

*Fünfte Winzer-Generation pflegt am Rheinfall seltene Reben für besonders Weine*

## *Frau Witzigs Jagd nach den Aromen*



Immer nahe an der Natur: Die Winzerin Janine Witzig liebt ihre über 50 Jahre alten Riesling-Sylvaner-Reben, die am Südhang des Weinguts Lindetröpfli, oberhalb des Schweizer Dorfes Uhwiesen, wachsen.



**„Die über 100 Jahre alte Weinbautradition der Familie bewahren und dabei immer wieder neue Wege beschreiten“ ist das Motto von Janine Witzig, das sich auch in den Weinen widerspiegelt, die sie und ihr Partner Teddy Milesi in der nunmehr fünften Generation im Weingut Lindetröpfli im schweizerischen Uhwiesen in die Flaschen füllen: Im Kellergewölbe des 1610 erbauten Riegelhauses „Zur Linde“ oder im gegenüber liegenden neuen Kelterhaus reifen und lagern Pinot Noir, Kerner, Riesling-Sylvaner von 50 Jahre alten Reben, Pinorico, Räuschling, Acolon oder Assemblagen aus Pinot Noir und Gamaret in ausgewählten Barrique-Fässern, Sandsteinamphoren und modernen Edelstahl tanks.**

Die Geschichte des schmucken Riegelhauses „Zur Linde“ mit seinem erkerartigen Vorbau und den umliegenden Gebäuden schreibt auch die Geschichte des noch immer von alten Bauernhäusern geprägten Dorfes Uhwiesen und der 1402 erstmals in Urkunden erwähnten Familie Witzig: Siebenmal wechselte die 1610 erbaute Linde ihre Besitzer. Die so genannten Kaufbriefe sind alle noch erhalten und hängen jetzt an der Wand des „Beizli“ über dem heutigen Degustationsraum des Weinguts. Die Linde war schon Metzgerei, Gasthaus oder Gesellen- und Gemeindehaus mit Trinkstube, in der oft debattiert und politisiert wurde.

Im Gasthaus Zur Linde hat der Dichturfürst Johann Wolfgang von Goethe in den Jahren 1755, 1779 und 1797 gleich drei Mal übernachtet, als er den praktisch unterhalb des Dorfes gelegene Rheinfall besuchte und später weiter zu seinen Schweizer Freunden reiste. Mit Sicherheit hat Goethe in der Stube ein oder zwei Gläschen getrunken. Er war als Weingenießer bekannt, auch wenn er, wie ein offenbar von ihm auf die Tischplatte eines Wirtshauses im deutschen Lahntal geschriebenes Gedicht besagt, den Wein öfter mit Wasser gemischt haben soll. Janine Witzig und Teddy Milesi haben dieses Stück Geschichte aufgegriffen und „s Gedicht“ kreiert, eine fruchtige Cuvée, die Riesling-Sylvaner, Räuschling und Kerner vereint.

Im Jahr 1902 ersteigerte Hermann Witzig das Haus samt angebauter Scheune, Trotte und Weinkelern. Zunächst setzte die Familie auf Ackerbau und

Viehzucht, begann aber schon 1908 damit, vor allem an den Südhängen von Uhwiesen, die ersten Reben zu pflanzen. Damit wurde das eigentliche „Weingut Lindetröpfli“ gegründet. Nachdem ihre Eltern Daniel und Sonja dann über 30 Jahre lang das Weingut geführt haben und 2007 mit der Anpflanzung einer fünften Traubensorte, der Neuzüchtung Acolon, und mit der aus Acolon und Dornfelder abgefüllten Assemblage „Quintus“ ein preisgekröntes Markenzeichen schufen, übernahmen 2023 Tochter Janine und ihr Partner Teddy Milesi das Familienunternehmen. Damit sind sie auch verantwortlich für den Ausbau der Weine und für die naturnahe Pflege der Reben, die seit über 20 Jahren herbizidfrei wachsen dürfen. Dass zwischen den Reben Gräser und Kräuter gedeihen und Blumen blühen, dass sich dort Insekten und Eidechsen wohlfühlen, ist für die Winzerfamilie selbstverständlich.

**» Wasser allein macht stumm, das zeigen im Bach die Fische. Wein allein macht dumm, siehe die Herrn am Tische. Da ich keins von beiden will sein, trink ich Wasser mit Wein. «**

Johann Wolfgang von Goethe

Dieses Gedicht soll Goethe auf eine Tischplatte im Wirtshaus an der Lahn geschrieben haben.



Unter Denkmalschutz: Das Stammhaus des Weinguts Lindetröpfli wurde vor über 400 Jahren erbaut. Im Gewölbekeller des markanten Riegelhauses reifen noch immer die Rotweine. Das gegenüber liegende Kelterhaus ist erst 2015 in der ehemaligen Scheune entstanden.



## Der Weg zur Winzerin

Dabei wollte Janine Witzig einen ganz anderen Weg einschlagen und niemals bei Wind und Wetter im Rebberg stehen, stundenlang im Büro sitzen oder sich beim Fassputzen im Herbst nasse Füße holen. „Winzer werden, war für mich der größte Altraum. Ich habe zunächst eine Lehre als Dentalassistentin gemacht mit dem Ziel, Physiotherapeutin zu werden“, sagt die 32-Jährige. Aber dann habe ihr der Weinberg, das Arbeiten in und mit der Natur, die Verarbeitung der Trauben und die Freiheit, selbst Entscheidungen zu treffen, doch gefehlt. Um die Ausbildung zur

Winzerin zu machen und um Französisch als „die Weinsprache“ zu lernen, ging Janine nach Genf. „Während dieser Zeit und der Arbeit habe ich erst gemerkt, wie schön und vielschichtig dieser Beruf ist.“ Im Winter sei das Leben auf und mit einem Weingut eher meditativ. Die Natur schlafe. Man forme aber die Reben fürs folgende Jahr und für eine qualitativ hochwertige Ernte. Im Mai und Juni seien die Reben dann extrem wach, fingen an zu sprießen, zu blühen und bekämen die ersten Trauben. Die Ernte im Herbst sei die wichtigste Jahreszeit, der das schonende Einkellern des noch jungen Weins und der sorgfältige Ausbau folgen.

So lebe eine Winzerin intensiv mit dem Zyklus der Natur und begleite jeden Schritt der Reben und der Trauben von A bis Z: „Jeder Wein ist fast wie ein Kind, das man ja auch begleiten muss.“

Auf dem Weingut Château du Crest in Genf-Jussy lernte sie auch den aus der Provence stammenden Önologen und Kellermeister Teddy Milesi kennen ...und verliebte sich. Als 2017 die Frage aufkam, ins Weingut seiner Eltern an die Côtes du Rhône oder ins Lindetröpfli zu gehen, entschied sie sich für die Schweizer Lösung, um nur ein paar Minuten vom Rheinfall entfernt die Trauben zu pflegen und die Weine auszubauen.

Nach ihren Kindern Lola und Malonn wurden zwei Tropfen benannt: Lola ist aus der Pinorico-Traube gekeltert, eine aus der Kreuzung von Pinot Noir und Kerner entstandenen Sorte. Der sehr farbintensive und fruchtige Rotwein darf zwölf Monate lang in der Sandsteinamphore lagern.

Die Trauben der im Barrique reifenden „Cuvée Malonn“ stammen je zur Hälfte aus Frankreich und der Schweiz. Vom Gut der Eltern Milesis in der Provence werden dafür Grenache- und Syrah-Trauben ins Lindetröpfli gebracht, gekeltert und in einem neuen Barrique ausgebaut. Als Finale wird das beste Pinot Noir Barrique vom Uhwieser Spätburgunder selektioniert und mit den französischen Trauben veredelt. „Diese Cuvée Malonn ist nicht nur ein Wein, sondern eine liebevolle Erzählung der Familiengeschichte, die zwei Anbauregionen in jeder Flasche einfängt“, sagt Janine Witzig und fügt erneut hinzu, dass Cuvées und das ständige Suchen und behutsame Bewahren von Aromen die große Leidenschaft der beiden Winzer sei.

Eine weitere schweizerisch-französische Liaison ist der „Côté Sud“, eine Cuvée zu je 50 Prozent aus Syrah und Grenache. Die frisch geernteten Trauben werden ebenfalls nachts in einem mit Trockeneis gekühlten Anhänger von der Côtes du Rhône an den Rheinfall gekarrt. Dank des Eises gären die Trauben nicht während der 14-stündigen Fahrt, entfalten aber schon die ersten Aromanoten. Teddy Milesi keltert aus den Trauben einen frischen, saftigen Wein mit fruchtigen Aromen.

Auch eine „Sélection Blanc“ aus Riesling-Silvaner und den fürs Zürcher Weinland so charakteristischen Rauschling hat das Winzer-Duo kreiert und zeigt damit, dass auf der gut sechs Hektar umfassenden Anbaufläche nach wie vor klassische, aber auch die über 50 Jahre alten Reben in der Riesling-Sylvaner-Parzelle „Selmerre“ eine Zukunft haben werden. Gleichzeitig soll der ökologische Anbau forciert werden: So wird am besonders sonnigen Südhang bereits eine Trockenstein-Mauer gebaut, in der Wildbienen, Rosen und Eidechsen einziehen. Hier sollen, neben den Reben, Obstbäume mit alten Sorten angepflanzt werden. Denn in den Rebhängen des über hundert Jahre alten Weinguts Lindetröpfli will auch die fünfte Generation der Witzigs die Flora und Fauna fördern und schützen, damit besondere Trauben für besonders aromatische Weine und kreative Cuvées wachsen, an denen sicherlich auch Johann Wolfgang von Goethe seine Freude gehabt hätte.

**Text: Gerhard Herr**  
**Bilder: Jérôme Herr**



Weinparade: Die 18 Weiß- und Rotweine des Weingutes warten im Degustationsraum auf die Weinkenner. Dieser Raum ist in der umgebauten ehemaligen Trotte, dem einstigen Kelterhaus des Gutes, entstanden.



Rarität im Holzfass: Im Gewölbekeller unter dem Haus Zur Linde lagert der Acolon, eine besonders aromareiche Rotweinsorte, im Holzfass. Nach einem Jahr wird er mit dem Dornfelder Rotwein zur Assemblage Quintus vereint. Das Lindetröpfli ist eines der ersten Schweizer Weingüter, das die kräftige Traubensorte Acolon angebaut hat.



## Das Zürcher Weinland

### Wo große Schweizer Weine daheim sind

Das Zürcher Weinland oder Züri Wyland, wie die Einheimischen sagen, ist eines der großen Weinanbaugebiete der Schweiz. Auf insgesamt rund 218 Hektar Anbaufläche wachsen hier, abseits der großen Verkehrswege, Städte und Industriearale, zwischen dem Rheinfall und Winterthur, bis zu 65 verschiedene Traubensorten. Diese werden in großen und kleineren Weingütern dank unterschiedlicher Herangehensweisen bei Kelterung und Lagerung zu qualitativ hochwertigen Weinen mit wunderschönen Bouquets und immer wieder überraschenden Aromen verarbeitet.

Zu den am Rand der von alten Riegelhäusern geprägten 20 Gemeinden im Züri Wyland gepflegten Weinsorten gehören neben dem überwiegend angepflanzten Riesling-Sylvaner, Blauburgunder oder Pinot Noir auch Raritäten, wie die gerne zu Fischgerichten aufgetischten Weine der alten Sorte Räschling. Die Reben des besonders filigranen und mit einer leichten Zitrusnote ins Glas kommenden Weins wachsen heute nur noch parzellenweise am Zürichsee, am Südhang des Cholfirst in Uhwiesen, bei Winterthur oder in Eglisau an den Ufern des Rheins. Auch um Basel gibt es noch ein paar Winzer, die den Räschling am Leben erhalten.

Nimmt man die Rebflächen um den Zürichsee, das Limmattal, das Unterland im Westen des Kantons und das Winterthurer Weinland im Osten zum Zürcher Weinland dazu, dann ist der gesamte Kanton Zürich mit insgesamt 613 Hektar Rebhängen das größte und bedeutendste Weinanbaugebiet der Deutschschweiz, heißt es beim Branchenverband Zürcher Wein. In diesem Verband sind über 65 Güter zusammengeschlossen. Im Zürcher Weinland liegen aber auch einige Golfplätze, so wie der des Golfclub Schloss Goldenberg. Der außerhalb des malerischen Dörfchens Dorf aufsteigende Südhang des Schlosses ist ebenfalls vom Weinbau geprägt. Die Familie Kindhauser baut seit 1893 Reben an und keltert diese im Keller des Schlosses.



Der Blauburgunder oder Pinot Noir gehört mit zu den beliebtesten Reben und Weinen des Zürcher Weinlandes.

Das Zürcher Weinland wird in vier Regionen eingeteilt, die alle ihre Eigenheiten und Traditionen haben: Die Gemeinden Dorf, Volken, Flaach, Berg am Irchel und Buch am Irchel bilden das Flaachtal. Umschlossen Dorf im Osten, dem Höhenzug Irchel im Süden, der Thur mit ihren Auen gegen Norden und dem Rhein im Westen sind die Dörfer behutsam in die Landschaft eingebettet.

Der von vielen, sanft abfallenden Rebhängen und Wäldern geprägte Höhenzug des Kohlfirst schließt den nördlichen Teil des Kantons Zürich ab. An seinen Hängen liegen die Gemeinden Laufen-Uhwiesen, Flurlingen und Feuerthalen. Im weiteren Umfeld Dachsen, Benken, Trüllikon und Truttikon. Ein „Muss“ nach der Weinprobe in einem Gut ist der Besuch von Schloss Laufen am Rheinfall, dem größten Wasserfall Europas. Das Stammertal ist geprägt von weiten, fruchtbaren Landschaften, malerischen Rebhängen und intakten Riegelhaus-Dörfern. Die drei ehemaligen politischen Gemeinden Oberstammheim, Unterstammheim und Waltalingen haben sich 2019 zur Gemeinde Stammheim zusammengeschlossen. Die Region Thurtal folgt dem Lauf der Thur, bis sie bei Flaach in den Rhein mündet. Ein Paradies für Wanderer, Biker und Bootsfahrer, denn entlang oder auf dem Fluss lässt sich bequem Sport treiben und wie einige Plätze zeigen, auch hervorragend Golf spielen. Der Schiterberg ist der steilste Rebberg des Kantons Zürich. Andelfingen und Kleinandelfingen bilden das wirtschaftliche Zentrum, mit Ossingen und Thalheim. Kompakte Dörfer, in Andelfingen ist das Schloss mit seiner wunderschönen Parkanlage der Mittelpunkt des besonders malerischen Ortes.



Zarte Triebe: Im Frühjahr sprießen die Triebe der Reben und zeigen, wie behutsam sie übers Jahr hinweg gepflegt werden müssen.



Weinberg mit Aussicht: Am sonnigen Südhang von Uhwiesen wächst der Riesling-Sylvaner.



### Kurzinfo

**Weingut Lindetröpfli**  
**Familie Witzig-Milesi**  
**Dorfstraße 11**  
**CH-8248 Uhwiesen**  
**Telefon: +49 52 659 15 65**  
**E-Mail: [witzig@lindetroepfli.ch](mailto:witzig@lindetroepfli.ch)**  
**[www.lindetroepfli.ch](http://www.lindetroepfli.ch)**



*Daniel Witzig will das perfekte „Wasser des Lebens“ machen*

## *Frauen lieben den Rheinfall Single Malt*

Ein paar Tage Urlaub in den verschneiten Bündner Bergen sind erholsam und inspirierend zugleich. Erst recht, wenn der Gastgeber und Hotelier Claudio Bernasconi als Dankeschön für die pünktliche Weinlieferung zu einem kurzweiligen Abend in seine Bar einlädt. Sonja und Daniel Witzig aus Uhwiesen waren in dieser mit 2.500 Sorten größten Whisky-Bar der Welt in St. Moritz aber derart vom „Wasser des Lebens“ angetan, dass sie sich überlegten, auf ihren Äckern am Rheinfall Gerste anzubauen. Auch die Idee, aus dem Getreide den eigenen Whisky zu destillieren, ließ sie nicht mehr los. In ihren Kellern schlummern und reifen drei Variationen des einzigartigen Rheinfall Single Malt in Schweizer Holzfässern.

„Ich mag keine rauchigen und schon gar kein torfigen Whiskys, also muss unser Destillat einen besonders weichen Abgang haben.“ Sonja Witzig, damals noch Chefin im mittlerweile an Tochter Janine übergebenen Weingut Lindetröpfli in Uhwiesen, machte so 2016, eben nach dem Besuch der Whisky-Bar Devil's Place im Hotel Waldhaus in St. Moritz und Degustationsrunden in Zürich und Appenzell, ihrem Gatten Daniel eine klare Ansage. Gleichzeitig war diese der Startschuss für das neue Projekt

Swiss Whisky. Auf den eigenen Äckern in der Ebene zum Rheinfall hin, wo bereits Raps, Zuckerrüben, Weizen und Mais gedeihen, wird die besonders sorgsam ausgewählte Braugerste angepflanzt. Der Anbau erfolgt nach dem Prinzip der Fruchtfolge – jedes Jahr wächst das Getreide auf einem anderen Acker. Das schone die Böden, erhalte die Fruchtbarkeit und schaffe so optimale Wachstumsbedingungen für das Getreide, sagt Daniel Witzig. 2018 wird die erste Weinland Gerste geerntet, in Silos zur Malzruhe abgefüllt und danach erst zum Mälzen ins bayerische Memmingen gefahren. Mit dem Mälzen wird das Korn erstmals zum Keimen gebracht, wobei Enzyme die im Korn vorhandene Stärke in Malzzucker umwandeln.

### **Rohstoffe auf Reisen**

Danach reist die gemälzte Gerste zur Brauerei und Säntis Malt Whisky Destillerie von Karl Locher in Appenzell. Dort wird sie im Maischbottich mit reinem Quellwasser vermischt und auf 65 Grad erhitzt. So werden die Zuckeranteile aus dem Korn gelöst. Dieser so genannte Wash mit einem geringen Alkoholgehalt kommt dann im Tank erstmals in den Keller des Lindetröpfli in Uhwiesen. In einem

### **Warum Single Malt Whisky?**

Die Bezeichnung Single steht für Einzel, es darf nur der Whisky aus den Fässern einer Destillerie verwendet werden. Daher gelten diese Whiskys als besonders hochwertig. Hinzu kommt, dass sie besonders lange gelagert werden. Die Reifezeit kann durchaus bei zehn Jahren oder länger liegen. Man darf zudem die Fässer wechseln. Der Begriff Malt steht für Malz, es darf dafür nur bemälzte Gerste verwendet werden, kein Weizen oder eine andere Getreideart.

Bottich wird der Wash mit Burgunder-Weinhefe „kalt vergoren“, damit sich der Zucker in Alkohol umwandelt und so wie der Wein die ersten charakteristischen Grundaromen bekommt.

Erstmals im Mai 2018, nach den komplizierten biochemischen Prozessen und frühzeitig in der noch abklingenden Gärung, lässt Daniel Witzig von einem befreundeten Brenner die vergorene Gerste ein Mal destillieren, dafür aber bei 80 Grad. Auch mit diesem Prozess sollen möglichst wenige Aromen verloren gehen. „Im Grunddestillat haben wir



Die drei Rheinfall Single Malt Whiskys von Daniel Witzig auf der Stoßstange eines 1949er Chrysler Windsor.





Die Farbe und der Duft stimmen schon mal, auch beim ersten Schmecken und beim weichen Abgang seines Whiskys kommt der Winzermeister ins Schwärmen.

dann eine wunderschöne Frucht, ähnlich wie ein Korn“, sagt der 57-Jährige.

Wie es der Engadiner Whisky Papst Claudio Bernasconi geraten hat, besorgte sich Daniel Witzig alte Oloroso Sherry-Fässer, in denen der junge Whisky drei Jahre lang heranreifen darf. Dann wird der Single Malt umgefüllt und ruht nochmals zwei Jahre in den Weinfässern, in denen der Rote Acolon, ein Markenzeichen des Lindetröpfli Weine, schon ausgebaut wurde. Diese doppelte Eichenfass-Reifung, auch als Double Oak bekannt, trägt zur Komplexität und Harmonie des Whiskys bei.

## **Eichenfässer aus dem Winterthurer Wald**

Einzelabfüllungen kommen auf extra aus Winterthurer Eiche angefertigten Fässer und lagern ebenfalls im Keller des ältesten Hauses des Zürcher Weinlandes, dem 1436/37 gebauten Gesellen- und Gemeindehaus von Uhwiesen. Für die Fässer wird der Eichenstamm als Fassdauben zurechtgeschnitten. Zwei Jahre lang liegen die Dauben bei jeder Witterung im Freien zum Trocknen und werden erst anschließend zum Barrique zusammengefügt. Die Innenseite der Fässer wird zudem mit Holzkohle getoastet. Dauer und Intensität dieser Toastung beeinflusst ebenfalls das Aroma des Whiskys, sagt Daniel Witzig, der neben dem Winzer samt Meisterprüfung auch eine Ausbildung zum Weinküfer gemacht hat.

Der Single Malt Winterthurer Oak ist auf 600 Flaschen limitiert. Statt auf Sherry-Fässern reift dieses „Uisge Beatha“, der alte gälische Ausdruck für Whisky bedeutet „Wasser des Lebens“, im Barrique aus Winterthurer Eiche. Zuvor lagerte darin ein Süßwein. Und wieder bekommt der Single Malt neue Geschmacks- und Duftnoten, etwa die von frischen süßen Früchten, etwas Vanille und Eichenholz, und seine tief goldene Farbe. Zu den Besonderheiten zählt auch die Schlossabfüllung, die nach



Eine Reminiszenz an seinen Cadillac ist der Cadillac-Süßwein, den Daniel Witzig 1996 in den Kellern des Weingutes Lindetröpfli in die Flaschen füllte. Jetzt lagern diese im Whisky-Keller, der auch das flüssige Archiv des Lindetröpfli beherbergt.



Im historischen Keller unter dem Jahrhunderte alten Gesellenhaus von Uhwiesen lagern die alten Wein- und Sherry-Fässer in denen der Single Malt mehrere Jahre lang reifen darf.

der dreijährigen Reifung unterm Gesellenhaus weitere vier Jahre auf dem Sherry-Fass im Keller von Schloss Laufen am Rheinfall leben und durch die Schwingungen des tobenden Rheinfalls die Engel fliegen lassen darf.

Fest steht, dass mit diesen drei Editionen die Geschichte des Rheinfall Whisky nicht zu Ende geschrieben sein wird. Daniel und Sonja Witzig haben die Geschäfte des Weinguts nach 32 Jahren Arbeiten an den Rebhängen und im Keller an Tochter Janine und ihren Partner Teddy Milesi abgegeben und mehr Zeit für ihre Hobbys: „Whisky machen ist für mich jetzt mögen und nicht müssen“, sagt Witzig. Und so plant er schon an der eigenen Destillerie und experimentiert mit weiteren Weinfässern oder kauft alte Bourbon Fässer ein. Deren Abfüllungen wird er auch dann spätestens nach einem halben Jahr wieder probieren, um feinfühlig und mit geschultem Gaumen zu selektieren. Beim lange erwarteten Tasting im Keller unterm Gesellenhaus, nach dem Riechen und Schmecken

der Vanille- und Beerennoten wird klar, dass Daniel Witzig den Anweisungen seiner Frau gefolgt ist: Die Aromen des Single Malt Double Oak entfalten sich auf der Zunge und bleiben lang anhaltend im Gaumen – und beim Schlucken ist wirklich kein Kratzen im Hals zu spüren.

**Text: Gerhard Herr  
Bilder: Jérôme Herr**



## **Kurzinfo**

**Daniel Witzig**  
Dorfstraße 11  
CH-8248 Uhwiesen  
Telefon: +49 52 6591565  
E-Mail: [witzig@lindetroepfli.ch](mailto:witzig@lindetroepfli.ch)  
[www.lindetroepfli.ch](http://www.lindetroepfli.ch)