



Vor der prächtigen Aussicht bis in die Alpen informiert Andreas Meier über Wein und Reben.

Vom Schuppen bis ins Schloss

Über 300 Gäste waren bei der kulinarischen Weinwanderung dabei und genossen Zurzibierter Weine und feines Essen.

DÖTTINGEN/KLINGNAU (chr) – Nach drei Jahren war es am Samstag endlich wieder einmal so weit: der Rebbergverein Döttingen, der Weinbauverein Tegerfelden und Umgebung sowie die Weinbaugenossenschaft Klingnau luden zur kulinarischen Weinwanderung auf dem Wein-Wanderweg ein. Der Start war diesmal beim Güterschuppen am Bahnhof Döttingen, wo die bis zu 40-köpfigen Gruppen im 20-Minuten-Takt starteten. Familie Nyffenegger vom Sänneloch

schenkte dort ihren feinen Schaumwein aus, mit dem sich die Wanderer ein erstes Mal zuprosteten; dazu gab es Focaccia. Das Glas durften die Weinwanderer im ebenfalls verteilten Stoffsäckchen am Halsband verstauen, um es so bequem mittragen zu können.

Seit 1912 im Geschäft

Zur nächsten Station war es nicht weit: bei der Weinbaugenossenschaft Döttingen am Chilbert wurden Blanc de noir

und Pinot noir «Nice to meet you» ausgeschenkt, begleitet von einer Kalbfleischpastete mit Weingelee und kleinem Salatbouquet. Geschäftsführer Pasquale Chiapparini erklärte, dass die 1912 gegründete Genossenschaft 100 Mitglieder habe, von denen 15 eigene Trauben abliefern. Um jeweils zwei Gruppen gleichzeitig unterbringen zu können, standen im Saal im ersten Stock sowie vor der Trotte draussen jeweils Festbänke für je 40 Personen bereit.

Durch das Wohnquartier ging es dann in die Rebberge hinauf. In der Nähe des Lustgartens hatten Rolf und Tanja Knecht und ihre Familie ihren Posten aufgebaut. Zu einer Döttinger Weisswein-Schaumsuppe mit Rotweinschüblig schenkten Knechts einen Rosé und einen Pinot Noir Spätlese aus.

Frischen Sausser am Winzerfest

Auf dem Weg durch die Reben erhielten die Wanderer immer wieder Informationen zum Weinbau. Lukas Baumgartner, Winzer aus Tegerfelden, berichtete seiner Gruppe, dass das Rebjahr bis jetzt wunderbar sei. Im verregneten 2021, als der Ertrag durch den Mehltau stark vermindert wurde, sei dies ganz anders gewesen. «Wir sind im zehnjährigen Schnitt rund zehn Tage voraus», sagte Baumgartner und die Hoffnungen stünden gut, dass 2022 wieder ein Spitzenjahr wie 2018 werde. «Aber wir Winzer sagen auch, man solle den Wein erst loben, wenn er im Glas ist!» Nach der frühen Blüte Ende Mai und Anfang Juni gehe es jetzt etwa 100 bis 110 Tage bis zur Ernte. Voraussichtlich Mitte September sollte deshalb die Weinlese beginnen. «Die Chancen stehen also gut, dass es am Winzerfest frischen Sausser gibt», meinte Baumgartner. Weiter erklärte er, wie die Kirscheschiffleie bekämpft wird und er erwähnte, dass es für sein Weingut «eine gute Versicherung» sei, dass er an verschiedenen Orten Reben besitze. Denn, wenn es an einem Ort hagle, blieben immer noch die anderen Reben.

Zum Klimawandel sagte Baumgartner, dass in den letzten Jahren erfolgreich viele Rebsorten wie Malbec oder Merlot eingeführt wurden, die erst spät reifen würden. «Andererseits machen uns die Wetterextreme zu schaffen.» Nachdem der Frost 30 Jahre lang kaum ein Problem war, gab es 2016, 2017 und 2019 wieder Frostschäden im Frühling. Wegen des milden Wetters treiben die Reben früher aus und reagieren dann empfindlicher auf die Kälte.



Focaccia und Nyffeneggerts Schaumwein gibt es zum Start im Güterschuppen.

Zwergschafe im Rebberg

«Ich bin der einzige isländische Winzer auf der ganzen Welt», sagte Joss Hauksson, der in Remigen und Döttingen sechs Hektaren sowie im Tessin eine halbe Hektare Reben anbaut. In der Eichhalde servierten Hauksson und sein Team Rindfleischvögel mit Kartoffelgratin und Rüebl. Ins Glas kamen ein kräftiger Garanoir/Dornfelder und später ein Pinot Noir Solskin. Im Rahmen des biologisch-dynamischen Weinbaus werden auch Zwergschafe eingesetzt, die zwischen den Reben das Gras fressen. Und momentan entsteht in der Eichhalde ein neuer Rebberg, wo Rebstöcke, Wermutkraut und Apfelbäume in einer Permakultur nebeneinander wachsen werden.

Nach dem Neuling folgte das alteingesessene Weingut Sternen. 1894 habe sein Urgrossvater die Reben in Klingnau gekauft, erzählt Winzer Andreas Meier. Zu einem Käseplättli schenkte das Sternenteam am Rebbergweg Sélection Weiss und dann in Klingnau gewachsener Pinot Noir Kloster Sion aus.

Schlosswein zum Dessert

Im Rittersaal von Schloss Klingnau wartete schliesslich eine «kleine süsse Überraschung», wie die am Anfang verteilte Menükarte verriet. So klein war diese gar nicht: für jeden Gast standen ein Stückchen Cremeschmitte, eine Roulade sowie ein Schoggimousse im Glas bereit, begleitet von Kaffee oder Espresso. Dazu begrüßte Lukas Epprecht von der Weinbaugenossenschaft Klingnau die Wanderer und es wurden weisser Schlosswein sowie Federweisser ausgeschenkt.

Wer nach diesem vollen Programm noch nicht genug hatte, konnte im Schlosshof den Samstagnachmittag ausklingen lassen; dort spielte ein Alleinunterhalter und an einem Stand gab es die vorher probierten Weine zu kaufen.



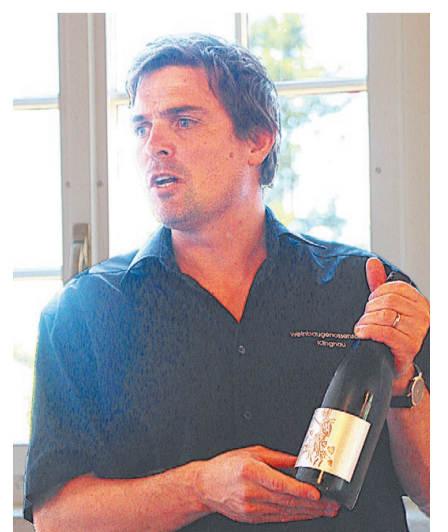
Winzer Joss Hauksson begrüßt die Wanderer zum Hauptgang an der Eichhalde.



Salat und Kalbfleischpastete in der Trotte der Weinbaugenossenschaft Döttingen.



Beim Lustgarten stehen Rosé und Weissweinsuppe auf dem Tisch.



Lukas Epprecht mit Schlosswein im Rittersaal.