

TAPASTAPAS



Pasta-Lust

Ein Kochbuch nur über Pasta? Wirkt auf den ersten Blick nicht originell. Anders, wenn es von **Mario Gamba** verfasst wird und in der Collection Rolf Heyne erscheint. Das Grossformat nimmt einem den Respekt vor selbst gemachten Teigwaren mit Füllung – indem es mit schönen Bildern und leckeren Ideen grosse Lust darauf macht. 69.40 Franken.

Guetzi-Kick

Die EM 08 wirft ihre Schatten voraus. Unter anderem in Form eines Online-Fussballcups, der vom Schweizer **Guetzlibäcker Wernli** ausgerichtet wird. Mit Melanie Winiger als Schiedsrichterin wurden am Freitag die ersten Testspiele ausgetragen. Fürs Publikum aufgeschaltet wird www.wernli-goal.ch im September, jeder kann eine Mannschaft gründen, die am Ende mit 255 anderen um den Wernli-Cup kämpft.

Ausgang-Tipp

Restaurant-Tipps sind in der Limmatmetropole ein hoch gehandeltes Gut. Das wissen auch die Herausgeber des amtlichen Fressführers «Zürich geht aus!», die per Dienstag die neue Ausgabe ihres lehrreichen Kompendiums an die Kioske bringen. Wer sich danach richtet, kann die nächsten paar Monate nichts falsch machen. 18.80 Franken bei www.gourmedia.ch

Schoko-Kult

Elisabetta Capei ist eigentlich Kunsthistorikerin, kocht aber auch gern und hat einen exklusiven Geschmack. All das zusammen zelebriert sie nun seit einem Jahr in ihrem Laden Truffe an der Schlüsselgasse in Zürich. Der Schoggi-Concept-Store bietet vom **Fonduegeschirr über den «Larousse du Chocolat» bis zu den besten Crus** aus aller Herren Länder einfach alles, was man mit Kakao in Verbindung bringen könnte – in höchster Qualität. Neu auch die Produkte von den anspruchsvollen Bätterkindener Chocolatiers Nobile. Die erste Adresse für Schoggi-Freaks.

HANS GEORG HILDEBRANDT



Erich Meier in seinem Rebberg am rechten Zürichseeufer: Schwindelerregende Palette von extravaganten Weinen

FOTO: BRUNO SCHLATTER

Adrenalin im Rebberg

Winzer, Sportler und Feuerwehrmann Erich Meier beschreitet am Zürichsee neue Wege

VON MARTIN KILCHMANN

Wenn bei Erich Meier der Pager piepst, dann treibt den 33-jährigen Zürcher der Ehrgeiz, als erster im Feuerwehrlokal von Uetikon am See einzutreffen. «Ich bin der, der in die Flammen reingeht. Vielleicht bin ich ein kleiner Pyromane», erzählt er mit geradezu flammendem Blick.

Doch Erich Meier ist nicht nur Feuerwehrmann. Er hilft im Seerettungsdienst und taucht leidenschaftlich gern. Am liebsten in den Ferien in der Südsee. Er ist ein Läufer und Snowboarder, ein lebenslanger Sportler. Als Junior spurtete er die 400 Meter Hürden in einer «hohen 49er-Zeit». Meier ist ein «Adrenalinjunkie», einer, der «gerne ans Limit geht».

Natürlich interessiert uns Erich Meier in diesen Spalten nicht in erster Linie wegen seiner Freizeitaktivitäten. Er ist vor allem Winzer. Ein herausragender Winzer, der die beschauliche Welt am Zürichsee mit einer schwindelerregenden Palette von extravaganten Weinen aufmischt.

Erich Meier erzeugt nicht weniger als 15 Weine aus elf Rebsorten. Zum einen sind es Sorten wie RieslingxSylvaner, Räuschling oder Blauburgunder, welche die klimatisch verwöhnten Hänge oberhalb des rechten Seeufers schon von alters her bedeckten. Zum andern kultiviert Meier aber auch die gebietsfremden weissen Rheinriesling, Sauvignon blanc, Viognier oder die roten Diolinoir und St. Laurent, deren Standort sorgfältig ausgesucht werden muss.

Die unkonventionelle Sortenwahl deutet darauf hin, dass der junge Mann bei seinem Start 1999 wenig Rücksicht auf Traditionen und gewachsene Strukturen nehmen musste. Er ist kein Stafetten-

träger in einer langen Reihe von Winzergenerationen. Zwar zog sein Grossvater auf dem gemischtwirtschaftlichen Betrieb in Uetikon auch Trauben und Erichs Vater Ernst vergrösserte 1985 die Rebfläche durch Zupacht auf 0,8 Hektar. Doch die Ernte wurde immer der Obstverwertung in Wädenswil zugeführt, woher dann später einige Tausend Flaschen RieslingxSylvaner und Blauburgunder den Weg zurück auf den Reblaubenhof fanden.

Meier wollte sein Leben nicht als Angestellter fristen

Den Entscheid, den Betrieb auszubauen und sich auf die Selbstkultivierung und Selbstvermarktung zu konzentrieren, traf der junge Erich eigenständig. Der Entschluss reifte während einer vierjährigen Schreinerlehre. «Irgendwann ein-

mal in meiner Lehrzeit wusste ich, dass ich mein Leben nicht als Angestellter fristen wollte. Ich liebe die Selbstständigkeit, will mich ganz in etwas hineingeben und dann auch die Früchte ernten.»

Die Schreinerlehre war deswegen nicht für die Katz. Meier lernte zu planen, zu organisieren, präzise und technisch versiert zu arbeiten. Sie schenkte ihm das geistige Rüstzeug für die Neuanlage verschiedener Rebberge – heute sind in Uetikon und Meilen 4,8 Hektar bestockt. Und sie half ihm, den Keller-Neubau über die Bühne zu bringen, sodass er nun über eine klug strukturierte Arbeitsstätte verfügt, die ihn den Überblick nicht verlieren lässt: eine Gefahr, die angesichts der zahlreichen Weine fortwährend droht.

Welche Weinstilistik peilt einer an, der praktisch bei null beginnt

und sich ein derart ambitioniertes Programm auf die Fahne geheftet hat? Und wo ortet er seine Zielkundschaft? Das eine ist vom anderen nicht zu trennen. Eine nicht kleine Zahl von Weinbauern am Zürichsee schleppt sich mühsam mit konventionellen Weinen und einer leicht angejahrten Klientel von Jahrgang zu Jahrgang. Befeuert von der Energie eines Neuanfangs, wirbt Erich Meier dagegen um junge Weintrinker.

Meiers Gewächse sprechen eine moderne, eine freche, eine nicht herkömmliche Sprache. Die Weissen sind auf Frucht, Nervigkeit und frühe Zugänglichkeit hin angelegt. Meier spielt mit den aromenbildenden Hefen und lässt um den Vorteil der zusätzlichen Frische keinen Wein den ganzen Säureabbau durchlaufen. Ein Hauch von Restsüsse sorgt für den char-

manten Schmelz. Mit dem Rheinriesling und dem Viognier hat er zwei besonders edle, leider aber auch sehr rare Pferde im Stall. Bei den barriqueausgebauten Chardonnay und Pinot gris betont er mit amerikanischer Eiche ganz ungeniert die würzige Holzaromatik.

Eine ausgeprägte Struktur, viel Frucht und Süsse

Die Roten dagegen profitieren von einer Flaschenlagerung. Sie besitzen ausgeprägte Struktur, aber auch viel Frucht und Süsse und erinnern an die weite Welt des Weins jenseits des Zürichsees. Generös ist der Holzeinsatz – ohne aber auf die Sägereiseite zu kippen. In ihrer Andersartigkeit eine Sensation sind die Schweizer Neukreuzung Diolinoir und der geheimnisvolle St. Laurent aus Österreich.

Ungewohnte Wege begeht Meier auch im Verkauf. Auf einer Reise durch Neuseeland und Australien hat er seine Marketinglektion kapiert. So gibt es ein eigens angefertigtes, schön geschnittenes Poloshirt mit dem Meier-Fähnchen auf der Brust zu kaufen. Das Rücketikett mit allen Angaben zum Wein und Winzer lässt sich ablösen. Zusammen mit einem Caterer organisiert Erich Meier auf dem eigenen Hof laufend Apéros und Dinners, wo er die ganze Weipalette ausschenkt und kommentiert.

Fast ein Drittel der Arbeitszeit geht aufs Konto des Verkaufs. Im Gegenzug hat sich Erich Meier eine junge, treue, lokal verankerte Stammkundschaft aufgebaut, die keine Absatzsorgen aufkommen lässt. Damit hat der frühere Hürdenläufer nach der wegweisenden Weipalette eine noch grösseres Hindernis genommen.

GROSSE AUSWAHL AN CHARAKTER-WEINEN

Mit seinem breiten Sortiment von 15 Weinen nimmt der junge Winzer Erich Meier am Zürichsee eine Ausnahmestellung ein. Jeder Tropfen besitzt einen eigenen Charakter. Überflüssig ist keiner – eine Auswahl:

RieslingxSylvaner-Auslese

2006, Fr. 15.50
Aromatisch-würzig, Zitrus, diskret Muskät; im Gaumen mit Schmelz und Länge, reifer, stoffiger als der normale RxS.
Räuschling 2006, Fr. 15.50
Verhalten, grüner Apfel; im Gaumen sehr frisch, saftig, mit salzigem Finale. Subtiler Räuschling.

Sauvignon blanc 2006, Fr. 20.–
Verhalten, Zitrus, Cassis, Holunder, leiser Holztouch; im

Geschmack frisch und knackig, mit Schmelz. Dezent, unaufdringlicher Sauvignon.

Pinot gris 2006, Fr. 19.–
Würzig und sehr sortentypisch, Birne; frischfruchtig, körperreich, saftig, aber nicht mastig, gradlinig, vielschichtig.
Blauburgunder 2006, Fr. 15.–
Viel rote Frucht, Himbeeren, Banane; im Geschmack fruchtbetont, ausgewogen, knackige Säure, süffig und unkompliziert.
Pinot noir Barrique 2005, Fr. 22.50
Rote Früchte, Vanille, attraktive Röstaromen; im Gaumen dicht, süsse Eiche, gut eingebautes Tannin, saftige Säure. Moderner Pinot, bereitet Trinkspass.
Diolinoir 2005, Fr. 24.–
Kirschen, Eiche diskreter, aber

strenger als beim Pinot; im Gaumen straff gebaut, dicht, pfeffrig; elegant und lang. Interessante Spezialität.
St. Laurent 2005, Fr. 24.–
Rote Beeren, Zwetschgen, aber auch gekochte Früchte, gut eingepasstes Holz; im Geschmack würzig, kräftige Struktur, weiches Tannin, saftige Säure; lang. Charaktervoll.

Rheinriesling und Viognier sind leider erst wieder mit dem neuen Jahrgang 2007 verfügbar. Chardonnay und Pinot gris Barrique 2005 kommen im August in den Verkauf. Vorbestellung ratsam.

Weingut Erich Meier, Reblaubenstr. 7, 8707 Uetikon am See
Tel. 044 920 12 25, www.erichmeier.ch

ANZEIGE

Wir empfehlen uns:

Aufzieh-Service
und Änderungen

Shibota-Pearls

Strehlgasse 7 8001 Zürich Tel. 044 211 24 01