



# Zürich 2

Lokalzeitung für Wollishofen, Enge, Leimbach und Adliswil



Es ist nicht weit zur richtigen Brille.

Nielsen Optik beim Paradeplatz  
nielsen-optik.ch



Erscheint 1-mal wöchentlich, am Donnerstag Herausgeber: Lokalinfo AG, Buckhauserstrasse 11, 8048 Zürich Verlag Tel. 044 913 53 33, Fax 044 910 87 72 www.lokalinfo.ch



Foto: Bruno Lendenmann

## Ein Grund zum Feiern

Das haben die Kicker des FC Wollishofen verdient! Eine würdige Feier nach dem Sieg auswärts gegen den FC Siebnen. Mit einer brutal stark gespielten Rückrunde hat der FCW den Ligaerhalt geschafft. *Seite 7*

## Der Männerchor lädt ein

Nicht verpassen: Am Samstag steht ein musikalischer Leckerbissen bevor. Der Männerchor Leimbach lädt zum Frühjahrskonzert. Der unter der musikalischen Leitung von Christian Enzler stehende 154-jährige Chor wird begleitet von der Pianistin Ade-

line Marty. Als Gastformation tritt die Gruppe Misty Blue auf. Samstag, 17. Juni, 19.30 Uhr: Frühjahrskonzert im reformierten Kirchenzentrum Leimbach. Informationen/Vorverkauf: [www.mc-leimbach.ch](http://www.mc-leimbach.ch) oder Telefon 079 405 34 61. (zh2.)

ANZEIGEN

Kimura Shukokai International  
**Karate-Kurse**  
in Adliswil

Laufend neue Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene von 4 bis 60 Jahre

**Unverbindliche Gratis-Probezeit**  
Telefon 044 709 09 02

Shihan Steve Lunt 7, Dan  
Webereistrasse 55, 8134 Adliswil  
[www.shukokai-karate.ch](http://www.shukokai-karate.ch)  
[shukokai@bluewin.ch](mailto:shukokai@bluewin.ch)

**IMMOBILIEN  
BEWIRTSCHAFTUNG  
WIR ÜBERNEHMEN  
DIE VERANTWORTUNG.**

*Seitzmeir*

IMMOBILIENDIENSTLEISTUNGEN SEIT 1917.

Seitzmeir Immobilien AG | Brunastrasse 39 | 8002 Zürich  
[www.seitzmeir.ch](http://www.seitzmeir.ch)

## Die Renaissance des Wollishofer Weins

*In Wollishofen soll die Kunst des Weinbaus wieder aufblühen. Der eigens gegründete Verein Wollishofer Wein hegt und pflegt seit kurzem Reben unterhalb des Ortsmuseums.*

Jeannette Gerber

Der Weinbau, während Jahrhunderten am Zürichsee schon heimisch, erlebte zwischen 1850 und 1880 einen richtigen Höhepunkt. Die Weinqualität war jedoch im Vergleich zu heute schlecht. Für gute Qualitäten eigneten sich in erster Linie die Südlagen des rechten Seeufers und nur wenige ausgesuchte Lagen am linken Ufer. In der produktiven Hochblüte im 19. Jahrhundert wurden in Wollishofen vor allem Traubensorten wie Räuschling und Säuerling in traditioneller Anbauart gepflegt. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war in Wollishofen ein Rebbesitz geradezu Garantie für wirtschaftlichen Reichtum. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts setzte der Niedergang des Weinbaus in Wollishofen ein. Witterungsbedingte Fehlerten, das Einschleppen des Falschen Mehltaus, der Preiszusammenbruch auf dem Weinmarkt und ein Wandel der Konsumgewohnheiten führten zur Abwanderung etlicher Weinbauern. Um 1920 versuchte man erstmals, Maschinen einzusetzen, und stellte auf veredelte Reben und die Sorten Riesling-Silvaner und Clevner um. In den 1950er-Jahren sind dann auch die letzten Winzer aus dem Quartier verschwunden. Die letzten Trauben reiften an der Widmerstras-



Hans X. Hagen im Reberg unterhalb des Ortsmuseums.

Foto: jg.

se, ein «Rosaroter Tessiner» von Hugo Landolt, «Widmersträssler Süessdruck», 1984 geerntet und gekelert an der Widmerstrasse. (Quelle Texttafeln im Ortsmuseum Wollishofen)

### Im Jahr 2011 inspiriert

Heute gedeihen wieder Reben in Wollishofen, und zwar am Abhang direkt unterhalb des Ortsmuseums. Durch eine Ausstellung im Ortsmuseum über den früheren Weinanbau im Quartier wurde Hans X. Hagen, selbst Weinliebhaber, inspiriert. 2011 machte er sich auf die Suche nach einem geeigneten Areal und nach Gleichgesinnten. Er fand den Hang östlich vom Ortsmuseum und es gelang ihm, dieses 400 Quadratmeter grosse Grundstück von der Stadt Zürich, der Landesbesitzerin, zu pachten. Die Voraussetzungen dieses Areals hätten nicht besser sein können: sonnige Lage, passende Grösse und zugleich ideale Ergänzung für das Ortsmuseum. Dafür gründete er im April 2013 den

Verein Wollishofer Wein, dessen Präsident er ist und der heute 13 Aktivmitglieder zählt. Der Reberg soll nicht nur guten Wein hervorbringen, er soll genauso wie der Verein in Zukunft auch eine Bereicherung für Wollishofen sein. Im Juni 2015 hatten die Mitglieder 300 Rebstöcke gepflanzt, je zur Hälfte die Rotweinsorten Cabernet Jura und Léon Millot, beides pilzwiderstandsfähige Reben, sogenannte Piwi-Reben, die gleichzeitig pflegeleicht sind. Letztes Jahr konnten die ersten Trauben geerntet werden, immerhin zwölf Kilo, die jedoch noch nicht zu Wein gepresst werden konnten. In zwei Jahren wird das erste Mal eine Ernte zur Weinverarbeitung erwartet. Voraussichtlich wird damit ein Barrique, ein Eichenfass mit 225 Liter Inhalt, gefüllt werden können. Die Aussicht, in naher Zukunft mit einem Gläsli «Wollishofer» anzustossen, macht neugierig.

Fortsetzung Seite 3

## ***Die Renaissance des Wollishofer Weins***

*Fortsetzung von Seite 1*

Hans X. Hagen ist von Beruf Kulturtechniker, und als solcher hat er oft in der Roten Fabrik gearbeitet: für Filme, Theater und in anderen kulturellen Bereichen. Dort kam er näher mit Wollishofen in Kontakt und begann sich für das Quartier zu interessieren. Zu diesem Zeitpunkt war seine Idee zur Realisation eines Weinbergs geboren. Sämtliche Vereinsmitglieder arbeiten heute in der Freizeit, die ihnen das Berufsleben erlaubt, intensiv am Rebberg. Als Freischaffender kann sich Hans X. Hagen die Zeit einteilen und ist aktuell der am meisten beschäftigte Hobby-Rebbauer unter den Mitgliedern. Er widmet wöchentlich zwischen acht bis zehn Stunden dem Weinberg. Da er jedoch kein Rebbauer ist, hat er sich sein Fachwissen in einem einjährigen Kurs an der Weinbauschule in Wädenswil beibringen lassen.

### ***Fast keine Frostschäden***

Es gibt immer zu tun in einem Weinberg, momentan müssen die überschüssigen Triebe ausgebrochen werden. Gott sei Dank hat der Frost im Frühling diesen Reben einen eher geringeren Schaden zugefügt, es sind nur wenige Blätter und Früchte erfroren. Obwohl die Rebsorten nicht pilzanfällig sind, muss gegen andere Feinde gekämpft werden. Die Mäuse, die deren Wurzeln anknabbern, sind eine Plage, der die Katzen aus der Gegend bis jetzt noch nicht Herr geworden sind. Um die Raubvögel anzulocken, wurde eine Sitzstange zwischen die Reben gesetzt, mit der Hoffnung, dass diese den Job der Katzen übernehmen. Das ganze Jahr ist für die Beteiligten arbeitsintensiv; es beginnt im Frühling mit dem Zurückschneiden und endet im Herbst mit der Lese. Jedes Stadium bedeutet eine neue Herausforderung. Die recht strenge Arbeit im Weinberg wird belohnt mit dem direkten Kontakt zur Natur und mit einem prächtigen Panorama-Blick über den Zürichsee von der Stadt bis zu den Alpen. Der ganze Rebberg ist mit wilder Wiese überwachsen, um durch die Artenvielfalt ein ökologisches Gleichgewicht herzustellen und durch die schützende Vegetation der Boden-erosion vorzubeugen. Rat holen sich die Hobby-Winzer bei Berufswinzern aus dem Bekanntenkreis.

Bestimmt geht die Arbeit nie aus; es sind daher weitere Helfer gefragt, die eventuell dem Verein beitreten und sich daran beteiligen wollen. Natürlich muss man auch den finanziellen Aspekt berücksichtigen, deshalb werden Sponsoren gesucht.

---

Für Interessierte: Hans X. Hagen Tel. 044 482 50 38. E-Mail: wollishoferwein@gmx.ch.