

Auf Schloss Goldenberg wird in der fünften Generation die hohe Kultur des Weinbaus gepflegt – 125 Jahre Weinbautradition

Dem Erbe von Schloss Goldenberg verpflichtet

Hinter den Toren von Schloss Goldenberg, über dem Flaachtal und der Gemeinde Dorf im Zürcher Weinland, gibt es einiges zu entdecken: Im imposanten Gewölbekeller unter dem im Jahr 1248 erbauten Schloßsturm liegen mächtige Eichenfässer, in denen Blauburgunder und Pinot noirs ihre unvergleichlichen Aromen bekommen. Weil hier schon seit Jahrzehnten Tradition und Moderne des Weinausbaus miteinan-

der vereint werden, reifen in separat gekühlten Edelstahlfässern die Chardonnais- oder Pinot-Gris-Weine. Zu dem Schlossensemble gehören auch Gebäude aus verschiedenen Epochen des 15. und 17. Jahrhunderts sowie die eigenständigen, 1893 gebauten Lagerhäuser mit den ehemaligen Stallungen und Kutschenhallen. Auf dem von sandig-lehmigem Nährboden und dem Klima geprägten Terroir um das

Schloss wachsen die Reben für die typischen Châteaux. Wie auf einem Präsentierteller der Sonne ausgeliefert, profitieren die Trauben vom milden Klima. Die sie umgebenden Wälder und Hügel schützen sie vor kalten Winden, genauso wie den wegen der Höhenunterschiede sehr anspruchsvollen 18-Loch-Golfplatz des GC Schloss Goldenberg, der sich wie ein grüner Mantel um die Rebhänge legt.

Industriegeschichte: Die Gebäude, in denen heute die Abfüllanlagen, die Büros und der Schlossladen untergebracht sind, wurden 1893 gebaut.



Kellerbesuch unterm mächtigen Wohnturm von Schloss Goldenberg. Heiner Kindhauser führt uns über die alte Wendeltreppe hinunter in den historischen Gewölbekeller, in dem schon 1893 sein Vorfahre Arnold Vogel zum Rechberg die ersten Goldenberger Weine ausbaute und lagerte. Passend geben die Kronleuchter, die Kindhauser aus einem modernisierten Zürcher Restaurantsaal rettete, Licht und sorgen für eine ganz eigene Atmosphäre unterm prächtigen Bogengewölbe. „Unsere roten Schlossweine reifen wir in großen und kleinen Eichenfässern, die weißen in Edelstahltanks“, sagt der diplomierte Winzermeister und gelernte Weinküfer und geht gleich zu seinem Lieblingsplatz an der erst in den 1970er-Jahren gebauten und die Treppen ersetzenden Kellereinfahrt. In den Wochen der Wümmet, der Weinlese, wie man hier im Zürcher Weinland sagt, werden morgens, gleich nach dem Lesen, die Trauben angeliefert, gewogen und vor allem penibel genau kontrolliert.

„Die Qualitätskontrolle ist die wichtigste Voraussetzung für einen guten Wein“, beschreibt

Historische Rebberge: An den Hügeln um das Schloss wurden schon im Mittelalter die ersten Reben angebaut. Heute sind diese das Terroir für die Lagenweine.

Heiner Kindhauser seine Arbeit, mit der er jeden Kübel der Ernte unter die Lupe nimmt. Der Önologe greift sich einzelne Trauben heraus, sichtet, probiert, schmeckt mit Kennergaumen, ob sie einwandfrei sind oder ob „etwas im Kübel ist, was nicht rein sollte“. Nicht minder wichtig ist dann die Sauberkeit, damit keine Fäulnis entstehen kann. Für das oberste Gebot der Kontrollen und Hygiene im Keller zitiert Heiner Kindhauser während der Führung gerne seinen Vater Heinrich, der als Koch den Löwen in Andelfingen führte: „Wenn der Küchenchef falsch einkauft und der Kasserolier nicht gut spült und putzt, schmecken die Erdbeertörtchen nach Hefeauflauf oder Vanillecreme und haben noch die Schokifarben.“ Der Vater habe den Söhnen schließlich in die Wiege gelegt, was eine gute Küche und letztendlich auch einen guten Weinkeller ausmacht. Und er hat den Jungs das beigebracht, was sie noch heute als Prinzip in An- und Ausbau beibehalten: „Der Wein will gepflegt

werden und nicht gezwungen.“ Denn Wein sei ein Geschenk der Natur und diese Natur hier um das Schloss sei das Vorbild, betont Heiner Kindhauser.

Der nach dem Wiegen für jede Lieferung ausgestellte Waagschein ist Attest und Laufzettel zugleich und begleitet die Früchte über die sofortige Verarbeitung mit der separaten Kelterung der Trauben jedes Weinberges bis hin zur Gärung und Abfüllung ins Fass. Während der Kelterung werden die vom Stiel befreiten Beeren von Hand mit Holzstößeln vermischt und zerkleinert und so schonend gepresst. Dadurch halten Gerbstoffe und Aromen die Balance. Die gezielte Kühlung während der Gärung, die in dieser Zeit richtig temperierten Keller und Fässer für den schonenden Säureabbau samt dem exakten Timing sind die Geheimnisse des Kellermeisters und sorgen schon in dieser Zeit für die Frische und Fruchtigkeit der späteren Weine. Konservierungsmittel oder sonstige künstliche Verfahren sind in Kindhausers Kellern tabu.

Sogar nachts steigt der 62-Jährige in den Herbsttagen immer wieder in den Keller, um die Temperaturen penibel genau unter Kontrolle zu haben und notfalls mit der modernen Klimatisierung der Fässer via modernen Wärmeaustauschern nachzujustieren.

Zu den verschiedenen, je nach Traubensorte in dieser Zeit verwendeten Kelterverfahren von Schloss Goldenberg gehört auch das Saignée-Verfahren, wobei Saignée wörtlich Aderlass bedeutet. Dabei wird der Gärbehälter mit der Rotweinaische an einigen Stunden „zur Ader“ gelassen und vor der Gärung ein Teil des Mostes abgezogen. Dieser wird dann zu Roséwein weitervergoren. Im Blauburgunder-Rotwein aber sorgt das natürliche Verfahren für eine höhere Konzentration, da der Anteil der Beerenhäute in der Maische steigt und diese wiederum mehr Farbstoffe und Tannin abgeben. Jede Art der angewandten Kelterung oder Gärung gibt den Weinen je nach Lage auch eine andere Aromatik, mehr Beerigkeit oder mehr Chassis und Fruchtigkeit, sagt Kindhauser. Die Fässer, darunter eines, das aus dem Jahr 1966 stammt und zuvor im Weingut Röteli in Graubünden den Veltliner behütete, seien dann aber wichtig, um den Wein in seiner Reife zu unterstützen. Eine große Hilfe im Keller ist mittlerweile Heiner Kindhausers Sohn Harry, der dort seinen eigenen Pinot noir oder einen Chardonnay nach modernen Methoden keltert und nun in kleinen Barriques lagert, um ihn als HK-Wein in Flaschen zu füllen. Er hat an der Hochschule Wädenswil sowie auf einem Gut in Graubünden Winzer und Weintechnologe gelernt. Zur nunmehr fünften Generation Kindhauser auf Schloss Goldenberg gehören auch die Töchter Lina und Alice. Während Lina eine kaufmännische Ausbildung hat, studiert Alice an der ETH Zürich Agrarwissenschaften. Auch sie hat mit dem Al Primo den eigenen Rotwein eineinhalb Jahr lang in Eichenfässern liegen lassen und danach in 800 Flaschen abgefüllt.

Derweil führt draußen in den insgesamt rund 5,6 Hektar umfassenden Weinbergen des Goldenbergs und Schiterbergs bei Kleinandelfingen Ueli Kindhauser Regie. Der jüngere Bruder von Heiner ist als gelernter Landwirt der für die steilen Weinberge verantwortliche Winzer. Viele der heute dort wachsenden Hauptsorten Blauburgunder und Riesling-Sylvaner, aber auch Regent, Zweigelt, Merlot, Chardonnay oder Sauvignon Blanc, hat er persönlich in die Erde gesetzt und pflegt sie fast jeden Tag. Während der Lese in den eigenen Reblagen achtet er auf penibles Arbeiten: „Mein Bruder schaut den Wümmern auf die Hände und achtet drauf, dass faule Trauben rausgeschnitten und damit schon im Rebberg aussortiert werden“, sagt der Kellermeister. Nur einwandfreie Trauben kommen somit ins „Geltli“. Gewümmt wird auch nur bei schönem und trockenem Wetter, um jegliche Einflüsse auf die Qualität auszuschließen. Die Handlese sei die teuerste, aber beste und sauberste Variante der Ernte. Weil gesunde, mit Fruchtzucker und Aromen vollgepackte Trauben auch die beste Voraussetzung für einen guten Wein sind, gibt es zudem eine selbstaufgelegte und strenge Mengengrenzung. Der von Kindhausers verlangte



Schlossweine: Die Trauben für die Lagenweine Rosé, Merlot, Blanc de Noirs und M18 wachsen ausschließlich am Goldenberg. Der Vin Mousseux ist ein Ensemble aus Pinot-Noir, Chardonnay- und RieslingxSylvaner-Trauben und wird nach der Champagnermethode hergestellt.



i *Große Geschichte des Schlosses*

Das Schloss Goldenberg mit seinem noch heute weithin sichtbaren und aus Findlingen aufgebauten Wohnturm ist 1248 als Sitz der Herren von Goldenberg, eines kyburgischen Dienstmannengeschlechtes, erstmals erwähnt. Die Kyburger, das einst bedeutendste Adelsgeschlecht zwischen Rhein und Alpen, errichteten sich nicht weit von Dorf entfernt bei Winterthur die eigene mittelalterliche Burg über der Töss. Mitte des 15. Jahrhunderts übernahmen die Ritter von Gachnang die Burg auf dem Goldenberg. Am 15. September 1595 muss diese bis auf den Hauptturm abgebrannt sein, weil überliefert ist, dass „der hoch gemuret Turm allein davonkam“.

Schließlich wechselte das wieder aufgebaute Schloss mehrmals die Besitzer, ging an eine Zürcher Ratsherrenfamilie, an einen ehemaligen Generalfeldwachtmeister und schließlich an einen Färber aus Winterthur. 1773 folgte Georg Ulrich Biedermann als neuer Besitzer. Der baute umliegende Äcker und Wälder sowie einen Teil der Gebäude zum landwirtschaftlichen Gut aus. 1823 erwarb der begüterte Engländer Jakob von Matter, bekannt als großzügiger Spender, das Anwesen. Nach seinem Tod 1836 standen die Gebäude leer, wechselten dann häufig den Besitzer und waren sogar kurze Zeit ein Gasthaus mit Kuranstalt.

Mit dem 5. Mai 1893 begann die Ära Kindhauser. Arnold Vogel zum Rechberg in Zürich, ein ehemaliger Bankier, kaufte das Schloss, weil er Weinbau und Landwirtschaft betreiben wollte. Vogel erweiterte den Rebberg hinauf zum Schloss und begründete damit die über 125-jährige Weinbautradition. Aber schon im Mittelalter soll Wein den Schlosshügel umrahmt haben. Um 1900 wurde der Wein mit Ross und Wagen in die Restaurants bis nach Zürich geliefert. Auch das Spital Winterthur bezog, so die Bücher, den Goldenberger Wein zur schnellen Genesung der Kranken. Nach dem Tod von Arnold Vogel ging das Weingut an dessen Sohn Harry Vogel-Buhofer und später an seine Tochter Lilly Vogel. 1958, ein Jahr nach der Heirat von Lilly Vogel und Heinrich Kindhauser, wurde gemeinsam mit dessen Vater Heinrich Kindhauser-Arbenz, dem Wirt und Koch des Gasthofs Löwen in Andelfingen, die Heinrich Kindhauser AG gegründet. Damit kamen auch die Weinfässer und die Abfüllerei aus dem Gasthof Löwen auf den Goldenberg. Heute führen die beiden Söhne Heiner und Ueli Kindhauser sowie Tochter Susette Zoelly-Kindhauser das Weingut. Die Kinder von Heiner und Monika Kindhauser, Harry und seine älteren Schwestern Lina und Alice, sind die fünfte Generation Kindhauser-Vogel auf dem Schloss und Weingut.

Zuckergehalt liegt, auch für die von Winzern aus anderen Reblagen angelieferten Trauben, dank dieser Selektion über den üblichen Richtlinien.

Abgefüllt oder von den Kunden degustiert werden die Weine ebenfalls in historischen Gebäuden. In den ehemaligen Lagerhäusern und Stallungen, die 1893 im Stil des Historismus und damit ähnlich den Gebäuden des Eisenbahnherstellers Sulzer in Winterthur oder der Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden errichtet wurden. Im ehemaligen Pferdestall treffen sich heute die Weinkenner, um die Tropfen aus einem der renommiertesten Weingüter des Zürcher Weinlandes zu probieren. Im Durchgang vom Stall zur einstigen Reithalle steht die moderne Abfüllanlage. In der Kutschengarage werden die Weine im passenden Rahmen mit den Porträts der Vorfahren an den Wänden präsentiert. Dort sind auch die Büros untergebracht.

Angesicht des eigenen von den Familien bewohnten Schlosses Goldenberg und der prächtigen Gebäude fehlt aber nur noch das „Von“ im Namen Kindhauser, oder? Heiner Kindhauser winkt ab, schiebt sich die Lesebrille zurecht und bleibt bescheiden: „Ach was, wir sind hier aufgewachsen, dürfen hier leben und machen unseren Wein. Wir müssen das Haus erhalten und eben auch in Schuss halten“, sagt er und nimmt einen Schluck aus dem



Weinfamilie: Heiner und Monika Kindhauser mit ihren Kindern Alice, Harry und Lina kümmern sich um die Keller und den Verkauf im Schlossgut. Zur Familie gehören aber auch Heiner Kindhausers Geschwister Susette Zoelly und Ueli Kindhauser.



Edelstahl: Die Weißweine reifen in separat gekühlten Edelstahlfässern im Keller unterm Schlossturm.



In Holz gemacht: Für die Reife und die Aromatik der Rotweine sind die Holzfässer im Gewölbekeller verantwortlich.



Kellermeister:
Heiner Kindhauser und sein untrüblicher Gaumen sind für den Ausbau der Weine in edlen Holzfässern verantwortlich.

Jugendstil:
Die Weine von Harry Kindhauser, dem Nachwuchskellermeister von Schloss Goldenberg, haben ihre eigene, frische Note.

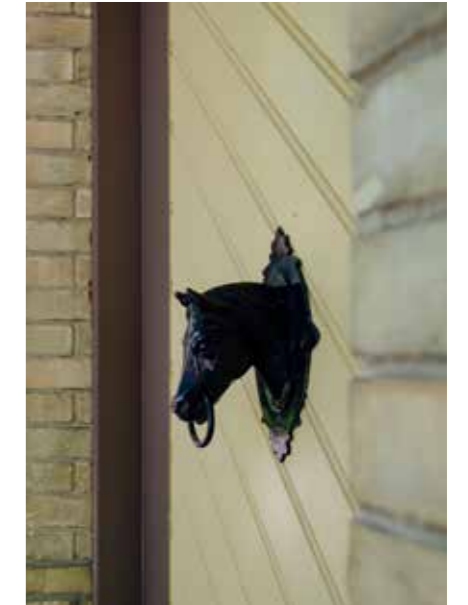


Museum: Im ehemaligen Pferdestall, der heute Degustationen und Apéros einen würdigen Rahmen gibt, stehen auch die Kutschen der Familie. Das Wasser zum Wein kommt immer noch aus dem eigenen Brunnen.

mit dem eigenen Sauvignon Blanc gefüllten Weinglas, lässt ihn ein wenig auf der Zunge ruhen, genießt die Fülle und Frische und nickt dann zufrieden. Das Weinerbe verpflichtet und Schloss Goldenberg steht erneut für elegante fruchtige Weißweine und gehaltvolle weiche Rotweine mit dem

charakteristischen mineralischen Aroma. Und wer erst mal die Pinot-noir-Abfüllungen der Auslese und Spätlese im Glas hat, der kommt am Wein mit den goldenen Etiketten nur schwer vorbei.

Text: Gerhard Herr
Bilder: Jérôme Herr



i Kurzinfo

Weingut Schloss Goldenberg
CH-8458 Dorf
Telefon: +41 52 3171610
E-Mail: kindhauser@schloss-goldenberg.ch
www.schloss-goldenberg.ch