



Eingebettet: Das Weingut Nadine Saxer mit Weinkeller und Degustationsräumen wurde unter der Erde versteckt



Inszeniert: Weinkeller mit Barriques (l.), der sieben Meter lange Degustationstisch (o.), Bar (r.)



Ein Haus mit Reifungspotenzial

Das Weingut Nadine Saxer in Neftenbach setzt für seinen Erweiterungsbau auf zeitgenössische Architektur, der man das Alter ansehen soll

Andrea Eschbach (Text)
und Uwe Boschina (Fotos)

Neftenbach ZH Sie hat das Winzern im Blut: Zwischen Reben und Wein aufgewachsen, lebt Nadine Saxer mit ihrer fünfköpfigen Familie auf ihrem eigenen Weingut. Ihre Eltern Jürg und Yvonne haben es in den Neunzigerjahren mit viel Herzblut in Neftenbach aufgebaut. Das siebeneinhalb Hektaren grosse Gut im Zürcher Weinland keltert jährlich aus acht Traubensorten Wein, die beiden Hauptsorten sind Pinot noir und Riesling-Silvaner. Einige Kreationen reifen im Barrique, was intensive, kräftige Rotweine entstehen lässt.

Vor fünf Jahren übernahm Nadine Saxer mit ihrem Mann das elterliche Weingut. Der Generationenwechsel zeigt sich unter anderem in einem neuen Erscheinungsbild. Auf den Weinflaschen kleben nun neue Etiketten, auf denen in

zeitgemässer Typografie «Nadine Saxer» steht. Das A im Nachnamen steht auf dem Kopf und soll den Vorgang des Einschenkens symbolisieren.

Früher standen die Tanks vor dem Weingut

Die neue Ära manifestiert sich aber vor allem im neuen Anbau des Weinguts. «Wir haben unsere Tanks lange vor dem Weingut gelagert», sagt Nadine Saxer, «wir wollten sie aus der schönen Reblandschaft verschwinden lassen.» Den Zuschlag für die Erweiterung bekam das Architekturbüro Berger und Hammann mit Sitz in Zürich und Schaffhausen, das bereits 2008 ein Stöckli für Nadine Saxers Eltern gebaut hatte.

Die Architekten unter der Federführung von Lukas Berger entschieden sich, die neuen Räumlichkeiten unter die Erde zu verlegen. Für die 700 Quadratmeter grosse Er-

weiterung wurde ein Teil des Rebbergs abgetragen. Diskret fügt sich der Neubau in die Landschaft ein. «Wir wollten grosszügig und stilvoll, in die Natur eingebettet, ausbauen», betont die Weinbäuerin.

Im Aussenbereich haben sich die Architekten für natürliche Materialien entschieden, die verwittern dürfen. So wurde gestockter Beton verwendet, der mit der Zeit von Moos bedeckt werden wird. Das Logo aus Bronze wird einen Grünstich bekommen, die unbehandelten Eichenrahmen von Fenstern und Türen sollen einen silbrigen Ton annehmen. «Die Patina ist Teil unseres architektonischen Konzepts», erklärt die Projektleiterin Thurid Nonnenmacher.

Im Innern gelangt der Besucher – vorbei an der Garderobe – in den grosszügigen Degustationsbereich, der nach Bedarf in zwei Räume unterteilt werden kann. Die Materialisierung wurde in enger Zusam-

menarbeit mit dem Farbgestalter Beat Soller entwickelt. Wände und Decken sind mit Holztäfer verkleidet, das in sanftem Hellgrau gestrichen ist. Sämtliche Anbauten wie beispielsweise die beleuchtete Weinauslage sind bündig in das Wandtäfer integriert.

Inszenierte Barrique-Weine hinter vier Glasfronten

Der geschliffene Hartbetonboden erhält dank beigemischtem Farbpigmenten einen leicht ockerfarbenen Ton. Einen Kontrapunkt setzen Bar und Kücheneinbau, die mit Akustikpaneelen aus anthrazitfarben gestrichenem Holz verkleidet sind. Die Auflage der Bar schimmert in Bronze, darüber schweben schwarzlackierte Louis-Poulsen-Leuchten.

Die Grosszügigkeit des Degustationsraums im hinteren Bereich betont ein fast sieben Meter langer Eichenholztisch, der mit Arne-Jacobsen-Stühlen in einer nordisch

inspirierten Farbpalette bestuhlt ist. Eine Lounge-Ecke mit dem ikonischen Hans-Wegner-Shell-Chair-CH07 oder auch die mit Filzauflagen bestückte Fensternische laden zum Probieren und Plaudern ein. Der Blick der Besucher wird hier einerseits auf die Reblandschaft gelenkt, andererseits in die Tiefe des Baus gesogen: Wirkungsvoll beleuchtet glänzt hinter vier Glasfronten der Barrique-Keller.

Die Wände sind – mittels Wischtechnik auf schwarz lasiertem Beton – in einen Bronzeton getaucht. Die mehrgeschossigen Regale sind voller Eichenholzfässer, in den Reihen dazwischen verströmen Glühlampen ein warmes Licht. «Der Barrique-Keller ist die Schatzkammer des Weinguts», sagt Thurid Nonnenmacher. Hier lagern aufs Schönste inszeniert die saxerschen Preziosen wie Tête de Cuvée Barrique, Cabernet Pinot Barrique oder Nobler Blauer.