



TG Weinfreunde

Jahresversammlung 2007 im Seehotel Schiff Mannenbach



Sonntag 2. Sept. 2007

Dieses Jahr hat sich der Vorstand der Thurgauer Weinfreunde für die diesjährige GV etwas Neues einfallen lassen. Die Einladung erfolgte auf 10.00 Uhr im Seehotel Schiff in Mannenbach, direkt am Untersee gelegen. Anschliessend erwartete die Weinfreunde ein Champagner-Frühstück. Die sieben verschiedenen Champagner wurden von Herrn Willi Frei, Geschäftsleiter der Rutishauser Weinkellerei AG in Scherzingen, präsentiert.

An die 50 Teilnehmerinnen und Teilnehmer fanden an diesem sonnigen, warmen Sonntagmorgen den Weg in „das kleine Genusshotel“ nach Mannenbach.

Hier in dieser herrlichen Umgebung scheint alles etwas wärmer, milder, stiller und angenehmer, begleitet von einem Hauch tausendjähriger Kulturgeschichte. Mit weitem Blick über den See und die ungewöhnlichen Vulkanberge des Hegau genossen wir ein paar unvergessliche Stunden im Restaurant und anschliessend im lauschigen Garten.

Präsident Erich Müller begrüsst alle anwesenden Weinfreunde und verlas eine Reihe Entschuldigungen. Im Weiteren stellte er uns den Präsentator des heutigen Tages, unser Mitglied Willi Frei, Geschäftsleiter der Rutishauser Weinkellerei AG, vor.

Als Einleitung seiner Präsentation der verschiedenen Champagner gab uns W. Frei einen kurzen Überblick über die weltweite Schaumweinherstellung, wobei der Champagneranteil nur gerade ca. 10 % ausmacht. Im Gebiet der Champagne gibt es ca. 265 Produzenten. Champagner wird seit eh und je aus einer Mischung von drei verschiedenen Traubensorten hergestellt: der weissen Chardonnay, der roten Pinot Noir sowie Pinot Meunier. Die beiden roten Sorten werden zu Weisswein verarbeitet. Früher war die Herstellung des Champagners ein Geheimnis. Heute machen die Champagnerhäuser diese Geheimnisse öffentlich. Die Folge: Die Méthode Champenoise wird von anderen Schaumweinherstellern kopiert – und zwar mit gutem Erfolg. (z.B. die Firma Mauler & Cie SA, Au Prieuré St-Pierre in Môtiers NE im Val de Travers.)

Vor der eigentlichen GV wurde uns als Einstieg in das heutige Thema der erste Champagner angeboten.

Die GV verlief nach den üblichen Traktanden.

Das Protokoll der letztjährigen GV in Teufen ZH wurde ohne Ergänzung genehmigt und der Verfasserin bestens verdankt.

Der schriftlich vorliegende Jahresbericht wurde verteilt und vom Präsidenten erläutert. Leider mussten zwei Veranstaltungen wegen zu geringer Beteiligung abgesagt werden, darunter die geplante viertägige Reise ins Wallis und Aostatal. Der Jahresbericht des Präsidenten wird mit Applaus genehmigt.

Die Rechnung, der Revisorenbericht sowie das Budget mit gleichbleibendem Jahresbeitrag, wurden einstimmig genehmigt.

Anschliessend stellte Erich Müller das neue Jahresprogramm vor. Gegenüber den Vorjahren sind nur noch vier Veranstaltungen vorgesehen. Auf eine Reise wird verzichtet. Das vorliegende Jahresprogramm wird von den Mitgliedern ohne Diskussion genehmigt.

Das Traktandum: Aussprache zum Thema „Zukunft der Weinfreunde Thurgau“ wurde rege benutzt.

Einleitend stellte Erich Müller fest, dass ihm die beiden Absagen von den oben erwähnten Veranstaltungen sehr zu schaffen gemachten hätten. Der Vorstand war nach ausgiebiger Diskussion zur Überzeugung gekommen, dass die schlechte Beteiligung zur Hauptsache auf den Mitgliederschwund, der auf die Überalterung sowie die vielen „Konkurrenzveranstaltungen“, wie zum Beispiel: Wein-, Frühlings- und Herbstmessen mit vielen Degustationsmöglichkeiten, Kelleröffnungen der Produzenten etc. zurück zu führen sei.

Aus den Reihen der Teilnehmer wurde gewünscht, dass in Zukunft wieder eine Weinreise stattfinden, die 1-2 Tage dauert und neben den Degustationen auch Kunst und Geschichte beinhalten sollte.

Die Amtszeit der Vorstandsmitglieder ist abgelaufen. Monika Orsinger aus Diessenhofen hat ihren Rücktritt erklärt. Es konnten zwei neue Mitglieder gefunden werden: Reto Schweizer, Gachnang als Webmaster und Markus Odermatt, Frauenfeld als Beisitzer.

Präsident Erich Müller sowie der neue Vorstand wurden für die nächste Amtsdauer einstimmig gewählt. Monika Orsinger wurde mit einem Blumenstrauss und einem Gutschein für Taglilien verabschiedet.

Nach Abschluss der Jahresversammlung erwartete uns ein sehr reichhaltiges Brunch-Bufferet. Dazu wurden in unterschiedlichen Abständen jeweils zwei verschiedene Champagner serviert, die von Willi Frei vorgestellt wurden. Im weiteren erklärte er uns viel Wissenswertes über die Herstellung des Champagners sowie die verschiedenen Firmen. Die zehn Grössten davon produzieren ca. 65 % des gesamten Champagners.

Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über die vorgestellten Champagner:

Champagner Jacquart Brut Mosaïque
Duval – le Roy, Fleur de Champagne, brut
Moët et Chandon, brut
Louis Roederer brut, Premier
Taittinger Brut Millésime
Laurent Perrier, Rosé
Veuve Clicquot Demi sec

Zum Schluss bedankte sich Präsident Erich Müller bei Lilian Schöttli für die ausgezeichnete Organisation der diesjährigen GV, bei Willi Frei für die gute Präsentation der Champagner mit seinem fundiertem Fachwissen sowie allen anwesenden Mitgliedern für ihres Erscheinen.

Das Schlusswort von Willi Frei: „Ein Tag ohne Champagner ist ein verlorener Tag“.

30.Sept. 2007/Gö