



1. MAI OFFENE WEINKELLER WINTERTHUR UND REGION

Besuch beim Weinproduzenten – Tag der offenen Weinkeller

Vom 29. April bis 1. Mai jeweils ab 11 Uhr stehen wieder (fast) alle Türen der Deutschschweizer Weinkeller offen. In Winterthur und der Region öffnen folgende Weinkellereien ab 11 Uhr ihre Tore für Besucher: (www.offeneweinkeller.ch)

Alten

– Weindegustation, Rebrundgang, Kinderattraktionen, Schwyzerörgeli (So), Eulach-Musikanten (Mo), Meier Weinbau, Im Winkel 10. (So/Mo)

Andelfingen

– Weindegustation, Rebrundgang, Kinderattraktionen, Festwirtschaft (bei schlechtem Wetter Landstrasse 29), Annemarie & Andres Wegmann, Isenbergstrasse. (Mo)

Benken

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Festwirtschaft, 25 Jahre Benkemer Strohwy, Musikalische Unterhaltung (Sa), Weingut Strasser, Oberdorfstrasse 10. (Sa/Mo)

Berg am Irchel

– Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Baur, Dorfstrasse 1. (Mo)
– Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Alfred & Verena Schneider, Sandgasse 5. (Mo)

Dättlikon

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut zum Berghof, Berghofstrasse 3. (Sa/Mo)
– Weindegustation, Keller-

besichtigung, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Steiner, Oberdorf 8. (So/Mo)

Dinhard

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Verpflegungsmöglichkeit. Bachmann Mosterei & Weinbau, Seuzacherstrasse 100. (Mo)
– Weindegustation, Kinderattraktion, Verpflegungsmöglichkeit. Familie Hohl. (Mo)

Flaach

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Kilchsperger, Worrenberg 1.

Freienstein

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Kutschenfahrt, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Gehring, Im Geissstig 4. (Mo)
– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Kinderattraktion, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Schwarz.

Guntalingen

– Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Reutimann-Weine, Girsbergstrasse 5. (Mo)

Henggart

– Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Schwyzerörgeli (So), Kaiser Wingert, Weine & Edelbrände. (So/Mo)
– Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Wolfwinger-

tenhof, Wolfwingerstrasse 4. (Mo)

Ittingen/Warth

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Rebrundgang, Verpflegungsmöglichkeit.

Kartause.

Kleinandelfingen

– Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Team Grab, Schiterberg. (Mo)

Neftenbach

– Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Gütts Buerhof, Hinterhubstr. (So/Mo)
– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Kutschenfahrt, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Nadine Saxer. (Mo)
– Weindegustation. Verein Steig 1707, Steig 2. (Mo)
– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut zum Frohhof, Zürichstrasse 4. (Mo)

Oberstammheim

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Verpflegungsmöglichkeit. Glesti Weinbau, Oelenberg 481.

Ossingen

– Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Husemerhof, Hausen 12. (Mo)

Rafz

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Kutschenfahrt (Mo), Verpflegungsmöglichkeit. Baur-Weine, Hegi 26.

– Weindegustation, Kutschenfahrt (Mo), Verpflegungsmöglichkeit. Familie Graf, Müli-Wy.

– Weindegustation, Kellerbesichtigung, Kutschenfahrt, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Neukom, Hegi 13.

Rudolfingen

– Weindegustation, Kellerbe-



sichtigung, Rebrundgang, Verpflegungsmöglichkeit. Weinbau zur Trotte. Im Hübli. (Sa/Mo)

Teufen

- Weindegustation, Kellerbesichtigung, Rebrundgang, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Lienhard & Vögeli. (So/Mo)
- Weindegustation, Kellerbesichtigung, Kutschenfahrt, Verpflegungsmöglichkeit. Hamacht Weine. Schlossgasse. (Mo)
- Weindegustation, Kellerbesichtigung, Kutschenfahrt, Verpflegungsmöglichkeit. Weingut Schloss. (Mo)

Trüllikon

- Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Weinbau Nadine & Stefan Leu. Widmergasse 9. (Mo)

Truttikon

- Weindegustation, Keller-

besichtigung, Rebrundgang. Zu Gast: Stefan Tabacznik (Ex-Fernsehmoderator). Weingut Familie Zahner. (Sa/Mo)

Uhwiesen

- Weindegustation, Kellerbesichtigung, Rebrundgang, Kinderattraktion, Verpflegungsmöglichkeit. Winzerkeller Strasser. Dorfstrasse 75.

Unterstammheim

- Weindegustation, Kellerbesichtigung, Verpflegungsmöglichkeit. Frei Weine. Oberdorf 5b.

Waltalingen

- Weindegustation, Kellerbesichtigung, Verpflegungsmöglichkeit. Keller Weinbau. Hauptstrasse 2.

Wiesendangen

- Weindegustation, Kellerbesichtigung, Rösslireiten für

Kinder. Kindhauser - Berghof. (Mo)

Wil

- Weindegustation, Rebrundgang, Kutschenfahrt, Kinderattraktion, Verpflegungsmöglichkeit. Weingemeinschaft Rafzerfeld. Kirchweg 4. (So/Mo)

Wildensbuch

- Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Winzergenossenschaft. Dorfstrasse. (So)

Winterthur

- Weindegustation, Verpflegungsmöglichkeit. Volg-Weinkellerei Goldenberg. Süsenbergstrasse 11. (Mo)
- Weindegustation, Kellerbesichtigung, Kinderattraktion, Verpflegungsmöglichkeit, Tret-Traktörli-Parcours. Strickhof, Weinbergstrasse 150. (Mo)

Spiez 27. April 2017

154066

Alpine Weinkultur-Tage

Geschichten, Führungen, Degustationen, Vorträge und eine spannende Rundfahrt – der Rebbau, das Schloss und das Heimat- und Rebbaumuseum laden zum kulturellen und geniesserischen Sein ein.

von Patrick Schmed



Am Wochenende der offenen Weinkeller kann der Spiezer Weinkeller besichtigt und sein Wein gekostet werden.
Foto: zvg

Werbung



Kaufen Sie
regionale
Spezialitäten.

Auch am
Aktienmarkt.

RAIFFEISEN

Der regionale
Aktienbasket

Investieren Sie in
erfolgreiche
Unternehmen der Region
Mittelland und Oberwallis.

Jetzt informieren



Online-Ausgabe

Der Brienzner
3800 Interlaken
033/ 826 01 01
www.der-brienzner.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65161663
Ausschnitt Seite: 3/4



10 x
CHF 1'000.-
gewinnen!

Es gibt nicht viele Orte, wo die Verbindung von Wein und Kultur besser sichtbar wird als in Spiez. Die Trauben des Rebbergs werden noch heute im Schlosskeller gekeltert. Auf einer fachkundigen Führung und vom «Gschichtewyb



» Eva Frei erfahren die Besuchenden Hintergründe aus der Geschichte und Gegenwart. Natürlich kann man den Wein auch kosten, bei musikalischer und kulinarischer Begleitung mit Alp- und Bergkäse, Trockenfleisch aus der Region und Riesling Sylvaner Suppe.

Das Heimat- und Rebbaumuseum eröffnet am Samstag die Sonderausstellung «Vereint im Verein» und am Sonntagnachmittag brennt Rudolf Stähli in seiner mobilen Brennerei im Museumsgarten Wein zu Weinbrand. Am Samstag und Sonntag referiert Vinzenz Bartlome über «Wein im alten Bern», dazu wird im Schloss die Installation «Wein im Überfluss» ausgestellt. An allen drei Tagen fährt das Spiezer Zügli die Gäste durch Spiez und lässt auf der Sonderfahrt «Spiezer Bacchus fährt Zügli» viel Wissenswertes über den Weinbau in der Gemeinde Spiez erfahren.

Samstag, 29. April, Sonntag, 30. April, und Montag, 1. Mai (nur Rebbau und Schloss) jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr. Weitere Informationen unter www.alpineweinkultur.ch

Spiez 27. April 2017

154066

Alpine Weinkultur-Tage

Geschichten, Führungen, Degustationen, Vorträge und eine spannende Rundfahrt – der Rebbau, das Schloss und das Heimat- und Rebbaumuseum laden zum kulturellen und geniesserischen Sein ein.

von Patrick Schmed



Am Wochenende der offenen Weinkeller kann der Spiezer Weinkeller besichtigt und sein Wein gekostet werden.
Foto: zvg



Kaufen Sie
regionale
Spezialitäten.

Auch am
Aktienmarkt.

RAIFFEISEN

Der regionale
Aktienbasket

Investieren Sie in
erfolgreiche
Unternehmen der Region
Mittelland und Oberwallis.

Jetzt informieren



Online-Ausgabe

Der Oberhasler
3860 Meiringen BE
033/ 971 55 55
www.oberhasler.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65161659
Ausschnitt Seite: 3/4



10 x
CHF 1'000.-
gewinnen!

Es gibt nicht viele Orte, wo die Verbindung von Wein und Kultur besser sichtbar wird als in Spiez. Die Trauben des Rebbergs werden noch heute im Schlosskeller gekeltert. Auf einer fachkundigen Führung und vom « Gschichtewyb



» Eva Frei erfahren die Besuchenden Hintergründe aus der Geschichte und Gegenwart. Natürlich kann man den Wein auch kosten, bei musikalischer und kulinarischer Begleitung mit Alp - und Bergkäse, Trockenfleisch aus der Region und Riesling Sylvaner Suppe.

Das Heimat - und Rebbaumuseum eröffnet am Samstag die Sonderausstellung « Vereint im Verein » und am Sonntagnachmittag brennt Rudolf Stähli in seiner mobilen Brennerei im Museumsgarten Wein zu Weinbrand. Am Samstag und Sonntag referiert Vinzenz Bartlome über « Wein im alten Bern », dazu wird im Schloss die Installation « Wein im Überfluss » ausgestellt. An allen drei Tagen fährt das Spiezer Zügli die Gäste durch Spiez und lässt auf der Sonderfahrt « Spiezer Bacchus fährt Zügli » viel Wissenswertes über den Weinbau in der Gemeinde Spiez erfahren.

Samstag, 29. April, Sonntag, 30. April, und Montag, 1. Mai (nur Rebbau und Schloss) jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr. Weitere Informationen unter www.alpineweinkultur.ch

Spiez 27. April 2017

Alpine Weinkultur-Tage

Geschichten, Führungen, Degustationen, Vorträge und eine spannende Rundfahrt – der Rebbaubau, das Schloss und das Heimat- und Rebbaumuseum laden zum kulturellen und geniesserischen Sein ein.

von Patrick Schmed



Am Wochenende der offenen Weinkeller kann der Spiezer Weinkeller besichtigt und sein Wein gekostet werden.
Foto: zvg

Es gibt nicht viele Orte, wo die Verbindung von Wein und Kultur besser sichtbar wird als in Spiez. Die Trauben des Rebbergs werden noch heute im Schlosskeller gekeltert. Auf einer fachkundigen Führung und vom «Gschichtewyb» Eva Frei erfahren die Besuchenden Hintergründe aus der Geschichte und Gegenwart. Natürlich kann man den Wein auch kosten, bei musikalischer und kulinarischer Begleitung mit Alp- und Bergkäse, Trockenfleisch aus der Region und Riesling Sylvaner Suppe.

Das Heimat- und Rebbaumuseum eröffnet am Samstag die Sonderausstellung «Vereint im Verein» und am Sonntagnachmittag brennt Rudolf Stähli in seiner mobilen Brennerei im Museumsgarten Wein zu Weinbrand. Am Samstag und Sonntag referiert Vinzenz Bartolome über «Wein im alten Bern», dazu wird im Schloss die Installation «Wein im Überfluss» ausgestellt. An allen drei Tagen fährt das Spiezer Zügli die Gäste durch Spiez und lässt auf der Sonderfahrt «Spiezer Bacchus fährt Zügli» viel Wissenswertes über den Weinbau in der Gemeinde Spiez erfahren.

Samstag, 29. April, Sonntag, 30. April, und Montag, 1. Mai (nur Rebbaubau und Schloss) jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr. Weitere Informationen unter www.alpineweinkultur.ch



Weinkeller

Tag der offenen Flasche



Das Schmidheiny-Weingut Höcklistein in Rapperswil-Jona lädt zur grossen Degustation.

© Hans-Peter Siffert/weiweltfoto.ch

Tag der offenen Flasche

Am 1. Mai öffnen rund 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz ihre Keller und schenken ihre besten Weine aus.

27. April 2017



Autor: Martin Kilchmann

Weinkeller Schweiz Verkostung

In den Städten wird am 1. Mai mit einem farbenfrohen Umzug, mit Ansprachen, kämpferischen Parolen und ab und zu etwas Krawall der Tag der Arbeit gefeiert. Auf dem Land herrscht eine nicht weniger fröhliche Stimmung. Dort begehen die Winzer und ihre Anhänger das spezielle Datum mit dem «Tag der offenen Weinkeller» – zumindest in der deutschsprachigen Schweiz und seit Beginn des neuen Jahrtausends.



Der Tag der offenen Kellertüren lädt wie im Weingut Möhr-Niggli in Maienfeld zum Gespräch über den Weinbau ein.

© Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

Rund 230 Weinkeller aus zwölf Deutschschweizer Kantonen zwischen Jura und Alpen haben sich herausgeputzt. Dazu einige Betriebe im Fürstentum Liechtenstein und vom deutschen Bodenseeufer. Der Wein fließt in Strömen, und mannigfaltige regionaltypische kulinarische Köstlichkeiten stillen den aufkommenden Hunger.

Als die Meilener Winzerin Cécile Schwarzenbach 2001 den Anlass initiierte, inspiriert von ein paar Winterthurer Weinbauern, die zwei Jahre zuvor einen Versuchsballon gestartet hatten, hätte sie sich in ihren kühnsten Träumen nicht einen derart durchschlagenden Erfolg mit heute 10.000 bis 20.000 Besuchern erhofft. «Wir riefen zwanzig Betriebe am Zürichsee dazu auf, am 1. Mai ihre Kellertüre zu öffnen, und gingen mit gutem Beispiel voran.» Da schönes Wetter herrschte, richtete sie auch Tische am Seeufer ein. Tröpfchenweise seien die Besucher zunächst eingetroffen. «Doch allmählich füllte sich der Garten. Die Stimmung stieg, und es wurde ein richtig gutes Weinfest.» Den Kollegen war es ähnlich ergangen, und man beschloss weiterzumachen.



Cécile Schwarzenbach von der Reblaubé in Meilen war zu Beginn die treibende Kraft hinter den «Offenen Weinkellern».

© Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

Dank professionellem, marketinggeschultem Handling wuchs der Anlass in den kommenden Jahren kontinuierlich. 2003 schlossen sich Winzer aus dem gesamten Kanton Zürich an. 2007 folgten die Aargauer und Thurgauer, 2008 die Schaffhauser. 2009 reihten sich Basel-Stadt, 2010 Baselland, Luzern, Schwyz, Sankt Gallen, Appenzell Ausserrhodon und Graubünden ein. In den nächsten beiden Jahren meldeten sich die Berner vom Bieler- und Thunersee, 2013 die Solothurner, 2014 die Liechtensteiner, 2015 die Obwaldner.



Sogar in den Rebbergen wird degustiert wie hier im Schiterberg in Andelfingen.

© Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

2016 schliesslich gesellten sich als Gäste gar deutsche Weingüter aus der Bodenseeregion dazu, was da und dort für etwas Unmut sorgte. Bezeichnenderweise sei die Kritik nicht von den Schweizer Anrainern des Bodensees gekommen. Diese hätten verstanden, dass Wein etwas «Grenzüberschreitendes und Verbindendes» sei, sagt Andreas Keller, der mit seiner Firma Swiss Wine Connection seit 2006 in guter Zusammenarbeit mit dem Branchenverband Deutschschweizer Wein für die Organisation des Grossanlasses verantwortlich ist.



Das Weingut zum Sternen in Würenlingen öffnet am 1. Mai auch die Kellertüren.

© Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

Andreas Keller träumt gar noch weiter. «Grossartig wäre, wenn der 1. Mai in Zukunft zu einem Anlass des ganzen Weinlandes Schweiz würde, quer über alle Kantons-, Sprach- und sonstigen Grenzen und Röschtigräben hinweg.» Ein geeintes Auftreten des Schweizer Weins ist kein schlechtes Rezept in rauen Zeiten der Globalisierung.

Es waren einmal zwei Mäuse

Jedes Jahr wird der Tag der offenen Weinkeller von kleinen, frechen Tieren begleitet. Sie stammen aus der Feder des Winterthurer Künstlers Peter Gut.



Künstler Peter Gut.

Foto beige stellt

Seit 2009 begleiten die wundersamen Plakate des Zeichners, Malers und Karikaturisten Peter Gut – bekannt aus «NZZ», «NZZ Folio», «Bilanz» und «Die Zeit» – die «Tage der offenen Weinkeller». Sie sorgen für Aufsehen und Bewunderung und werden von den Besuchern auch rege gekauft.

Sein erstes Motiv der zwei degustierenden Mäuse wurde zwar von den Winzern nicht auf Anhieb goutiert. Mäuse würden Ekel auslösen und in einem saubereren Weinkeller seien sie kaum anzutreffen, wurde genörgelt. Spätestens aber im darauffolgenden Jahr, als sie flink vor einer sanftmütigen Katze davonsprangen, legten sich die Wogen, und als sich dann Jahr für Jahr die Menagerie vergrösserte, begann sich eine richtige Fangemeinde zu bilden.



Illustration von Peter Gut

Slideshow ansehen

So erzählen Peter Guts Kellertiere mittlerweile eine fortlaufende, fabelartige Geschichte, die zum scharfsinnigen Interpretieren einlädt. Vor der müdtrunkenen Katze tanzt ein Zirkushündchen; Krähe und Fuchs mischen sich ins bacchantische Spiel; ein Dachs taucht auf und führt die fidele Truppe in die Krokodilbar, wo Krähe und Mäuse zum Tanz aufspielen und sich Hund und Katze verliebt zuprosten. Auf dem letzten, aktuellen Plakat sind ausländische Besucher eingetroffen und testen wohlwollend, mit geübten Nasen und Kennerblick, die Deutschschweizer Weine. Gross ist schon die Spannung, wie und mit welchen Protagonisten Peter Gut die Geschichte nächstes Jahr weiterspinnen wird.

www.offeneweinkeller.ch

Aus dem Falstaff Magazin Nr. 03/2017

Spiez 27. April 2017

154066

Alpine Weinkultur-Tage

Geschichten, Führungen, Degustationen, Vorträge und eine spannende Rundfahrt – der Rebbau, das Schloss und das Heimat- und Rebbaumuseum laden zum kulturellen und geniesserischen Sein ein.

von Patrick Schmed



Am Wochenende der offenen Weinkeller kann der Spiezer Weinkeller besichtigt und sein Wein gekostet werden.
Foto: zvg

Es gibt nicht viele Orte, wo die Verbindung von Wein und Kultur besser sichtbar wird als in Spiez. Die Trauben des Rebbergs werden noch heute im Schlosskeller gekeltert. Auf einer fachkundigen Führung und vom «Gschichtewyb» Eva Frei erfahren die Besuchenden Hintergründe aus der Geschichte und Gegenwart. Natürlich kann man den Wein auch kosten, bei musikalischer und kulinarischer Begleitung mit Alp- und Bergkäse, Trockenfleisch aus der Region und Riesling Sylvaner Suppe.

Das Heimat- und Rebbaumuseum eröffnet am Samstag die Sonderausstellung «Vereint im Verein» und am Sonntagnachmittag brennt Rudolf Stähli in seiner mobilen Brennerei im Museumsgarten Wein zu Weinbrand. Am Samstag und Sonntag referiert Vinzenz Bartlome über «Wein im alten Bern», dazu wird im Schloss die Installation «Wein im Überfluss» ausgestellt. An allen drei Tagen fährt das Spiezer Zügli die Gäste durch Spiez und lässt auf der Sonderfahrt «Spiezer Bacchus fährt Zügli» viel Wissenswertes über den Weinbau in der Gemeinde Spiez erfahren.

Jungfrau Zeitung

Online-Ausgabe

Jungfrau Zeitung
3800 Interlaken
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Page Visits: 413'029



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65161660
Ausschnitt Seite: 2/2

Samstag, 29. April, Sonntag, 30. April, und Montag, 1. Mai (nur Rebbau und Schloss) jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr. Weitere Informationen unter www.alpineweinkultur.ch



Limmatwelle
5600 Lenzburg
058/ 200 58 20
www.limmatwelle.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'700
Erscheinungsweise: 50x jährlich



Seite: 9
Fläche: 12'946 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65150239
Ausschnitt Seite: 1/1

MARKTNOTIZEN



Christian Voser (I.) von Besserstein AG nimmt in Düsseldorf den grossen Preis Mundus Vini entgegen.

Grosser Erfolg für zwei einheimische Weine

Der grosse internationale Weinpreis MUNDUS VINI ist eine der grössten amtlich anerkannten internationalen Weinwettbewerbe mit über 10000 eingereichten Weinen im Jahr. In der Frühjahrsdegustation 2017 konnte die internationale Jury, die aus 44 verschiedenen Ländern angereist war, über 6000 Weine degustieren und bewerten.

Der 2014 Bicker Pinot Noir Réserve du Patron wurde mit dem Golddiplom ausgezeichnet und war Best of Show Switzerland der beste Rotwein aus der Schweiz. Der 2014 Pinot Gris Cru Stella Ma-

ris erreichte ebenfalls ein Spitzenresultat und Golddiplom. Am Tag der offenen Weinkeller vom 29. April und 1. Mai können Sie diese Weine nebst rund 20 Aargauer Weinen alle unverbindlich degustieren.

Besserstein Weinkeller
Christian Voser
Dorfstrasse 40
5432 Neuenhof
www.besserstein-wein.ch

Die unter der Rubrik «MARKTNOTIZEN» publizierten Texte stehen ausserhalb der redaktionellen Verantwortung. Meldungen von KMU sind buchbar unter brigitte.gaehwiler@azmedien.ch, Tel. 079 798 17 86.



DEGUSTATION DES ADETSWILER WEINS

BÄRETSWIL Am 1. Mai öffnen mehrere hundert Winzer aus der Deutschschweiz ihre Weinkeller für Degustationen. Am Tag der offenen Weinkeller beteiligt sich auch die Familie Schwarz aus Adetswil, die ihren Adetswiler Bio-Wein mit dem Namen Excelaris von 14 bis 18 Uhr zum Kredenzen aufischt. Dies an der Hinterdorfstrasse 9 in Adetswil. **REG**



Schöner Frost-Frust: Kathrin und Claudia Hartmann erschöpft – aber auch etwa erleichtert, weil es schlimmer hätte kommen können.

Zwischen Wein-Lust und Frost-Frust

ck-Weine Schinznach-Dorf: Ausgezeichnetes
an den Tagen der offenen Weinkeller (29. / 30. April + 1. Mai)

(A. R.) - «Zunächst einmal haben wir grosse Freude an unseren Weinen – und daran, dass sie nicht nur uns, sondern auch den Juroren gefallen», schmunzelt Kathrin Hartmann angesichts der zahlreichen erzielten Prämierungen.

Vergangene Woche jedoch mischte sich unter die Wein-Lust auch grosser Frost-Frust. «Letzlich sind wir aber mit einem blauen Auge davongekommen», bilanziert Claudio Hartmann – und bezieht die Ausfälle «über den ganzen Betrieb gesehen mit 20 bis 30 Prozent».

Kerzen nützten, Vlies-Abdeckungen nicht
In der Lage «Häldeli» – dort, wo man letztes Jahr die grössten Frostschäden erlit-

ten hatte – rückten Claudio und Kathrin Hartmann der Kälte mit über 100 Kerzen zu Leibe (siehe Bild vom Donnerstagmorgen). «Das hat echt etwas gebracht, wir konnten die Temperatur um rund drei Grad auf minus 0,5 Grad erhöhen», sagt Kathrin Hartmann. Was überhaupt nicht funktioniert habe, sei die Vlies-Abdeckung der arg in Mitleidenschaft gezogenen Jungreben.

«Klein, aber fein»...

...gelte für den Jahrgang 16, so Hartmanns unisono – insbesondere eben auch für den «Häldeli», den die Vinum-Jury zu den Top Ten der Aargauer Weissweine zählt.

Zur Degustation (und zum Verkauf) bereit stehen an den Tagen der offenen Weinkeller gleich fünf edle Tropfen, welche seit letztem Jahr die begehrte Auszeichnung «Best of Swiss Wine» zielt: Die weisse Cuvée aus Solaris, Blanc de Noir und Riesling, die beiden Schaumweine Brut und Muscat, die Blauburgunder Spätlese sowie den Sforzato, einen aus Cabernet Jura-Trauben im Amarone-Verfahren gekelterten Rotwein mit samtener Restsüsse.

Apropos Cabernet Jura: Ein Drittel der ck-Reben sind mit pilzresistenten Rebsorten bestockt – und die konventionellen werden ebenfalls nach biologischen Richtlinien gepflegt. Auch dazu gibts, flankiert von würziger Weinsuppe und feinen Winzerplättli, mehr Infos:

Talbachweg 2, Schinznach-Dorf, «Tage der offenen Weinkeller»,
Sa, So + Mo 19. / 30. April + 1. Mai, jeweils von 11 - 17 Uhr
Tel. 056 443 36 56; www.ckweine.ch



Weinkeller sind wieder offen

Auch in diesem Jahr ermöglichen Winzer aus dem Sarganserland der Bevölkerung einen Einblick in ihre Weinkeller. Anlässlich der «Offenen Weinkeller» können auch die neuen Weine degustiert und Interessantes darüber erfahren werden.

Sarganserland.– Rund 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller ein. «Offene Weinkeller», wie dieser Anlass auch bei seiner 19. Austragung genannt wird, sind auch in diesem Jahr während der nächsten Tage im Sarganserland anzutreffen: in Walenstadt bei Casanova Weinpur von Marco Casanova, in Mels der Rathauskeller von Toni Bardellini, in Heiligkreuz das Weingut Steinersteeg von Christian Müller sowie in Sargans das von Anita und Stefan Hörner geführte Weingut Gonzen.

Mit einer Handvoll gestartet

Wer hätte Anfang Mai 1999, als eine Handvoll Winterthurer Winzer erst-

mals zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller geladen haben, schon gedacht, dass 18 Jahre später fast 230 Winzer nicht nur aus der ganzen Deutschschweiz, sondern auch aus der zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee und mit der Vier-Länder-Weinregion Bodensee sogar aus dem grenznahen Ausland an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein teilnehmen würden?

«Jedenfalls kann die Deutschschweiz stolz sein, dass sie mehr schafft als alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz», schreibt der Verband in einer Medienmitteilung. Denn während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der «Offenen Weinkeller» ringe, sei der Deutsch-

schweiz bereits der internationale Durchbruch gelungen.

Den 2016er degustieren

Der Anlass «Offene Weinkeller» im Sarganserland findet an diesem Wochenende statt. An diesen Tagen öffnen vier regionale Winzer ihre Kellertüren und präsentieren die ersten Weine des Jahrganges 2016, die in den letzten Wochen in die Flaschen gefüllt wurden, aber auch Weine der Jahrgänge 2015 und älter. (örn/pd)

Offene Weinkeller im Sarganserland (jeweils ab 11 Uhr): Casanova Weinpur, Walenstadt (30. April und 1. Mai, Rathauskeller, Mels (29. April); Weingut Steinersteeg, Heiligkreuz und Weingut Gonzen, Sargans (29. April und 1. Mai).



Zum Degustieren bereit: Die 2016er-Weine sind in den letzten Tagen abgefüllt und für den Verkauf bereitgestellt worden.

Bild Andreas Hörner



ERÖFFNUNG

Ein Weinkeller wie aus dem Märchen

Das Winzerehepaar Christoph und Claudia Stoll in Osterfingen präsentiert neu einen Barriquekeller mit ganz besonderer Atmosphäre.

Der Abstieg führt weg aus der Wärme des Kulturcafés Sabato hinunter in eine Tiefe, in der die Temperaturen immer gleich kühl bleiben. Zur schlichten Verspieltheit des Erdgeschosses bilden die urigen Kellerräumlichkeiten der früheren Mühle einen faszinierenden Kontrast.

Kluges Konzept bringt Stimmung

Aus dem Jahr 1781 stammt das Gewölbe aus roh behauenen Stein, das Christoph und Claudia Stoll den vergangenen Winter über restaurierten. Über 120 Stunden Eigenleistung haben sie ins unterirdische Bijou gesteckt, das nun für Interessierte zugänglich ist, sei es für Cafékunden oder im Rahmen von Führungen.

«Wir haben bereits das Wohnhaus zum grössten Teil selbst renoviert und auch hier so viel wie möglich selber umgesetzt», erklärt Christoph Stoll, der die Mühle mit seiner Familie in dritter Generation bewohnt. Mauerteile mussten wieder aufgerichtet und der Boden frisch verlegt werden – nach dessen Trockenlegung, denn der Keller liegt unter dem Grundwasserspiegel. Die Leitungen für Strom, Wasser und Heizung haben Stolls mit Beratung von lokalen Handwerkern in den Boden verlegt. Die punktuell ausgerichteten Spots sind atmosphärisch wirkungsvoll. Sie bleiben jedoch diskret im Hintergrund, während Kerzen den Raum nicht nur fürs Auge, sondern

auch für die Seele erhellen. Für den Abstieg in die archaisch-romantische Unterwelt hat auch eine neue Treppe erstellt werden müssen. So ist das Gewölbe direkt von den Räumlichkeiten des Cafés aus erreichbar.

Hier reift vor allem Bio-Cabernet

Ein Dutzend Reifefässer à 500 Liter und mehrere Barriquefässer à 225 Liter nehmen den Wein auf, der dann zu den verschiedenen Mülhweinspezialitäten heranreift. Der Zugang zu Verarbeitungsbereich und Weinkellerei erfolgt über einen ehemaligen Luftschacht des Kellers.

Genussregion stand Pate

Die Restauration möglich gemacht hat das Projekt Prewo (s. Kästchen), das heute vom Verein Genussregion Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen umgesetzt wird. Lisa Landert, Ge-

schäftsführerin des Vereins, ist glücklich über das Resultat. «Die Genussregion gewinnt mit dem erlebbaren Barriquekeller von Christoph und Claudia Stoll eine weitere Perle in ihrem Angebot, die den Gästen ein Erlebnis bietet und zum Verweilen, Konsumieren und schlussendlich auch zum Wiederkehren einlädt», freut sie sich. «Denn das Hauptziel des Projekts Prewo und damit der Genussregion ist es, durch verstärkte Zusammenarbeit der Region ein attraktives und gesamtheitliches Angebot zu schaffen, das die Wertschöpfung der Betriebe steigert.»

Tage der offenen Weinkellereien

Der Barriquekeller kann auch im Rahmen der Tage der offenen Weinkellereien vom 29. April bis 1. Mai besichtigt werden (s. schwarzes Brett). *sbw*



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Den Barriquekeller ihres Biobetriebs haben Christoph und Claudia Stoll mit Unterstützung der Genussregion realisieren können.



INFO

Regionale Wertschöpfung fördern

Die Arbeiten für das Prewo, das Projekt zur regionalen Entwicklung Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen, wurden 2008 aufgenommen, um die Wertschöpfung vermehrt im Einzugsgebiet zu konzentrieren, dies insbesondere im Weinbau. Seit 2014 führt der Verein den Namen Genussregion Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen. Prewo-Projekte erhalten von Bund und Kanton einen finan-

ziellen Zuschuss, den Rest der Kosten trägt der Betrieb selbst.

Umgesetzt wurden bis heute neben der Restaurierung der Bergtrotte Osterfingen verschiedene bauliche Massnahmen in Kellereien zur Attraktivierung von Führungen und Degustationen, so auch der Barriquekeller von Christoph und Claudia Stoll. Weitere Einzelprojekte sind in Umsetzung. *sbw*



TAG DER OFFENEN WEINKELLER

REGION: Zum 19. Mal stehen sie von Samstag, 29. April, bis Montag, 1. Mai, auf dem Programm – die Offenen Weinkeller. Rund 230 Winzerinnen und Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden zum Besuch ihrer Weinkeller ein. Darunter auch viele aus der Region Winterthur und dem Zürcher Weinland, denn die regionalen Weine haben in jüngster Vergangenheit von sich reden gemacht. Die einst regionale Veranstaltung ist mittlerweile zu einem eigentlichen Grossanlass des Deutschschweizer Weins geworden. Für Weinliebhaber, denen der Überblick fehlt was eigentlich vor der eigenen Haustüre wächst, eine gute Gelegenheit, den Weinhorizont zu erweitern.

2016: GUTES ENDE IN EINEM SCHWIERIGEN JAHR

Das Rebjahr 2016 wurde zu einer eigentlichen Zitterpartie. Es beschwerte unseren Winzerinnen und Winzern ein ungleich schwierigeres und anstrengenderes Jahr als 2015, wo man sich fast zurücklehnen konnte. Es wurde zusätzlicher Arbeitsaufwand gefordert. Für unsere Schweizer Produzen-

ten bedeutete der Frühling (schlimmer Spätfrost Ende April) und der nasse Frühsommer 2016 eine grosse Herausforderung. Zuletzt aber herrschte dennoch echte Freude über die Qualität dank eines sonnigen Herbsts, auch wenn die Mengen doch stark variierten in den Regionen.

Rebbaukommissär Andreas Wirth war zufrieden mit dem Zürcher Weinjahr: «Die Qualität des Jahrgangs 2016 darf als durchwegs gut bezeichnet werden. Der Blauburgunder schloss ab mit einem mittleren Mostgewicht (AOC) von 91,3 °Oe, der Ertrag lag bei 552 g/m². Der Riesling-Silvaner erreichte 724 g/m² und 76,6 °Oe (AOC). Besonders Freude machte der Räuschling: 748 g/m² mit 78,2 °Oe (AOC) sind auch im Vergleich mit anderen Jahren sehr gute Werte. Die Qualitäten liegen im oberen Mittelfeld der hervorragenden letzten Dekade». **HPM.**

TEILNEHMER AUS DER REGION

Neftenbach: Gütts Buurehof, Weingut Nadine Saxer, Verein Steig 1707, Weingut zum Frohhof Hans Ueli und Maya Sprenger

Wiesendangen: Kindhauser Berghof

Winterthur: VOLG Weinkellerei Goldenberg, Strickhof Wülflingen

WWW.OFFENEWEINKELLER.CH

Thurgauer Zeitung

Thurgauer Zeitung
8501 Frauenfeld
052/ 728 32 32
www.thurgauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'000
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 19
Fläche: 5'156 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65119813
Ausschnitt Seite: 1/1

Ausflugsziel Weinkeller

Degustation Am 1.-Mai-Wochenende öffnen 23 Winzer ihre Keller und offerieren ihre Weine zur Degustation. Der sonnige Spätsommer und der mehrheitlich trockene Herbst haben die Trauben optimal reifen lassen, heisst es in einer Mitteilung. Die Winzer freuen sich über ein überraschend gutes Weinjahr. Dieses sei anspruchsvoll gewesen – mit Frost im April und grossflächigen Hagelschäden im Sommer. Winzer folgender Ortschaften öffnen ihre Weinkeller: Buch bei Frauenfeld, Diessenhofen, Ermatingen, Götighofen, Herdern, Hüttwilen, Ottoberg, Salenstein, Schlattingen, Uesslingen, Warth und Weinfelden. Öffnungszeiten und weitere Details sind zu finden unter www.thurgauweine.ch. (red)

26.04.2017

Polarluft macht Winzerträume zunichte



Zuerst erfroren, dann verschneit: Ein Blick in die Kluser Reben ergab gestern ein trauriges Bild. Foto: Edmondo Savoldelli

Der Frühlingsfrost in der Nacht auf den 20. April bedeutet für die Traubenernte 2017 praktisch einen Totalausfall. Auch Stein- und Kernobst sind massiv betroffen. Ein Augenschein in der Aescher Klus.

Thomas Brunnschweiler

Monika Fanti, die 2,5 Hektaren Rebland bewirtschaftet und jährlich zwischen 12000 bis 16000 Liter Wein produziert, kann ihre Erschütterung am Montag nicht verbergen. «Der Frost bedeutet den Totalausfall des Jahrgangs 2017», sagt sie, «und die Folgeschäden bei den neuen Rebstöcken sind noch nicht absehbar.» Richtig werde sie den Ausfall erst 2019 zu spüren beginnen, da bis dahin noch der 15er und 16er Jahrgang verkauft werden könne. «Der Keller ist gefüllt, entscheidend wird sein, wie die Ernte 2018 wird.» Trotz der Frostschäden müssen aber die Reben gepflegt werden. «Das erfordert Sorgfalt und viel Fachwissen», so Monika Fanti. Auch Ulrich Bänninger vom Weingut Tschäpperli trifft das Ereignis hart. «Wir waren fürs Heizen nicht eingerichtet», erklärt er, «um 3 Uhr nachts herrschten -2 Grad Celsius, um 6.30 Uhr bereits -3,9 Grad. Ich hoffte noch auf Bewölkung, aber um 12 Uhr mittags war der Totalschaden sichtbar.» Bänninger, der auch Rebchef in der Klus und kantonaler Berater für Rebbau ist, sieht den Kälteeinbruch in einem grösseren Zusammenhang. «Bei einer 10-Jahreskalkulation wird ein Jahr mit Totalausfall miteinberechnet. Seit dem Hageljahr 1988 blieben wir weitgehend verschont.»

Letzte Woche hat es die ganze Schweiz hart getroffen. «Von der Bündner Herrschaft bis zum Bielersee beträgt der Ernteausfall 80 bis 100 Prozent.» Auch das Wallis sei massiv betroffen; einzig das Genferseegebiet und das Tessin seien von solch tiefen Temperaturen verschont geblieben. Nur schon das Birseck stelle mit rund 30 Hektaren einen



Drittel der Rebbaufäche Basellands; dies entspreche einem Weinwert von über 2 Millionen Franken.

Folgen der Klimaerwärmung

Dass die Vegetation um drei Wochen voraus war, erwies sich als tückisch, denn die meisten Triebe, die das sogenannte Wollstadium schon überschritten hatten, erfroren. Ob es noch Nebenaugen und schlafende Augen gibt, die noch austreiben, wird sich erst in zwei bis drei Wochen zeigen. Selbst eine kleine Resternte kann den Jahrgang 2017 nicht retten. Auch für Michael Huber vom Quergut in Arlesheim war die denkwürdige Nacht auf den 20. April ein Schock. «Es ist schon eine Katastrophe», sagt er, «aber für mich dauerte das Gefühl nur ein paar Stunden an, weil ich sowieso nichts hätte machen können.» Gegen Polarluft und Bise würden auch Heizkerzen wenig bis nichts helfen, erklärt er. Sowohl Monika Fanti als auch Ulrich Bänninger und Michael Huber sind überzeugt, dass die Klimaveränderung den Winzern noch mächtig zu schaffen machen wird. Ein weiterer Stressfaktor für die Reben sei derzeit die Trockenheit.

Zuversicht trotz allem

Die Winzer betonen, dass es wichtig sei, das negative Ereignis nicht überzubewerten. Die Keller sind mit zwei guten Jahrgängen noch gefüllt und die Produzenten tun alles, die Kunden mit Wein zu versorgen und gut zu informieren. «Die Kundschaft kann uns jetzt am besten helfen, wenn sie uns treu bleibt», sagt Monika Fanti. Am nächsten Wochenende findet der Tag der offenen Weinkeller statt. Wer sich mit den Winzern solidarisch erklären möchte, besucht am besten diesen Anlass.



Online-Ausgabe

Zürcher Unterländer
8180 Büllach
044/ 854 82 14
www.zuonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 46'000
Page Visits: 101'586

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65161644
Ausschnitt Seite: 1/2

Wein

Was die Weinbauern zu bieten haben

Wer Weine aus der Region degustieren möchte, kann dies am kommenden Wochenende gleich an verschiedenen Orten tun: 19 Unterländer Betriebe öffnen ihre Tore, um ihre edlen Tropfen bekannt zu machen.



Am Wochenende können Weinliebhaber Unterländer Tropfen kosten und sich von den Winzern die Rebberge zeigen lassen. Bild: Archiv/ZU

Ilida Özalp 26.04.2017

Wer den Tag der Arbeit nicht an einer Kundgebung für die Rechte der Arbeitnehmer, sondern in einem gemütlichen Weinkeller verbringen will, kann das an 19 Orten im Unterland tun: Vom Furttal bis zum Rafzerfeld öffnen Weinbauern ihre Tore, um ihre edlen Tropfen anzupreisen.

Der Tag des offenen Weinkellers findet in manchen Betrieben nicht nur am 1. Mai statt, sondern zusätzlich am 29. oder 30. April. Die 19. Ausgabe des Anlasses des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) findet in der gesamten Deutschschweiz, in der zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee sowie auch auf der deutschen Seite des Bodensees statt. Rund 230 Winzer schweizweit gewähren Einblick in ihre Keller und Rebberge.

Vom Rebrundgang bis zur Kutschenfahrt

Als Attraktionen bieten die Unterländer Betriebe neben der Weindegustation zum Beispiel Kellerbesichtigungen, Rebrundgänge, musikalische Unterhaltung oder Kutschenfahrten an. Auch für die Unterhaltung der Kinder ist gesorgt: Die Kleinen können sich auf der Hüpfburg, im Sandkasten und im Spielhaus austoben oder ein Pony reiten,



während ihre Eltern sich den Weinen widmen. Die Verpflegungspalette der Winzer reicht von Steaks und Grillwürsten über Flammkuchen aus dem Holzofen und Gerstensuppe bis zu Wok gerichten.

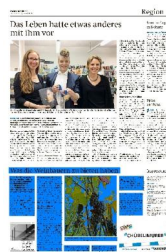
Den Anlass ins Leben gerufen haben im Jahr 1999 Winterthurer Winzer, die damals zum ersten Mal in ihre Reben und Weinkeller luden. « Während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch », schreibt der BDW in seiner Pressemitteilung. Die Deutschschweiz könne stolz sein, dass sie mehr geschafft habe als die übrigen Weinbauregionen der Schweiz.

(Zürcher Unterländer)

Erstellt: 26.04.2017, 16:37 Uhr

Infobox

Am Montag, 1. Mai, und mancherorts auch an den Vortagen öffnen 19 Unterländer Betriebe ihre Tore. Diese befinden sich in Boppelsen, Bülach, Eglisau, Embrach, Freienstein - Teufen, Otelfingen, Rafz, Regensberg, Regensdorf und Wil. Detaillierte Informationen zu den Betrieben und ihren Attraktionen sind unter www.offene-weinkeller.ch zu finden.



Was die Weinbauern zu bieten haben

WEIN Wer Weine aus der Region degustieren möchte, kann dies am kommenden Wochenende gleich an verschiedenen Orten tun: 19 Unterländer Betriebe öffnen ihre Tore, um ihre edlen Tropfen bekannt zu machen.

Wer den Tag der Arbeit nicht an einer Kundgebung für die Rechte der Arbeitnehmer, sondern in einem gemütlichen Weinkeller verbringen will, kann das an 19 Orten im Unterland tun: Vom Furttal bis zum Rafzerfeld öffnen Weinbauern ihre Tore, um ihre edlen Tropfen anzupreisen. Der Tag des offenen Weinkellers findet in manchen Betrieben nicht nur am 1. Mai statt, sondern zusätzlich am 29. oder 30. April. Die 19. Ausgabe des Anlasses des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) findet in der gesamten Deutschschweiz, in

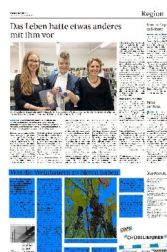
der zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee sowie auch auf der deutschen Seite des Bodensees statt. Rund 230 Winzer schweizweit gewähren Einblick in ihre Keller und Rebberge.

Vom Rebrundgang bis zur Kutschenfahrt

Als Attraktionen bieten die Unterländer Betriebe neben der Weindegustation zum Beispiel Kellerbesichtigungen, Rebrundgänge, musikalische Unterhaltung oder Kutschenfahrten an. Auch für die Unterhaltung der Kinder ist gesorgt: Die Kleinen können sich auf der Hüpfburg, im Sandkasten und im Spielhaus austoben oder ein Pony reiten, während ihre Eltern sich den Weinen widmen. Die Verpflegungspalette der Winzer reicht von Steaks und Grillwürsten über Flammkuchen aus dem Holzofen und Gerstensuppe bis zu Wokgerichten.

Den Anlass ins Leben gerufen haben im Jahr 1999 Winterthurer Winzer, die damals zum ersten Mal in ihre Reben und Weinkeller luden. «Während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch», schreibt der BDW in seiner Pressemitteilung. Die Deutschschweiz könne stolz sein, dass sie mehr geschafft habe als die übrigen Weinbauregionen der Schweiz.

ilö
 Am Montag, 1. Mai, und mancherorts auch an den Vortagen öffnen 19 Unterländer Betriebe ihre Tore. Diese befinden sich in Boppelsen, Bülach, Eglisau, Embrach, Freienstein-Teufen, Otelfingen, Rafz, Regensberg, Regensdorf und Wil. Detaillierte Informationen zu den Betrieben und ihren Attraktionen sind unter www.offenweinkeller.ch zu finden.



Am Wochenende können Weinliebhaber Unterländer Tropfen kosten und sich von den Winzern die Rebberge zeigen lassen.

Archiv / zu



Hier lebt der Wein

An der Einweihungsfeier auf dem Weingut Burkhart spricht Architekt Peter Buschor im Panoramaraum des Neubaus zu den Besuchern. (Bild: Reto Martin)

WEINFELDEN · Der Neubau des Hauses für Degustationen und Events ist fertiggestellt. Am Montagabend weihte die Winzerfamilie Burkhart die Räumlichkeiten im Hagholz ein.

26. April 2017, 07:54

Iliana Perera

«Wenn man kein Fundament hat, kann man nicht bauen.» Mit diesen Worten begrüßte Winzer Michael Burkhart die Gäste am Montagabend auf seinem Weingut. An der Einweihungsfeier des neu entstandenen Hauses für Degustationen und Events betonte er, wie entscheidend die langjährige Vorarbeit seiner Eltern Christine und Willi Burkhart für dieses Projekt war. Seit fünfzehn Jahren arbeitet er bereits am Neubau, angedacht war er aber schon viel früher. «Es ist ein Traum», sagt der Winzer. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden. «Der Vorplatz mit dem neuen Brunnen ist noch schöner geworden, als ich erwartet hatte.»

Auf 120 Quadratmetern bieten die Räumlichkeiten neben dem bestehenden Weingut Platz für Seminare, Familienfeste oder Degustationen. Die Kombination der verwendeten Baumaterialien Beton und Holz bilden einen schönen Kontrast und vermitteln ein heimeliges Gefühl. «Das Gebäude fügt sich sehr gut in die Umgebung ein», sagt Architekt Peter Buschor. Der sogenannte Panoramaraum im Erdgeschoss bietet eine atemberaubende Sicht über die Reben und das Thurtal. Der Raum ist zugleich die Verkaufslokalität und bietet sich besonders für Beratungen und Degustationen an. «Mit seinen Panoramafenstern wirkt dieser Raum sehr extrovertiert», sagt Buschor. Die Nähe zum Wein sei hier sehr wichtig. Der im Obergeschoss liegende Seminarraum sei hingegen bewusst zurückhaltend gestaltet. Hier sollen künftig auch gemütliche Essen stattfinden.

Mit dem Erlebnisraum möchte Michael Burkhart vor allem einen Ort der Begegnung schaffen und damit das Weingut beleben. «Die Führungen, Workshops und Geburtstagsfester sind immer von uns begleitet», erklärt er. Das Essen werde jeweils von einem Partnerrestaurant aus der Region zubereitet und serviert. «Durch die gute Infrastruktur mit Küche und Toiletten kommt der Neubau sehr nahe an einen Gastronomiebetrieb heran». Kommendes Wochenende, vom 29. April bis 1. Mai, findet im Rahmen des Tages der offenen Weinkeller eine öffentliche Einweihung statt. Jeweils von 11 bis 17 Uhr können interessierte Besucher die Räumlichkeiten auf dem Weingut besichtigen.

Iliana Perera

iliana.perera@thurgauerzeitung.ch

Weitere Infos

www.weingut-burkhart.ch



WEINGUT BURKHART WEIHT EIN



Traumhafter Blick aus dem Degustationsraum Richtung Alpstein und über Weinfelden.

Am Weinfelder Ottenberg, bekannt für gute Reblagen und innovative Winzer, hat das Weingut Burkhart das «Haus für Degustationen und Events» gebaut, und feiert nun öffentlich seine Einweihung.

An den Tagen der offenen Weinkeller werden zu den vielfältigen Burkhart-Weinen Thurgauer Spargelspezialitäten angeboten. Das Weingut Burkhart bietet neu einen «Weissen» frischen Sommerwein aus der seltenen Sorte Siegerrebe an, sowie den Pinot H, entstanden in der traditionellen Maischegärung und massvoller Lagerung im Fass.

Anlässe bis zu 80 Personen

Das neue «Haus für Degustationen und Events» liegt an schönster Aussichtslage und auch direkt am Weinweg Weinfelden (30 Minuten Wanderzeit vom Bahnhof). Hier im Haghholz findet man diese aussergewöhnliche Lokalität für Feste, Seminare und für den Genuss der Weine aus Eigenkelterung. Der auf Qualität und Vielfalt setzende Michael Burkhart steht in der 7. Generation an der Spitze dieser Winzerfamilie. Willkommen auf dem «Weingut zum Erleben!» *pd.*

Weitere Informationen:

Weingut Burkhart
Haghholzstrasse 5
8570 Weinfelden
www.weingut-burkhart.ch



GENUSSVOLLES VON THURGAUER WINZERN



Über dem Thurtal thronet das Schloss Weinfelden. Darunter liegen die Reblagen des Ottenbergs.

Einst züchtete Hermann Müller aus dem Thurgau den nach ihm benannten «Müller-Thurgau» in Deutschland. Heute pilgern Weinkenner aus der Schweiz und dem nahen Ausland in den Thurgau, um dort weit mehr als die erfolgreichste Weissweinzüchtung der Welt geniessen zu können. Ihnen wird auch vermehrt das «Erlebnis Weingut» geboten.

Der Thurgau hat sich längst zu einem Weinkanton gemausert. Zwar ist die Rebfläche vergleichsweise bescheiden. Aber gross trumpfen die «Leuchttürme des Thurgauer Weinbaus» – meist gut ausgebildete und ehrgeizige jüngere Winzer – mit der Sortenvielfalt und der kompromisslos gepflegten Qualität auf. Thomas Vaterlaus, Redaktionsleiter von «Vinum» Schweiz, zog schon 2012 das Fazit: «Die Thurgauer Winzer haben es in den letzten Jahren so wie nie zuvor verstanden, mit jedem Jahrgang zusätzliche Nuancen aus ihren Terroirs heraus zu kitzeln. So können sich ihre Topcrus durchaus mit Spitzenweinen aus der Bündner Herrschaft

oder Schaffhausen messen.»

Entwicklung aktiv vorantreiben

Die Thurgauer Weinbauszene entwickelt sich stetig weiter. Und sie braucht auch die Vergleiche mit ausländischen Winzern und ihren Weinen nicht zu scheuen. Thurgauer Pinot noir schnitten in Vergleichsdegustationen mit französischen Pinots bestens ab. Und Müller-Thurgau-Weine aus dem Thurtal belegten kürzlich an einer internationalen Beurteilung die Spitzenränge. Aktuelle Innovationen gibt es beispielsweise aus den beiden grössten Weinbaugebieten des Thurgaus zu vermelden. Im Unteren Thurtal (Neunforn, Warth/Weiningen und Uesslingen mit Dietingen und Iselisberg)

etwa findet sich das Weingut Lenz, welches konsequent auf Bio setzt und aus 31 Traubensorten 40 verschiedene Weine kreiert. Das Weingut bezeichnet sich dank eigener Erdwärme, Solarstrom und Batteriespeicherung jetzt als das «erste energieautarke Weingut der Welt». An seinem Standort Iselisberg verfügt es über einen Eventraum und Übernachtungsmöglichkeiten.

Schöne Erlebnisse schaffen

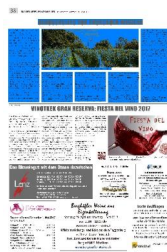
Der Weinverkauf, von dem besonders die selbstkelternden Weinbauern den Grossteil direkt an die Geniesser und an die Qualitätsgastronomie tätigen können, verspricht allein den zukünftigen Erfolg nicht mehr. Der Weingeniesser will heute «sein» Weingut erleben können. Direkt vom Winzer möchte er erfahren, was alles in den guten Tropfen steckt und wo die Finessen aber auch die Herausforderungen im Rebberg und im Keller liegen. Und die Konsumenten sind damit nicht allein. Firmen und Tourismusanbieter suchen vermehrt nach einem speziellen Rahmen, damit die Botschaften und Erlebnisse ihrer Schulungen und Events

besser haften bleiben. Auch um solche neuen Chancen nutzen zu können, hat das Weingut Burkhart am Weinfelder Ottenberg (Weinbaugbiet Oberes Thurtal, hauptsächlich mit Weinfelden und Märstetten/Ottoberg) ein «Haus für Degustationen und Events» gebaut. Hier spielt Nachhaltigkeit mit der Nutzung von selbst produzierter Solarenergie ebenfalls eine Rolle. Die Winzerfamilie Burkhart steht zwar schon in der 7. Generation,

Der Landbote

Der Landbote
8400 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'656
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 38
Fläche: 76'426 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65149795
Ausschnitt Seite: 2/2

hat aber erst vor einem Dutzend Jahren damit begonnen ihre Weine auch selber zu keltern. Für den Ottenberg aussergewöhnlich ist, dass bei Burkharths mehr als die Hälfte der Fläche mit weissen Reben bestockt ist. Zwar taucht auch hier die Sorte Müller-Thurgau in verschiedenen Nuancen auf, aber längst nicht nur: Pinot blanc, Kernling, Saphira, Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot Gris, und die seltene Siegerrebe ermöglichen eine grosse Vielfalt an Weinen, auch von ganz

besonderen Assemblagen. Auch bei den Roten gedeihen am Ottenberg heute weit mehr Sorten als lediglich der Pinot noir. Die hiesigen Winzer holen eben das Beste aus ihrem Terroir heraus, wie Thomas Vaterlaus schon 2012 bilanzierte. *red.*

**Offene Weinkeller im Thurgau
An 21 Orten. Details unter
www.thurgauweine.ch**



WEINE AUS EIGENKELTERUNG

Die Familie Ernst und Kathrin Müller bewirtschaftet und pflegt seit über 25 Jahren die Weinberge auf dem Berg-hof in Dättlikon am Irchel Südhang und keltern die Berghöfler-Weine. Das Gute ist so nah! Jeden Samstag Wein-Verkauf von 9 bis 16 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung (052 315 13 53). *red.*

Weitere Infos:
www.berghoefler-weine.ch

TEAM-GRAB

Geniessen und degustieren Sie unsere Weine im schönen Schiterberg. Verbringen Sie einige gemütliche Augenblicke bei uns in der Schiterbergschür. Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren Weinen, einem feinen Braten aus dem Oklahoma Joe oder unserer hausgemachten Beerenglace. *red.*

«team-grab»
Im Winkel 2, 8450 Andelfingen
www.team-grab.ch
Degustation: Mo, 1. Mai, 11–18 Uhr



GÜTTIS BUUREHOF NEFTENBACH

Auf Gütts Buurehof arbeiten Ernst, Rita und Sohn Ueli Güttinger. Das Angebot reicht von Milch- und Mastvieh über Natur und Kunstwiesen, Mais für das Vieh bis zu Erdbeeren zum Selberpflücken. Zudem bietet Gütts Buurehof Schweine für Direktvermarktung und Metzgete im November in der heimeligen Scheune kleiner Rebberg an. Der Wein aus dem eigenen Rebberg wird direkt vermarktet. An den Tagen der offenen Weinkeller am 30. April und 1. Mai gibt es bei Gütts folgendes Weinangebot zur Degustation: Erdbeer- und Himbeerwein, Löchliwy rot oder rosé, Barrique (rote Perle), Vin mousseux und Blanc de noirs. Aus der Bauernküche gibt es eigenes Rind- und Schweinefleisch. *red.*

Weitere Informationen:
Gütts Buurehof, E. und R. Güttinger
Hinterhubstrasse 2
8413 Neftenbach
Tage der offenen Weinkeller:
So, 30.4. und Mo, 1.5. ab 12 Uhr



WEINBAU PATRICK MEIER ALTEN

Seit über sieben Jahren führt Patrick Meier den Familienbetrieb im idyllischen Alten. Der vielseitige Betrieb umfasst 2,2 Hektaren Rebem. Es wird grossen Wert auf eine sorgfältige Pflege der Rebstöcke gelegt. Aufgrund der sonnigen Steilhänge gibt es viel Handarbeit in den Rebem. Im Herbst werden die Trauben traditionell mit fleissigen Wümmern von Hand geerntet, damit nur die beste Qualität gekeltert wird. Am Sonntag, 30. April wird zum ersten Mal eine Puure-Brunch durchgeführt. Zur Unterhaltung spielt das Schwyzer-Örgeli Duo Tamara und Heiri, zudem gibt es Rebrundfahrten, Kinderattraktionen und Weidegustation. Am Montag, 1. Mai, werden die Türen zu Degustation mit Festwirtschaft und den Eulach-Musikanten geöffnet. *red.*

Weinbau Patrick Meier

Im Winkel 10, 8453 Alten
www.meier-weinbau.ch

Puure-Brunch

Sonntag, 30. April, 10–14 Uhr

Tag der offenen Weinkeller

Montag, 1. Mai, 11–17 Uhr



WEINBAUVEREIN WINTERTHURER WEINLAND

Am 1. Mai 2017 öffnen die Weinkeller im Winterthurer Weinland. Die Winzer sind bereit um die neuen Weine vom hervorragenden Jahrgang 2016 zur Degustation anzubieten. Der neue Jahrgang lässt sich sehen, die Weissweine sind in der Flasche und zur Degustation bereit. Die Rotweine sind noch nicht alle abgefüllt, sie brauchen für die Flaschenreife noch etwas Zeit. Es gibt auf vielen Betrieben auch gereifere Jahrgänge zu degustieren. Ausserdem werden manchenorts Kellerbesichtigungen, Rebrundgänge, Kutschenfahrten, Streichelzoos, Kinderattraktionen, musikalische Darbietungen und nicht zuletzt auch kulinarische Köstlichkeiten angeboten. *red.*

Weitere Informationen:

www.winti-wein.ch

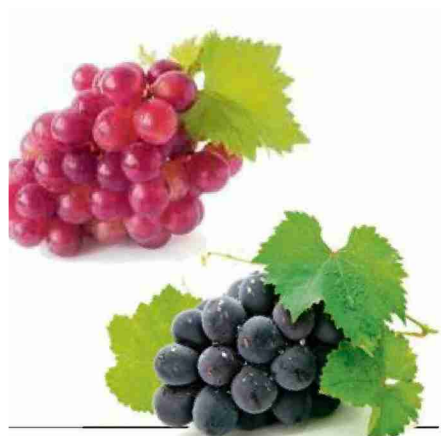
www.offeneweinkeller.ch



TREFFPUNKT DER SPAZIERGÄNGER

Wer am 1. Mai auf sei Auto verzichten möchte, kann sich mit einem ausgedehnten Spaziergang in der Region Winterthur und Umgebung von der Gastfreundlichkeit der Wülflinger Trotte an der Weinbergsstrasse in Wülflingen überzeugen. Auf dem Angebot stehen vorzügliche Weine aus dem Wülflinger Rebberg, Ciabatta-Burger, Entrecôte vom Charolais Rind, hausgemachte Pasta mit verschiedenen Pestosaucen und Buurehofglacé. *red.*

Weitere Infos: www.strickhof.ch





INNOVATION – HANDWERK – CHARAKTERWEINE

Neues ausprobieren, dann verfeinern und schliesslich kombinieren mit den bereits gemachten Erfahrungen: das ist das Erfolgsgeheimnis des Bio-weingutes Lenz in Iselisberg.

In den vergangenen zehn Jahren hat das Weingut Lenz viel in seine Weinberge zwischen Ossingen und Iselisberg investiert. Neben der Montage von Seitenhagelschutznetzen wurden über 30 000 neue Reben gepflanzt, meist pilzwiderstandsfähige Traubensorten, sogenannte PIWIS, wie Cabernet blanc, Bronner, Divico oder Cal 1-28. Inzwischen ist die Hälfte der 18 Hektaren umfassenden Betriebsfläche

mit 13 verschiedenen PIWI-Sorten bestockt. Diese Neubepflanzungen reduzieren das Risiko betreffend Pilzkrankheiten massiv und ergeben Weine mit ganz neu zu entdeckenden Aromen!

Da total 31 verschiedene Traubensorten angebaut werden, kann das Weingut extrem viel experimentieren, und seine Kreativität in der Weinbereitung voll ausspielen. Und das macht es auch spannend für alle Weinliebhaber! Denn die Verbindung von Bewährtem und Neuem, gepaart mit der kompromisslosen Bioproduktion und Biodiversität ergibt Weinpersönlichkeiten, die richtig Charakter zeigen! *red.*

Weitere Informationen:

Bioweingut Roland und Karin Lenz

In Iselisberg 23, 8524 Uesslingen
www.weingut-lenz.ch

Tage der offenen Kellertür:

Samstag 29. April, 10-18 Uhr

Sonntag 30. April, 10-18 Uhr

Montag 1. Mai, 10-18 Uhr





SCHAFFHAUSER GOURMET-FESTIVAL

22 Gastronomen überraschen ihre Gäste beim 15. Gourmet-Festival im Schaffhauser Blauburgunderland mit einem speziellen Festival-Menü und servieren dazu die passenden Weine aus der Region.



Im Mai steht das Schaffhauser Blauburgunderland ganz im Zeichen des Gourmet-Festivals. Neu dabei sind das Restaurant Gmaandhuus in Neunkirch und Restaurant Rheinfels in Stein am Rhein. Auch sie werden zu ihren Menu-Kompositionen die passenden Weine aus dem Schaffhauser Blauburgunderland servieren. Ob gutbürgerlich oder mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet: Die Gäste erwartet ein breites Spektrum an Kulinarik verbunden mit den passenden Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland. Allen Betrieben gemeinsam ist der Anspruch, herzliche Gastfreund-

schaft zu pflegen und einen wunderbaren, unvergesslichen Abend zu bereiten. Schaffhauser Wein steht für regionalen Genuss und das Gourmet-Festival lebt von regionaler Tradition, Leidenschaft und Kompetenz. Deshalb werden bewusst auch andere landwirtschaftliche Erzeugnisse aus dem Blauburgunderland miteinbezogen: Die Mehrheit der Gourmet-Gastronomen beziehen Mehl, Gemüse, Fleisch, Früchte und andere Produkte aus der Region. *red.*

Weitere Informationen:
www.blauburgunderland.ch



DIE WINZER AUS DER REGION LADEN EIN

Rund 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller.

Wein verbindet über alle Grenzen hinweg. Die Offenen Weinkeller, die Ende April und Anfang Mai bereits zum 19. Mal auf dem Programm stehen, sind das beste Beispiel dafür. Wer hätte schon bei der ersten Austragung im Mai 1999, als eine Handvoll Winterthurer Winzer erstmals zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller lud, gedacht, dass 18 Jahre später fast 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und aus der bereits zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee und mit der Vier-Länder-Weinregion Bodensee sogar aus dem grenznahen Ausland an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) teilnehmen würden? Jedenfalls kann die Deutschschweiz stolz sein, dass sie mehr schaffte, als alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz. Denn während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der Offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch. *red.*



Impressionen vom Tag der offenen Weinkeller 2016 vom Schloss Teufen (o.) und vom Weingut Lindenhof in Osterfingen. Bilder: Hans-Peter Siffert, Weinweltfoto.ch

Tag der offenen Weinkeller 2017:

Sa, 29. April, bis Mo, 1. Mai 2017
jeweils ab 11.00 Uhr

230 Weinbaubetriebe in der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee-Weinverkostung frei, Verpflegung kostenpflichtig
www.offeneweinkeller.ch

Der Landbote

Der Landbote
8400 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'656
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 37
Fläche: 48'771 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65107233
Ausschnitt Seite: 2/2

HEREINSPAZIERT!

29. April bis 1. Mai 2017
jeweils ab 11.00 Uhr
www.offeneweinkeller.ch

OFFENE WEINKELLER 2017

SCHWEIZER WEIN Schweiz. Natürlich.

SWISS WINE

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 7
Fläche: 3'396 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65108700
Ausschnitt Seite: 1/1

DEUTSCHSCHWEIZ UND BIELERSEE

Vom Samstag, 29. April, bis Montag, 1. Mai, öffnen rund 230 Winzer am Bielersee und aus der ganzen Deutschschweiz jeweils ab 11 Uhr ihre Keller. Auch in der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden Winzer zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller ein.

www.offeneweinkeller.ch

www.bielerseewein.ch



Offene Weinkeller 2017

Tag der offenen Weinkeller

Rund 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller ein.

222 Winzer aus 12 Kantonen zwischen Bielersee und Alpen sowie drei Weinbauern aus dem Fürstentum Liechtenstein und zwei Produzenten vom deutschen Bodenseeufer heissen Sie am Wochenende vom 29. April bis 1. Mai auf ihren Betrieben willkommen. Entdecken Sie die Vielfalt des deutschsprachigen Weins. Wein verbindet über alle Grenzen hinweg. Die Offenen Weinkeller, die Ende April, Anfang Mai zum 19. Mal auf dem Programm stehen, sind das beste Beispiel dafür. Wer hätte schon Anfang Mai 1999, als eine Handvoll Winterthurer Winzer erstmals zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller lud, gedacht, dass 18 Jahre später fast 230 Winzer nicht nur aus der ganzen Deutschschweiz, son-

dern auch aus der bereits zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee und mit der Vier-Länder-Weinregion Bodensee sogar aus dem grenznahen Ausland an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) teilnehmen würden? Jedenfalls kann die Deutschschweiz stolz sein, dass sie mehr schafft als alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz. Denn während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der Offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch. Die Weinverkostungen sind frei, die Verpflegung hingegen ist kostenpflichtig. *pd*

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage unter:

www.offeneweinkeller.ch

**Samstag, 29. April, bis Montag, 1. Mai 2017
jeweils ab 11 Uhr.**



Degustieren Sie die verschiedenen Weine aus den Regionen.

Hier lebt der Wein



An der Einweihungsfeier auf dem Weingut Burkhart spricht Architekt Peter Buschor im Panoramaraum des Neubaus zu den Besuchern. (Bild: Reto Martin)

WEINFELDEN · Der Neubau des Hauses für Degustationen und Events ist fertiggestellt. Am Montagabend weihte die Winzerfamilie Burkhart die Räumlichkeiten im Hagholz ein.

26. April 2017, 07:54

Iliana Perera

«Wenn man kein Fundament hat, kann man nicht bauen.» Mit diesen Worten begrüßte Winzer Michael Burkhart die Gäste am Montagabend auf seinem Weingut. An der Einweihungsfeier des neu entstandenen Hauses für Degustationen und Events betonte er, wie entscheidend die langjährige Vorarbeit seiner Eltern Christine und Willi Burkhart für dieses Projekt war. Seit fünfzehn Jahren arbeitet er bereits am Neubau, angedacht war er aber schon viel früher. «Es ist ein Traum», sagt der Winzer. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden. «Der Vorplatz mit dem neuen Brunnen ist noch schöner geworden, als ich erwartet hatte.»

Auf 120 Quadratmetern bieten die Räumlichkeiten neben dem bestehenden Weingut Platz für Seminare, Familienfeste oder Degustationen. Die Kombination der verwendeten Baumaterialien Beton und Holz bilden einen schönen Kontrast und vermitteln ein heimeliges Gefühl. «Das Gebäude fügt sich sehr gut in die Umgebung ein», sagt Architekt Peter Buschor. Der sogenannte Panoramaraum im Erdgeschoss bietet eine atemberaubende Sicht über die Reben und das Thurtal. Der Raum ist zugleich die Verkaufslokalität und bietet sich besonders für Beratungen und Degustationen an. «Mit seinen Panoramafenstern wirkt dieser Raum sehr extrovertiert», sagt Buschor. Die Nähe zum Wein sei hier sehr wichtig. Der im Obergeschoss liegende Seminarraum sei hingegen bewusst zurückhaltend gestaltet. Hier sollen künftig auch gemütliche Essen stattfinden.

Mit dem Erlebnisraum möchte Michael Burkhart vor allem einen Ort der Begegnung schaffen und damit das



Weingut beleben. «Die Führungen, Workshops und Geburtstagsfester sind immer von uns begleitet», erklärt er. Das Essen werde jeweils von einem Partnerrestaurant aus der Region zubereitet und serviert. «Durch die gute Infrastruktur mit Küche und Toiletten kommt der Neubau sehr nahe an einen Gastronomiebetrieb heran». Kommendes Wochenende, vom 29. April bis 1. Mai, findet im Rahmen des Tages der offenen Weinkeller eine öffentliche Einweihung statt. Jeweils von 11 bis 17 Uhr können interessierte Besucher die Räumlichkeiten auf dem Weingut besichtigen.

Iliana Perera

iliana.perera@thurgauerzeitung.ch

Weitere Infos

www.weingut-burkhart.ch

Thurgauer Zeitung

Thurgauer Zeitung
8501 Frauenfeld
052/ 728 32 32
www.thurgauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'000
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 38
Fläche: 38'785 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65149957
Ausschnitt Seite: 1/2

Hier lebt der Wein

Weinfelden Der Neubau des Hauses für Degustationen und Events ist fertiggestellt.

Am Montagabend weihte die Winzerfamilie Burkhart die Räumlichkeiten im Hagholz ein.

«Wenn man kein Fundament hat, kann man nicht bauen.» Mit diesen Worten begrüßte Winzer Michael Burkhart die Gäste am Montagabend auf seinem Weingut. An der Einweihungsfeier des neu entstandenen Hauses für Degustationen und Events betonte er, wie entscheidend die langjährige Vorarbeit seiner Eltern Christine und Willi Burkhart für dieses Projekt war. Seit fünfzehn Jahren arbeitet er bereits am Neubau, angedacht war er aber schon viel früher. «Es ist ein Traum», sagt der Winzer. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden. «Der Vorplatz mit dem neuen Brunnen ist noch schöner geworden, als ich erwartet hatte.»

Auf 120 Quadratmetern bieten die Räumlichkeiten neben dem bestehenden Weingut Platz für Seminare, Familienfeste oder Degustationen. Die Kombination der verwendeten Baumaterialien

Beton und Holz bilden einen schönen Kontrast und vermitteln ein heimeliges Gefühl. «Das Gebäude fügt sich sehr gut in die Umgebung ein», sagt Architekt Peter Buschor. Der sogenannte Panoramaraum im Erdgeschoss bietet eine atemberaubende Sicht über die Reben und das Thurtal. Der Raum ist zugleich die Verkaufslokalität und bietet sich besonders für Beratungen und Degustationen an. «Mit seinen Panoramafenstern wirkt dieser Raum sehr extrovertiert», sagt Buschor. Die Nähe zum Wein sei hier sehr wichtig. Der im Obergeschoss liegende Seminarraum sei hingegen bewusst zurückhaltend gestaltet. Hier sollen künftig auch gemütliche Essen stattfinden.

Mit dem Erlebnisraum möchte Michael Burkhart vor allem einen Ort der Begegnung schaffen und damit das Weingut beleben. «Die Führungen, Workshops und

Geburtstagsfester sind immer von uns begleitet», erklärt er. Das Essen werde jeweils von einem Partnerrestaurant aus der Region zubereitet und serviert. «Durch die gute Infrastruktur mit Küche und Toiletten kommt der Neubau sehr nahe an einen Gastronomiebetrieb heran». Kommendes Wochenende, vom 29. April bis 1. Mai, findet im Rahmen des Tages der offenen Weinkeller eine öffentliche Einweihung statt. Jeweils von 11 bis 17 Uhr können interessierte Besucher die Räumlichkeiten auf dem Weingut besichtigen.

Iliana Perera
iliana.perera@thurgauerzeitung.ch

Weitere Infos
www.weingut-burkhart.ch



An der Einweihungsfeier auf dem Weingut Burkhardt spricht Architekt Peter Buschor im Panoramaraum des Neubaus zu den Besuchern.

Bild: Reto Martin

Hier lebt der Wein



An der Einweihungsfeier auf dem Weingut Burkhart spricht Architekt Peter Buschor im Panoramaraum des Neubaus zu den Besuchern. (Bild: Reto Martin)

WEINFELDEN · Der Neubau des Hauses für Degustationen und Events ist fertiggestellt. Am Montagabend weihte die Winzerfamilie Burkhart die Räumlichkeiten im Hagholz ein.

26. April 2017, 07:54

Iliana Perera

«Wenn man kein Fundament hat, kann man nicht bauen.» Mit diesen Worten begrüßte Winzer Michael Burkhart die Gäste am Montagabend auf seinem Weingut. An der Einweihungsfeier des neu entstandenen Hauses für Degustationen und Events betonte er, wie entscheidend die langjährige Vorarbeit seiner Eltern Christine und Willi Burkhart für dieses Projekt war. Seit fünfeinhalb Jahren arbeitet er bereits am Neubau, angedacht war er aber schon viel früher. «Es ist ein Traum», sagt der Winzer. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden. «Der Vorplatz mit dem neuen Brunnen ist noch schöner geworden, als ich erwartet hatte.»

Auf 120 Quadratmetern bieten die Räumlichkeiten neben dem bestehenden Weingut Platz für Seminare, Familienfeste oder Degustationen. Die Kombination der verwendeten Baumaterialien Beton und Holz bilden einen schönen Kontrast und vermitteln ein heimeliges Gefühl. «Das Gebäude fügt sich sehr gut in die Umgebung ein», sagt Architekt Peter Buschor. Der sogenannte Panoramaraum im Erdgeschoss bietet eine atemberaubende Sicht über die Reben und das Thurtal. Der Raum ist zugleich die Verkaufslokalität und bietet sich besonders für Beratungen und Degustationen an. «Mit seinen Panoramafenstern wirkt dieser Raum sehr extrovertiert», sagt Buschor. Die Nähe zum Wein sei hier sehr wichtig. Der im Obergeschoss liegende Seminarraum sei hingegen bewusst zurückhaltend gestaltet. Hier sollen künftig auch gemütliche Essen stattfinden.

Mit dem Erlebnisraum möchte Michael Burkhart vor allem einen Ort der Begegnung schaffen und damit das



Weingut beleben. «Die Führungen, Workshops und Geburtstagsfester sind immer von uns begleitet», erklärt er. Das Essen werde jeweils von einem Partnerrestaurant aus der Region zubereitet und serviert. «Durch die gute Infrastruktur mit Küche und Toiletten kommt der Neubau sehr nahe an einen Gastronomiebetrieb heran». Kommendes Wochenende, vom 29. April bis 1. Mai, findet im Rahmen des Tages der offenen Weinkeller eine öffentliche Einweihung statt. Jeweils von 11 bis 17 Uhr können interessierte Besucher die Räumlichkeiten auf dem Weingut besichtigen.

Weitere Infos

www.weingut-burkhart.ch

Hier lebt der Wein



An der Einweihungsfeier auf dem Weingut Burkhart spricht Architekt Peter Buschor im Panoramaraum des Neubaus zu den Besuchern. (Bild: Reto Martin)

WEINFELDEN · Der Neubau des Hauses für Degustationen und Events ist fertiggestellt. Am Montagabend weihte die Winzerfamilie Burkhart die Räumlichkeiten im Hagholz ein.

26. April 2017, 07:54

Iliana Perera

« Wenn man kein Fundament hat, kann man nicht bauen. » Mit diesen Worten begrüßte Winzer Michael Burkhart die Gäste am Montagabend auf seinem Weingut. An der Einweihungsfeier des neu entstandenen Hauses für Degustationen und Events betonte er, wie entscheidend die langjährige Vorarbeit seiner Eltern Christine und Willi Burkhart für dieses Projekt war. Seit fünfzehn Jahren arbeitet er bereits am Neubau, angedacht war er aber schon viel früher. « Es ist ein Traum », sagt der Winzer. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden. « Der Vorplatz mit dem neuen Brunnen ist noch schöner geworden, als ich erwartet hatte. »

Auf 120 Quadratmetern bieten die Räumlichkeiten neben dem bestehenden Weingut Platz für Seminare, Familienfeste oder Degustationen. Die Kombination der verwendeten Baumaterialien Beton und Holz bilden einen schönen Kontrast und vermitteln ein heimeliges Gefühl. « Das Gebäude fügt sich sehr gut in die Umgebung ein », sagt Architekt Peter Buschor. Der sogenannte Panoramaraum im Erdgeschoss bietet eine atemberaubende Sicht über die Reben und das Thurtal. Der Raum ist zugleich die Verkaufslokalität und bietet sich besonders für Beratungen und Degustationen an. « Mit seinen Panoramafenstern wirkt dieser Raum sehr extrovertiert », sagt Buschor. Die Nähe zum Wein sei hier sehr wichtig. Der im Obergeschoss liegende Seminarraum sei hingegen bewusst zurückhaltend gestaltet. Hier sollen künftig auch gemütliche Essen stattfinden.

Mit dem Erlebnisraum möchte Michael Burkhart vor allem einen Ort der Begegnung schaffen und damit das



Online-Ausgabe

Toggenburger Tagblatt
9630 Wattwil
071/ 987 38 38
www.toggenburgertagblatt.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 260'000
Page Visits: 2'102'804

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65161651
Ausschnitt Seite: 2/2

Weingut beleben. « Die Führungen, Workshops und Geburtstagsfester sind immer von uns begleitet », erklärt er. Das Essen werde jeweils von einem Partnerrestaurant aus der Region zubereitet und serviert. « Durch die gute Infrastruktur mit Küche und Toiletten kommt der Neubau sehr nahe an einen Gastronomiebetrieb heran ». Kommendes Wochenende, vom 29. April bis 1. Mai, findet im Rahmen des Tages der offenen Weinkeller eine öffentliche Einweihung statt. Jeweils von 11 bis 17 Uhr können interessierte Besucher die Räumlichkeiten auf dem Weingut besichtigen.

Iliana Perera

iliana.perera@thurgauerzeitung.ch

Weitere Infos

www.weingut-burkhart.ch

Hier lebt der Wein



An der Einweihungsfeier auf dem Weingut Burkhardt spricht Architekt Peter Buschor im Panoramaraum des Neubaus zu den Besuchern. (Bild: Reto Martin)

WEINFELDEN · Der Neubau des Hauses für Degustationen und Events ist fertiggestellt. Am Montagabend weihte die Winzerfamilie Burkhardt die Räumlichkeiten im Hagholz ein.

26. April 2017, 07:54

Iliana Perera

«Wenn man kein Fundament hat, kann man nicht bauen.» Mit diesen Worten begrüßte Winzer Michael Burkhardt die Gäste am Montagabend auf seinem Weingut. An der Einweihungsfeier des neu entstandenen Hauses für Degustationen und Events betonte er, wie entscheidend die langjährige Vorarbeit seiner Eltern Christine und Willi Burkhardt für dieses Projekt war. Seit fünfzehn Jahren arbeitet er bereits am Neubau, angedacht war er aber schon viel früher. «Es ist ein Traum», sagt der Winzer. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden. «Der Vorplatz mit dem neuen Brunnen ist noch schöner geworden, als ich erwartet hatte.»

Auf 120 Quadratmetern bieten die Räumlichkeiten neben dem bestehenden Weingut Platz für Seminare, Familienfeste oder Degustationen. Die Kombination der verwendeten Baumaterialien Beton und Holz bilden einen schönen Kontrast und vermitteln ein heimeliges Gefühl. «Das Gebäude fügt sich sehr gut in die Umgebung ein», sagt Architekt Peter Buschor. Der sogenannte Panoramaraum im Erdgeschoss bietet eine atemberaubende Sicht über die Reben und das Thurtal. Der Raum ist zugleich die Verkaufslokalität und bietet sich besonders für Beratungen und Degustationen an. «Mit seinen Panoramafenstern wirkt dieser Raum sehr extrovertiert», sagt Buschor. Die Nähe zum Wein sei hier sehr wichtig. Der im Obergeschoss liegende Seminarraum sei hingegen bewusst zurückhaltend gestaltet. Hier sollen künftig auch gemütliche Essen stattfinden.

Mit dem Erlebnisraum möchte Michael Burkhardt vor allem einen Ort der Begegnung schaffen und damit das



Weingut beleben. «Die Führungen, Workshops und Geburtstagsfester sind immer von uns begleitet», erklärt er. Das Essen werde jeweils von einem Partnerrestaurant aus der Region zubereitet und serviert. «Durch die gute Infrastruktur mit Küche und Toiletten kommt der Neubau sehr nahe an einen Gastronomiebetrieb heran». Kommendes Wochenende, vom 29. April bis 1. Mai, findet im Rahmen des Tages der offenen Weinkeller eine öffentliche Einweihung statt. Jeweils von 11 bis 17 Uhr können interessierte Besucher die Räumlichkeiten auf dem Weingut besichtigen.

Iliana Perera

iliana.perera@thurgauerzeitung.ch

Weitere Infos

www.weingut-burkhart.ch



Offene Weinkeller 2017

Tag der offenen Weinkeller

Rund 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller ein.

222 Winzer aus 12 Kantonen zwischen Bielersee und Alpen sowie drei Weinbauern aus dem Fürstentum Liechtenstein und zwei Produzenten vom deutschen Bodenseeufer heissen Sie am Wochenende vom 29. April bis 1. Mai auf ihren Betrieben willkommen. Entdecken Sie die Vielfalt des deutschsprachigen Weins. Wein verbindet über alle Grenzen hinweg. Die Offenen Weinkeller, die Ende April, Anfang Mai zum 19. Mal auf dem Programm stehen, sind das beste Beispiel dafür. Wer hätte schon Anfang Mai 1999, als eine Handvoll Winterthurer Winzer erstmals zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller lud, gedacht, dass 18 Jahre später fast 230 Winzer nicht nur aus der ganzen Deutschschweiz, son-

dern auch aus der bereits zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee und mit der Vier-Länder-Weinregion Bodensee sogar aus dem grenznahen Ausland an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) teilnehmen würden? Jedenfalls kann die Deutschschweiz stolz sein, dass sie mehr schaffte als alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz. Denn während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der Offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch. Die Weinverkostungen sind frei, die Verpflegung hingegen ist kostenpflichtig. *pd*

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage unter:

www.offeneweinkeller.ch

**Samstag, 29. April, bis Montag, 1. Mai 2017
jeweils ab 11 Uhr.**



Degustieren Sie die verschiedenen Weine aus den Regionen.

Fotolia



Offene Weinkeller 2017

Tag der offenen Weinkeller

Rund 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller ein.

222 Winzer aus 12 Kantonen zwischen Bielersee und Alpen sowie drei Weinbauern aus dem Fürstentum Liechtenstein und zwei Produzenten vom deutschen Bodenseeufer heissen Sie am Wochenende vom 29. April bis 1. Mai auf ihren Betrieben willkommen. Entdecken Sie die Vielfalt des deutschsprachigen Weins. Wein verbindet über alle Grenzen hinweg. Die Offenen Weinkeller, die Ende April, Anfang Mai zum 19. Mal auf dem Programm stehen, sind das beste Beispiel dafür. Wer hätte schon Anfang Mai 1999, als eine Handvoll Winterthurer Winzer erstmals zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller lud, gedacht, dass 18 Jahre später fast 230 Winzer nicht nur aus der ganzen Deutschschweiz, son-

dern auch aus der bereits zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee und mit der Vier-Länder-Weinregion Bodensee sogar aus dem grenznahen Ausland an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) teilnehmen würden? Jedenfalls kann die Deutschschweiz stolz sein, dass sie mehr schaffte als alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz. Denn während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der Offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch. Die Weinverkostungen sind frei, die Verpflegung hingegen ist kostenpflichtig. *pd*

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage unter:

www.offeneweinkeller.ch

**Samstag, 29. April, bis Montag, 1. Mai 2017
jeweils ab 11 Uhr.**



Degustieren Sie die verschiedenen Weine aus den Regionen.



Spannende Weine für jeden Geschmack

**Tag der offenen Weinkeller 2017 – hereinspaziert am
1. Mai ab 11.00 Uhr ins Vinorama Ermatingen**

Den Tag der offenen Weinkeller 2017 in Ermatingen führen einige Winzer vom Untersee gemeinsam im Vinorama Ermatingen für Sie durch. Die Betriebe von Conny und Kurt Grüninger und Hans Ribi aus Ermatingen, Liselotte Füllemann aus Berlingen sowie die Rebleute Müller Thurgau Tägerwilen stellen sich und ihre Weine vor. Bereits seit einigen Jahren wird im bewährten Team (Grüninger, Ribi und Füllemann) dieser Anlass am 1. Mai durchgeführt. Neu ist der Standort im Vinorama Ermatingen, sowie die Mitwirkung der Rebleute Müller Thurgau aus Tägerwilen. Die Winzer freuen sich, die Weine zur Degustation anzubieten und ihr Wissen über die Traubensorten und die Weinherstellung zu vermitteln. Neben den traditionell bekannten Rebsorten wie Müller-Thurgau und Pinot Noir werden auch Spezialitäten wie Elbling, Pinot Gris, Garanoir, Zweigelt, Regent, Rosé und Cuvées vorgestellt. Eine interessante Vielfalt an spannenden Weinen für jeden Geschmack. In der Festwirtschaft gibt es zu den einheimischen Weinen für den kleinen Hunger etwas Feines vom Grill oder Käse. Wer sich noch etwas Gutes tun möchte, kann beim traditionellen «Winzerkafi» mit feinen Kuchen die süssen Gelüste stillen. Das Vinorama Museum Ermatingen vermittelt mit allen Sinnen erfahrbares Geschichtserlebnis über Ermatingen, die Seeregion und ihre Weine. Bei schönem Wetter lädt der Rosenpark mit seinem Brunnen zum Verweilen ein.



Ein Wochenende lang Wein verkosten

**Weindegustation auf Schloss Herdern
vom 29. April bis 1. Mai**

Ausgesuchte Weine aus der Schweiz und den umliegenden Ländern dürfen am ersten Mai-Wochenende anlässlich der «offenen Weinkeller» nach Lust und Laune degustiert werden.

230 Winzer aus zwölf Kantonen zwischen Jura und Alpen sowie vier Weinbauern aus dem Fürstentum Liechtenstein und fünf Produzenten vom deutschen Bodenseeufer heissen Sie am ersten Wochenende im Mai 2017 auf ihren Betrieben willkommen. Jeweils ab 11.00 Uhr sind die Weinkeller und Rebberge für Besucher geöffnet.

Entdecken Sie die Vielfalt der Schlossweine

Wer bei Schloss Herdern alle im Angebot stehenden Tropfen probieren will, hat reichlich zu tun: Nicht weniger als zehn verschiedene Rotweine, vier Weissweine und zwei Rosés stehen zum Verkosten bereit. Toni Achermann begrüsst Sie am Samstag, 29. April, von 11.00 bis 20.00 Uhr sowie am Sonntag, 30. April und Montag, 1. Mai von 11.00 bis 17.00 Uhr. Gerne ist er bereit, Fragen rund um Wein und Spirituosen zu beantworten und freut sich über schöne Begegnungen und gute Gespräche.



Gute Gespräche rund um den Wein am Mai-Wochenende.



Stolls Barriquekeller – die neue Perle für die Genussregion



Einweihung Barriquekeller Weingut Stoll: Christoph und Claudia Stoll.

Am letzten Samstagabend wurde in Osterfingen die neuste Errungenschaft von Christoph und Claudia Stoll eingeweiht. Lisa Landert, Geschäftsführerin von «Genussregion Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen», begrüßte die geladenen Gäste und führte professionell ins Thema ein.

Osterfingen Lisa Landert sprach von einer weiteren, grossen Bereicherung für die Region an der Eröffnung des neuen Barriquekellers der Familie Stoll in Osterfingen. Nicht viele Barriquekeller sind für das Publikum öffentlich zugänglich. Interessierten Besucherinnen und Besuchern des Weinguts Stoll wird nun die Möglich-

keit geboten, sich vor Ort ein Bild zu machen. Die Idee zum Projekt wurde in einem sechsmonatigen Umbau realisiert. Der grösste Teil der Umbauarbeiten wurde von Familie Stoll in Eigenregie durchgeführt. Kleingruppen, aber auch grössere Gesellschaften bis 20 Personen, können sich für einen Rundgang mit Besichtigung und anschliessendem Apéro oder einer Degustation anmelden.

Ein Raum zum Staunen

Etwas eng ist die Treppe zum Untergeschoss, dann erweitert sich der Raum und die ersten Fässer werden sichtbar. Das ganze Untergeschoss wurde fachmännisch renoviert. Die «Untere Mühle», so der Name der Liegenschaft, stammt aus dem Jahr 1573. Wo sich in früheren Zeiten das Wasserrad der Getreidemühle drehte, entstand ein neuer Boden, eine neue Balkendecke und ein Raum für die Weinfässer. Im Gewölbekeller aus dem Jahr 1781, dem eigentli-

chen Barriquekeller, stehen die 500 Liter- und 225 Literfässer aus Eiche. Diverse Cabernet-Sorten haben hier Zeit, zu einem guten Tropfen zu reifen. Christoph Stoll erklärt, dass sein Betrieb seit 2016 einer der wenigen zertifizierten Bio-Vollknochen-Betriebe im Kanton Schaffhausen ist. Das bedeutet, dass der Wein der Familie Stoll nach strengen Biorichtlinien hergestellt wird.

Durch die Reber mit Claudia Stoll

Neu im Programm sind Führungen unter der fachkundigen Leitung von Claudia Stoll. Sie informiert während des Rundgangs über die Sortenvielfalt im Rebbegg. Seit dem 22. April wieder geöffnet ist auch das Café Sabato, das zum Weingut Stoll gehört. Jeden Samstag von 11 bis 18

Uhr kann man den hauseigenen Wein verkosten. Daneben gibt es selbstgebackene Köstlichkeiten, unter anderem Brioches, deren Ruf weit über die Grenzen hinausreicht. Frei nach dem Motto «Wein, Kaf-



fee und Kultur» stehen immer wieder musikalische Leckerbissen oder Ausstellungen auf dem Programm. Der nächste Event steht vom 29. April bis 1. Mai an, dann ist das Café Sabato Team im Rahmen des «Tag der offenen Weinkeller» für seine Gäste da. Familie Stoll freut sich über viele Besucherinnen und Besucher. Weitere Informationen zu den Veranstaltungen sind auf der Homepage: www.weingut-stoll.ch zu finden. (mad)



Kellereien laden zum Degustieren ein



Am Montag, 1. Mai, findet der **Tag der offenen Weinkeller** statt. Winzerinnen und Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Region Bodensee laden zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller ein. Auch das **Schaffhauser Blauburgunderland** ist mit rund 21 Kellereien mit von der Partie. Ab **11 Uhr** können an den verschiedensten Orten in der Region Schaffhausen Weine in Verbindung mit ausgewählten Attraktionen degustiert werden. Welche Weinkeller geöffnet haben und was sie für ein Rahmenprogramm anbieten, ist unter www.offeneweinkeller.ch zu erfahren.

Andreas Keller über die «Offenen Weinkeller 2017»



© Weinweltfoto.ch

Andreas Keller über die «Offenen Weinkeller 2017»

Der Weinkenner über Deutschschweizer Weine, das Event «Offene Weinkeller» und dessen Entwicklung.

24. April 2017

Autor: Claude Brauchbar

Andreas Keller betreibt eine Event- und Presseagentur, die sich mit dem Thema Wein beschäftigt. Alle 14 Tage empfiehlt er besondere Weine in «Schweiz am Sonntag». Uns erzählt er von der Veranstaltung «Offene Weinkeller», die dieses Wochenende stattfindet.

Die Veranstaltung hat 1999 mit wenigen Winterthurer Winzern angefangen. Wie ist es damals zu der Idee der Offenen Weinkeller gekommen?

Die Anfänge der Offenen Weinkeller liegen ziemlich im Dunkeln. Jedenfalls basierte die Veranstaltung von 1999 sicher nicht auf einem Marketingkonzept. Ein paar Winterthurer Winzer beschlossen vielmehr spontan, ihre Weinkeller am arbeitsfreien 1. Mai zu öffnen.

Was hat sich seither geändert? Wie hat sich das Event entwickelt?

2001 griffen die Winzer vom Zürichsee die Idee der «Offenen Weinkeller» auf. Ab 2003 beteiligte sich der ganze Kanton Zürich daran. Ein grosser Schritt erfolgte 2007, als sich erstmals auch Winzer aus den Kantonen Aargau und Thurgau an der «Zürcher» Veranstaltung beteiligten. In den Folgejahren kamen nach und nach sämtliche Deutschschweizer Weinbaukantone und schliesslich sogar das grenznahe Ausland dazu. Damit ist aber zumindest vorläufig wohl eine Grenze erreicht.

Welche Ziele werden mit der Veranstaltung verfolgt?



In erster Linie geht es natürlich darum, dass die Deutschschweizer Winzer ihre neuen Weine zeigen und verkaufen können. Für die Deutschschweiz als zwar drittgrösste, aber immer noch verkannte Weinbauregion des Landes ist die Veranstaltung zugleich aber auch eine erstklassige Imagepflege.

Kann jeder Winzer aus der Deutschschweiz teilnehmen oder gibt es Aufnahmekriterien?

Ja, heute kann jeder Deutschschweizer Winzer teilnehmen. Früher war die Teilnahme auf die Mitglieder der kantonalen Branchenverbände beschränkt.

Wie ist es dazu gekommen, dass sich auch Winzer aus der Weinbauregion Bielersee und der Vier-Länder-Weinregion Bodensee angeschlossen haben?

Seit ich 2007 die Projektleitung der Veranstaltung übernahm, bemühte ich mich intensiv um eine Weiterentwicklung der Idee der «Offenen Weinkeller». Dazu gehörte auch die geografische Ausdehnung des Veranstaltungsgebiets im gesamten deutschsprachigen Raum der Schweiz. Der bernische Bielersee gehört zwar weingeografisch bereits zur Westschweiz, seine Winzer sprechen aber mehrheitlich Deutsch und sind deshalb an einer Kooperation mit der Deutschschweiz interessiert. Das Fürstentum Liechtenstein und das deutsche Bodenseeufer holten wir schliesslich als Mitglieder der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee mit ins Boot.

Was ist das Besondere an den Deutschschweizer Weinen? Was unterscheidet sie von Schweizer Weinen aus anderen Weinbauregionen?

Deutschschweizer Weine stammen aus kühleren Weinbaugebieten als etwa die Weine der Westschweiz oder gar des Tessins. Sie ähneln deshalb ein wenig den deutschen und österreichischen Weinen und sind wie diese meist frucht- und säurebetont, besitzen aber nicht zuletzt dank des Klimawandels auch genügend Stoff und reife Tannine. Mit von den besten Pinots noirs des Landes stammen denn auch aus der Deutschschweiz. Aber auch bei den Weissweinen kann die Deutschschweiz trumpfen: Neben dem vom Schweizer Professor Hermann Müller gezüchteten Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau) feiern auch alte autochthone Sorten wie etwa Räuschling oder Completer ihr grosses Comeback.

Haben Sie Tipps für unsere Leser, welche Winzer man im Zuge der Veranstaltung besuchen sollte?

Nein, solche Tipps gebe ich natürlich nicht. Schliesslich sind alle Weinkeller, die vom 29. April bis 1. Mai für Besucher offen stehen, eine Entdeckung wert. Planen kann man seine individuelle Entdeckungsreise jederzeit auf unserer mobil-freundlichen Webseite www.offeneweinkeller.ch.

In der Romandie ist das Konzept der «Offenen Weinkeller» wohl noch nicht angekommen. Woran könnte das liegen?

Da täuschen Sie sich: Auch die Westschweiz und das Tessin kennen ihre «Caves ouvertes» und «Cantine aperte». Aber jedes Weinbaugebiet hat seinen eigenen Werbeauftritt. Nähere Infos mit weiterführenden Links findet man auf www.swisswine.ch/de/kalender.

INFO

Termin: Samstag, 29. April, bis Montag, 1. Mai 2017

Uhrzeit: Jeweils ab 11 Uhr

Ort: 230 Weinbaubetriebe in der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee



Kosten: Weinverkostung frei, Verpflegung kostenpflichtig

Info: www.offeneweinkeller.ch

Beitrag Beiträge Ihre Meinung zum Thema

Bitte melden Sie sich an um einen Beitrag zu erstellen. [Login/Register](#) ›



Malgré le gel, l'âme du vin chantera toujours !

de Laurent Probst | 24 avril 2017 - 11 h 30 min | 24 avril 2017 Divers

Entre les attaques cryptogamiques et fongiques (oïdium, mildiou, esca), d'insectes (phylloxera hier, ... , drosophile Suzukii aujourd'hui) et autres viroses, il y a aussi les dommages causés par la grêle, où ceux causés par un gel printanier.

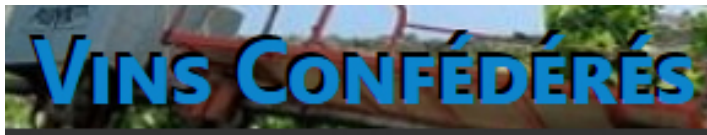
La semaine passée, c'est le gel qui a durement frappé le vignoble européen et suisse. En Valais, selon le quotidien Le Nouvelliste, on parle de plus de 10 % de vignes touchées (550 ha) durant la seule première nuit de gel (il y en a eu trois, et la seconde aurait été la plus forte).

Sur les réseaux sociaux, j'ai appris que le gel a également fait des dégâts sur les bords du lac de Zürich, dans le Vully, dans le Chablais vaudois également.

Parmi les moyens de protection, les bougies de paraffine n'y ont pas suffi. Le thermomètre est descendu il est vrai jusqu'à presque -13° à Viège en Valais. Certains vigneron poussés dans leurs retranchements devant la pénurie de stock du matériel pour les aider à lutter contre ce froid vicieux et assassin pour les bourgeons de vigne se sont montrés inventifs. Ainsi, certains ont utilisés des centaines de sacs de pellets et de litres d'alcool à brûler. Avec réussite !

Cela aura permis quelques photos de coteaux (*) certainement magnifiques. Mais c'est avant tout le gagne-pain des professionnels de la vigne qui aura été mis à mal en cette fin avril. Une seule nuit y aura suffi pour certains. Car la récolte est altérée, sinon même totalement sinistrée pour l'an 2017. Le coup est rude, aussi dur que l'aura été ce gel.

Je suis forcément en pensée avec tous mes amis vigneron, et bien sûr toutes celles et ceux que je ne connais pas directement. Ce billet est là pour informer les lecteurs, certes, il est aussi un mot de soutien aux professionnels affectés.



Vins confédérés
2000 Neuchâtel
vinsconfederes.ch/

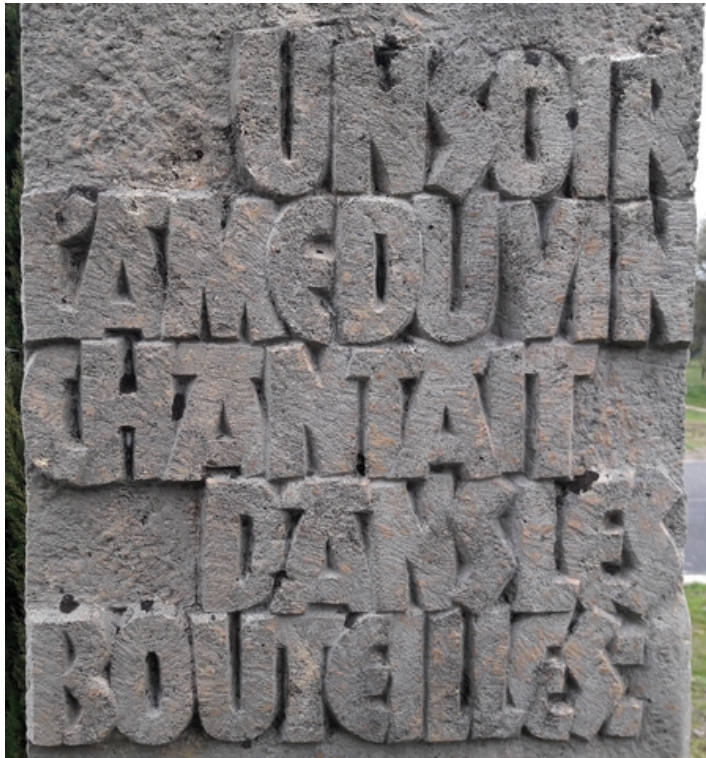
Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby
UUpM: 65'000
Page Visits: 187'000



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 65161643
Ausschnitt Seite: 2/2



En attendant que les cieux soient davantage cléments avec les vigneron, arboriculteurs (...), pensez à consommer local et soutenez les caves et les vigneron de vos régions ! Ensemble, faisons chanter l ' âme du vin, dès ce soir par exemple !

Et pourquoi ne pas continuer dans quelques jours en vous rendant aux caves ouvertes cantonales, dont voici le programme région par région :

Suisse alémanique le weekend du 29 avril au 1er mai – www.offenweinkeller.ch

Lac de Biene le weekend du 29 avril au 1er mai – www.bielerseewein.ch

Neuchâtel les 5 et 6 mai – www.neuchatel-vins-terroir.ch

Genève le 20 mai – www.geneveterroir.ch

Valais les 25 au 27 mai – www.lesvinsduvalais.ch

Tessin les 27 et 28 mai – www.ticinowine.ch

Vaud les 3 et 4 juin – www.vins-vaudois.com

Vully du 2 au 4 juin – www.vin-vully.ch

(*) Si le gel frappe surtout les vignes de plaine où l ' air froid se concentre, les coteaux n ' ont pas été épargnés pour autant.



An drei Seen wächst Grosses heran

Trinken Zwei Sprachen, drei Seen, vier Kantone – und eine wachsende Zahl hervorragender Weine. Was an den Hängen von Bieler-, Neuenburger- und Murtensee gedeiht, verdient definitiv mehr Zuspruch.



Die Neuenburger Spezialität «Non Filtré» wird vor dem Genuss leicht geschüttelt, damit sich die Hefe im Wein verteilt.



Aus ihnen entstehen Vorzeigetropfen der Dreiseenregion: Ernte von Pinot-noir-Trauben in Bevaix NE. Bilder: Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch



Hugo Berchtold

«Für mich und meine Leser ist die Dreiseenregion ein nahezu unbekanntes, ja geradezu exotisches Weingebiet», sagt der Weinjournalist aus Wien. Deshalb hat er der Einladung des Mémoire des Vins Suisses (MDVS) (www.mdvs.ch) Folge geleistet und ist an die Gestade von Neuenburger-, Bieler- und Murtensee gereist.

Das MDVS ist so etwas wie die private Schatzkammer des Schweizer Weins. Vor 15 Jahren von vier Weinjournalisten gegründet, ist die Vereinigung das einzige Regionen übergreifende Gremium, in dem die besten Winzer des Landes mit je einem Wein vertreten sind.

Im Moment sind es 56 Spitzenkelterer, die jedes Jahr 60 Flaschen des ausgewählten Weins an den MDVS-Keller liefern und so die einzigartige Möglichkeit schaffen, die Entwicklung der Spitzenweine über Jahre verfolgen zu können. Und jedes Jahr besuchen die MDVS-Mitglieder eine andere Weinregion, um die dortigen Tropfen kennen zu lernen und mit Kollegen und Experten zu fachsimpeln. Dieses Jahr, eben, fand das Treffen in der Dreiseenregion statt.

Erstaunliche Vielfalt dank neuer Winzergeneration

Mit vier Kantonen, drei Seen und zwei Sprachen ist die Dreiseenregion eine überaus vielfältige Weinbauregion, die auch vielen Schweizer Weinliebhabern nur wenig bekannt sein dürfte. Zu Unrecht. Denn mit einer neuen Winzergeneration hat sich in der Dreiseenregion eine erstaunliche Vielfalt und vor allem hohe Wein-

qualität entwickelt.

Die Reblagen der Dreiseenregion verteilen sich über die Kantone Neuenburg (rund 600 Hektaren) und Bern (220 Hektaren am Bielersee). Die Rebberge von Mont Vully, zwischen dem Murten- und dem Neuenburgersee gelegen, gehören zu den Kantonen Freiburg (100 Hektaren) und Waadt (50 Hektaren).

Die vorwiegend kalkhaltigen Böden des Jurasüdfusses eignen sich vor allem für Burgundersorten wie Pinot noir und Chardonnay, aus denen elegante, mineralische Weine gekeltert werden. Die am meisten verbreitete weisse Traube ist immer noch Chasselas, obwohl der Anteil zuletzt kontinuierlich abgenommen hat. In der Gegend um Erlach und auf der St. Petersinsel herrschen Molasseböden vor. Die dort erzeugten Weine, vor allem weisse, sind meist runder und süffiger.

Der «Non Filtré» ist kein Marketing-Gag

Weinliebhaber dürften bisher aus Neuenburg vor allem den «Non Filtré» gekannt haben, einen unfiltriert trüben und knackigen Chasselas. Seit 1975 wird diese Spezialität jeweils am dritten Mittwoch im Januar in Neuenburg präsentiert. Er ist der erste Schweizer Wein des neuen Jahrgangs auf dem Markt. Doch man täusche sich nicht: Der «Non Filtré» ist kein Marketing-Gag wie der «Beaujolais nouveau», sondern ein eigenständiger Wein, der, obwohl sehr jung abgefüllt, mehrere Jahre altern und an Komplexität zulegen kann.

Der andere typische Neuenburger ist der lachsfarbige «Ceil-

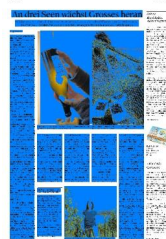
de-Perdrix» (Rebhuhnauge) aus Pinot noir. Die Bezeichnung des fruchtigen Rosé konnte nicht geschützt werden, so dass immer mehr andere Weinregionen auf den zugkräftigen Namen für ihre Rosés setzen – das Original aber stammt aus Neuenburg, genauso wie der etwas weniger bekannte «Perdrix blanche», ein Weisswein mit blass rosarotem Schimmer aus Blauburgunder-Trauben.

Der eigentliche Vorzeigetropfen von Bieler- und Neuenburgersee ist der «Pinot noir». Es ist deshalb kein Zufall, dass die MDVS-Juroren gleich drei Blauburgunder für ihren illustren

Kreis auserkoren haben. Die drei Weine zeigen auch die einzigartige Vielfalt der Terroirs und Winzer der Region auf: Sie reicht vom eleganten, subtilen «Pinot» der Domaine de La Maison Carrée in Auvernier über den kraftvollen, aber finessenreichen «Les Argiles» vom Château d'Auvernier bis zum extraktreichen, barriquebetonten und vielschichtigen «Pur Sang» der Caves de Chambleau.

Von den Weinen, die um den Bielersee gekeltert werden, ist bislang nur einer MDVS-würdig: der «Chardonnay Réserve» der jungen Winzerin Sabine Steiner in Schernelz. Doch in Twann, Ligerz, Schafis, La Neuveville und weiteren Dörfern am Bielerseeufer werden von über 60 Winzern weitere Top-Weine produziert. Im ehemaligen, zu einer modernen Vinothek umgebauten «Pfrogfhüsli» in Twann kann man fast alle degustieren und auch kaufen (www.vinitera-bielersee.ch/pfrogfhuesli/).

Und wenn man dort die Weine der jungen Generation, etwa die von Anne-Claire Schott oder



Michael Teutsch (Weinbau Festiguet), verkostet hat, scheint es nur eine Frage der Zeit, bis weitere Tropfen aus den Bielerseesteillagen offiziell unter den besten Schweizern klassiert werden.

Zwei Geheimwaffen am Mont Vully

Ein ähnliche Revolution zum Guten entwickelt sich am Mont Vully, der nach eigenem Bekunden «kleinsten der grossen Schweizer Weinbauregionen»: Neun junge Winzer sind dabei, alte Traditionen umzukrempeln. Sie haben eine Charta ausgearbeitet, in der die Qualitätskriterien für ihre beiden Geheimwaffen «Traminer» und «Frei-

burger» festgeschrieben wurden.

Die beiden Traubensorten wurden in den 1950er-Jahren eingeführt, um die Monokultur des Chasselas zu durchbrechen. Mit Erfolg. Der «Traminer» vom Murtner Burgergut Cru de l'Hôpital wurde schon 2009 vom MDVS aufgenommen. «Der Wein wird «Traminer» genannt, weil der eigentliche Name «Gewürztraminer» für Welsche ein Zungenbrecher war», sagt Önologe Christian Vessaz lächelnd.

Der «Freiburger», auch unter dem Namen «Freisamer» bekannt, ist eine Kreuzung aus Silvaner und Grauburgunder, der Anfang des 20. Jh.s nicht im benachbarten Fribourg, sondern in Freiburg im Breisgau «erfunden»

wurde – was hier aber aus verständlichen Gründen nicht an die grosse Glocke gehängt wird. Die aus dieser weissen Traube gekelterten Weine zeichnen sich durch eine markante Säure und einen hohen Zuckergehalt aus, was interessante Alternativen zum noch vorherrschenden Chasselas ergibt. So hat der «Freiburger» denn auch eine vielversprechende Zukunft vor sich.

Und was sagt nun der eingangs erwähnte, aus Wien ange-reiste Journalistenkollege nach den ausgiebigen Verkostungen? «Die Vielfalt und die Qualität der Weine haben mich sehr positiv überrascht. Die lange Anreise hat sich definitiv gelohnt.»

29. April bis 1. Mai: Tage der offenen Weinkeller

227 Winzer aus 11 Kantonen zwischen der Dreiseenregion und dem Bodensee sowie drei Weinbauern aus dem Fürstentum Liechtenstein und zwei Produzenten am deutschen Bodenseeufer öffnen am kommenden Wochenende (29. April bis 1. Mai) ihre Keller und Flaschen. Die Beteiligung in der Ostschweiz ist sehr gross, in der Zentralschweiz recht überschaubar.

Welche Winzer wann ihre Kellertüren geöffnet haben, ist unter www.offeneweinkeller.ch ersichtlich. Die Zeiten sind überall etwas anders, teils sind die Keller auch nicht alle drei Tage offen.



Spitzenwinzerin am Bielersee: Sabine Steiner aus Schernelz (Ligerz).



Offene Weinkeller in der Deutschschweiz

Das Weingut Haug, mitten im Rebbauerdorf Weiningen gelegen, öffnet seine Türen. Die vielfältige Weinpalette lädt zum Degustieren und Geniessen ein. Mit dem Blick hinter die Kellertüren werden Interessierte aus erster Hand in die Arbeit und in die Geheimnisse des Winzers eingeweiht. In der gemütlichen Festwirtschaft wird feine Riesling-Silvaner Suppe und Flammkuchen aufgetischt. Daneben gibts weitere Köstlichkeiten aus Küche und Keller. www.weingut-haug.ch

Weiningen: Weingut Haug, Klosterweg 1
Sonntag, 30. April, 11-18 Uhr





Auch das Sujet 2017 hat der Winterthurer Künstler Peter Gut gemalt.

25 Weinländer Betriebe öffnen ihren Weinkeller

Rund 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller. Wein verbindet über alle Grenzen hinweg. Die Offenen Weinkeller, die Ende April, Anfang Mai zum 19. Mal auf dem Programm stehen, sind das beste Beispiel dafür. Wer hätte schon Anfang Mai 1999, als eine Handvoll Winterthurer Winzer erstmals zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller lud, gedacht, dass 18 Jahre später fast 230 Winzer nicht nur aus der ganzen Deutschschweiz, sondern auch aus der bereits zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee und mit der Vier-Länder-Weinregion Bodensee sogar aus dem grenznahen Ausland an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) teilnehmen würden? Jedenfalls kann die Deutschschweiz stolz sein, dass sie mehr schafft als alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz. Denn während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der Offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch.

Samstag, 29. April, bis Montag, 1. Mai 2017, jeweils ab 11 Uhr
Weinverkostung frei, Verpflegung kostenpflichtig
www.offeneweinkeller.ch



Tag der offenen Weinkeller

FURTTAL. Rund 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz laden am Montag, 1. Mai, zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller. Im Furttal machen die folgenden Betriebe mit: In Boppelsen lädt die Familie van Rijn, Bopplisser Rebhüsli, ab 11 Uhr zu Gratis-Degustation, Käseplättli, Würste, Kuchen und Musik mit Mario ein. In Otelfingen lädt Familie Ernst Meier, Vorderdorfstrasse 22, ab 11 Uhr ein und bietet Degustation, Steak, Spiess, Würste, Salat und Kuchen an. In Regensdorf lädt Fritz Meier Weinbau, Riedhof, ab 11 Uhr zu Degustation, Grill und Salat, Nussgipfel, Hüpfburg und Musik. Weitere Infos gibt es online unter www.offeneweinkeller.ch. (e)

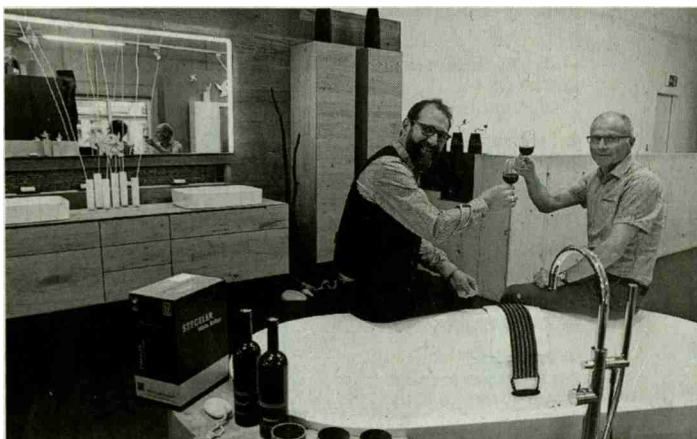


Tag der offenen Weinkeller – Stegeler Weine bei Baumann Küchen

Berneck Bereits zum siebten Mal spannen das Weingut Stegeler AG in Berneck und die Firma Baumann Küchen AG am Tag der offenen Weinkeller am Freitag, 28., und Samstag, 29. April, zusammen und präsentieren in den Ausstellungsräumen der Baumann-Küchen Qualität aus dem Rheintal. Auserlesene Küchen und Bäder sowie aussergewöhnliche Weine werden die Besucherinnen und Besucher überraschen. Zu den neuen Stegeler-Weinen werden feine Häppchen, zubereitet in einer Baumann-Küche, serviert. Ein Anlass, den man auf keinen Fall verpassen darf.

Küchen, Bäder, Garderoben, Ankleiden

Die Baumann AG produziert seit 1958 in den eigenen Werkstätten Küchen und Badzimmermöbel nach Mass. Neu im Showroom findet man auch begehbbare Schränke, Garderoben und Ankleiden mit raffinierten Details. Bei der Baumann Küchen AG steht nicht die grosse Masse im Vordergrund, sondern die Einzelanfertigung nach Kundenwunsch. Rund 40, ausschliesslich gelernte Fachkräfte, produzieren über 500 Küchen pro Jahr. Durch die komplette Auftragsabwicklung im eigenen Unternehmen (Planung, Produktion und Montage) sind der Gestaltung keine Grenzen gesetzt. Durch die überregionale Abdeckung des Verkaufsbereiches mit den Ausstellungen in Rümplang und Savognin



Jakob Federer-Aeppli (links) vom Weingut Stegeler AG und Kurt Ulmann, Geschäftsführer der Baumann Küchen AG.
Bild: mia

kann die ganze Ostschweiz innert nützlicher Frist bedient werden.

Qualitätsweine mit Auszeichnung

Das Weingut Stegeler AG präsentiert in den Ausstellungsräumen der Baumann AG erstmals den Cabernet Jura aus der 2014er-Ernte. Dieser Wein wurde bei der Verleihung des 6. internationalen Piwi-Weinpreises gleich mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Der Cabernet Jura, ein Cabernet Sauvignon, mit unbekanntem Vater, gezüchtet von Valentin Blattner aus dem Berner Jura ist ein kräftiger Wein mit leichtem Rosenduft und dunkler Farbe. Allgemein zeichnen sich die roten Stegeler-Weine durch ihre Farbinintensität und durch extrakt- und struktureiche Körper aus.

Im sehr steilen Gelände an bester Südlage unten am Tigel-

berg in Berneck setzen Jakob und Elisabeth Federer neben traditionellen Sorten wie Pinot-Noir und Merlot konsequent auf Piwi-Sorten wie Cabernet Cortis, Cabernet Jura oder Johanniter. Insgesamt sieben verschiedene Traubensorten gedeihen im Stegeler-Rebberg. Sie werden nach den naturnahen Methoden der «integrierten Produktion» (IP) bewirtschaftet. Weinliebhaber können sich nächstes Wochenende auch auf den «Duett 2016» freuen. Der Cuvée aus Johanniter und Rheinriesling war nämlich letztes Jahr bereits im August ausverkauft. Mehr Informationen zum Weingut Stegeler unter www.stegeler.ch. (mia)

Tag der offenen Weinkeller am Freitag, 28. April, von 16 bis 21 Uhr; am Samstag, 29. April, von 11 bis 16 Uhr.