

Süffige Weine, frische Spargeln: Mit diesen Attributen lockt Fritz Hegi seine Wanderfreunde auf diese Frühlingswanderung. Die kulinarische Tour führt ins Zürcher Weinland, wo zuerst der Flaacher Weinbauer Ueli Kilchsperger zur Degustation lädt, dann die Familie Spaltenstein zum Spargelschmaus.

«Zu Schpargle und Wii is Züribiet»

Toni Kaiser Text und Bilder



WANDERFRITZ Der pensionierte Ingenieur Fritz Hegi ist jeden Donnerstag und bei jedem Wetter mit seinen treuen Wanderkolleginnen und -kollegen auf Schweizer Wanderwegen unterwegs. Und vergisst dabei nie das Kulinarische: Kaffee und Gipfeli am Start und ein Mittagessen unterwegs gehören zum fixen Programm.

Der mundet aber, und wie! Im Glas funkelt ein «Federweisser». Es ist ein Weisswein aus dem Sortiment von Ueli Kilchsperger. Der Winzer in dritter Generation ist in Flaach im Zürcher Weinland zu Hause, dem mit etwas mehr als 200 Hektaren grössten Weinbaugbiet des Kantons Zürich. Wortgewandt gibt der dynamische Jungwinzer Erklärungen ab. Auf seinen Wanderjahren durch halb Europa und die USA hat er auch viel gelernt. Er spricht von seinen Trauben, als wären sie seine Freunde (was sie ja auch sind), erklärt Restzucker, Frucht, Frische, Stahltank- und Holzfassausbau und gibt auch ungehemmt über den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln Auskunft.

Die Beschäftigung mit den Reben, dieses faszinierende Zusammenspiel zwischen Natur, Kultur und Handwerkskunst, wurde Ueli in die Wiege gelegt: Schon mit zehn Jahren hat er auf dem elterlichen Weingut seinen ersten Jahrgang, den «Ueli Wy», selber keltern dürfen.

Auf dem Worrenberg, hier liebevoll «Worbig» genannt, profitieren die Trauben von mineral- und lehmhaltigen Sandböden und Südlagen mit einer guten Besonnung. Drei Hektaren, vor allem Riesling Sylvaner und Blauburgunder, hat schon Uelis Vater bewirtschaftet. 2014 hat der Sohn übernommen, nun sind es fünf Hektaren, etwas Zukauf kommt noch hinzu. Daraus keltert er neben den herkömmlichen Sorten auch weisse Sauvignon blanc, fruchtig-frischen Kernling (eine rottraubige Mutation der Rebsorte Kerner aus Trollinger x Riesling), Gewürztraminer sowie Chardonnay. Aus der Blauburgundertraube auch eine Spätlese sowie die Cuvée «Flavius» aus Pinot noir, Cabernet Dorsa und Zweigelt. Hinzu kommt ein Strohwein mit Restzucker aus Riesling Sylvaner und Gewürztraminer. Es ist ein süsser Wein für Tochter Nila – «damit sie später auch einmal in den Genuss ihres Jahrgangs kommt», erklärt Ueli. Und weil er in Deutschland das Sekt-Handwerk gelernt hat, dürfen ein weisser

(aus Riesling) und ein roter Schaumwein (aus Blauburgunder-Trauben) nicht fehlen. Diese sind richtig schön «trocken» – «brut» nennt sich das in der Fachsprache. Der rote Sekt hat es in sich: Unwiderstehlich in seinem Duft nach Erd- oder auch Himbeeren, schmeichelt er dem Gaumen so richtig. Bis 30 000 Flaschen Wein keltert Ueli Kilchsperger jährlich, je nach Wetterbedingungen halt.

Der Kanton Zürich verfügt mit gut 600 Hektaren Rebfläche über das grösste Weinbaugbiet der Deutschschweiz; es ist das viertgrösste der Schweiz. Wir befinden uns hier im Bezirk Andelfin-



OBEN Auf dem «Worbig» keltert Ueli Kilchsperger (rechts) von fünf Hektaren eigenen Reben weisse und rote Spezialitäten. So auch einen roten Sekt.

LINKS Am Morgen gestochen, am Mittag auf dem Teller: frische Spargeln in einem Risotto mit «Burehamme» auf dem Flaacher Spargelhof.

RECHTS Die südexponierten Reblagen oberhalb von Flaach profitieren von der direkten Sonneneinstrahlung.

gen, einer lieblichen Region mit beschaulichen Hügeln und flachen Tälern nördlich von Winterthur, zum Rhein hin. Gut 200 Bauern bewirtschaften hier 217 Hektaren Reben. Nur 25 keltern daraus auch ihre eigenen Weine, die anderen verkaufen die Trauben z. B. an Genossenschaften. Dass sich ein Besuch lohnt, davon schwärmt auch Hannes Huggel, der für das Marketing des Vereins «Pro Weinland» zuständig ist und heute mit uns wandert. Und tatsächlich: «Das Zürcher Weinland muss man sich erwandern!»

Risotto – spargelart

Zum Mittagessen findet sich die weiselige WanderFritz-Truppe nach ein paar weiteren Wanderkilometern – unter anderem auch durch die bekannten Thuraun – auf dem Flaacher Spargelhof von Susanne Spaltenstein ein. Die Terrasse ist kurz vor Abschluss der Spargelernte noch gut besetzt. Die meisten Senioren entscheiden sich für ein Spargelrisotto. Eine gute Wahl, denn dieses

überzeugt mit einem zarten Aroma und sämiger Konsistenz. Weil der Reis nur knapp mit Weisswein abgelöscht und im Spargelsud mit wenigen Zutaten wie Zwiebeln, Butter, Salz, Parmesan und kurz geschnittenen weissen Spargeln gekocht werde, verrät die Hausherrin. So einfach, so gut.

Auf 10 Hektaren bauen die Spaltensteins Spargeln an, weisse, grüne und violette Sorten. Letztere eignen sich für den Rohverzehr, zum Beispiel auf Salaten. Früchte tragen die begehrten Pflanzen vom dritten bis etwa ins zehnte Jahr,

geerntet werden die Stangen von gut 20 treuen Erntehelferinnen und -helfern aus Polen, die dann auch auf dem Hof wohnen. Die Saison beginnt dank Folien, die das Wachstum beschleunigen, schon Anfang April und endet um den 10. Juni. Nach 50 bis maximal 60 Erntetagen ist Schluss, denn die Pflanzen brauchen Ruhe und schiessen dann wunderbar hübsch ins Kraut. Mindestens so hübsch, wie dieser WanderFritz-Wandertag durchs Zürcher Weinland in Erinnerung bleibt. ☺

i Wandervorschlag Von Volken über den Worrenberg nach Flaach zum Spargelschmaus: Spargelhof Spaltenstein, 052 301 30 44, spargel.ch. Dann via Eigenthal nach Berg am Irchel (T1, 5 km, , 120 m auf und ab 1½ h). Infos: wanderfritz.ch; zuercher-weinland.ch («Der Weg entlang dem Worrenberg»); proweinland.ch.

Eine weitere Wanderung von WanderFritz finden Sie auf Seite 55.