



## Käse - Brot - Wein

**Präsentiert durch drei einheimische Produzenten, im Gasthof zum Trauben in Weinfeldern**

Freitag, 20. Feb. 2009

Der Organisator des heutigen Abends konnte drei Produzenten aus der Region Weinfeldern, im Mittelthurgau gelegen, zur Präsentation ihrer Betriebe gewinnen:

- Johann Steinmann, Käsespezialist, Inhaber der Firma Chäs Renz GmbH, Weinfeldern
- Andreas Lehmann Senior, Lehmann Holzofenbeck AG, Lanterswil TG
- Michael Broger, Weinbauer, Ottoberg

Olivia und Jürg Langer vom Gasthaus zum Trauben in Weinfeldern haben es einmal mehr verstanden, uns, mit ihrer ideenreichen Kochkunst zu einem nicht ganz einfachen Thema zu überzeugen und zu verwöhnen.



Foto „Schloss Weinfeldern auf dem Ottenberg“ von A. Bärtsch, Warth

Präsident Erich Müller konnte die stattliche Zahl von 30 Mitgliedern zum ersten Anlass im Jahre 2009 herzlich begrüßen. Er dankte allen für das Erscheinen und stellte die drei Präsentatoren (Produzenten) kurz vor.

Der Ablauf des Abends fand dieses Mal in einem etwas anderem Rahmen statt. Es gab keine reine Weidegustation, sondern eine in ein Viergangmenu eingebettete, gemeinsame Degustation von Käse, Brot und Wein.

Zum Apéro wurde uns ein „Chlöpfwy“ von Benno Forster Weinfeldern gereicht, begleitet von zwei unterschiedlich alten Hobelkäsen aus Grindelwald und zwei verschiedenen Brotsorten.

Zur Vorspeise, überbackener Bonaparte, ein Weichkäse der Firma Strähl aus Siegershausen, auf einer gebratenen Apfelscheibe mit weiteren Brotsorten von Lehmann, servierte uns Michael Broger seinen Müller-Thurgau 2007 sowie seinen Weissherbst 2007. Bei beiden Weinen wurde kein Säureabbau durchgeführt. Der Weissherbst, aus dem Ablaftsaft der Blauburgundertrauben gewonnen, wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut. Die säurebetonten Weine vertrugen sich ausgezeichnet mit der Apfel-Käse-Kombination.

Der Hauptgang, ein Fleischrouladenduet mit verschiedenen Käsefüllungen, Kartoffelstock und Gemüse, wurde von drei verschiedenen Blauburgunderweinen begleitet. Zwei davon stammten aus der Produktion von Michael Broger: der eine, sein normaler Blauburgunder 2006 reifte in grossen Holzfässern und gebrauchten Barriques. Der andere, mit dem Namen „alte Rebe“ 2006, wird aus Trauben von Rebstöcken mit dem gleichen Jahrgang wie Michael Broger gekeltert und in neuen oder einmal gebrauchten Barriques ausgebaut. Der dritte Rotwein, ein Blauburgunder „non filtré“ 2004 stammte aus dem Weingut Burkhart. Willi Burkhart ist ein Mitglied der Thurgauer Weinfreunde. Alle drei Rotweine, aus unterschiedlichen Höhenlagen des Ottenberges stammend, überzeugten uns mit ihrer Qualität und den nicht aufdringlichen Holznoten.

Zum Dessert, Stilton Käse und Fruchtbrot, genossen wir vom Weingut Burkhart einen Likörwein aus Blauburgundertrauben 2004, der wie ein Portwein gekeltert wurde. Dieses Dessert, entsprechend dem Thema des heutigen Abends: Käse - Brot – Wein, bildete einen grandiosen Abschluss.

Die Zeit zwischen den einzelnen Gängen wurde von den drei innovativen Produzenten jeweils für eine kurze, jedoch sehr interessante Betriebsvorstellung genutzt.

Das ganz spezielle Fazit des heutigen Abends war, dass alle drei unterschiedlichen Produzenten mit Gärungen arbeiten. Der Käse durchläuft bei seiner Reifung eine Gärung, der Brotteig wird mit einer Gärung luftig gemacht und ohne Gärung gäbe es keinen Wein!

Erich Müller bedankte sich beim Organisator des heutigen Abends, Vorstandsmitglied Jürg Götsch, sowie den drei Referenten für ihre ausgezeichnete Präsentation ihrer Produkte und ihres Könnens. Mit einem grossen Applaus wurde den Referenten, der Küchen- und Servicemannschaft des Gasthauses zum Trauben, für das gute Gelingen des heutigen Abends ausgiebig gedankt.