

Zeitschrift: Mitteilungsheft / Heimatkundliche Vereinigung Furttal
Herausgeber: Heimatkundliche Vereinigung Furttal
Band: 51 (2022)

Artikel: Der Rebbau in der Schweiz und im Furttal : vom "Ranzechlämmer" zur regionalen Spezialität
Autor: Günter, Hans
Kapitel: Rebsorten im Furttal : vom Wildwuchs über den "Einheitsbrei" zur regionalen Vielfalt
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1036651>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Weinqualität wird immer besser

Angesichts des grossen Wettbewerbs unter den Anbietern von in- und ausländischen Weinen erhöhte sich der Druck auch auf die einheimischen Produzenten. Die früher üblichen, herben und oft sauren Geschmacksrichtungen konnten immer schlechter der Konkurrenz standhalten. Unter der Führung und Begleitung der Agroscope sowie von kantonalen Stellen und weiteren Forschungseinrichtungen (zum Beispiel Strickhof ZH und Liebegg AG) wurden weitergezüchtete und schädlingsresistente Sorten entwickelt. Dank der Förderung von vernetztem Denken, dem massvollen und richtigen Umgang mit Pflanzenschutzmitteln und Schädlingsbekämpfungsmassnahmen sowie dem Einsatz von modernen Kelterungsmethoden konnten in den letzten 50 Jahren riesige Qualitätsverbesserungen erreicht werden. Die aktuelle Klimaveränderung leistet dazu ebenfalls ihren Beitrag. Lagen bei den roten Sorten früher die Oechslegrade um 70° und bei den weissen Sorten darunter, werden heute bei den roten Trauben Werte von 100° und mehr erreicht. Auch bei den Weissweinen sind 80° und mehr nicht ungewöhnlich, obwohl sehr darauf geachtet wird, dass die sortenspezifischen Eigenschaften nicht verloren gehen. Dies stellt die Kelterer vor bisher nicht gekannte Herausforderungen. Der Umgang mit diesen hohen Mostgewichten musste wieder erlernt werden. Für einen Hektoliter Rotwein benötigt man ungefähr 130 kg Trauben, für einen Weisswein etwa 150 kg. Als Faustregel gilt: 1 kg Trauben ergibt etwa 0,7 Liter Wein. Dies entspricht dem Inhalt einer üblichen Weinflasche.

Rebsorten im Furttal – vom Wildwuchs über den «Einheitsbrei» zur regionalen Vielfalt

Im 19. Jahrhundert war der «gemischte Besatz» üblich. Weisse und rote Trauben standen wild durcheinander im gleichen Rebberg. Da alles gleichzeitig und miteinander geerntet wurde, war der daraus gekelterte «Schiller», ein hellroter und leichter Wein, weitverbreitet.

Heute zählt man weltweit einige Tausend verschiedene Rebarten. In der Schweiz werden ungefähr 200 Sorten angebaut, im Kanton Zürich waren es 2019 alleine 110. Sie ergeben eher leichte Weine und werden jung getrunken. Dominant bei den Sorten sind nach wie vor die rote Blauburgunderrebe (47 %) und die weisse Riesling Silvaner-Traube (19 %). Den Rest (33 %) machen alle

anderen Sorten aus. Gerade die letzteren werden bei Neubestockungen immer mehr eingesetzt. Innerhalb von 25 Jahren verzehnfachte sich deren Anteil. Die Gründe für den Trend zu Kreuzungen und Hybriden liegt in der grösseren Resistenz gegen Schädlinge und Blattkrankheiten, neuen Geschmacksrichtungen der Kunden und in der Suche nach besser verkaufbaren Alternativen zu den bekannten Sorten.

Im Furttal sind zum Beispiel folgende Sorten überliefert beziehungsweise werden heute angepflanzt:

Vor 1930

Rote Trauben (*Anteil um 1930 ca. 10 %*)

- Blauburgunder, früher auch Clävner/Clevner/Klevner genannt. Der Name soll von der norditalienischen Stadt Cleven/Chiavenna stammen.
- Blaufränkisch
- Hitzkircher oder Briegler-Rebe
- Mörchel oder Mörsch. Auch unter Vernatsch, Trollinger und weltweit weiteren 180 Bezeichnungen bekannt, im Furttal zudem roter Buchser genannt.
- Müllerrebe. Burgundersorte Pinot Meunier, auch als Blauwelsch oder Schwarzurban bezeichnet.
- Schwarzer Erlenbacher



*30 Otelfingen,
Rebberg Unterer Ellenberg*

- Americano/Amerikaner oder «Chatzeseicher». Amerikanische Rebarten (lat. *vitis labrusca*). Geschmacklich konnten sie nicht überzeugen und wurden deshalb nicht zur Traubensaftproduktion verwendet.
- Direktträger. Kreuzung zwischen amerikanischen und europäischen Sorten, unveredelt und trotzdem besser widerstandsfähig gegen Reblaus und Falschen Mehltau. Direktträger und PIWI-Sorten (pilzwiderstandsfähig) bedeuten heute das gleiche.

Weisse Trauben (*Anteil um 1930 ca. 90 %*)

- Räuschling, teilweise als Welsche Rebe bezeichnet.
- Elbling, im Volksmund auch Burgauer oder Kurzstieler genannt. Wegen seines hohen Ertrags wurde er «Schuldenzahler» genannt, weil die Traube mithalf die finanziellen Lasten der Winzer zu tragen.
- Chasselas oder Gutedel, im Aargau auch als Schenkenberger oder Elsässer bekannt.
- Completer, oft als Zürirebe bezeichnet. Der Name soll der Überlieferung nach von Mönchen stammen, die nach dem Nachtgebet «Completorium» noch diesen Wein tranken.
- Grüner Silvaner
- Muskateller, meist als Spalierrebe gezogen.
- Grauer Burgunder, auch Pinot Gris, Malvoisie, Ruländer oder fälschlicherweise Tokayer genannt.

Nach 1930 bis etwa 1980

Neuanpflanzungen mit fast nur noch veredelten Sorten. Dabei waren während einer Übergangszeit noch alte Sorten anzutreffen, die aber spätestens in den Fünfzigerjahren gerodet wurden.

Rote Trauben

- Blauburgunder oder Pinot Noir, Klevner
- Direktträger sind unveredelte Reben, 1930 verboten, aber toleriert, ab 1959 wieder zugelassen.

Weisse Trauben

- Riesling Silvaner, auch als Müller-Thurgau und heute vereinzelt als Rivaner bezeichnet. Sie ist anfällig auf Falschen Mehltau, Traubenfäule und Frost, verdrängte aber die alten weissen Sorten Elbling und Räuschling, weil der frische Geschmack dem Markt gefiel.



*31 Watt, Roden im
Rebberg 2020/2021*

Noch 1966 liess der Regierungsrat des Kantons Zürich nur ganz bestimmte Sorten im Furttal zu, wobei aber nicht alle hier angebaut wurden. Weisse Trauben: Pinot Gris (Grauer Burgunder), Räuschling, Riesling Silvaner und Traminer/ Gewürztraminer. Rote Trauben: Blauburgunder. Zudem ausschliesslich für die Traubensaftgewinnung, unter anderen Maréchal Foch.

Seit etwa 1980

Vor 40 Jahren setzte ein Wandel ein, indem immer mehr neue Sorten und Züchtungen angepflanzt wurden. In den letzten Jahren kamen, neben den alten Direktträgern, pilzwiderstandsfähige (auch interspezifische genannt) Entwicklungen dazu. Der Trend setzt sich auch heute weiter fort und hat inzwischen im Kanton Zürich 10 % der angebauten Fläche erreicht. Auch der Anteil von roten Trauben nimmt weiter zu, weil sie aktuell dem Geschmack und der Nachfrage der Kunden entsprechen.

Rote Trauben (*Anteil 2019: 62 %*)

- Blauburgunder, auch Pinot Noir genannt. 2019 Sortenanteil unter roten Trauben 76 %. Heute noch forscht die Agroscope an weiteren Selektionen, indem alte und neue Klone geprüft und verbessert werden. Die alte Bezeichnung Klevner ist verschwunden.
- Cabernet Dorsa
- Diolinoir, eine Neuzüchtung 1970 der Agroscope.
- Divico, eine PIWI-Kreuzung, Neuzüchtung 2015 der Agroscope.

- Dornfelder, in Deutschland gezüchtet, früher oft als «Färberwein» angebaut, um dem Wein eine kräftige, rote Farbe zu geben. Heute jedoch auch als sortenreiner Wein akzeptiert.
- Gamaret, ist anfällig auf Kirschessigfliege.
- Garanoir, eine Neuzüchtung von 1970 der Agroscope, die geringen oder keinen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln benötigt. Ist jedoch keine PIWI-Sorte und anfällig auf die Kirschessigfliege.
- Malbec, alte, französische Rebe.
- Maréchal Foch, eine PIWI-Kreuzung mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen Echten und Falschen Mehltau sowie Grauschimmelfäule.
- Merlot
- Regent, teilresistente PIWI-Kreuzung von 1967.
- Zweigelt, eine Kreuzung von 1922, stammt aus Österreich und ist nach ihrem Erfinder benannt.

Weisse Trauben (*Anteil 2019: 38 %*)

- Riesling Silvaner. 2019 Sortenanteil unter weissen Trauben 53 %.
- Chardonnay, sie ist heute weltweit die am meisten verbreitete Weissweinsorte.
- Kerner
- Muscaris, PIWI-Sorte.
- Rheinriesling, stammt ursprünglich aus Deutschland und dem Elsass.
- Sauvignon Blanc, ursprünglich aus Frankreich, heute weltweit verbreitet.
- Souvignier gris, PIWI-Sorte, 2015 von Agroscope gezüchtet.



*32 Buchs, Rebberg Wolfacher,
Stephan Biaggi beim Schneiden*

Weiter werden mit Trauben aus dem Furttal Spezialitäten erzeugt, namentlich

- Blanc de Noirs, «Weisser aus Schwarzen», auch Federweisser genannt, hergestellt aus roten Trauben.

- Rosé, hellfarbige Weine aus roten Trauben.
- Rosé doux, Süss- oder Dessertweine aus roten Trauben.
- Cuvée, auch Assemblage genannt, französisch für «Verschnitt», Mischen von Weinen aus unterschiedlichen Traubensorten.
- Schaumweine, als Vins Mousseux, Brut und Blanc de Blanc bezeichnet.
- Edelbrände aus Trauben.
- Traubensaft
- alkoholfreie Schorle aus Trauben.



*33 Otelfingen,
Rebberg Oberer Ellenberg,
Paul Gaus bestimmt den Strecker*

Der Trend der letzten Jahrzehnte vom weissen zum roten Wein scheint in kürzerer Vergangenheit einer erhöhten Nachfrage nach weissen Sorten und Cuvées gewichen zu sein. Auf jeden Fall überlegt sich der Winzer bei Neubestockungen sehr gut, auf welche Sorte er sich festlegen will, muss er doch die nächsten mindestens 30 Jahre davon leben. Die Rebschulen empfehlen heute eher weisse Sorten, weil die Weinliebhaber vermehrt nach frischen, fruchtigen Qualitäten fragen. Dabei stehen PIWI-Sorten im Vordergrund. Ausgesprochene Süss- und Dessertweine wie Rosé doux sind Nischenprodukte. Sie werden aber vermehrt von einer jungen Kundschaft gewählt, die sich von ihren Alcopop-Getränken her eher süsse Geschmacksnoten gewohnt sind.



*34 Rebe «weint»
nach Schnitt*