



Wild und Wein

Eine Kombination von Hirsch und Weinen aus Österreich im Gasthof zum Trauben in Weinfelden

Freitag, 13. Nov. 2009

Herbstzeit ist auch Wildzeit. 35 Thurgauer Weinfreunde und Weinfreundinnen folgten der Einladung, der durch das Vorstandsmitglied Markus Odermatt organisierten Herbstveranstaltung zum Thema Wild und Wein in unser Stammlokal, dem Gasthaus zum Trauben in Weinfelden.

Der Organisator des heutigen Abends hat in Absprache mit dem Wirte-Ehepaar Olivia und Jürg Langer ein leckeres Menü und mit Marcel Pürro, dem Inhaber der Firma Vinissimo aus Wila ZH, eine schöne Auswahl ausgesuchter Weine aus Österreich zusammengestellt.

Markus Odermatt begrüßte alle Anwesenden, bedankte sich für das zahlreiche Erscheinen und stellte uns den Präsentator Marcel Pürro kurz vor.

Der Ablauf des Abends sah keine eigentliche Weindegustation vor. Es waren jeweils zwei Weine pro Gang in das Viergangmenü eingebettet.

Zum Apéro wurde uns ein Grüner Veltliner 2008 vom Neusiedlersee geschenkt. Der Grüne Veltliner ist die häufigste Weissweinsorte Österreichs, die einen guten Drittel der Rebfläche bedeckt. Aus deren Trauben werden eine sehr breite Palette von Weinen hergestellt, ausgehend vom unkomplizierten Heurigen bis hin zu den Weltklasse-Weinen Smaragd aus der Wachau, ausgeschenkt in den Weinlokalen Wiens.

Herr Marcel Pürro stellte uns anschliessend das Weinland Österreich vor:

Österreich ist ein sehr traditionelles Weinbaugebiet. Die Anbaufläche beträgt ca. 50'000 ha und befindet sich im südöstlichen Landesteil, mit Schwergewicht in Niederösterreich und südlich von Wien. Seit über 2000 Jahren werden dort Reben angebaut und daraus Wein gekeltert. Die moderne Weinbaugeschichte beginnt nach dem Zusammenbruch des Weinhandels anlässlich des Weinskandals im Jahre 1985. Die nachfolgende Marktberreinigung führte innerhalb eines Jahrzehntes zu einer eindrucksvollen Neugeburt des Qualitätsgedankens, verbunden mit dem glanzvollen Wiederaufstieg zur alten Weinnation. Aus den Sorten Grüner Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc werden heute Weissweine bester europäischer Qualität hergestellt. Daneben besitzt Österreich auch autochthone Rebsorten wie beispielsweise: Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt.

Die unterschiedlichen Bodenformationen prägen den Charakter der verschiedenen Weine. Die Weinbaugebiete Österreichs liegen in der gemässigten Klimazone, vergleichbar mit denjenigen des Burgunds in Frankreich. Warme, sonnige Sommer und milde Herbsttage mit kühlen Nächten sind typisch für die dortigen Weinbaugebiete.

Der Präsentator hat uns das Weinland Österreich auf interessante Art und Weise sehr nahe gebracht. Mit einem kleinen Wettbewerb zu Beginn der Ausführungen hat er unser Wissen über die österreichischen Rebsorten auf die Probe gestellt. Dabei konnten wir mit einer einzigen Ausnahme, dem Vorstandsmitglied Ruedi Wellauer, keineswegs glänzen!

Zum Schluss bedankte sich Marcel Pürro für unsere Einladung als Präsentator, unsere Aufmerksamkeit und unser grosses Interesse an seinen Ausführungen.

Das Menü

Apfel-Ingwersüppchen
Lauwarmer Salat von Kürbis mit sautierten Pilzen
Hirschragout in Glühweinsauce Spätzli, Herbstgemüse
Kaffee mit hausgemachten Amaretti

Die Weine

Bezeichnung/Sorte	Jahr	Produzent	Region
Grüner Veltliner	2008	Bruckner	Neusiedlersee
Riesling Smaragd	2006	Domäne Wachau	Wachau
Welschriesling	2007	Schuhmann	Neusiedlersee
Blaufränkisch	2005	Jalits	Südburgenland
Zweigelt	2006	Bruckner	Neusiedlersee
Cos Nr. 6 (Assemblage BF/ZW)	2006	Schuhmann	Neusiedlersee
Maximus (Assemblage CS/ME/BF *)	2007	Igler	Mittelburgenland
Grüner Veltliner Eiswein	1998	Bruckner	Neusiedlersee
Neuburger Trockenbeerenauslese	2001	Schuhmann	Neusiedlersee

Erich Müller bedankte sich beim Organisator des heutigen Abends, Vorstandsmitglied Markus Odermatt, sowie dem Referenten Marcel Pürro für die ausgezeichnete Organisation und Präsentation der fantastischen Weine. Für ihn war es eine Traumreise durch die Weinbaugebiete Österreichs und wir konnten unseren Horizont gegen Osten stark erweitern.

Mit einem grossen Applaus wurde dem Referenten sowie der Küchen- und Servicemannschaft des Gasthauses zum Trauben für das gute Gelingen des heutigen Abends ausgiebig gedankt.