



Eine Gruppe Weinwanderer unterwegs im Gebiet Neuberg.



Im Rebberg der Familie Buchmann wird ein Fleischplättli serviert.

Ein Fünfgänger auf sechs Kilometern

Rund 250 Personen machten sich am Sonntag auf den Weg zur kulinarischen Weinwanderung.

TEGERFELDEN (chr) – Seit zehn Jahren gibt es den Weinwanderweg von Klingnau bis Endingen, die dazugehörige Karte ist bereits in zweiter Auflage erschienen. Gestern Sonntag luden die Initianten des Wanderwegs, der Rebbergverein Döttingen und der Weinbauverein Tegerfelden und Umgebung zu einem kulinarischen Rundgang ein. Am Startpunkt bei der Kirche Tegerfelden fassten die Teilnehmer ein Weinglas mit einer praktischen Halterung an einem Halsband, dazu gab es noch Sonnencreme mit auf den heissen Weg. Am Schulhaus vorbei führte der Weg zum Weingut «Alter Berg», wo Marlies und Michael Deppeler den Gästen den ersten von fünf Gängen aufsticht. Zur Quiche Lorraine reichten sie ein Glas Riesling-Sylvaner Jahrgang 2014. An der grossen silbrig-blauen Etikette zu erkennen war, dass dies der diesjährige Staatswein ist. Im angenehm kühlen Keller gab es nicht nur diverse Maschinen zu sehen, sondern auch den Barrique-Keller mit schönen Holzfässern. Den Berg hinauf ging der Weg weiter zum Rebberg der Familie Buchmann, wo die Wanderer ein Plättchen mit Wurst und Trockenfleisch erwartete. Ein Glas erfrischender 2014er Sauvignon Blanc, dessen Aroma an Stachelbeere erinnert, wurde eingeschenkt. Und man genoss die schöne Aussicht vom Schwarzwald bis zur Gisliflüh.

Kalte Suppe in der Buschwirtschaft

Bei den Reben waren Maschinen parkiert und Führer Ruedi Nyffenegger erklärte, wie das «Auslauben» mit Druckluft funktioniert. «Wo man früher eine Stunde unterwegs war, fährt der Trak-



Gazpacho und Grissini in der Buschwirtschaft Zarico.



Hauptgang mit Steak, Poulet und Salat im Forstwerkhof.



Quiche Lorraine im Keller des Weinguts «Alter Berg».

tor in wenigen Minuten durch.» Ohne Blätter im unteren Bereich der Rebstöcke ist ein sparsames Spritzen möglich und die Reben erhalten mehr Sonne. Auch über weitere aktuelle Rebbauthemen wie die Kirschessigfliege, der es im Moment zu heiss ist, oder das Pflanzenschutzmittel «Moon Privilege», das auch einige Tegerfelder Weinbauern eingesetzt haben, wurde unterwegs diskutiert. An einem Maisfeld vorbei ging es zum Wizacherhof, wo die Wanderer ein angenehm kühles Gazpacho genossen und dazu – farblich passend – einen 2014er Rosé tranken. «Den Trauben geht es dann gut, wenn der Milchbauer jammert», sagte Betriebsleiter Ernst Zöbel, dessen Hauptbetriebszweige

Ackerbau und Viehmast sind. Für Rebberg und Buschwirtschaft zuständig ist Anita Zöbel.

Spätlese im Forstwerkhof

Über die Zurzacherstrasse und am Weingut «Neuberg» vorbei ging es zum Forstwerkhof. Trotz der wunderbaren Dekoration in der Halle – die Maschinen waren mit grünen Ästen verdeckt – zogen es viele Gäste vor, draussen im Schatten zu sitzen wo es ein paar Grad weniger heiss war. Auf den Tisch kam ein Salateller mit Steak und Pouletroulade vom Grill. Gastgeber und Weinlieferant war das Weingut Mühlebach. Agathe und Stefan Mühlebach schenkten ihren Pinot Noir Spätlese Jahrgang 2012 aus und

wer mochte, durfte ausserdem ein Glas Traubensaft probieren.

Bunkerkäse auf der Raihalde

Auf der Raihalde begrüsst Familie Baumgartner die Gäste und kam etwas ins Schwitzen, weil der Kühlwagen den Geist aufgab. Trotzdem mundete das Käseplättchen, auf dem unter anderem Enderinger Bunkerkäse zu finden war, sehr gut. Ausgezeichnet dazu passte der Pinot Gris Raihalde. «Er ist gerade da drüben gewachsen, viel näher könnt ihr nicht mehr haben», sagte Weinbauer Lukas Baumgartner und zeigt auf die wenige Meter entfernten Rebstöcke.

Die letzte Station der sechs Kilometer langen Wanderung war schliesslich

das Weinbaumuseum, wo es zum Kaffee Fruchttörtchen und Schoggimousse gab. Und dazu einen Zwetschgenschnap, Marc oder Weinbrand, in der Spezialabfüllung als «Museumsgeist». «Wenn man in die Gesichter schaut, hat es den Leuten gefallen», bilanzierte OK-Präsident Lukas Baumgartner den Anlass.

Fortsetzung folgt

Die Fortsetzung ist bereits in Planung. Die Weinwanderung soll künftig jährlich am ersten Juli-Wochenende stattfinden, abwechselnd zwischen Tegerfelden und Döttingen/Klingnau. Für 2016 kann man sich also auf eine kulinarische Weinwanderung durch Döttingen und Klingnau freuen.

Bei den Weinbauern nachgefragt

«Wie gross ist Ihr Betrieb und was ist daran Besonderes im Vergleich zu anderen Tegerfelder Weinbaubetrieben?»



Michael Deppeler vom Weingut «Alter Berg» mit Tochter

«Wir haben hier in Tegerfelden 5,2 Hektaren, in Mellingen haben wir 2013 eine neue Rebanlage mit 1,5 Hektaren aufgebaut. Wir keltern selber, auch für andere Betriebe, haben einen eigenen Barrique-Keller und füllen unseren Wein selber ab.»



Rahel Buchmann und Daniel Dätwyler von Buchmann Weine

«Wir bewirtschaften in Tegerfelden und Wittnau je 4 Hektaren. Unser Betrieb befindet sich in Wittnau, die Tegerfelder Reben gehörten vorher der Familie von Rahels Mutter Heidi. Wir haben eine grosse Sortenvielfalt und produzieren aus 10 Rebsorten 17 verschiedene Weine.»



Anita und Ernst Zöbel vom Wizacherhof

«Unser Rebberg ist eine Hektare gross und für uns nur ein Betriebszweig, neben Grossviehmast und Ackerbau. Unsere Weine bieten wir in der Buschwirtschaft Zarico an, die jeweils in der Sommersaison von Donnerstag bis Samstag offen ist.»



Agathe und Stefan Mühlebach vom Weingut Mühlebach

«Von insgesamt 7 Hektaren bewirtschaften wir 6,3 Hektaren in Tegerfelden, den Rest in Döttingen und Klingnau. Wir bauen acht rote und fünf weisse Sorten an. Zum Familienbetrieb gehört eine Spezialitätenbrennerei.»



Michel, Lukas, Sandra und Noel Baumgartner von Baumgartner Weinbau

«Wir bewirtschaften 10 Hektaren in fünf Gemeinden, rund die Hälfte davon in Tegerfelden. Bei uns kann man eine Rebpatschaft für fünf Jahre übernehmen. Dafür gibt es jedes Jahr eine Flasche Götterwein und eine Einladung zu einem Event im Rebberg oder im Weinkeller.»