



ZUNFT DER
BRENTENTRÄGER ZÜRICH



6. BRENTENTRÄGER – STAMM 2025

7. August 2025

ORGANISATOR: MARKUS BECHER

THEMA: WIR HABEN ZWEI BETRIEBE BESUCHT, DIE VON ECHTEN PIONIEREN GEGRÜNDET UND ERFOLGREICH GEFÜHRT WURDEN. DIE GESCHICHTE DER WEINKELLEREI RIMUSS IST WIRKLICH EINZIGARTIG UND HAT AM ENDE DOCH NOCH EINEN NEUEN ERFOLG ERFAHREN, OBWOHL SIE ETWAS TRAGISCH BEGANN. DAS ABENDESSEN BEI MAX SCHLUMPF IN DER BERÜHMTEN PARK-VILLA IN SCHAFFHAUSEN WAR DEFINITIV EIN HIGHLIGHT. MAX HAT UNS PERSÖNLICH SEINE GESCHICHTE ERZÄHLT. HIER IST DER BERICHT DARÜBER!

**Ort: Strada Weinkellerei in Hallau,
(Familie Davazz aus Fläsch)
Dickistrasse 4,
8215 Hallau**

Einführung

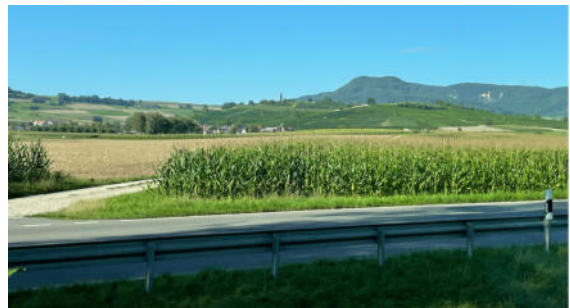
Klingt nach einem coolen und interessanten Bericht! Ich freue mich darauf, mehr über die Kellerei Strada und den Pionier des alkoholfreien Party-Weins zu erfahren. Und das Nachtessen im Park-Villa klingt nach einem echten Highlight! Da kann man bestimmt tolle Geschichten hören. Viel Spas bei der Besichtigung!

Treffpunkt Bahnhof Schaffhausen

Klar, wir treffen uns am Bahnhof Schaffhausen und gehen dann zusammen zum Busstandort. Bis gleich!

Fahrt durch das Klettgau

Am 7.8. 26 begaben wir uns auf eine malerische Fahrt durch das schöne Klettgau. Unsere Route führte uns zunächst über Beringen, bevor wir in Löhningen und Neunkirch in Hallau Halt machten. Die Umgebung bot eine beeindruckende Kulisse mit sanften Hügeln und üppigen Weinbergen, die uns auf dem Weg nach Hallau begleiteten.



Der Empfang wird mit einem Glas Schaumwein gemacht

Am Eingang der Kellerei werden wir von einem Herrn und Weinbauer mit einem Glas Strada Rosé Dry Schaumwein empfangen.

Das Programm dieser Besichtigung wird uns von einem Mitarbeiter vorgestellt:

- Kurzer Film über die Geschichte der Weinkellerei
- Kurze Führung durch die Kellerei
- Verkostung von drei Weinen

Willkommensdrink

Strada Vin
Mousseux Suisse
Rosé Extra Dry



Leichtes und frisches Bouquet von roten Beeren und Zitrus. Fruchtbetonter, eleganter Körper, gut ausbalanciert und mit angenehmer Perlage.

Kurzer Film über die Geschichte der Weinkellerei

Nach dem Willkommensdrink gingen wir in den Degustationsraum und sahen uns den kurzen Film über die Geschichte der Kellerei an, der zusätzlich mit Informationen zum Weinbaujahr ergänzt wurde.

Die Erfolgsgeschichte der Weinkellerei Rimuss

Im Film erfahren wir von der Erfolgsgeschichte der Kellerei Rimuss in einem der bekanntesten Weinbaugebiete der Deutschschweiz. Die Weinkellerei hat massgeblich zur Entwicklung dieser Region beigetragen.



Jakob Rahm - Huber, seine Pionierarbeit

Das Klettgau ist ein Weinbaugebiet von ca. 500 ha Grösse. Die Weinkellerei liegt in Hallau, der grössten zusammenhängenden Rebbaugemeinde der Deutschschweiz. Drei Viertel der Fläche sind mit Blauburgunder bepflanzt, der Rest ist mit 63 weiteren Rebsorten bestückt. Dazu gehören Cabernet-Sorten, Regent, Merlot, Dornfelder, Riesling x Sylvaner, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Dass sich dieses Gebiet so entwickelt hat, ist sicherlich auch ein grosser Verdienst von Jakob Rahm-Huber. Nach einem längeren Auslandsaufenthalt kehrte Jakob Rahm-Huber nach Hallau zurück und begann, in dieser Region widerstandsfähige Rebsorten anzupflanzen. 1945 gründete er seine Einzelfirma, die Weinkellerei Rimuss.



Er begann, Traubensaft zu produzieren, und im ersten Jahr stellte er 3.000 Liter Traubensaft her. 1954 produzierten Jakob Rahm und sein Sohn Emil den ersten prickelnden Rimuss Party-Traubensaft. Die Reaktion auf dieses Produkt in der Stadt Zürich war überwältigend. Bei der weiteren Vermarktung begeisterte das Produkt die Kunden in der ganzen Schweiz.



So wuchs das Unternehmen und wurde später von den Brüdern Robert und Emil Rahm weitergeführt. Viele verschiedene Winzer brachten ihre Trauben in diese Weinkellerei zur Verarbeitung zu Wein und edlem Traubensaft.

Die Bedeutung der Weinkellerei Rimuss stieg immer weiter. Peter Rahm übernahm die Führung der Kellerei und förderte viele neue Qualitätsweine, die auf dem Markt grossen Anklang fanden.

Leider kam es aufgrund einer Veruntreuung eines Mitarbeiters in der Buchhaltung zu Schwierigkeiten, und das Unternehmen musste mit einem anderen Betrieb fusionieren. Die Familie Davaz übernahm die Weinkellerei, und Michi Davaz führt sie erfolgreich weiter.

Kurze Besichtigung

Nach dem Firmenfilm besichtigen wir die Abfüllanlage sowie den Lagerraum, in dem die abgefüllten Produkte gelagert werden. Da wir zeitlich etwas eingeschränkt sind, konnten wir nur diese beiden Abteilungen ansehen.

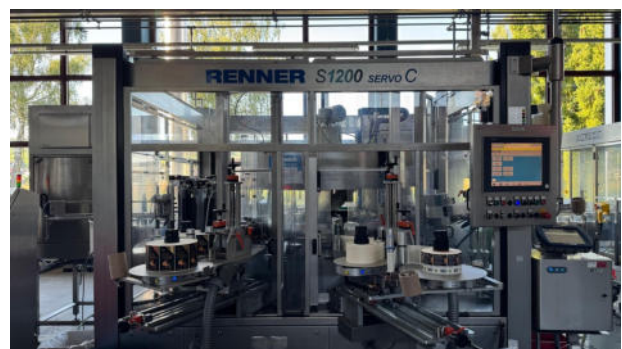


Im August 2024 hat ein Unwetter in Hallau und Umgebung grosse Schäden angerichtet. In dieser Kellerei waren die gesamten Keller überflutet, wodurch ein Schaden von etwa CHF 20 Mio. entstand. Die Reparaturarbeiten sind immer noch im Gange. Trotz der Schäden war es der Firma jedoch möglich, Ende August die ersten Weintrauben der Winger anzunehmen und zu verarbeiten.

Die Abfüllanlage

Die Abfüllanlage ist etwas Besonderes und ideal ausgestattet. Sie ist speziell auf das Abfüllen von Traubensaft und alkoholfreien Weinen ausgerichtet.

Dank der optimal ausgestatteten Anlage ist sie sehr leistungsfähig. Durch verschiedene Maschinen kann die Anlage mit minimalen Umstellzeiten für unterschiedliche Flaschenformen betrieben werden.



Die Anlage umfasst:

- Verschiedene Verschlussmaschinen
- Verschiedene Etikettiermaschinen
- Verschiedene Einpackanlagen

So können je nach Flaschentyp die entsprechenden Maschinen gezielt angesteuert oder umgangen werden.

Beeindruckend war die lange und moderne Anlage zur Pasteurisation von Traubensaft und alkoholfreiem Wein.



Transport der leeren und abgefüllten Flaschen

Wir verfolgten den Weg des automatischen Transportroboters bis ins Lager. Auf dem Hof sahen wir die grosse Baustelle für eine neue Anlage für die Entalkoholisierung für alkoholfreien Wein.



Warenlager



Das Flaschenlager war sehr beeindruckend. Es beherbergt viele Produkte, sowohl mit als auch ohne Alkohol, die mit verschiedenen Aromen angereichert sind. Diese Produkte sind für die verschiedenen Großverteiler bestimmt und werden von den Kunden sehr begehrt.

Degustation

Wir begaben uns zurück in den Degustationsraum, um drei verschiedene Weine zu verkosten.

1. Wein
Pinot blanc
Strada
2023



Verkostungsnotizen: Zarte und frische Aromen von grünen Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Pfirsich. Der Pinot Blanc ist frisch und mineralisch. Die ausgewogene Säure verleiht ihm eine zart cremige Textur und macht ihn ausgewogen mit einem frischen, spritzigen Abgang.

Essensempfehlung: Er passt gut zu Aperitifs in Kombination mit salzigen Snacks, Blätterteiggebäck und Vorspeisen. Besonders harmonisch ist er zu Antipasti in allen Variationen, von Oliven über Pickles bis hin zu verschiedenen Käsesorten.

**2. Wein
Federweiss
Strada
2023**



Degustationsnotiz: In der Nase zeigen sich Aromen nach Beeren, Steinfrüchten sowie Kompottdüften, begleitet von einer leichten floralen Würze. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Beeren und Steinfrüchten, die frisch, weich und fruchtig im Antrunk sind. Die feine Säurestütze sorgt für gute Fülle, während der fruchtige Abgang mit einem zarten Schmelz begeistert.

Kulinarisch: Der Wein passt hervorragend zu Aperitifs in Kombination mit salzigen Knabbereien, Blätterteiggebäck oder verschiedenen Hors d'oeuvres. Besonders gut harmoniert er mit Antipasti in allen Variationen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu klassischen Gerichten wie Vitello Tonnato und Bruschette.

Ausbau des Weines: Der Wein wurde in Stahltanks ausgebaut, was ihm Frische und Reinheit verleiht.

**3. Wein
Pinot noir
Magistral
Strada
2023**



Degustationsnotiz: Würzig-duftiger Auftakt mit Aromen von Cassis, schwarzen Kirschen und reifem Steinobst. Anklänge von geröstetem Kaffee und Eichenholz. Am Gaumen vollmundige Struktur mit langem Abgang. Schöne Finesse, komplex und vielschichtig.

Herstellung: Partien aus unterschiedlichen Lagen und Erntezeitpunkten. Ein Teil der Trauben wird im Appassimento-Verfahren verarbeitet. Teilweiser Ausbau in französischen Barriques während 12 Monaten.

Trinkreife: Jahrgang + 5 Jahre

Wir bedanken uns herzlich für die informative Degustation, die spannende Besichtigung, die interessante Filmvorführung und den einladenden Willkommens-Aperitif. Die Informationen über diese Weinkellerei, die wir in der kurzen Zeit erhalten haben, waren äusserst aufschlussreich, und wir waren sehr beeindruckt von den Einblicken, die wir gewinnen durften. Anschliessend machten wir uns auf den Weg nach Schaffhausen zum Abendessen.

Hotel Park Villa

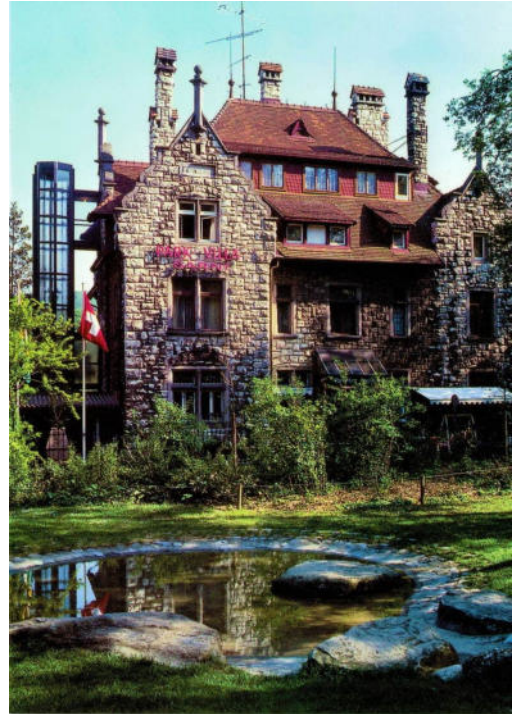
Als wir ankamen, nahmen wir an unserem schön vorbereiteten Tisch im Garten Platz. Das Hotel Park Villa ist sehr bekannt und hat eine interessante Geschichte.

Geschichte des Hauses

Wenn auf dem Fahnenmast neben der Park Villa nicht die Schweizer Flagge wehen würde, könnte man sich glatt in England oder Schottland wähen. Diese prächtige Villa, umgeben von einem malerischen Park, wurde ursprünglich als Ruhesitz von Jean Jaques Frey, einem Grossgrundbesitzer aus Algerien, erbaut. Die Villa liegt in unmittelbarer Nähe des wunderschönen Schaffhausen.

Nach dem Tod Freys verwandelt seine Nachfolgerin das Anwesen in ein Hotel. Ihr Onkel war Antiquitätenhändler an der 5th Avenue in New York, und viele seiner wertvollen Sammlerstücke fanden ihren Weg in die Park Villa. Diese Sammlungen sind heute Teil des Inventars in einigen der Gästezimmer und verleihen dem Haus einen besonderen Charme.

Seit über 30 Jahren kümmern sich Max Schlumpf und sein engagiertes Team darum, dass die Gäste die wunderbare Atmosphäre der Park Villa in guter Erinnerung behalten.



Das Abendessen wird beispielsweise im eleganten Louis XVI Salon serviert, wo die exquisite Küche und erlesene Weine einen würdigen Rahmen erhalten. In den Sommermonaten laden Tische vor und neben dem Haus dazu ein, bei schattigen Plätzen anregende Gespräche zu führen und die Atmosphäre der Park Villa zu genießen.

Max Schlumpf

Wir hatten die Gelegenheit für ein langes Gespräch mit Max Schlumpf, der uns über seine persönliche Geschichte erzählte. Mit der Park Villa hat er sich einen Traum erfüllt: „Ich wollte immer ein Schloss“, gesteht er. Zwar war das Schloss Herblingen verfügbar, doch die hohen Unterhaltungskosten waren ihm zu viel. Die Park Villa hingegen ist eine echte Erfolgsgeschichte. Schlumpf verrät, dass er keine Ferien mehr macht, denn er ist glücklich, solange er vor Ort sein kann.

Die Park Villa, die berühmte Oase von Schaffhausen, empfängt ihre Gäste stets diskret und herzlich. Max Schlumpf begrüßt seine Gäste persönlich – allerdings nur nach vorheriger Terminabsprache, was sicherstellt, dass die Gäste ihm vertraut sind.



Apero

Weisswein
Château d'Allaman
Grand Cru La Côte AOC
2023 · Vin blanc ·
Vaud – Suisse



Das Château d'Allaman, eine Quelle der Inspiration im Laufe der Jahrhunderte

Das Schloss aus dem 11. Jahrhundert mit seinen Wassergräben, Gräben und der Zugbrücke wurde 1530 von den Berner Feinden niedergebrannt und erhob sich dank der Abfolge seiner zahlreichen Besitzer aus seiner Asche.

Unter ihnen verwandelte es im Jahr 1723 die Marquise de Langallerie, bekannt als die lustige Witwe, in ein Lustschloss, eine Residenz, die dem Geist der Künste und der Kultur offen stand, indem sie dort häufige und glanzvolle Empfänge veranstaltete.

Der Humanist, Jean-Jacques de Sellon, ein Aktivist für die Abschaffung der Todesstrafe und ein Ende der Kriege, erbte das Schloss im Jahr 1810. Es wurde zum vorübergehenden Hauptsitz der Gesellschaft für den Frieden, aus der später der Völkerbund und dann die Vereinten Nationen hervorgingen. Der Geist von Genf lässt sich von Allaman inspirieren, und zwar so sehr, dass Jean-Jacques die Beschreibung in eine Säule des Schlosses eingravieren liess, die bei den jüngsten Renovierungsarbeiten freigelegt wurde.

Seit 1975 ist das Château d'Allaman als historisches Monument und Schweizer Kulturgut von nationaler Bedeutung eingestuft.

Der Weinberg

Den Wiederaufbau des Weinbergs im Jahr 1959 verdanken wir dem Grafen Gérard de Loriol. Seit 1974 übernahm Kulturchef Samuel Brocard die Leitung, die er 2016 an Caspar Eugster weitergab, damit dieser seinen wohlverdienten Ruhestand antreten konnte.



Weinbeschreibung

Trauben: Chasselas

Degustationsnotizen: Dieser Weisswein aus dem Kanton Waadt, Schweiz, ist ein hochwertiger Grand Cru aus der renommierten La Côte-Region.

Er besticht durch seine lebendige Frische und elegante Fruchtigkeit. Typisch für das Terroir entfaltet er eine Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln, die gelegentlich von zarten blumigen Noten ergänzt werden. Eine ausgewogene Mineralität rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab. Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif und ist ein idealer Begleiter zu Fischgerichten, Meeresfrüchten sowie leichten Vorspeisen.

Menu

Vorspeise

Gemischter Salat



Wir bekommen einen schönen angerichteten Salatteller mit einer feinschmeckender Haussalatsauce.

Hauptgang

Rotwein zum Hauptgang
Gächlingen
Blauburgunder Spätlese
Goldspiegel
GVS
2022



- Herkunft:** Gächlingen, Schaffhausen,
aus tiefgründigen Keuperböden
- Traubensorte:** Pinot Noir
- Produzent:** GVS Weine AG
- Vinifikation:** Spätlese, maischevergoren,
langsame, schonende Gärung.
- Charakter:** Leuchtendes Rubinrot. Würzige Aromen von Beerenfrüchten wie
Johannisbeeren und Brombeeren. Gute Fülle, gefällige
Tanninstruktur. Würziger, kräftiger Körper mit viel Eleganz.
- Passt zu:** Fleischgerichten
- Trinkempfehlung:** 2-6 Jahre / 15°C

Hauptgang

Rindsfilet
mit warmen Foie gras
und schwarzen Trüffel

Beilagen

Pommes Frites
Saisongemüse



Das servierte Gericht überzeugte durch seine stilvolle Präsentation und exquisite Auswahl an Zutaten. Auf dem Teller lag ein zartes Stück Rindsfilet, das perfekt zubereitet war und durch seinen intensiv, saftigen Geschmack bestach. Darauf thronte eine warme Scheibe Foie Gras, die mit ihrer cremigen Textur und dem unverwechselbaren Geschmack das Fleisch harmonisch ergänzte.

Besonders bemerkenswert waren die dünn gehobelten Scheiben des schwarzen Trüffels, die über die Foie Gras gelegt wurden und dem Gericht eine elegante und aromatische Note verliehen. Die Kombination von Rindsfilet und Trüffel ist ein Highlight für Feinschmecker und erweckt Assoziationen von Luxus und Genuss.

Als Beilage wurden knusprige Pommes Frites serviert, die in ihrem goldbraunen Zustand den perfekten Kontrast zur zarten Hauptkomponente bildeten. Darüber hinaus rundete das geschnittene, gemischte Saisongemüse das Gericht ab, indem es frische Aromen und eine angenehme Bissfestigkeit hinzufügte.

Insgesamt bot dieses Gericht eine harmonische Geschmacksbalance und eine ansprechende Optik, die sowohl den Gaumen als auch das Auge erfreuten.

Dessert

Zum Schluss vor dem Kaffee gab es noch ein wunderbares Dessert.

Dessert

Orangen Glace Mit Eiercognac und Orangenfilet

Das Dessert präsentierte sich als wahres erfrischendes Highlight: eine veloursartige Orangen Glace, die durch ihren fruchtigen Geschmack und die cremige Konsistenz begeisterte. Die zarte Süsse der Glace harmonierte perfekt mit den intensiven Aromen der reifen Orangen.



Verfeinert wurde das Dessert durch einen feinen Eierlikör, der mit seiner angenehmen Vanillenote eine luxuriöse Komponente hinzufügte. Der Eierlikör umhüllte die Glace, sorgte für eine cremige Textur und rundete das Geschmackserlebnis auf elegante Weise ab.

Als krönenden Abschluss wurden frische Orangenfilets serviert, die nicht nur für einen ansprechenden Farbtupfer sorgten, sondern auch mit ihrer erfrischenden Säure einen gelungenen Kontrast zur Süsse der Glace und des Eierlikörs boten.

Insgesamt war dieses Dessert eine harmonische Komposition aus Aromen und Texturen, die den Gaumen erfreute und einen bleibenden Eindruck hinterließ.

Abgeschlossen wurde der Abend mit einem Kaffee. Anschliessend ein kleiner Spaziergang zum Bahnhof und wir fuhren mit dem Zug zurück nach Zürich.



**Wir danken Markus
für die tolle
Organisation und die
imposanten Eindrücke
von zwei Pionieren.
Zudem möchten wir
das kulinarische
Highlight erwähnen.**