Weinhändler Jakob Kummer: Die als Ladentheke dienende alte Werkbank erinnert an die Frühzeit des Geschäftes als Küferei.

«Zuallererst muss die Qualität stimmen»

In dritter Generation führt Jakob Kummer im Zürcher Seefeld die Weinhandlung, die seinen – und seines Grossvaters – Namen trägt. Sie bietet alles an, was die Kunden aus der Umgebung gerne trinken.

Text: Hanspeter Eggenberger

● Der alte Holzboden ist an einzelnen Stellen dunkel gefärbt; da wurde vor Jahrzehnten Wein und Most abgefüllt, und was dabei runtertropfte, hat die Holzplanken richtiggehend imprägniert. Auch die als Ladentheke dienende alte Werkbank erinnert an die Frühzeit des Geschäftes als Küferei: Sie diente dem Gründer Jakob Kummer bei der Arbeit an den Fässern. «Bis 1974 stand hier noch eine Abfüllanlange», erzählt der Enkel des Küfers, der seit 1989 an diesem Ort am Wildbach im Zürcher Seefeldquartier die Weinhandlung Jakob Kummer führt. Sein Grossvater ist in den 1920er Jahren über die Küferei und das Abfüllen von Most und Wein zum Handel mit dem Inhalt der Fässer gekommen. Der gleichnamige Enkel führt das Geschäft nun bereits in dritter Generation. Er ist von klein auf in das Metier hineingewachsen, hat schon in Kindheit und Jugend mitgeholfen im Familienbetrieb, etwa in der Flaschenwäscherei, die es noch gab, als hier vor Ort abgefüllt wurde.

Tritt man von der Wildbachstrasse in das Ladenlokal, steht man im Hauptraum. Hier sind rundum und in der Mitte die Roten aus Kummers Sortiment aufgereiht. Auf einem Tisch im Hintergrund liegen verschiedene Publikationen aus, in denen interessierte Kunden blättern können, vor allem Fachzeitschriften, darunter etwa der «WeinWisser» und die Schweizerische Weinzeitung. Vom Hauptraum geht es ein paar Stufen hinunter in einen kleineren Raum. Hier sind die Weissweine und die Süssweine ausgestellt. Das im letzten Jahr neu gestaltete Ladenlokal wirkt angenehm aufgeregt, geprägt von viel Holz; das Angebot wird übersichtlich präsentiert.

Sein Sortiment stellt Jakob Kummer aus dem Angebot von zwei bis drei Dutzend Importeuren zusammen; er importiert nicht selbst. Es umfasst denn auch ein breites Spektrum für eine Kundschaft, die in erster Linie aus dem Quartier und aus den umliegenden Gebieten, etwa von der nahen Zürcher «Goldküste», kommen. Kummer beliefert auch Restaurants; die Gastronomie trägt rund ein Drittel zum Umsatz bei.

Absorbiert vom Alltagsgeschäft und engagiert in einem aktiven Familienleben mit einem kleinen Kind, ist Jakob Kummer in den letzten Jahren immer weniger dazu gekommen, sich über alle aktuellen Trends und Entwicklungen umfassend zu informieren. Besonders in diesem Bereich unterstützt ihn seit etwas mehr als einem Jahr Jörg Wilczek. Dieser neue Mitarbeiter in Kummers Laden ist hauptberuflich eigentlich Fotograf, aber vor allem «ein totaler Weinfreak», wie er selber sagt. Um Wein geht es denn auch in seinen Arbeiten als Fotograf: Zusammen mit dem Weinjournalisten Martin Kilchmann realisierte er Bücher wie «Ticino del Vino» und «Die Winzer Graubündens und ihre Weine».

Feine Weine aus dem Tessin und aus der Bündner Herrschaft finden sich denn auch im Sortiment. Aus dem Tessin etwa die Flaschen hochgelobter Produzenten wie Gialdi, Adriano Kaufmann, Werner Stucky, Tenuta Bally und Christian Zündel. Und die Weine der Terreni alla Maggia in Ascona; diesen Betrieb kennt der Chef selbst bestens aus eigener Anschauung – es ist einer von mehreren Weinbaubetrieben, bei denen Jakob Kummer gearbeitet und gelernt hatte, bevor er den eigenen Familienbetrieb übernahm. Aus Graubünden gibts Weine des jungen Shootingstars Jan Luzi, von Andrea Davaz und von Gian-Battista von Tscharner, aus dem Thurgau von Wolfer am Ottenberg in Weinfelden. Das Wallis vertreten unter anderen Jean-René Germanier und Simon Maye, das Waadtland Fonjallaz und Henri Cruchot. Und wenn schon Wein sozusagen vor der Haustüre wächst, nicht nur weiter oben am Zürichsee – vertreten etwa durch Lüthi, Stäfa –, sondern wirklich im Quartier, gehören diese Weine natürlich ebenfalls ins Sortiment: Riesbacher Riesling × Sylvaner, Kerner und Blauburgunder sowie Hottinger Blauburgunder, alle von Landolt.

SHORT FACTS JAKOB KUMMER

ADRESSE Jakob Kummer GmbH, Weinhandlung, Wildbachstrasse 10, 8008 Zürich
FON 044 383 75 55
INTERNET www.kummerwein.ch
ÖFFNUNGSZEITEN Dienstag bis Freitag 9 bis 12.30, 14 bis 18.30, Samstag 9 bis 16 Uhr
SORTIMENT Rund 300 Weine vor allem aus den europäischen Weinregionen, Spirituosen
GESCHÄFTSFÜHRER Jakob Kummer
ANZAHL MITARBEITER 4

Ein Mischsatz aus Manto negro, Cabernet Sauvignon und Syrah: der Verán von Biniagual aus Mallorca.

Bestseller bis 30 Franken

2008 VERÁN
Bodega Biniagual,
Binissalem, Mallorca
50 % Manto negro,
30 % Cabernet Sauvignon,
20 % Syrah
Fr. 27.80
Dunkels Kirschrot. Intensives Bouquet mit reifen Früchten, ein Hauch Vanille. Am Gaumen würzig, markante Tannine.
16/20 trinken –2018

Bestseller bis 40 Franken

2007 I TRE BORRI, CHIANTI RISERVA
Corzano e Paterno,
San Casciano in Val di Pesa,
Toskana
100 % Sangiovese
Fr. 34.90
Leuchendes Rubinrot. In der Nase vielschichtig mit intensiven Beerennoten. Am Gaumen dicht und weich, Kirschen und Cassis, langer Abgang.
18/20 trinken –2017

Bestseller über 40 Franken

2010 PINOT NOIR VOM PFAFFEN/CALANDER
Weingut Sprecher von Berneck, Jan Domenic Luzi,
Jenins
100 % Pinot noir
Fr. 40.40
Sattes Rubinrot. Komplexes Bouquet mit schwarzen Beeren und roten Früchten. Am Gaumen elegant, würzig, samtig, harmonisch.
17/20 trinken –2024

Kummer ist indes nicht ein Spezialist für eine bestimmte Region, sondern bietet sozusagen ein Allround-Sortiment an, das für praktisch alle Bedürfnisse passende Tropfen enthält. Ausser vielleicht für Etikettentrinker, die sich nur mit den allerteuersten Abfüllungen anfreunden können – Weine zu Preisen im dreistelligen Bereich zählen auf Kummers Liste zu den Ausnahmen. Oder, wie es Jakob Kummer umreisst: «Wie führen hervorragende Alltagsweine, und weil jede Woche einen Sonntag hat, auch ausgesuchte Spitzenweine.»

Schwergewichtig vertreten sind vor allem die wichtigsten europäischen Weinregionen. Bei den Italienern etwa mit den Produkten von Mauro Veglio und von Bruno Giacosa aus dem Piemont, aus der Toskana von Capanna aus Montalcino und von Fontodi sowie vom Bündner Auswanderer Johannes Davaz (Azienda Agricola Poggio al Sole) aus dem Chianti, von Hofstätter in Südtirol und San Leonardo im Trentino, von Arduini und Dal Forno aus dem Valpolicella, von Lungarotti aus Umbrien und von Santadi aus Sardinien. Aus Spanien sind knapp ein Dutzend Regionen vertreten, darunter etwa Mallorca (An Negra, Biniagual), Castilla La Mancha (Marqués de Griñon) und Murcia (Casa de las Especias), aber auch Rioja (Altos R, Coto de Imaz) und Ribera del Duero (Bodegas Pingón). Ausgewählte Weine aus dem Bordelais, aus dem Burgund und aus dem Rhonetal gehören ebenso zum Allround-Sortiment; ergänzt werden diese französischen Standards durch einige schöne Weine aus dem Südwesten Frankreichs, etwa von der Mas du Soleilla in Narbonne (Languedoc-Roussillon) und von Alain Brumont (Madiran, Côtes de Gascogne). Auf Kummers Europakarte stehen zudem auch Portugal (Niepoort, Zambujeiro), Österreich (Weisse von Knoll in der Wachau, Rote von Artner in Carnuntum und Heinrich in Gols im Burgenland) sowie Deutschland (Rieslinge vom Weingut von Winning in der Pfalz, Spätburgunder von Martin Wassmer aus dem badischen Bad Krozingen). Aus der übrigen Weinwelt kommen nur ganz wenige Positionen auf Kummers Liste: aus Argentinien Weine von Dieter Meier, aus Chile von Concha y Toro sowie einzelne Abfüllungen aus Südafrika, den USA, Australien und aus dem Libanon.

Das Angebot der Weinhandlung Jakob Kummer soll nicht uferlos wachsen, sondern überschaubar bleiben. Rund 400 verschiedene Weine sind im Sortiment. Es werden zwar auch immer wieder neue Weine aufgenommen, dafür werden aber andere aus dem Sortiment gestrichen. Wichtigstes Kriterium für die Aufnahme eines Weins ist, neben der Qualität und einem möglichst guten Preis-Genuss-Verhältnis, «dass ein engagierter Produzent dahintersteht». Jakob Kummers Mitarbeiter Jörg Wilczek, als Fotograf ein Augenmensch, achtet dazu auch auf das Aussehen der Flasche: «Ein Wein mit einer besonders schönen oder aussergewöhnlichen Etikette zieht mehr Aufmerksamkeit auf sich.» Es sei erfreulich, dass die Winzer in Sachen Marketing dazulernen und auch auf solche Sachen achten würden. Nicht, dass sich nun bei Kummer aber extravagante Etikette an Etikette reihen würde: «Zuallererst», betont der Inhaber, «muss die Qualität des Weines stimmen.» ○

Der Spitzen-Pinot von Jan Domenic Luzi: gereift in einmal gebrauchten Barriques der Gantenbeins.

Ein reinsortiger Sangiovese, 14 Monate in zu 40 % neuen Barriques ausgebaut: der Chianti Riserva I Tre Borri von Corzano e Paterno.