

Der sortenreichste Rebberg der Stadt

Was im Quartier Fluntern zu einem Politikum wurde, das sogar die Gerichte beschäftigte, ist in Höngg gelungen: Am Samstag ist dort ein neuer Rebberg eingeweiht worden.

Helene Arnet

Er ist möglicherweise der kleinste Rebberg der Stadt, aber bestimmt auch der sortenreichste: Am Samstagnachmittag ist beim Müseliweg in Höngg ein Rebsortengarten eingeweiht worden. Auf 250 Quadratmeter Land der Stadt Zürich wachsen dort 250 Rebstöcke elf verschiedener Sorten. Das Ziel war es laut Initiant Max Furrer, jene Rebsorten, welche derzeit in Höngg angebaut werden und einst angebaut wurden, auf engem Raum zu zeigen. «So wird es möglich, Beeren, Blätter und Saft direkt zu vergleichen.» Die Unterschiede seien auch für Laien gut sicht- und schmeckbar.

Fast ist man versucht, von einem Coup zu reden, der den Hönggern gelungen ist, denn während die Projektgruppe den neuen Rebberg innert dreier Jahre ohne grosses Aufsehen bei Grün Stadt Zürich durchgebracht hat, steht das Quartier Fluntern mit seinem seit 2011 verfolgten Rebbauprojekt unterhalb der Kirche vor einem Scherbenhaufen: Das Verwaltungsgericht entschied Ende April dieses Jahres wie schon die Vorinstanz, dass die Magerwiese, die dort blüht, ökologisch zu wertvoll sei, um Reben zu weichen.

Feilschen um Grünflächen

Ganz reibungslos ging dem Vernehmen nach die Planung des Höngger Rebberges allerdings auch nicht vonstatten. Laut Furrer gab es intensive Verhandlungen um den Standort, und die ursprünglichen Pläne, den Rebsortengarten auch den Müselihang hinaufzuziehen, mussten zurückbuchstabiert werden. Die Verantwortlichen von Grün Stadt Zürich kämpften um jeden Quadratmeter Grünfläche, wozu Reben offen-



Initiant Max Furrer (links) und Rebmeister Klaus Schilling. Foto: Reto Oeschger

bar nicht gezählt werden. So ist der neue Höngger Rebberg ein ebener Garten und zehnmal kleiner, als derjenige in Fluntern wäre. Und er ist nicht besonders idyllisch gelegen, direkt am Siedlungsrand auf einer eher schattigen Fläche. Klein, aber mein, sagen sich jedoch die

Mitglieder der Projektgruppe Rebsortengarten. Und nicht zu klein, um durch einen Stadtrat persönlich eingeweiht zu werden. Filippo Leutenegger (FDP), als Chef von Grün Stadt Zürich oberster Winzer der Stadt, richtete am Samstag trotz struben Zeiten im Amt gut gelaunte

Grussworte an die Festgemeinde und übernahm gleich noch das Sponsoring für eine Rebsorte - den Blauburgunder. «Aus der eigenen Tasche, nicht aus einer schwarzen Kasse», wie er beifügte. Auch stickelte und pflanzte er unter Anleitung von Rebmeister Klaus Schilling eigenhändig den Rebstock, der als Ehrenrebe der Stadt Zürich vermacht wurde. «Als Dank für die Pacht - zu sehr anständigem Zins», wie Furrer zugab. Der Pachtzins beträgt 120 Franken pro Jahr.

«Ich übernehme das Sponsoring einer Rebsorte - aus meiner eigenen Tasche, nicht aus einer schwarzen Kasse.»

FDP-Stadtrat Filippo Leutenegger

In der Stadt Zürich wachsen etwa dreizehn Hektaren Reben, die Hälfte davon in Höngg. Die Stadt ist in Sachen Rebbaubau folglich ein kleiner Fisch im Kanton mit seinen rund 600 Hektaren und mittlerweile 79 Sorten. «Doch sind gerade diese Reben mitten in der Stadt wichtige Botschafter für den Zürcher Weinbau», findet Schilling, der bis zu seiner Pensionierung für Agroscope die Sternenthalde in Stäfa bewirtschaftete und immer noch kantonaler Rebbauberater für die Region Zürichsee ist.

Alten Urbaren und Verzeichnissen ist zu entnehmen, dass im 19. Jahrhundert in Höngg und ähnlich wohl auch in der ganzen Region vor allem der weisse Räuschling angepflanzt wurde - 90 Prozent Räuschling, 10 Prozent Elbling. «Der Wein war damals nach heutigen Begriffen recht sauer», sagt Schilling. Doch

während der Räuschling sich entwickelte und immer noch eine typische Zürcher Rebsorte ist, verschwand der Elbling zwischenzeitlich fast vollständig. «Heute aber erlebt er vor allem im Moselgebiet eine Renaissance, weil es den Weinen aufgrund der Klimaerwärmung an Säure fehlt», fährt Schilling fort. Der Elbling wird insbesondere für Schaumweine wieder gekeltert.

Jungrebleute gesucht

Ein Stock Elbling wächst nun auch in Höngg - wohl momentan noch der einzige seiner Sorte weit und breit. Doch wird er in drei Jahren, wenn erstmals Erntezeit ist, keine feine Säure für den neuen Höngger Wein beisteuern, denn die Reben des Rebsortengartens werden nicht gekeltert. «Unser Ziel ist es, vor allem für Familien und Jugendliche den Weinbau zu veranschaulichen und Einblick in die Ökologie eines Rebbergs zu geben», sagt Max Furrer. Angestrebt wird auch, dass die Bevölkerung bei der Bewirtschaftung eingebunden wird, insbesondere soll eine Jungrebleute-Gruppe aufgebaut werden.

Das allerletzte Wort in Sachen Wein dürfte aber noch nicht gesprochen sein, Furrer meinte: «Sollten wir dann doch einmal noch den Hang nebenan dazubekommen, würden wir ganz anständige Öchsle-Grade erreichen.» Das allerletzte Wort ist im Übrigen auch in Fluntern noch nicht gesprochen: Der Gemeinderat hat nämlich den Kirchhügel im kommunalen Richtplan von der Freihaltezone in die Landwirtschaftszone verlegt, was einen Rebberg zulassen würde. Doch muss der Richtplan noch vom Kanton genehmigt werden.

www.weinweghoengg.ch