppe und Käse aus dem Zürcher Oberland und dem Toggenburg. Beeindruckt von der Qualität des einheimischen Schaffens gehen wir zum Hafen und fahren mit der «Helvetia» zurück nach Rapperswil-Jona.

*Martin Mühlegg*



Obersee Nachrichten  
8640 Rapperswil-Jona  
055/ 220 81 81  
www.obersee-nachrichten.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 68'822  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 278.032  
Abo-Nr.: 278031  
Seite: 29  
Fläche: 81'534 mm<sup>2</sup>

## Von Kempraten nach Ötikon

Route: Kempraten – Höcklistein – Goldenberg – Feldbach – Langgass – Chatzentobel – Uerikon – Sternenhalden – Stäfa – Lattenberg – Mutzmalen – Blatten – Ötikon/ Stäfa

Infos: Dauer: 3 Stunden; Distanz: 12 Kilometer; Höhendifferenz: 239 Meter aufwärts, 249 Meter abwärts.

Einkehr/Degustation: Weinbistro im Gasthof «zur Sonne», Stäfa, Donnerstag bis Montag ab 16 Uhr geöffnet, [www.sonnestaefa.ch](http://www.sonnestaefa.ch); Weishop Höcklistein, Kempraten, Eröffnung am 27. September, Mittwoch bis Freitag, 16 bis 20 Uhr, Samstag, 11 bis 17 Uhr, [www.hoeklistein.ch](http://www.hoeklistein.ch); Weingut am Lattenberg, Stäfa, jeweils samstags 9 bis 12 Uhr, Tel. 044 926 39 84, [www.weingut-lattenberg.ch](http://www.weingut-lattenberg.ch); Menzi-Weine, Stäfa, nach Voranmeldung Tel. 044 926 56 66, [www.menzi-weine.ch](http://www.menzi-weine.ch).

Weitere Produzenten und Kellereien: [www.zuerichseewein.ch](http://www.zuerichseewein.ch); der Folder «Erkunde Weine am Zürichsee» ist in der Tourist Information Rapperswil-Jona erhältlich.

Weinbaumuseum am Zürichsee: Halbinsel Au, April bis Oktober jeweils samstags 14 bis 16 Uhr, [www.weinbaumuseum.ch](http://www.weinbaumuseum.ch)



Die Route von Kempraten bis nach Ötikon bietet Allerhand für Weinkenner und -geniesser.