

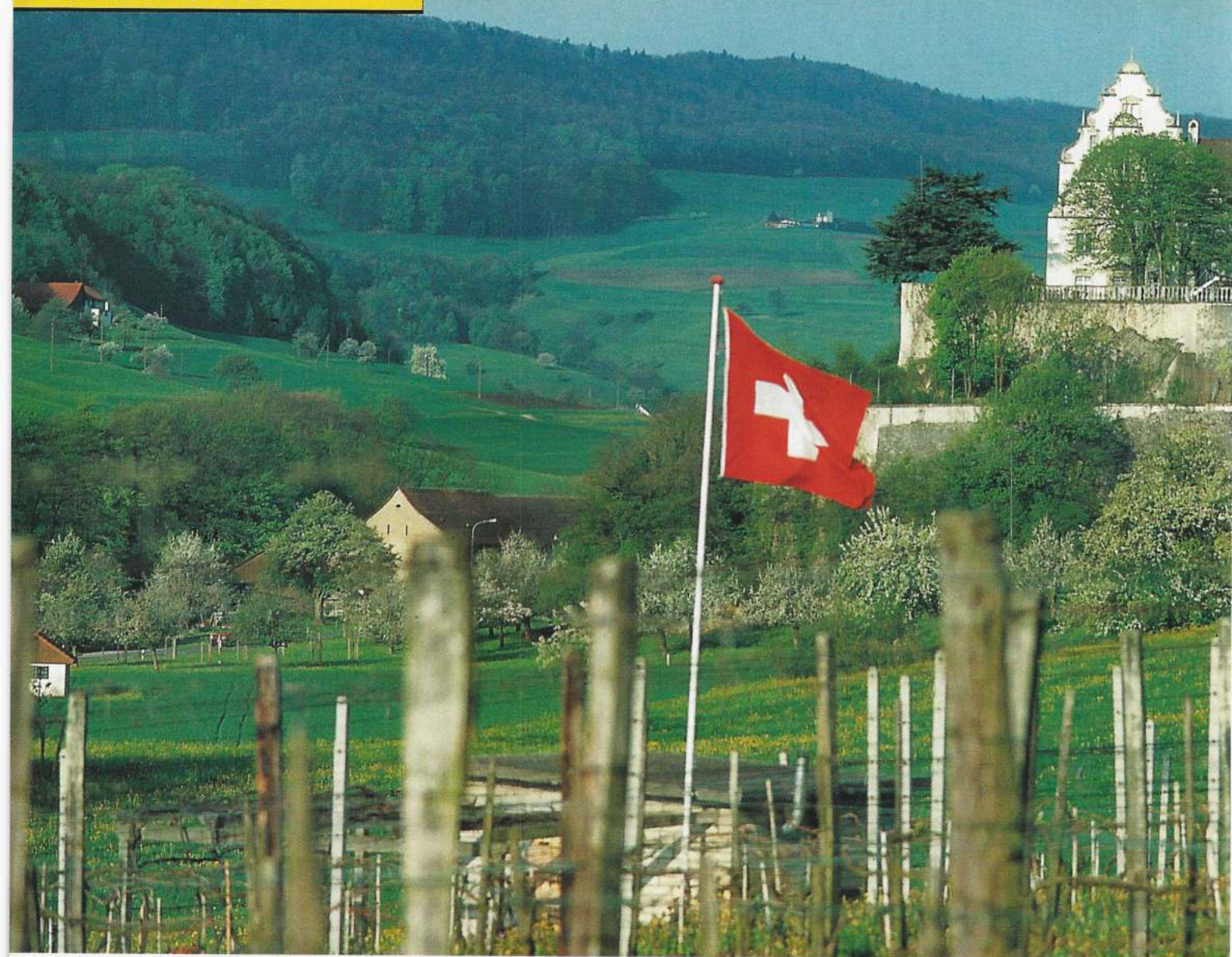


Die Selbstfindung eines Weinkantons

Vom Aargau besitzt man als Nichtaargauer häufig ein Klischeebild. Die einen nennen ihn Hort des Konservatismus, die anderen kritisieren seine Strom-, Auto- und Wirtschaftsgläubigkeit. Kaum einer verbindet indes den Aargau mit Wein – ein Umstand, der sich bald ändern könnte. Denn die Aargauer Winzer bauen kräftig an ihrer Zukunft.

Markus Matzner (Text), Hans-Peter Siffert (Fotos)





Wenn sie mal beschleunigt, dann gibt es für die angehängten Waggons kein Entrinnen mehr. In zwei Minuten bringt sie den rund 600 Tonnen schweren Intercity auf 120 Stundenkilometer und rauscht zuvorderst durchs Mittelland. Sie, die Lok, gehört zur neuen Generation der SBB und ist für einmal nicht im typischen Rot angepinselt, sondern in einem dezenten Blau-Schwarz gehalten. Auf ihren vom italienischen Stardesigner Pininfarina gestalteten Flanken prangt ein grosser Schriftzug: Zugkraft Aargau.

Was die Botschaft bei den Leserinnen und Lesern bewirkt, insbesondere wenn der dazugehörige Zug Verspätung hat, ist nur schwer zu errahnen. Was die dahinterstehenden Macher mit dieser Idee implizieren, ist jedoch klar. Als Bannerträger für einen gemeinhin als

farblos und konservativ bezeichneten Kanton, als kraftstrotzender Beweis für Zukunftsträchtigkeit und -glauben ist sie ein gebündelter Ausdruck des Selbstbewusstseins.

Ein Selbstbewusstsein, nebenbei, das sich erst bilden musste oder das ein Prozess der Selbstfindung war, wie es der Zürcher Historiker Bruno Fritzsche im Zusammenhang mit den Helvetikfeiern des Aargaus nannte. Denn der Aargau, wie er sich heute präsentiert, gehörte historisch gesehen eigentlich nie zusammen. Erst 1803, im Rahmen der Helvetik, wurde er zu einer Einheit. Und seitdem scheint dieses Gebiet um Anerkennung zu ringen, stemmt sich gegen das nicht eben schmeichelhafte Image, schweizerisches Zentrum des Durchschnitts zu sein. Dabei hat der Aargau durchaus Überdurchschnittliches zu bieten. Nicht nur wirtschaftlich, auch

landwirtschaftlich, insbesondere auf einem Gebiet: dem Wein.

Die leicht nach hinten geneigte, ovale Öffnung des Baregg隧nells verschluckt mein Auto. Zürich liegt schon einige Minuten hinter mir, die Kantonsgrenze ebenfalls. Ich befinde mich bereits mitten im Aargau, obschon es mir noch gar nicht so vorkommt. Während ich auf die neue Bözbergautobahn einschwenke, spielt das Lokalradio Argovia Adriano Celentanos Schnulze «Azzurro». Das Lied könnte nicht besser passen, denn kurz nach dem Habsburgtunnel bricht über den Jura-Ausläufern die Wolkendecke auf und gestaltet die eigenwillige Landschaft wie ein Aquarellbild. Blaue und grüne Farben fließen ineinander, die Luft ist klar und rein, die warme Sonne bestrahlt die Rebberge, die sich der Autobahn entlang bis zum Bözbergtunnel erstrecken. Mein Ziel ist



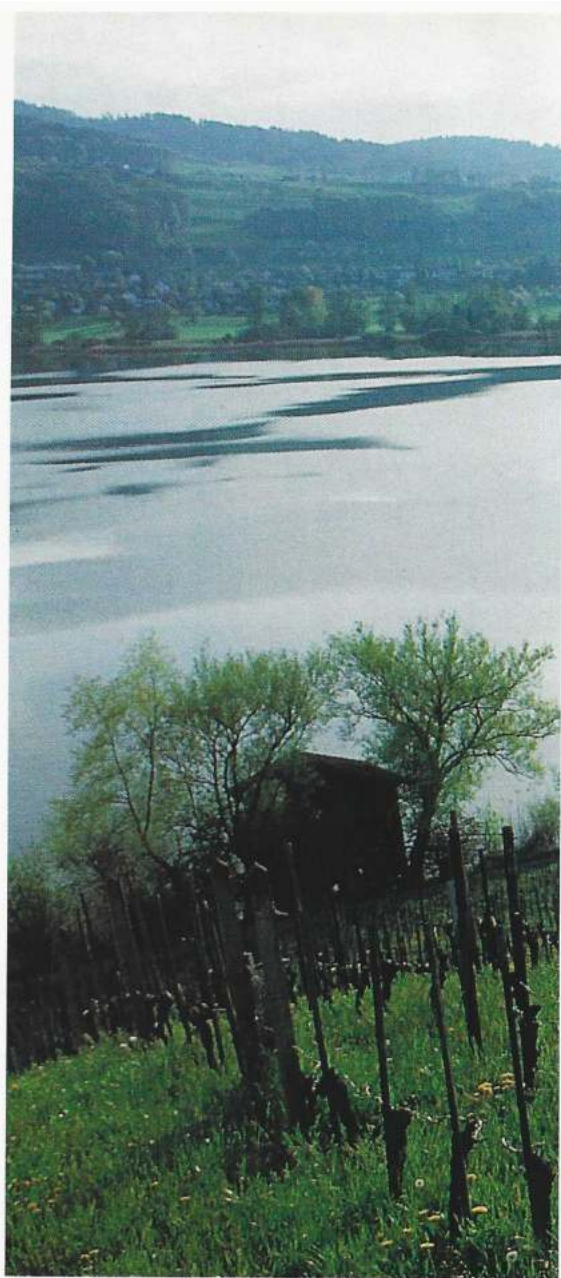
Frick, genauer das Landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrum (LBBZ), wo die Zentralstelle für Weinbau untergebracht ist.

Peter Rey, der Leiter der Zentralstelle, ist ein vielbeschäftigter Mann. Neben seinen beratenden Aufgaben am LBBZ ist der gelernte Önologe auch noch Rebbaukommissär, verbringt aber derzeit die meisten Stunden im Keller der Aargauer Staatstrotte, die dem LBBZ angegliedert ist. «Ich kümmere mich nur vorübergehend um die jungen Weine», erklärt er sogleich, ist er doch nur interimsmässig eingesprungen, bis die neue Kellermeisterin ihren Job antreten wird. Deshalb legt er eben selber Hand an, was ihm allerdings grossen Spass bereitet. 6,5 Hektaren, verteilt über das ganze Kantonsgebiet, werden von der Staatstrotte bewirtschaftet, rund vierzig Sorten angebaut; zu Weinen ausgebaut werden

Aarau und Schenkenbergtal

Die sanften Hänge nördlich der Kantonshauptstadt Aarau und das idyllische Schenkenbergtal mit Schloss Kastelen liegen im Herzen des weitverzweigten Kantons. Der kalkhaltige Boden des Juras verleiht den Weissen aromatische Buketts, den Roten gutstrukturierte Körper. Bekannte Produzenten: Peter Wehrli, Küttigen; Ruedi Hartmann, Schinznach; Walter Deppeler von der Weinbaugenossenschaft Schinznach.





Seetal, Reusstal

Das sonnige Ostufer des teilweise schon zu Luzern gehörenden Hallwiler Sees ist für seine Blauburgunder berühmt. Bekannte Produzenten: Walter und Thomas Lindemann, Seengen.

Auch an der unteren Reuss liegen einige stattliche Rebhänge, deren kalkreiche Böden kernige und extraktreiche Weine ergeben. Bekannte Produzenten: Markus Nauer, Bremgarten; Werner Zehnder und Marcel Biland von der Weinbaugenossenschaft Birmenstorf.

indes «nur» 25, viele davon lediglich zu Versuchszwecken.

Es liegt in der Natur der Sache, dass nicht alle Experimente glücken. Dennoch leidet Rey förmlich mit, wenn sich einer der Weine nicht ganz so entwickelt wie gewünscht. Ausgerechnet das Lieblingskind modebewusster Weintrinker, der Chardonnay, macht ihm derzeit Sorgen. Denn der 97er Jahrgang verfügt über einen unangenehmen Bitterton. Dies ärgert Rey um so mehr, als der Erfolg des 96ers die Erwartungen bezüglich des von allen Seiten hochgejubelten 97er Jahrgangs noch steigerte. Um dies zu belegen, holt Rey eine der letzten noch verfügbaren Flaschen des 96ers aus dem Lager und reicht mir ein Glas. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einem Strauss von floralen Aromen, im Mund dominiert ein fleischiger, vollmundiger Gesamteindruck



mit erstaunlich süssen Tönen. Auf Letzteres angesprochen, lächelt Peter Rey verschmitzt. «Grundsätzlich war eben auch schon der Jahrgang 1996 sehr schön», sagt er und fügt unumwunden an, «trotzdem machen wir alle unsere Weissen mit einer bescheidenen Zugabe von maximal 2 Kilogramm Zucker pro Hektoliter etwas geschmeidiger.»

Die Erfahrungen, die am LBBZ gewonnen werden, sind für die Weinwirtschaft des ganzen Kantons zentral und wegbereitend. Ihre Erkenntnisse rund um Sorten, Rebpflege und Vinifizierungsarten geben die Leitplanken vor, nach denen sich die Winzer richten können. Seit im Aargau das einstmals wichtige Diktat des Rebsortenverzeichnisses vor drei Jahren massiv aufgeweicht wurde, nicht zuletzt aufgrund einiger Winzer, die allen Risiken zum Trotz schon früher mit neuen Sorten

experimentierten, herrscht eine Aufbruchstimmung. «Wer nicht wagt, der nicht gewinnt», so lautet allenthalben die Devise. Das weiss auch Rey, deshalb winkt er bei der Frage nach dem Imageproblem der Ostschweizer Weine, zu denen auch die aargauischen Gewächse gehören, nur ab. Jeder Winzer könne mehr oder weniger das tun, was er wolle. «Der Markt reguliert sich selbst, und die meisten Winzer haben keine Absatzprobleme», sagt Rey, während er den Kerner, einen neuen, vielversprechenden Weisswein, aus dem Edelstahl-tank ins Glas füllt und mir dieses reicht. «Die Qualität hat grosse Fortschritte gemacht, und die neuen Sorten bringen einen frischen Wind».

Diese Meinung vertritt auch Andreas Meier vom Weingut Sternen in Würenlingen. Meier, dessen Familie schon seit Generationen eng mit dem Aargauer

Wein verknüpft ist, weiss, wovon er spricht. Denn neben dem Weingut samt dem dazugehörigen Restaurant bewirtschaften die Gebrüder Meier auch die von Grossvater Albert 1921 gegründete Rebschule und beliefern die halbe Ostschweiz mit Reben. «Der Qualitätsschub ist klar spürbar», erzählt der 37jährige, wie er mir den altehrwürdigen Fasskeller zeigt, wo der schon fast legendäre Blauburgunder Kloster Sion teilweise in Barriques ausgebaut wird. Auf das immer wieder beschworene schlechte Image der Ostschweizer Weine angesprochen, huscht ein Ausdruck des Erstaunens über Meiers Gesicht: «Von einem solchen spüre ich nichts», sagt er, während er im Flaschenlager einen Sauvignon Blanc entkorkt und einschenkt. «Sicher ging man vor zwanzig, dreissig Jahren noch unbekümmerter mit hohen Erträgen um, doch damit ist



es seit den achtziger Jahren vorbei. Zudem findet derzeit bei den Winzern ein Generationenwechsel statt, der viel Innovation mit sich bringt.»

Dass sich das Image der Ostschweizer Weine verändert hat, beweist auch die Tatsache, dass bei den Meiers, wie auch bei den meisten anderen Winzern, eher Weinknappheit als Überfluss herrscht. «Kann man da noch von einem Imageproblem reden?», fragt Meier mit einem unverkennbaren Schalk im Gesicht, der erst weicht, als er selbstkritisch seinen Sauvignon Blanc degustiert. Noch Minuten später, als wir einen Stock höher im Restaurant Platz genommen haben, ist das feinnervige Säurespiel des ein bisschen an Spargeln erinnernden Weins im Gaumen zu spüren.

Zusammen mit Andreas' Bruder Manuel, der den Part des Kellermeisters übernommen hat, probieren wir nun

den 95er Kloster Sion, der derzeit in den Verkauf gelangt. Mit jedem Schluck spürt man das edle Terroir, das schon im Mittelalter vom gleichnamigen, heute verschwundenen Kloster bewirtschaftet wurde. «In Klingnau haben wir einen extrem schweren Boden mit Muschelkalksediment, der diese Kraft schafft», erklärt Andreas Meier und fügt sachlich und selbstbewusst an: «Ich denke, wir haben durchaus das Zeug, uns mit dem Bündnerland und sogar mit dem Burgund messen zu können.»

Was bei einer repräsentativen Vergleichsdegustation herauskäme, wissen alleine die Weingötter. Festzuhalten ist jedoch, dass die Spitze der Aargauer Weine zunehmend breiter wird. Der Konkurrenzdruck ist massiv höher als noch vor zehn Jahren, was eine weitere Qualitätssteigerung für die nächsten Jahre erwarten lässt.

Bei den Aargauer Winzern ist Zukunftsglaube angesagt, das schlägt sich auch in der Sortenvielfalt nieder. Bei den Weissen haben sich nebst dem bereits erwähnten Kerner, Chardonnay und Sauvignon Blanc schon vor längerer Zeit Pinot Gris und Gewürztraminer etabliert. An Terrain gewonnen haben auch die alten Sorten Elbling und Räschling. Bei den Roten herrscht mehr Uneinigkeit, wohin sich der Trend entwickeln wird. Einige Winzer haben auf die Garanoir-Traube gesetzt, eine Kreuzung von Gamay mit Reichensteiner, die sich auch für die Macération carbonique, also die im Beaujolais gebräuchliche Gärmethode, eignet. Sie ergibt, wie das Beispiel von Lukas Baumgartner aus Tegerfelden zeigt, einen leichten, jugendlichen Sommerwein. Andere glauben eher an den Regent, eine anfänglich vielbeachtete, interspezifische

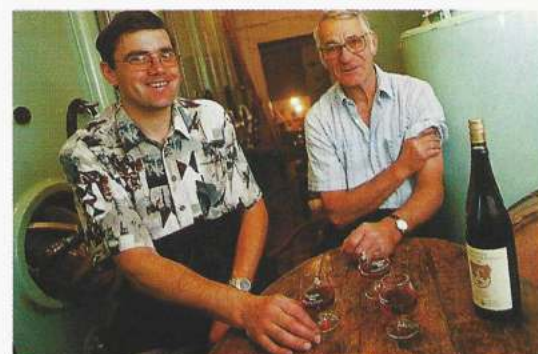
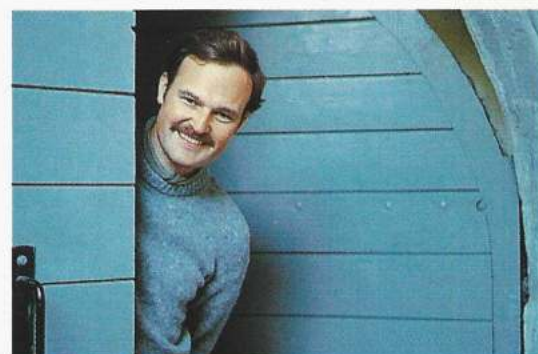


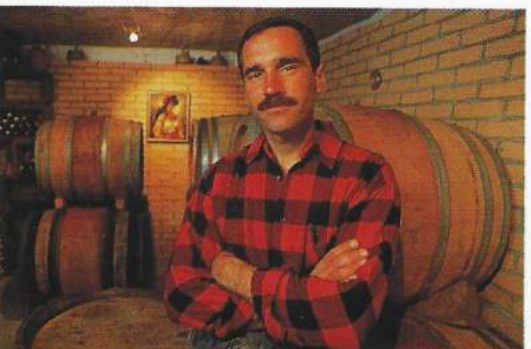
Neuzüchtung, die nur wenig Spritzmittel benötigt, deren Stern aber, so scheint es, bereits wieder am Sinken ist. Nach wie vor unangefochten ist freilich der Blauburgunder, der im ganzen Kanton sehr schöne Ergebnisse zeitigt. Erwähnenswert sind neben dem Kloster Sion der Remiger Pinot Noir Spätlese Z Zweifel Reserve von Zweifel & Co. in Zürich-Höngg, der Tegerfelder Pinot Noir Barrique Edelblut von Alois und Lukas Baumgartner, die Goldwändler Blauburgunder Sonderabfüllung der Familie Wetzels, der Ueker Blauburgunder von Fehr + Engeli und die Sankt Johanner Blauburgunder Spätlese von Meinrad Keller, die an der marmite-Degustation alle 17 Punkte und mehr erhielten.

Zurzeit wird im Aargau keltertechnisch heftig experimentiert und investiert. Technische Vorrichtungen zur Maischenerwärmung gehören praktisch

Limmattal

Das aargauische Limmattal ist zwar wirtschaftlich stark nach Zürich orientiert, doch die hiesigen Weine finden ihre Käufer in nächster Nähe. Die Moränenböden schaffen oft kompakte, kräftige Weine. Bekannte Produzenten: Paul und Walter Zweifel, Zürich-Höngg, die in Remigen Weinberge besitzen; Roland Steinmann vom Kloster Fahr, Unterengstringen, das als aargauische Exklave Reben auf Zürcher Gebiet bewirtschaftet; Meinrad und Josef Steimer, Wettingen, die unter einem Dach ihre eigenen Weine und jene der Weinbaugenossenschaft Wettingen keltern; Michael Wetzels vom Rebgut Goldwand, Ennetbaden, dessen Bruder Martin sich um die Weine des Bickguts von Peter Wanner kümmert.





Unteres Aaretal

Kurz bevor die Aare in den Rhein mündet, ist der Aargau am aargauischsten: Die Gewerbebauten, Industrieanlagen und Atomkraftwerke symbolisieren die geballte Wirtschaftsmacht des Kantons, während die Reben an den sonnigen Hängen über dem Klingnauer Stausee das stille Geniessertum seiner Bewohner verkörpern. Bekannte Produzenten: Manuel, Anton, Barbara und Andreas Meier vom Weingut zum Stern, Würenlingen, zu dem auch ein Restaurant und eine Rebschule gehören; Lukas Baumgartner, Tegerfelden; Walter Deppeler, Tegerfelden; Benno Wäger von der Weinbaugenossenschaft Döttingen, welche auch für die Kelterung des Lustgärtlers von Raphael Mullis zuständig ist; Meinrad Keller, Döttingen.



zum Standard, ebenso moderne Filtrierungs- und Abfüllanlagen. Daneben ist der Trend zum Barrique-Ausbau nach wie vor ungebrochen. Die mit dem Blauburgunder gezeitigten Ergebnisse variieren allerdings stark und zeigen einmal mehr, dass der simple Einsatz von Holz aus keinem Weinchen einen Wein macht.

Interessant, wenn auch eher eine Spielerei für Liebhaber, sind die Versuche, auch den Riesling×Sylvaner mit Holz zu beehen. Bei Ruedi Hartmann in Schinznach und Andreas Meier in Würenlingen sind jedoch Weine herausgekommen, die es mit einem Barrique-Chardonnay mittlerer Qualität allemal aufnehmen können.

Trotz der Innovation, die allerorten ins Auge springt, ist Wädenswils althergebrachte Forderung nach Sortenreinheit und Lagentypizität überraschend



unbestritten und wird dementsprechend kaum missachtet. Dabei müsste gerade bei stark parzellierten und örtlich wie terroirmässig zerstückelten Weingütern eigentlich die Lust auf Assemblagen sehr gross sein. Doch bislang ist das Gegenteil der Fall: «Unser Kapital ist ja genau die Lagentypizität. Gefällt dem einen der Ueker Blauburgunder nicht, dann nimmt er eben einen Oeschger», fasst Urs Gasser, Geschäftsführer von Fehr + Engeli, den Stand der Diskussion stellvertretend für die meisten Aargauer Winzer zusammen.

Einer der «Jungen», der weniger Berührunggängste mit Assemblagen aufweist, ist der – bezeichnenderweise – in Changins ausgebildete Lukas Baumgartner. Zusammen mit seinem Vater Alois krepelte er den ganzen Betrieb in Tegerfelden um und trimmte ihn fürs nächste Jahrhundert. Im modernen

Keller mit einem Fassungsvermögen von rund 150 000 Litern keltern sie unter Anwendung der neusten Erkenntnisse der Önologie eine ganze Palette von Weinen. Nebst dem Üblichen versuchen sich die Baumgartners auch in Assemblagen. «Tremet» heisst die interessante, im Holz ausgebaute Liaison von Federweiss, Riesling×Sylvaner und Pinot Gris, «Rätscheloo» die fast etwas an einen Dolcetto erinnernde Verbindung von Pinot Noir und Garanoir. Man darf gespannt sein, was das Gespann noch weiteres ausheckt.

Aushecken ist auch das richtige Stichwort für ein anderes Paar, das die aargauische Weinszene immer wieder mit neuen Ideen befruchtet. Sie fanden 1967 als Quereinsteiger zum Winzerhandwerk und ernteten anfänglich nur Kopfschütteln, nicht zuletzt weil sie die Rebflächen begrüntten, während rund

herum noch alle das letzte Hälmlchen ausradierten. Die Rede ist von Reinhard und Bettina Bachmann in Wil am Rebbenberg. Mittlerweile pensioniert, können sich die beiden voll und ganz ihrem Steckenpferd, den Weinen, widmen, die sie sinnigerweise denn auch «Stäckerrössler» nennen. Daneben führen sie im Sommer eine Buschwirtschaft und vermieten ein kleines, über dem neuen Keller gebautes Seminarzentrum an Gesellschaften.

Der Lieblingsort von Reinhard Bachmann ist der alte Tankkeller, der von seiner Frau Bettina eigenhändig ausgekachelte wurde. Hier feilt der Daniel Düsentrieb des Geissbergs an seinen Weinen. Blitzblank polierte Stahl tanks in unterschiedlichen Grössen glitzern im Neonlicht, alle feinsäuberlich beschriftet. Fünf Tanks sind mit den Weinen der separat vinifizierten Pinot-Noir-Klone



gefüllt, auf den anderen lese ich «Elbling», «Räuschling», «Riesling»×«Sylvaner», «Sauvignon Blanc», «Regent», «Dunkelfelder» und – «Cabernet Sauvignon». Reinhard Bachmann sieht meinen ungläubigen Blick: Cabernet Sauvignon aus dem Aargau? Spitzbübisch schmunzelnd erzählt er, wie er damals im Jahr 1974 die ersten Cabernet-Stöcke in die Schweiz hereinschuggeln musste, diese auf seine neuerstellte Terrassenanlage – etwas getarnt, wie er gleich anfügt – anpflanzte und zu experimentieren begann. Auf unser Klima angesprochen, erklärt Bachmann, dass der Cabernet auf den besten Blauburgunderlagen durchaus eine Chance habe. Um das Gesagte zu beweisen, lässt er gleichzeitig aus dem Tank den roten Saft des 96ers in ein Glas einlaufen.

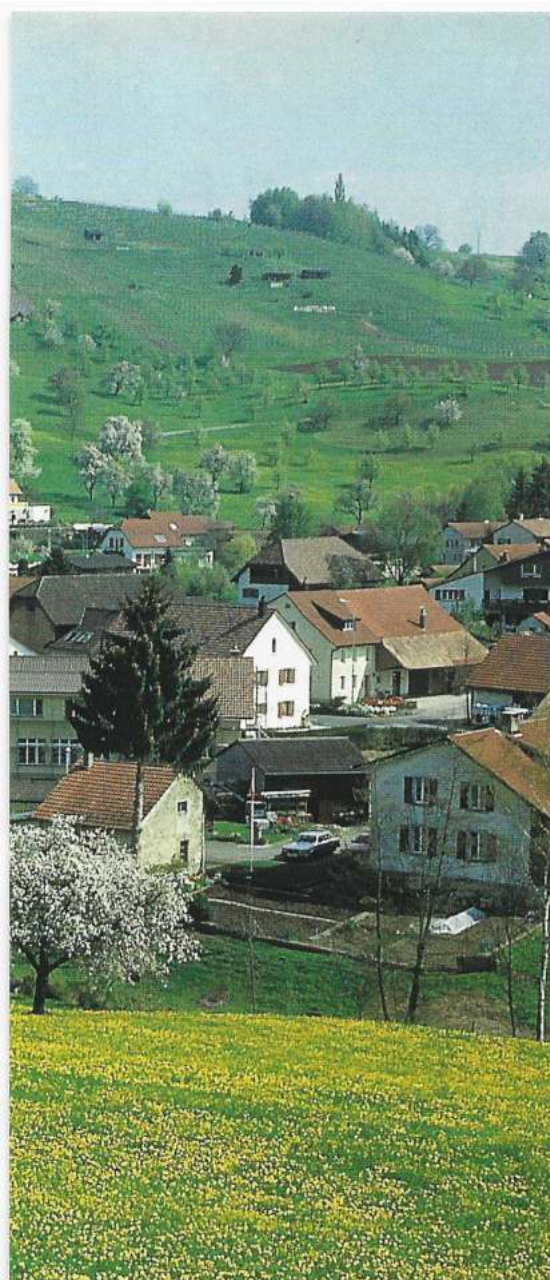
Das unverkennbare Cabernet-Bukett sowie der kräftige Geschmack und der

würzige, lange Abgang vermögen zu überzeugen, obschon der Wein im Mund auch ein wenig grasig wirkt. Darauf angesprochen, widerspricht Bachmann nicht, sondern präsentiert mir den 97er. Dank der Kraft der warmen Herbsttage hat sich dieser Cabernet hervorragend entwickelt und erfreut auf der ganzen Linie: Das ist kein Weinchen, sondern ein Wein, der sich sehen lassen kann. Leider gibt es davon aber nur homöopathische Mengen von rund hundert Liter. Man muss sich also sputen, um eine Flasche zu ergattern...

Die aargauische Weinvielfalt präsentiert sich derzeit als spannendes Konglomerat. Nördlich von Aarau und im Schenkenbergertal, am Hallwiler See, entlang der Reuss und der Limmat, parallel zum letzten Teilstück der Aare kurz vor der Mündung in den Rhein und an den Südhängen des Juras im Fricktal

hat sich in den letzten Jahren ein innovatives Winzerschaffen auf die Marktbedürfnisse der Zukunft eingestellt. In siebzig Gemeinden wird heute Weinbau betrieben, rund 400 Hektaren stehen im Ertrag, davon entfällt der Löwenanteil auf die insgesamt elf Genossenschaften, auf elf kelternde Weinhandlungen und sechzig Selbstkelterer. Die Weine, die hier entstehen – und das bestätigt auch die grosse Vergleichsdegustation von marmite – können sich durchaus sehen lassen und haben vielerorts Abstand genommen von dem, was man früher unter Ostschweizer Landwein verstand. Es sind charaktervolle Produkte der unterschiedlichen Terroirs.

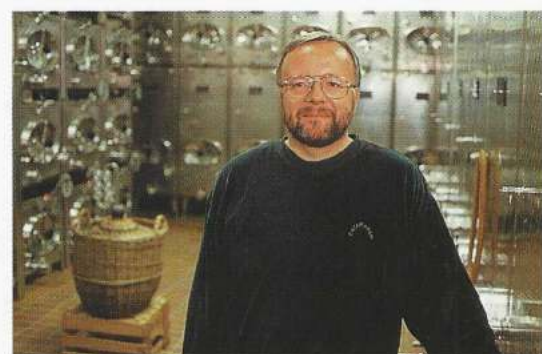
Die meisten nennenswerten Selbstkelterer sind in Tat und Wahrheit altingesessene Familienbetriebe, die in den sechziger und siebziger Jahren voll auf die Karte Weinbau setzten und die



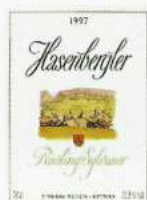
restliche Landwirtschaft abkoppelten. Einige von ihnen haben gerade in jüngerer Zeit eine Blutauffrischung in Form des eigenen Nachwuchses erhalten, der eine gute Ausbildung in Wädenswil oder Changins genossen hat und nun das Gelernte in die Tat umsetzen will. So macht sich in den Aargauer Kellern Innovation breit, die das Image des konservativen Kantons verscheucht wie der Frühling den Winter. Im Zug der Helvetik scheint fast das strapazierte Bild von der «sanften Revolution» angebracht. Freilich wird bei näherer Prüfung klar, dass es sich eigentlich viel eher um eine Evolution im Sinne von Charles Darwin handelt: Mittels ausgeklügelter Nischenpolitik für das Überleben sorgen, Qualität vor Quantität setzen und frei nach dem Motto handeln: Lieber eine g'scheite Evolution als eine gescheiterte Revolution.

Geissberg, Fricktal

Zwischen Brugg und Rheinfelden prägt der Jura die Landschaft. Das anmutige Hügelgebiet des Geissbergs bietet ideale Voraussetzungen für aroma-reiche Weine. Bekannte Produzenten: Bruno Hartmann, Remigen; Bettina und Reinhard Bachmann, Wil am Rebberg. Das Basel zugewandte Fricktal ist nicht nur für Kirsch, sondern auch für Wein bekannt. Wegweisend für die Qualitätssteigerung des Aargauer Weins ist das Landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrum (LBBZ) in Frick. Bekannte Produzenten: Erika und Daniel Fürst, Hornussen, Bruno Fehr und Urs Gasser von Fehr + Engeli, Ueken; Peter Rey von der Zentralstelle für Weinbau und der Aargauer Staatstrotte, LBBZ, Frick.



Die besten Rebensäfte



HASENBERGLER
RIESLING x SYLVANER
1997
Peter Wehrli
Reb- und Weinbau

Helles Gelb; florale Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Grapefruit; mittlere Struktur, etwas CO₂, schöne Säure, leicht bitter im Abgang; harmonischer Wein mit Finesse

Direktbezug: Fr. 11.20

16,4



SCHINZNACHER
BLAUER BURGUNDER
1997
Hartmann Weinbau

Dunkles Rot; verhaltenes Bukett von dunklen Beeren; mittelgewichtig, prägnante Säure, passendes Tannin, bitter im Abgang; gutgemachter, angenehmer Wein

Direktbezug: Fr. 15.50

15



SCHINZNACHER
BLAUBURGUNDER
EXCELLENCE
1997
WG Schinz nacher

Dunkles, jugendliches Rot; üppiges Bukett von roten Beeren; mittlere Struktur, prägnante Säure, markantes Tannin; schöner Wein, der noch etwas Zeit braucht

Direktbezug: Fr. 16.50

15,8



BRESTENBERGER
BLAUBURGUNDER
1997
Lindenmann Weinbau

Mittleres Rot; verhaltene Aromen von roten und schwarzen Beeren mit Noten von Cassis; mittelgewichtig, passende Säure, feines Tannin; harmonischer Wein mit Potential

Direktbezug: Fr. 11.50

16,4

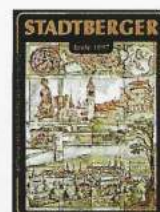


GOFFERSBERGER
RIESLING x SYLVANER
1997
Strafanstalt Lenzburg

Helles Gelb; dezente Muskataromen mit Noten von reifen exotischen Früchten; recht vollmundig, passende Säure, leicht bitter im Abgang; schöner, opulenter Wein

Direktbezug: Fr. 11.-

15,8



BREMGARTER
STADTBERGER
BLAUBURGUNDER
1997
Gebrüder Nauer

Helles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren mit leicht grüner Note; mittelgewichtig, passende Säure, feine Tanninstruktur; frischfruchtiger, saftiger Wein

Direktbezug: Fr. 12.50

16,1



TEGERFELDER
PINOT NOIR BARRIQUE
EDELBLUT
1996
Baumgartner Weinbau

Mittleres, noch jugendliches Rot; verhaltene beerige Aromen mit dezenter Holznote; vollmundig, saftige Säure, feines Tannin; schöner Wein mit Potential

Direktbezug: Fr. 19.50

17,3



TEGERFELDER
ALTER BERG
RIESLING x SYLVANER
1997
Walter Deppeler-Lang
Weinbau

Helles Gelb; dezente florale Aromen mit Noten von Grapefruit, Birnen, Honig; mittelgewichtig, saftige Säure; recht angenehmer, frischfruchtiger Wein

Direktbezug: Fr. 10.50

16,2

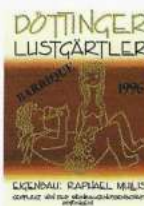


DÖTTINGER
BLAUBURGUNDER
SPÄTLESE
1997
WG Döttingen

Mittleres Rot; feine Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, etwas CO₂, passende Säure, trocknendes Tannin, leicht bitter im Abgang; gefälliger, bereits trinkreifer Wein

Direktbezug: Fr. 15.-

16



DÖTTINGER
LUSTGÄRTLER
BLAUBURGUNDER
BARRIQUE
1996
Raphael Mullis,
WG Döttingen

Dunkles Rot; holzbetontes Bukett mit Noten von roten Beeren; vollmundig, passende Säure, etwas bitteres Tannin, langer Abgang; schöner, noch reifebedürftiger Wein

Direktbezug: Fr. 21.-

16,8



SANKT JOHANNSER
BLAUBURGUNDER
SPÄTLESE
1997
Weinbau
Meinrad Keller

Mittleres Rot; süsse, beerige Frucht mit Aromen von Cassis und Johannisbeeren; mittelgewichtig, passende Säure, schönes Tannin, im Abgang feine Bitterkeit; Wein mit gewissem Schmelz

Direktbezug: Fr. 12.20

17



KLOSTER SION
KLINGNAU
PINOT NOIR
BARRIQUE
1996
Andreas Meier & Co.

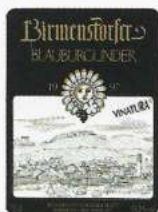
Mittleres, jugendliches Rot; dezentes, stark holzgeprägtes Bukett mit Noten von dunklen Beeren; vollmundig, saftige Säure, feines Tannin, langer Abgang; sehr schöner Wein mit Stoff und Potential

Direktbezug: Fr. 25.-

17,5

Die marmite-Degustation fand am 15. April 1998 in der Rebschule Andreas Meier & Co., Würenlingen statt. Als Degustatoren nahmen teil: Andreas Keller (Chefredaktor marmite), Hans Massler (Mitglied der Geschäftsleitung der Weinkeller Rieger AG, Birrhard), Markus Matzner (Redaktor marmite), Siegfried Nitsche (Leiter der Bereiche Önologie und Weintechnik der Weinkellereien Aarau, Aarau), Hans R. Sommer (Redaktor Aargauer Zeitung, Baden) und Susanne Scholl (Redaktion marmite). Die Redaktion der Degustationsnotizen besorgte Susanne Scholl. Wir danken den Produzenten, die uns die Degustationsmuster zur Verfügung stellten. Für Preisangaben und Verfügbarkeit kann keine Gewähr übernommen werden. Bezugsadressen siehe Infos Seite 72.

aus zwei Dutzend Kellern



**BIRMENSTORFER
BLAUBURGUNDER
1997**
WG Birnenstorf

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren; mittlerer Körper, passende Säure, kräftiges Tannin, etwas bitter im Abgang; schöner Wein, der noch Zeit braucht

Direktbezug: Fr. 12.50
15,6



**KLOSTER FAHR
KLEVNER
1997**
Kloster Fahr

Mittleres Rot; verhaltene rotbeerige Aromen; mittelgewichtig, passende Säure, noch strenges Tannin, im Abgang leichte Bitterkeit; gutgemachter, etwas rustikaler Wein

Direktbezug: Fr. 13.50
15,7



**BICKER
BLAUBURGUNDER
1997**
Peter Wanner,
Martin Wetzel

Mittleres, noch jugendliches Rot; kräftige Aromen von roten und schwarzen Beeren; mittlere Struktur, passende Säure, feines Tannin; fruchtiger und recht stoffiger Wein

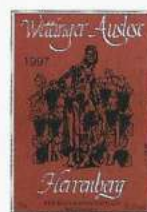
Direktbezug: Fr. 12.50
16,1



**WETTINGER
PINOT NOIR
SPITZENAUSLESE
1997**
Meinrad Steimer
Weinbau

Mittleres Rot; dichte, kräftige Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, gute Säure, noch leicht adstringierendes Tannin; kraftvoller, rustikaler Wein mit Potential

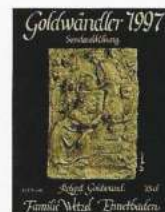
Direktbezug: Fr. 17.-
16,3



**WETTINGER
HERRENBERG
BLAUBURGUNDER
AUSLESE
1997**
WG Wettingen

Mittleres, noch jugendliches Rot; rotbeerige Aromen; vollmundig, saftige Säure, feine Tanninstruktur; recht stoffiger Wein mit einer gewissen Finesse

Direktbezug: Fr. 12.-
16,1



**GOLDWÄNDLER
BLAUBURGUNDER
SONDERABFÜLLUNG
1997**
Familie Wetzel

Dunkles Rot; von Kirschen geprägtes Bukett mit Noten von Cassis und Holunder; vollmundig, schöne Säure, feines Tannin; imposanter, sehr konzentrierter Wein

Direktbezug: Fr. 13.50
17,3



**REMIGER RÜTHALDER
RIESLING x SYLVANER
1997**
Weinbau Hartmann

Helles Gelb; süsse, fruchtige Aromen mit Noten von Holunderblüten, Quitten, Honig; mittelgewichtig, gute Säure, leicht bitter im Abgang; schöner, süffiger Wein

Direktbezug: Fr. 11.-
15,8



**REMIGER
PINOT NOIR SPÄTLESE
Z ZWEIFEL RESERVE
1997**
Weinkellerei
Zweifel Et Co.

Intensives, dunkles Rot; üppige Beerenfrucht mit würziger Note; vollmundig, saftige Säure, feines Tannin, angenehm bitter im Abgang; vielversprechender Wein mit Schmelz

Direktbezug: Fr. 19.40
17,5



**WILER
RIESLING x SYLVANER
STÄCKERÖSSELER
1997**
Bachmann Weinbau

Helles Gelb; frische, feinfruchtige Aromen mit Noten von Honig, Birnen; mittelgewichtig, kräftiges CO₂, saftige Säure, leicht bitter im Abgang; fruchtiger, finesse-reicher Wein

Direktbezug: Fr. 11.50
16,4



**ELFINGER
RIESLING x SYLVANER
1997**
Aargauische
Staatstrotte

Helles Gelb; zartfruchtige Aromen, Lindenblüten, Zitrus; mittelgewichtig, CO₂-geprägt, saftige Säure, recht langer Abgang; charmanter Wein mit gewisser Finesse

Direktbezug: Fr. 11.-
16,8



**HORNUSSER
STIFTSHALDE
BLAUBURGUNDER
SPÄTLESE
1997**
Fürstliche Weinkultur

Dunkles, jugendliches Rot; üppiges Bukett mit Aromen von schwarzen Kirschen; mittelgewichtig, schöne Säure, saftiges Tannin, leicht bitter im Abgang; vielversprechender Wein

Direktbezug: Fr. 12.50
16,6



**UEKER
BLAUBURGUNDER
1997**
Fehr + Engeli

Mittleres Rot; Aromen von sehr reifen roten Beeren; mittlerer Körper, gute Säure, leicht haftendes Tannin, etwas bitter im Abgang; saftiger, ausgewogener Wein mit Potential

Direktbezug: Fr. 13.50
17,2

Bewertungsskala: 18–20 hervorragend 16–18 sehr gut 14–16 gut 12–14 zufriedenstellend

Die Wurzeln der Rüeblilandküche

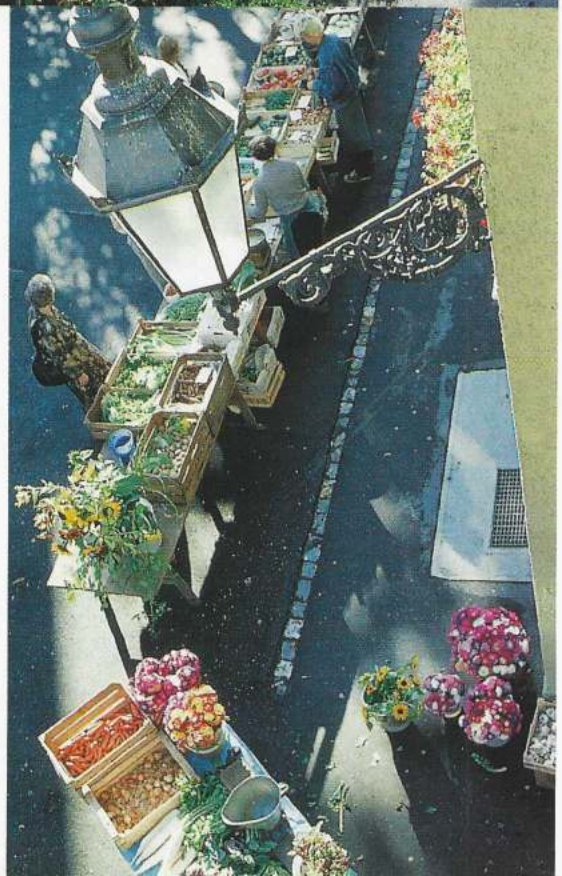
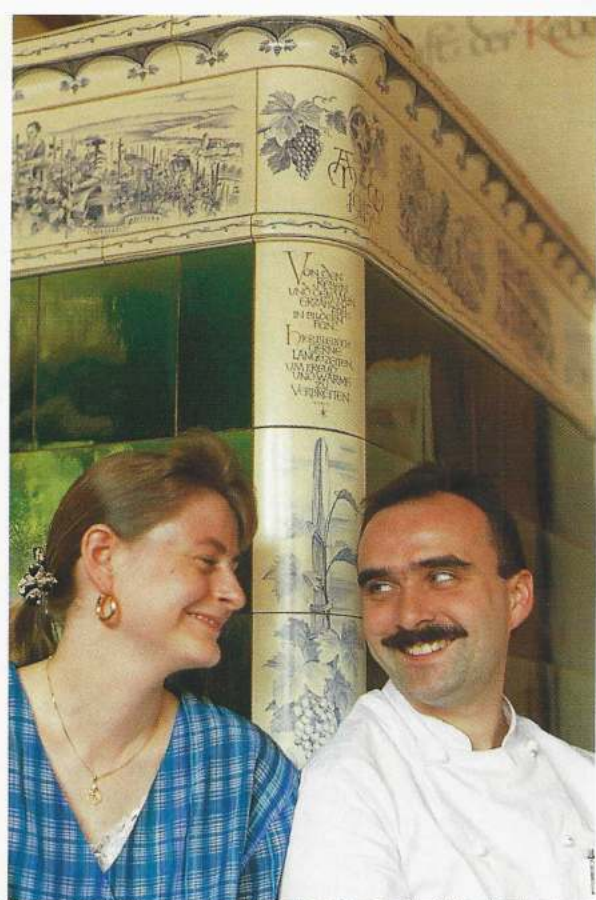
Die Aargauer Küche ist eine ländlich geprägte, das Klischee des Rüeblilands somit nicht ganz falsch. Doch auch hier – wie im ganzen Mittelland – hat im Laufe der letzten Jahrzehnte ein Wandel stattgefunden, der die ursprünglichen, typischen Aargauer Gerichte in Vergessenheit geraten lässt.

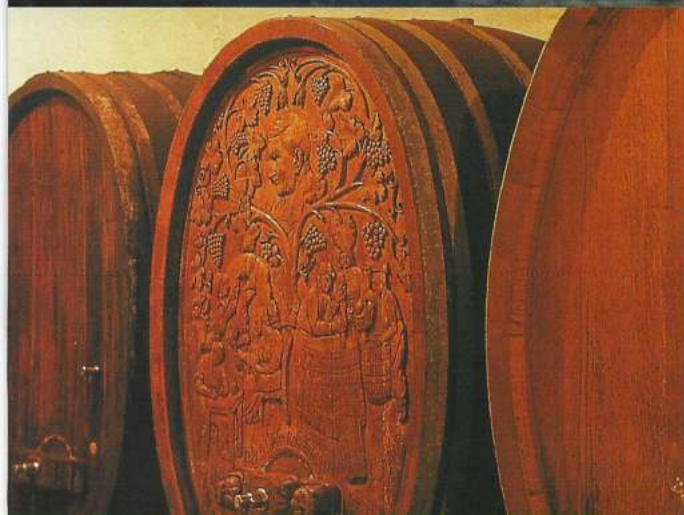
Markus Matzner (Text), Adrian Meier (Rezepte und Realisation), Hans-Peter Siffert (Fotos)

Trotz hohem Industrialisierungsgrad ist der Aargau ein landwirtschaftlich geprägter Kanton geblieben. So überrascht es nicht besonders, dass die Aargauer Küche – sofern man diesen Ausdruck überhaupt gebrauchen will – in früheren Jahrhunderten eine bäuerliche war. Auf den Speisezettel kam, was der Boden und die Jahreszeiten hergaben. Fleisch gab es meist nur in Ausnahmefällen, die Palette an Gewürzen und Zubereitungsvarianten war bescheiden. Entscheidend waren freilich auch die finanziellen Möglichkeiten. Den Bürgern in den Städten des 17. Jahrhunderts ging es damals schon häufig besser als den Bauern auf dem Land, obschon sich die Lebensstile noch durchaus glichen.

Im Jahr 1620 lebten innerhalb der Aarauer Stadtmauern noch 347 Schweine, die auf den Gassen herumquiekten. Man kann sich vorstellen, was da jeweils kurz vor Martini anlässlich der Metzgete los war. 1780 besass jede sechste Haushaltung in Baden eine Kuh, wobei die Milchproduktion im Vordergrund stand und Fleisch nach wie vor nur an Festtagen auf den Tisch kam. Zum täglichen Brot gehörte als kulinarischer Fixpunkt die «Spys», ein Dinkel-, Hafer- oder Hirsebrei. Ebenfalls beliebt war der «Räbebappe», ein Mus aus Bodenrüben – auf dem auch der Name «Rüeblikanton» gründet –, das zusammen mit gebratenen Zwiebeln und Apfelschnitzen serviert wurde.

Der Siegeszug der Kartoffel verlief wie auch andernorts nicht reibungslos.





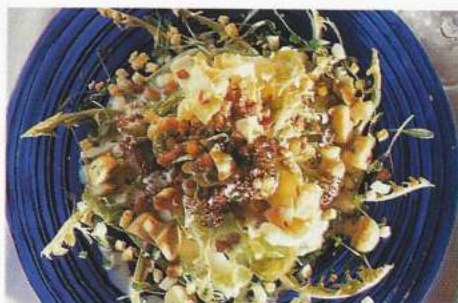
Es brauchte eine Hungersnot (1740) und zwei schlechte Ernten, bis die Bauern ihre Meinung gegenüber der Knolle revidierten und zum Frühstück fortan Rösti, «Bräusi» genannt, anstatt «Habermues» verspeisten.

Im 19. Jahrhundert gewann die Milchwirtschaft zunehmend an Boden gegenüber der Getreideproduktion, weil die Preise von Weizen und anderen Sorten in den Keller fielen. Das führte zu einem wahren Käseboom. Bis nach Russland, Amerika und in den Vorderen Orient wurden die Käse exportiert und feierten grosse Erfolge.

Nach den zwei Weltkriegen änderten sich, wie überall im Mittelland, die Zeiten entscheidend. Speziell in den letzten Jahrzehnten wurde die traditionelle aargauische Küche vollends verwässert und vermengte sich mit der restlichen Mittellandküche. Viele für den Kanton typische Speisen gerieten in Vergessenheit. Das führte zur paradoxen Situation, dass es im Rüebliland mittlerweile einfacher geworden ist, spanische oder kantonesische Spezialitäten auf den Tisch zu bekommen als etwa einen Kartoffel-Birnen-Eintopf oder nur schon «Herdöpfeltötschli».

Diesen Umstand bedauert denn auch Adrian Meier, Wirt im Würenlinger «Sternen», wohl wissend, dass auch bei ihm mehr schweizerische als aargauische Speisen zu haben sind. «Unsere Küche ist eben eine bürgerliche», bringt es Meier auf den Punkt, und gesellt sich damit zur mittelländischen Mehrheit.

Dennoch kocht er für marmite ein der heutigen Zeit angepasstes, aargauisches Festmahl. Nach einem Salat mit Speckwürfelchen und Champignons, der – entgegen der alten Regel, Wein und Essig nicht miteinander zu verbinden – gut mit einem Elbling von Reinhard Bachmann harmoniert, sorgen Hallwilerseefelchen auf einer Schaumsauce aus Riesling×Sylvaner, zusammen mit demselben Wein aus dem «Sternen»-Keller, für einen ersten Höhepunkt. Als Hauptgang folgt ein zartes Kalbsovressen, dessen Beilage dem Ruf des bauerlichen Rüeblkantons absolut gerecht wird: frisches Gemüse und ein Kartoffel-Rüebl-Stock. Ein edler Begleiter dazu ist der hauseigene Blauburgunder Kloster Sion. Zum Dessert serviert Meier seine Weiterentwicklung eines Klassikers: ein Caramelparfait mit Kirschenkompott. Ein herzhafter Kirsch, zum Beispiel von Ruedi Käser aus Elfin-gen oder Lorenz Humbel aus Stetten, passt dazu hervorragend.



Salat mit Speckwürfelchen
und Champignons

Zutaten

Blattsalate und Kräuter der Saison,
gewaschen
200 g Räucherspeck, in Würfelchen
geschnitten
200 g kleine Champignons, längs geviertelt
etwas Butter
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Rotweinessig

Salatsauce nach Belieben
(Adrian Meier verwendet eine Mischung aus
französischer und italienischer Sauce sowie
Yoghurt.)

Zubereitung

Salat anrichten und mit der Sauce beträu-
feln. Speckwürfelchen in einer trockenen
Pfanne anbraten, bis das Fett ausläuft und
goldbraun wird, Butter begeben und
Champignons darin anziehen. Mit Salz und
Pfeffer abschmecken, mit Essig ablöschen
und über den
angerichteten
Salat geben.



Hallwilerseefelchen auf
Riesling×Sylvaner-Schaumsauce

Zutaten

4 Felchenfilets von je ca. 60–70 g
Salz, Pfeffer und Worcestersauce
Butter für die Form
1 Schalotte, fein gehackt
1–1,5 dl Weisswein

Sauce

2 Eigelb
1 dl Riesling×Sylvaner
etwas Pochierflüssigkeit
1 dl Rahm, geschlagen
Salz, Pfeffer

Feuilleté

1 Paket ausgewallter Blätterteig
1 Eigelb

Zubereitung

Filets würzen, mit Worcestersauce beträu-
feln und einige Min. marinieren. Eine
bebutterte Auflaufform mit Zwiebeln aus-
streuen und Filets mit der Hautseite nach
unten hineinlegen. Wein zugeben, mit
Alufolie abdecken und gar pochieren.

Sauce: Eigelb und Riesling im Wasserbad
aufschlagen, bis die Masse eindickt. Mit
Pochierflüssigkeit auf die gewünschte Kon-
sistenz verdünnen, Schlagrahm unterheben
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feuilleté: Aus dem Blätterteig mit einem
Model Fische ausstechen (oder von Hand
ausschneiden), mit Eigelb bestreichen und
in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten
Backofens
ca. 15 Min.
backen.

Mit Kefen
servieren.





**Kalbsvoressen mit
Aargauer Kartoffelstock**

Zutaten

650 g Kalbsschulter, in Würfeln von 40 g
 Salz, frisch gemahlener weisser Pfeffer
 Weissmehl zum Bestäuben
 1 EL Bratbutter
 2 Zwiebeln, fein gehackt
 1,5 dl Weisswein
 6 dl Kalbsjus
 1 dl Rahm
 Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

Kartoffelstock

Butter zum Dünsten
 2 Karotten, geschält
 und in Würfelchen geschnitten
 wenig Wasser
 Salz, Pfeffer
 750 g mehligkochende Kartoffeln,
 geschält und in Stücke geschnitten
 1 EL Butter
 2,5 dl Milch
 0,5 dl Rahm
 Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Fleisch würzen, mit Mehl bestäuben und mit den Zwiebeln in Butter anbraten, bis es Farbe annimmt und sich sirupartiger Saft bildet. Nochmals mit Mehl bestäuben, mit Wein ablöschen, Kalbsjus zugeben, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze weich dünsten. Fleisch herausheben, Dünstfond durch ein Sieb streichen, aufkochen und evtl. reduzieren. Rahm beifügen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und Fleisch in die Sauce geben.

Kartoffelstock: Karotten in Butter weich dünsten, mit Wasser ablöschen, ausdampfen lassen und würzen. Neben dem Herd warm stellen. Kartoffeln zugedeckt in Salzwasser weich sieden, abschütten und ausdampfen lassen. Milch aufkochen. Kartoffeln heiss passieren, Butter, heisse Milch und Rahm nach und nach dazugeben, glattrühren und die Karottenwürfelchen unterziehen.

Mit Karotten, Küttiger-Rüebli, Fenchel und Zucchini servieren.



Caramelparfait mit Kirschenkompott

Zutaten

Parfait

ca. 170 g Zucker
 1 dl Wasser
 3 Eigelb
 1 dl Kirsch
 1 Blatt Gelatine, eingeweicht
 2 Eiweiss, steif geschlagen
 2 dl Rahm, steif geschlagen

Kompott

300 g schwarze Kirschen, entstielt
 2 dl Rotwein
 2 EL Zucker
 etwas Maisstärke, in Kirsch gelöst

Garnitur

Schlagrahm, aus dem Dressiersack
 Pistazienkerne, grob gehackt

Zubereitung

Parfait: Zucker dunkel caramelisieren, mit dem Wasser auflösen und mit den Eigelb zusammen im Wasserbad schlagen, bis die Masse Bänder zieht. Aus dem Bad nehmen und weiter schlagen, bis die Masse fest und kalt ist. Kirsch leicht erwärmen, gut ausgepresste Gelatine darin auflösen und zur Masse geben. Eiweiss und Rahm sorgfältig unterheben. In die gekühlte Form füllen und gefrieren.

Kirschenkompott: Kirschen und Zucker im Rotwein aufkochen und die Flüssigkeit mit Maisstärke binden.

Auf Tellern anrichten, eine Rosette aus Schlagrahm aufspritzen und mit den Pistazien bestreuen.



Die Hochburgen des Ess- und Trink-Kulturkantons

Die Weingeschichte des Aargaus ist überaus vielfältig. Schon die Römer pflanzten hier die recht kälteresistente *vitis alba*, die heute besser als Elbling bekannt ist. Urkundlich erwähnt wurde der Weinbau in den Regionen Baden und Brugg indes erst 1023. Später, unter habsburgischer Herrschaft, nahmen sich die Klöster des Weinbaus an. 1130 erhielt das Kloster Fahr Weinberge als Geschenk von seinem Stifter Lütolf von Regensberg. Daneben besaßen auch die Klöster von Muri, Wettingen, Königsfelden und Sankt Blasien mit dessen «Dependance», dem Kloster Sion in Klingnau, stattliche Weinberge.

Der absolute Höhepunkt, was die Weinproduktion betrifft, wurde im letzten Jahrhundert erreicht. Erstaunliche 2680 Hektaren umfasste die Rebfläche 1880, das entspricht rund der sechsfachen Fläche von heute. Obschon 1860 von der Weinbaugesellschaft Aaretal ein freiwilliger Sortenverzicht ausgerufen wurde und nur noch sechzig (!) Sorten zugelassen waren, herrschte ein heilloses Durcheinander.

Zwei Ereignisse veränderten jedoch diese Situation grundlegend. Zum einen eröffnete der 1882 fertiggestellte Gotthardbahntunnel den Marktzugang für günstige ausländische Weine. Zum anderen wirkten sich Rebkrankheiten, vor allem die 1905 erstmals in Remigen aufgetretene Reblaus, verheerend aus. Erst dank der Pionierleistung von Albert Meier, der 1921 in Würenlingen eine Rebschule gründete und mit der von ihm praktizierten Rebveredelung ein probates Mittel gegen die Reblaus anbot, ging es mit dem Weinbau wieder aufwärts. Heute stehen 390 Hektaren (1995) in Ertrag. Als Hauptsorten werden Riesling×Sylvaner und Blauburgunder, als Spezialitäten Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer, Gamay×Reichensteiner, Diolinoir, Regent, Cabernet Sauvignon und noch andere angebaut.



Allgemeine Informationen

**Zentralstelle für Weinbau
Aargauischer Weinbauverband**
Landwirtschaftliches Bildungs-
und Beratungszentrum (LBBZ)
Ackerstrasse, 5070 Frick
Tel. 062 865 50 32, Fax + 865 50 38
Die zum LBBZ gehörende, von Rebbaufkommissär Peter Rey geleitete Zentralstelle für Weinbau ist Anlaufstelle für Produzenten, aber auch Konsumenten. Hier können die ebenso attraktive wie informative Broschüre «Aargauer Wein» sowie ein Adress- und Verzeichnisse des Aargauischen Weinbauverbands bestellt werden, der ebenfalls im LBBZ domiziliert ist.

**Aargauisch Kantonales
Weinbaumuseum**
Oberfeld 24, 5306 Tegerfelden
Tel. 056 245 54 87, Fax + 245 27 86
In einem schmucken alten Winzerhaus ist das offizielle Weinbaumuseum des Kantons Aargau untergebracht. Seit neustem ist im umgestalteten Dachstock eine Etikettensammlung zu besichtigen. Telefonische Voranmeldung von Vorteil.

**GMA Gemeinsames
Agrar-Marketing Aargau**
Laurstrasse 10, 5201 Brugg
Tel. 056 442 32 02
Der 1996 von Landwirten, Winzern und Verarbeitungsbetrieben von Agrarprodukten gegründete Verein will den Konsumenten naturnah erzeugte Lebensmittel aus dem Kanton Aargau schmackhaft machen. Die Produktpalette reicht dabei vom Fleisch über Milch, Getreide, Obst und Gemüse bis zum Wein. Das inzwischen als Garantiemarke eingetragene «Rüebli»-Logo mit dem Schriftzug «Natürlich Aargau» dient als Zertifikat nach ISO Euro-Norm 45011 für die lückenlose Kontrolle der Produkte vom Ursprung über die Verarbeitung, die Verpackung und den Transport bis zum Verkaufspunkt.



Weinbaubetriebe

Aarau und Schenkenbergertal

Peter Wehrli Reb- und Weinbau
Oberdorf 8, 5024 Küttigen
Tel. 064 827 22 75, Fax + 827 00 17
Im Raum Aarau ist Peter Wehrli zweifellos der wichtigste Produzent. 7,4 Hektaren bewirtschaftet er, davon über 1 Hektare am Hallwiler See. Sein Stolz ist der neue Barriquekeller, in dem er unter anderem auch Cabernet Sauvignon, Tannat und Malbec ausbaut. Bekannt sind: Pinot Gris, Gewürztraminer und Blauburgunder.

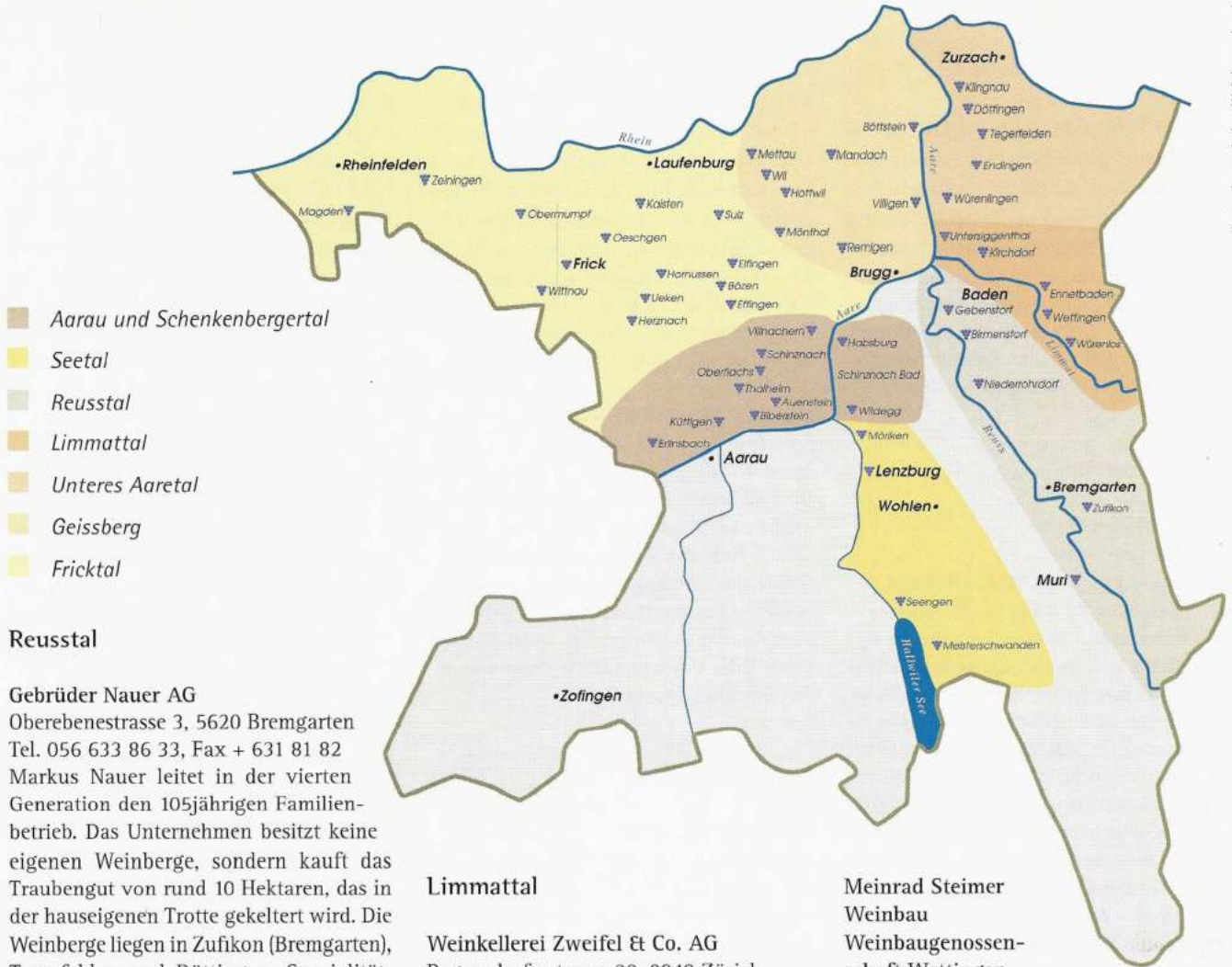
Hartmann Weinbau AG
Talbachweg 2, 5107 Schinznach-Dorf
Tel. 056 443 12 45, Fax + 443 12 60
Ruedi Hartmann, der heute den alteingesessenen Weinbaubetrieb mit 5,8 Hektaren eigener Rebfläche und rund 10 Hektaren Lohnkeiterung leitet, versucht Tradition und Moderne zu vereinen. Spezialität: Assemblage von Riesling×Sylvaner aus der Barrique mit Chardonnay.

Weinbaugenossenschaft Schinznach
Trottenstrasse 1b, 7107 Schinznach-Dorf
Tel. 056 443 10 66, Fax + 443 13 52
42,26 Hektaren verarbeitet die reputierte Schinznacher Genossenschaft unter der Leitung von Walter Deppeler jedes Jahr. Hauptlagen sind Schinznach, Thalheim, Oberflachs und Auenstein. Spezialitäten: Räuschling, Kerner, Chardonnay.

Seetal

Lindenmann Weinbau
Oberdorf 17, 5707 Seengen
Tel. 062 777 14 26, Fax + 777 14 66
Im modernen Keller in Seengen feilen Walter und Thomas Lindenmann an ihren Brestenbergern. Rund 5 Hektaren stehen in Ertrag, wobei der Blauburgunder den Löwenanteil einnimmt. Daneben positiv aufgefallen: Chardonnay.





- Aarau und Schenkenbergtal
- Seetal
- Reusstal
- Limmattal
- Unteres Aaretal
- Geissberg
- Fricktal

Reusstal

Gebrüder Nauer AG
 Oberebenestrasse 3, 5620 Bremgarten
 Tel. 056 633 86 33, Fax + 631 81 82
 Markus Nauer leitet in der vierten Generation den 105jährigen Familienbetrieb. Das Unternehmen besitzt keine eigenen Weinberge, sondern kauft das Traubengut von rund 10 Hektaren, das in der hauseigenen Trotte gekeltert wird. Die Weinberge liegen in Zufikon (Bremgarten), Tegerfelden und Döttingen. Spezialität: Charmont, eine Kreuzung von Chasselas und Chardonnay.

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf
 Bruggerstrasse 3, 5413 Birmenstorf
 Tel. 056 225 16 46, Fax + 225 16 54
 Die 1932 gegründete, heute 54 Mitglieder zählende Weinbaugenossenschaft gilt als genossenschaftliches Musterbeispiel im ganzen Kanton. Unter der nebenamtlichen Leitung von Präsident Werner Zehnder kümmert sich der ebenfalls bloss nebenamtlich tätige Kellermeister Marcel Biland um die Kelterung des Traubenguts von etwa 8,5 Hektaren, die zu 70 Prozent mit Blauburgunder und zu 30 Prozent mit Riesling×Sylvaner bestockt sind. Speziell: Sauvignon Blanc (gepflanzt 1998).

Limmattal

Weinkellerei Zweifel & Co. AG
 Regensdorferstrasse 20, 8049 Zürich
 Tel. 01 344 22 11, Fax + 344 24 03
 Der Aargau scheint in Zürich-Höngg zu beginnen. Denn dort wird der hervorragende Remiger Blauburgunder vom Önologen Martin Rüeeggeler gekeltert. Insgesamt werden 2,3 Hektaren Reben im Aargau bewirtschaftet. Aufgefallen: Sauvignon Blanc, Blauburgunder.

Kloster Fahr
 8103 Unterengstringen
 Tel. 01 750 05 11
 Seit 1990 ist Roland Steinmann Kellermeister des Frauenklosters Fahr, das eine aargauische Exklave vor den Pforten Zürichs ist. Noch heute helfen die Klosterfrauen bei der Weinernte tatkräftig mit. Speziell: Pinot Gris, Blauburgunder.

Meinrad Steimer Weinbau
Weinbaugenossenschaft Wettingen
 Rebbergstrasse 32
 5430 Wettingen
 Tel. 056 426 94 55, Fax + 426 47 67
 Unter einem Dach sind hier gleich zwei Weinbaubetriebe untergebracht. Während Josef Steimer für die Weine der 12 Hektaren Reben der 27 Genossenschaftsmitglieder zuständig ist, schaut Sohn Meinrad bei den Weinen der eigenen 3 Hektaren Reben zum Rechten. Spezialitäten: Räuschling, Pinot Gris, Weissherbst.

Stadtkirche Aarau, Wirtshaus-schild mit goldenem Ochsen, Schloss Hallwyl, Kloster Fahr, «Klosterstübli» Wettingen, Badener Altstadt



Familie Wetzel

Rebgut Goldwand
Badstrasse 50, 5408 Ennetbaden
Tel./Fax 056 221 88 23

Michael Wetzel führt das 8,5 Hektaren umfassende Stammhaus der Familie und keltert die Goldwändler in der renovierten Trotte von Ennetbaden. Die beiden älteren Brüder Jörg und Martin kümmern sich um weitere Rebgrüter, letzterer insbesondere um das dem Badener Verleger Peter Wanner gehörende Bickgut in Würenlos. Bekannt sind: Riesling×Sylvaner, Gewürztraminer, Garanoir Rosé, Blauburgunder.

Unteres Aaretal**Andreas Meier & Co.**

Weingut zum Sternen
Rebschulweg 2, 5303 Würenlingen
Tel. 056 281 14 12, Fax + 281 29 02

Das 7 Hektaren umfassende Weingut mit Restaurant und Rebschule besitzt neben anderen Rebbergen die Spitzenlage Kloster Sion in Klingnau, deren Blauburgunder sich vorzüglich für den Barrique-Ausbau eignet. Andreas Meier und dessen Bruder Manuel keltern Weine, die regelmässig zu den besten des Kantons gehören. Bekannt sind: Riesling×Sylvaner, Sauvignon Blanc, Blauburgunder, Dornfelder.

Baumgartner Weinbau

Dorfstrasse 37, 5306 Tegerfelden
Tel. 056 245 28 01, Fax + 245 17 00

Alois Baumgartner und dessen Sohn Lukas sind ein schlagkräftiges Winzerteam. Sie bewirtschaften einen Musterbetrieb mit etwas mehr als 6 Hektaren Reben und einem modernen, 1995 erstellten Keller. Spezialitäten: Garanoir, Blauburgunder aus der Barrique, Assemblagen.

Walter Deppeler-Lang Weinbau

Rebgut Alter Berg, 5306 Tegerfelden
Tel. 056 245 30 75, Fax + 245 52 75

Walter Deppeler kennt das Winzerhandwerk von Kindsbeinen an. 1980 übernahm er vom Vater das 4,8 Hektaren Reben umfassende Weingut Alter Berg. Bekannt sind: Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Schiller, Blauburgunder, Diolinoir.

**Weinbaugenossenschaft Döttingen**

Rebbergstrasse 1, 5312 Döttingen
Tel./Fax 056 245 27 40

Kellermeister Benno Wäger leitet seit über 15 Jahren die 20 Hektaren verarbeitende Genossenschaft mit etwa 70000 Liter Gesamtproduktion. Spitzenwein ist der Döttinger Lustgärtler von Raphael Mullis, der aus Blauburgundertrauben von bis zu 42 Jahre alten Rebstöcken gekeltert und teilweise in der Barrique ausgebaut wird. Daneben speziell: Chardonnay, Pinot Gris, Regent, «Dachstöckler»-Strohwein.

Weinbau Meinrad Keller

Trottenweg 1, 5312 Döttingen
Tel. 056 245 36 03

Obwohl Meinrad Keller zu den «Jungen», gehört, ist er bereits fest etabliert. Seine rund 3 Hektaren Rebland und die zusätzliche Lohnkelterung sorgen dafür, dass der moderne Keller mit 34000 Liter Fassungsvermögen ausgelastet ist. Aufgefallen: Pinot Gris, Gewürztraminer, Blauburgunder, Cabernet Sauvignon.

Geissberg**Weinbau Hartmann**

Rinikerstrasse 17, 5236 Remigen
Tel. 056 284 27 43, Fax + 284 27 28

Naturgerechter Anbau und entsprechende Kelterung stehen beim Vinatura- und GMA-Mitglied Bruno Hartmann hoch im Kurs. Als zertifizierter Betrieb in Rebberg und Keller bietet er dem Konsumenten Gewähr für eine konsequente ökologische Produktion. Spezialitäten: Strohweine aus Riesling×Sylvaner und Blauburgunder.

Bachmann Weinbau

Huus am Bach, 5276 Wil am Rebberg
Tel./Fax 062 875 22 89

Reinhard und Bettina Bachmann, die 1966 als Hobbywinzer begannen, keltern mit viel Freude und Lust eine interessante Palette von Weinen. Der Betrieb umfasst etwas mehr als 1 Hektare. Im Sommer ist am Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend auch eine Buschwirtschaft geöffnet. Speziell: Elbling, Blauburgunder, Regent, Cabernet Sauvignon.

**Fricktal****Fürstliche Weinkultur**

Rebgut Stiftshalde, 5075 Hornussen
Tel./Fax 062 871 55 61

Das junge, risikobereite Paar Daniel und Erika Fürst erzeugt auf der steilen, rund 3 Hektaren grossen Stiftshalde, wo schon im Mittelalter das nahe Kloster Säkingen Weinbau betrieb, sehr bemerkenswerte Weine. Bekannt sind: Riesling×Sylvaner, Pinot Gris, Blauburgunder.

Fehr + Engeli Ueken AG

Hauptstrasse 33, 5028 Ueken
Tel. 062 871 33 73, Fax + 871 56 05

Das 1964 durch Bruno Fehr und Emil Engeli gegründete Unternehmen gehört heute zum Teil Coop Basel. Der von Kellermeister Urs Gasser geleitete Betrieb umfasst 13 Hektaren, dazu kommt die Lohnkelterung von weiteren 35 Hektaren. Bekannt sind: Riesling×Sylvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Blauburgunder, Cabernet Sauvignon.

Aargauische Staatstrotte

Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum (LBBZ)

Ackerstrasse, 5070 Frick
Tel. 062 865 50 33, Fax + 865 50 38

Die von Peter Rey geleitete «Weinzentrale» in Frick ist für viele Aargauer Winzer Schrittmacher und Wegbereiter. Daneben tritt die angegliederte Staatstrotte selbst als Weinproduzent auf, der 6,5 Hektaren Reben im ganzen Kanton besitzt und rund 25 Weine keltert, darunter auch diejenigen der Strafanstalt Lenzburg. Spezialitäten: Kerner, Bacchus, Charmont, Chardonnay.

Schnapsbrenner**Lorenz Humbel**

Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten
Tel. 056 496 50 60, Fax + 496 50 62

Lorenz Humbel hat sich als Spezialitätenbrenner einen Namen gemacht. Sein Seppentoni-Kirsch erfreut sich grosser Beliebtheit, und mit dem Hemmiker-Bio-kirsch erhielt der findige Humbel an der Destillata eine Goldmedaille.



Ruedi Käser

Im Schloss, 5077 Elfingen
Tel. 062 876 17 83, Fax + 876 30 75
Obschon Ruedi und Franziska Käser auch eine Hektare Rebland besitzen, haben sie sich als Schnapsbrenner etabliert. Ihre Berner Rose hat an der Destillata die Goldmedaille geholt. Auf grosses Echo stösst auch das Schnapstheater.

Restaurants und Hotels

Chez Jeannette

Vordere Vorstadt 17, 5000 Aarau
Tel. 062 822 77 88, Fax + 822 62 12
Sonntag Ruhetag
Rolf und Doris Böhler hüten die Oase in der kulinarischen Wüste der Kantons-hauptstadt. Rolf Böhler, der im Gstaader «Palace» kochte, gilt als bester Koch für Schalen- und Krustentiere im Aargau.

Landhotel Hirschen

Hauptstrasse 125, 5016 Obererlinsbach
Tel. 062 857 33 33, Fax + 857 33 00
Kein Ruhetag
Der Gasthof steht zwar strenggenommen auf solothurnischem Boden, doch ist er selbst im GaultMillau unter Aarau aufgeführt. Albert von Felten führt den Betrieb auf hohem Niveau.

Gasthof zur Herberge

Wynentalstrasse 9, 5723 Teufenthal
Tel. 062 776 12 20, Fax + 776 15 17
Kein Ruhetag
Die im Aargauer Stumpenland gelegene Herberge ist eine gastronomische Trutzburg. Christoph und Doris Richner verbinden Traditionelles aus der Region mit Klassischem aus der französischen Küche.

Central

Oberdorfstrasse 2, 5607 Hägglingen
Tel. 056 624 11 51, Fax + 624 16 60
Sonntag, Montag Ruhetag
Eine einfache Dorfbeiz mit überraschender Küche. Der Jäger, Maler und Koch Hans Herzog und seine Frau Margrit präsentieren raffinierte Kreationen, die Regionales mit Internationalem verbinden. Ihre Spezialität: der selbsterlegte Sommerbock.



Seehotel Hallwil

Seestrasse 79, 5712 Beinwil am See
Tel. 062 771 66 22, Fax + 772 21 66
Kein Ruhetag
Willi und Christine Nyffenegggers «Seehotel» besitzt nicht nur die schönste Seeterrasse, sondern auch die beste Fischküche am Hallwiler See. Ihre Spezialität: Felchen, die hier Balchen heissen, Zander und Hecht; eine Fischküche mit Pfiff.

Pinte

Sommerhaldenstrasse 20, 5405 Dättwil
Tel. 056 493 20 30, Fax + 493 14 66
Bernhard und Barbara Bühlmanns «Pinte» ist ein Begriff. Maestro Bühlmann ist lockerer geworden, was dem Haus gut getan hat. Die Küche steht auf höchstem Niveau, verleugnet aber die bäuerliche Herkunft nie.

Klosterstübli

Klosterstrasse 13, 5430 Wettingen
Tel. 056 426 06 88, Fax + 425 02 43
Sonntag und Montag geschlossen
Max und Maria Misteli pflegen eine sehr hochstehende, individuelle Küche. Die verarbeiteten Produkte stammen weitgehend aus der Region, die Arrangements bieten nicht nur für den Gaumen viel, sondern auch fürs Auge.

Leuehof

Dorfstrasse 59, 5425 Schneisingen
Tel. 056 241 19 41, Fax + 241 19 61
Sonntag und Montag geschlossen
«Hämpe» Kühni, der urchige Berner, gehört zu den wenigen kreativen Köchen des Kantons. Er liebt das Mediterrane, aber auch das Einfache und Schlichte, dafür geschmacklich Perfekte. Spezialität: sein Kalbshackbraten aus dem Ofen.

Zum Sternen

Endingerstrasse 7, 5303 Würenlingen
Tel. 056 281 14 13, Fax + 281 10 45
Montag Ruhetag
Während im «Sternen»-Keller die Weine von Andreas und Manuel Meier reifen, führen Adrian und Jacqueline Meier den Gasthof. Meier kocht, wie er selber sagt, «gutbürgerlich», lässt sich dabei aber vom aargauischen Terroir befruchten.



Gasthaus zum Bären

Hauptstrasse 68, 5076 Bözen
Tel. 062 876 11 37, Fax + 876 11 49
Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Das Bauernwirtschäftli von Hans und Getty Kistler, im Mittelalter ein Gerichtssaal, ist ein Bijou. Der Beinschinken ist ebenso weitherum bekannt wie die Rauchwürstli. Die Weine stammen von Winzern aus der Umgebung.

Wirtschaft Ochsen

Oberzeihen, 5079 Zeihen
Tel. 062 876 11 35
Montag Ruhetag
Daniel und Margrit Schütz' «Ochsen» ist eine der wenigen nicht zu Tode sanierten Dorfbeizen. Die Karte ist zwar schmal, wartet aber mit Spezialitäten der Gegend auf: Fricktaler Guggeli vom offenen Holzfeuer, im Herbst Wild aus der Gegend. Dazu werden Weine von Daniel und Erika Fürst sowie Fehr + Engeli gereicht.

Gasthof Pöschli

Hauptstrasse, 4312 Magden
Tel. 061 841 11 25, Fax + 841 11 60
Sonntagabend, Montag Ruhetag
Siegfried und Christine Rossal haben nicht umsonst 17 Punkte im GaultMillau. Ihre feine und individuelle Küche verbindet auf raffinierte Weise regionale Produkte mit fremden Einflüssen.

*Markus Matzner (Text Weine)
Hans R. Sommer (Text Restaurants)
Hans-Peter Siffert (Fotos)*

Weinbaumuseum Tegerfelden,
Dorfmusik, Klingnau, Winzerhäuschen bei Wil am Reberg,
Buschwirtschaft im Schloss
Elfingen, Besenbeizenschild

