



Mit Blick auf Rebberge und Dorf erklärt Manfred Widmer seiner Gruppe, wie die Reben bearbeitet werden.



Das Mittagessen in der Scheune von Rolf und Tanja Knecht im Sänneloch.



Die Familien Knecht und Nyffenegger servierten zusammen das Mittagessen im Döttinger Sänneloch.



Elias, Daniel, Stefan und Alessandra Mühlebach vom Weingut Mühlebach.

## Mit Weinglas im Rebberg

An der kulinarischen Weinwanderung gab es viel zu entdecken.

**TEGERFELDEN** (chr) «Ausverkauft» hiess es einmal mehr bei der vom Rebbergverein Döttingen, dem Weinbauverein Tegerfelden und Umgebung sowie der Weinbaugenossenschaft Klingnau organisierten, «kulinarischen Weinwanderung». In zehn Gruppen à 40 Personen waren die Weinwanderer in Tegerfelden und im Döttinger Sänneloch unterwegs, um die guten einheimischen Tropfen zu probieren und direkt von den Produzenten mehr über den Weinbau zu erfahren. Dazu wurden sie, inklusive Apéro, mit einem Sechsgangmenü verpflichtet. Auf dem Weg durch die Rebberge gaben die Gruppenführer immer wieder spannende Erklärungen ab, zu neu gepflanzten Rebstöcken, der Anlage in Reihen

oder Terrassen oder den Unterschieden von konventionellem oder biologischem Weinbau.

### Abkühlung im Weinkeller

An der Dorfstrasse bei Baumgartner Weinbau war der Start, wo alle Teilnehmer mit einem Weinglas und einem dazugehörigen, um den Hals zu tragenden Stofftäschchen ausgestattet wurden. Als Erstes schenkte Winzerfamilie Baumgartner einen Pinot blanc Sandacher aus, dazu gab es Focaccia, Tortilla, Oliven, Chorizo und Blätterteigschnecken. Wer wollte, konnte den kühlen Weinkeller besichtigen und auch der Verkaufsraum stand offen. Dann wurde es süss: Als zweiter Wein wurde der «Halbstarch» eingeschickt. «Unsere Männer haben ihren Portwein, da wollten wir Frauen auch etwas Spezielles haben», meinten Sandra und Tochter Danielle Baumgartner. Der

teilvergorene Rosé hat nur 7,5 Volumenprozent Alkohol, verführt dafür mit seiner Restsüsse.

### Südeuropäische Sorten

An Schulhaus und Gemeindehaus vorbei ging es hinauf ins Guggenbühl, wo der Posten zwei des Weinguts Mühlebach wartete. Stefan Mühlebach erklärte, dass die Klimaerwärmung einen grossen Einfluss auf den Weinbau habe. So gedeihen südeuropäische Sorten heute auch im Zurzibiet prächtig, was mit einem Glas Tegerfelder Merlot bianco gleich bewiesen wurde. Zu einem Brotsalat mit Feta, Oliven, Gemüse und Aargauer Forellencremeschenkte Mühlebachs dann noch ihren Sauvignon blanc aus, der letztes Jahr zum Staatswein gekürt wurde.

### Rüebli-suppe mit Rotweinpflirsich

Auf dem höchsten Punkt der Weinwanderung, am Waldrand oberhalb des alten Bergs, servierten Remo und Ilona Mühlebach-Neff vom Dorfgeist mit ihrem Team eine kalte Aargauer Rüebli-suppe mit Rotweinpflirsich und Croutons. Sie schenkten zuerst ihren Rosé Casanova aus. «Es macht Spass, dass dieser Wein so gut ankommt», meinte Remo Mühlebach, der nach einem ersten Jahrgang mit 700 Flaschen nun den zweiten mit 2000 Flaschen produziert hat. Einen Teil ihres Weines verkauft die Bauernfamilie im eigenen Hofladen unter dem Namen «Dorfgeist», so auch den als zweiten ausgetrockneten, roten Cuvée noble aus Pinot noir und Diolinoir.

### Zmittag im Sänneloch

Über die Grenze nach Döttingen ging es dann zum Mittagessen. In der Scheune von Rolf und Tanja Knecht im Sänneloch bewirteten die Familien Knecht und Nyffenegger die Gäste. Zu einem Aargauer Hackbraten mit Bohnen und Kartoffelstock wurden zwei kräftige Rotweine präsentiert. Der Pinot noir Barrique des Weinhofs Nyffenegger und der Döttinger Pinot noir Spätlese von Weinbau Tanja und Rolf Knecht.

Auf dem Rückweg nach Tegerfelden hielten die Wanderer im Weingut Alter Berg Einkehr, wo Käseplättchen mit Chutney und Früchtebrötchen warteten. Familie Deppeler schenkte einen Pinot gris aus. «Er stammt aus den besten Terrassenlagen», sagte Michael Deppeler und riet, noch ein bisschen Käse für den zweiten Tropfen aufzusparen. Der 2015er Pinot noir Barrique, der 12 bis 14 Monate im Fass lag, passte nämlich speziell gut zu rezentem Käse.

### «Museumsgeist» zum Schluss

Schlusspunkt der Weinwanderung war das Kantonale Weinbaumuseum im Oberfeld, wo es Kaffee, Winzerschnitte und dazu ein Glas «Museumsgeist» gab. «Es war wieder einmal ein voller Erfolg», sagte Felix Knecht, der als Präsident des Rebbergvereins Döttingen die Weinwanderung mitorganisierte und selber eine Gruppe führte, «ich habe sehr viele positive Rückmeldungen erhalten.» Er hoffe, dass es auch nächstes Jahr wieder eine kulinarische Weinwanderung geben werde, meinte Knecht. «Der Anlass ist mit sehr viel Fronarbeit verbunden», gab er zu bedenken, weshalb es nicht ganz einfach gewesen sei, alle Posten zu besetzen. Der Lohn für die teilnehmenden Betriebe war – nebst den vielen zufriedenen Gesichtern der Gäste – sicherlich, dass sie sich und ihre Produkte im besten Licht präsentieren konnten.



Walter, Michael, Nadja und Marlis Deppeler empfangen im Weingut Alter Berg.



Remo und Ilona Mühlebach-Neff mit Mitarbeiterin Monika Meier und Eltern Moni-ca und Otto Mühlebach.



Drei Generationen der Familie Baumgartner am Start der Weinwanderung im Dorf.