Winzer und Unternehmer

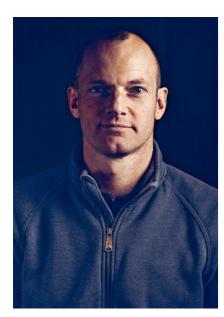
ERICH MEIER Der Winzer in Uetikon am See, ist überzeugt, dass nur nachhaltiges Denken sein in fünfter Generation betriebenes Weingut erhalten hat. Er produziert nach den Schweizerischen Richtlinien des ökologischen Leistungs-Nachweises (ÖLN).

TEXT PETER BLATTNER

Erich Meier ist der einzige Selbsteinkelterer und Winzerlehrmeister in Uetikon am See. Er vinifiziert und vermarktet alle auf seinen sieben Hektaren Rebland produzierten Trauben selber. Der Winzer hat seinen Betrieb so aufgebaut, dass er ohne Subventionen auskommt und auf einer soliden finanziellen Basis

Nachhaltigkeit

Ein Grundpfeiler seiner Tätigkeit ist die Nachhaltigkeit. Die Frucht des Bodens wird für eine Generation festgelegt. Ein vorausschauender Anbau und Umgang mit dem Produkt und dem Boden helfen, über die Jahre ein Produkt zu kreieren, das ständig besser wird. Die Ressourcen werden dabei geschont.



Erich Meier setzt sichTag und Nacht ein, solange bis der Wein seine Vollenduna erreicht hat.

Foto: Lorenz Richard

Das führt auch zu einem soliden Arbeitsumfeld und langfristigen Arbeitsverhältnissen. Betriebsleiter ist Julian Huber. Ein Praktikum absolviert momentan Monika Eugster, ausgebildet wird Leonie Binder.

Kelterung

Die Arbeit im Keller erfordert viel Konzentration, es geht darum, den jungen Weinen ihr volles Potential zu entlocken und ihnen eine klare Handschrift zu verpassen. Die Weine müssen zuallererst den Winzer selber überzeugen, dann wird der Wein auch beim Kunden gut aufgenommen. Der Weinstil soll eigenständig sein, was aber Innovationen und neue Standards nicht ausschliesst. Erich Meiers grösstes Ziel ist es, das Produkt mit jedem neuen Jahrgang zu verbessern. Sämtliche Weine werden auf dem Weingut gekeltert, die Verarbeitung und Vinfikation erfolgen im eigenen Keltereigebäude.

Die Weine im Angebot

Unter den Weissweinen sind zu nennen: Müller-Thurgau, Räuschling, Pinot Gris, Pinot Gris Barrique, Riesling, Sauvignon Blanc, Viognier und Chardonnay Barrique. Die Roten: Pinot Noir, Pinot Noir Barrique, Plural. Die Grundlage für den Schaumwein bildet der Pinot. Eine Anzahl an Spirituosen mit jeweils 41 Vol-%. ergeben der Pinot Noir, der Sauvignon Blanc, Gravensteiner, Quitte und Zwetschge.

Reblaubenstrasse 7

Fax 044 920 34 09

info@erichmeier.ch

www.erichmeier.ch

Tage der offenen Weinkeller

www.offeneweinkeller.ch

Öffnungszeiten Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Samstag von 10-12 Uhr und von 13-15 Uhr

Montag bis Freitag

Ausbildung der Lehrlinge

Erich Meier hat die Betriebsleiterschule als Winzer absolviert und 2002 mit dem eidgenössischen Meisterdiplom erfolgreich abgeschlossen. Er bietet Jugendlidie Ausbildung zum Winzer zu durchlaufen. Alle seine Lehrlinge haben mit Erfolg abgeschlossen.

Betriebskonzept

Als Selbsteinkelterer vermarktet Erich Meier seine Weine selber, 72 Prozent seiner Kunden sind Private, der Rest verteilt sich auf renommierte Gastronomiebetriebe rund um den Zürichsee und die Stadt, aber auch bis nach Gstaad, Gersau oder Winterthur wird geliefert. Die Liste seiner Gastrokunden liest sich wie ein «Who is Who» der gehobenen Gastronomie, so finden sich u.a. der Adler in Hurden, Wiesengrund Uetikon, in der

Alpina Gstaad, der Hof Maran in Arosa, oder das Rössli in Escholzmatt. Weinkenner schätzen die innovative Weinkunst auf höchstem Niveau, welche generell dem Zürcher Wein eine neue Dimension verliehen hat. Im gesamten Weinmarkt konnte sich das Weingut bestens positionieren, was zu einer ständig steigenden Nachfrage führte. Zeugnis des hohen Standards bildete die Verleihung des Unternehmerpreises 2013 für innovative Klein- und Mittelbetriebe am Zürichsee. Auszeichnet werden Unternehmen, die nachhaltig und erfolgreich operieren

Auswahl unter zahlreichen Auszeich-

Ganz oben ist der Parker USA 2015 zu nennen. Erich Meiers Pinot Noir landete unter den besten 15 Tropfen dieser Sorte aus der Schweiz, Vinum 2014 führte ihn unter den 100 besten Weingüter der Schweiz auf. Zweimal in Folge listete ihn GaultMillau unter die besten 100 Winzer des Landes. Zahlreiche Goldund Silberdiplome wurden errungen. Internationale Auszeichnungen betrafen den Transform Award, den Red Dot Design Award, Rebrand 100 u.a.m.

schön gelegen sind die Rebberge von

WEINGUT ERICH MEIER Traumhaft 8707 Uetikon am See chen die Möglichkeit, in seinem Betrieb Stadt die Brasserie Bärengasse, das Eden und den Standort Zürichsee durch ihre Telefon 044 920 12 25 au Lac, The Dolder, das Ambassador à Vorbildfunktion fördern. l'Opéra, das Park Hyatt, aber auch The Erich Meier. Natel 079 326 09 53

Foto: Lorenz Richard

| **ZH**KMU | Nr. 3 | 2015 | 33 32 | **ZH**KMU | Nr. 3 | 2015 |