



## Jahresversammlung 2008 in Bischofszell

Samstag, 6. Sept. 2008

Die diesjährige GV der Thurgauer Weinfreunde fand zur Abwechslung einmal nicht in einer „Weingegend“ des Kantons statt, sondern in der Rosenstadt Bischofszell. Das Programm bestand aus einer Führung durch die wunderschöne Altstadt sowie einer Degustation von Weinen aus der Domaine A der Familie Peter und Ruth Althaus aus Tasmanien, Australien.

Mitte Nachmittag, bei launisch kühlem Frühherbstwetter begrüßte Präsident Erich Müller 34 Weinfreundinnen und Weinfreunde im Foyer des Rathauses von Bischofszell. Er stellte uns den amtierenden Stadtammann Josef Mattle vor. Dieser begrüßte uns herzlich und bedankte sich, dass wir die Stadt Bischofszell als Tagungsort ausgewählt hatten. Nach einem erfrischenden Apéro mit Apfelchampagner und Rosenkäse, begaben wir uns in den Bürgersaal des Rathauses. Dort informierte uns Josef Mattle über die Geschichte seiner Stadt. Bischofszell liegt im Oberthurgau, am Zusammenfluss von Sitter und Thur, eingebettet in die sanfte Hügellandschaft zwischen Bodensee und Säntis im Alpsteingebiet. Die Kleinstadt mit ihrer barocken Altstadt zählt heute ca. 5'500 Einwohner.

Die Stadtgründung erfolgte bereits im 9. Jahrhundert durch Bischof Salomon von Konstanz. Bischofszell erlebte drei Stadtbrände. Dem letzten und gleichzeitig auch schlimmsten fielen 1743 rund 70 Häuser, darunter das Rathaus, zum Opfer. Das Städtchen wurde anschliessend unter der Leitung der Gebrüder Grubenmann aus Teufen neu im barocken Stil grosszügig aufgebaut.

Bei der anschliessenden Führung durch die Altstadt zeigte uns Josef Mattle verschiedene Sehenswürdigkeiten, wie der Bogen- und Zeitglockenturm, die Stiftskirche, das Schloss und der kürzlich neu renovierte Bürgerhof, das ehemalige Heiliggeistspital. Auf dem Rundgang bewunderten wir die vielen schönen Bürgerhäuser und verschiedene lauschige Winkel. Im Jahre 1987 erhielt Bischofszell mit seiner bundesgeschützten Altstadt als erste Thurgauer Gemeinde den Wackerpreis.

Erich Müller bedankte sich im Namen aller Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei Stadtammann Josef Mattle ganz herzlich für die lehrreichen und ausgezeichneten Informationen über die Geschichte Bischofszells sowie die interessante Führung durch die barocke Altstadt.



Anschliessend begaben wir uns in die sogenannte Schniderbudig, ein ehemaliges, im Stadtgraben gelegenes Schneideratelier.

Die GV verlief nach den üblichen Traktanden.

Das Protokoll der letztjährigen GV in Mannenbach am Untersee wurde ohne Ergänzung genehmigt und dem Verfasser bestens verdankt.

Der schriftlich vorliegende Jahresbericht wurde verteilt, vom Präsidenten erläutert und mit Applaus genehmigt.

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

Anschliessend stellte Erich Müller das neue Jahresprogramm vor. Wie bereits im Vorjahr sind vier Veranstaltungen vorgesehen. Auf eine Reise wird vorerst noch einmal verzichtet. Das vorliegende Jahresprogramm wird von den Mitgliedern ohne Diskussion genehmigt.

Nach Abschluss der Jahresversammlung sowie einer kurzen Pause begann der zweite Teil der diesjährigen Jahresversammlung: das Nachtessen aus dem Cactus Jack Barbecue Ofen sowie die Degustation der Weine von Peter und Ruth Althaus aus Tasmanien.



Nach längerer Suche in der neuen Welt erwarb der Ehepaar Althaus im Coal River Valley in Tasmanien Stoney Vineyard, einen Rebberg mit einem kleinen Haus. Tasmanien, eine Insel südlich vor Australien gelegen, ist ca. 1 ½ mal grösser als die Schweiz und sehr dünn besiedelt. Tasmanien liegt auf dem 42. südlichen Breitengrad. In diesen Lagen findet man sowohl auf der Nord- wie auch auf der Südhalbkugel bestens geeignete Bedingungen für den Weinbau. Es herrscht dort

ein maritimes Klima mit einer durchschnittlichen Sommertemperatur von 25 Grad und relativ milden Wintern. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt ca. 480 mm/Jahr, ähnlich wie im Oberwallis. Die Weinberge müssen bewässert werden. Die starke Sonneneinstrahlung ergibt dicke Beerenhäute, die für den Wein gute Extrakte liefern. Die Bodenbeschaffenheit ergibt gute Voraussetzungen für das Anpflanzen von Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Sauvignon Blanc Trauben. In einer kurzen Zeit wurde der Rebberg wesentlich vergrössert. Pro Hektare hat Peter Althaus 6000 Weinstöcke gepflanzt. Heute bewirtschaftet er eine Fläche von 11.5 ha Reben. Die selbst gekelterten Weine werden unter dem Namen „Stoney Vineyard“ und „Domaine A“ verkauft. Domaine A - Weine werden nur in ausgezeichneten Jahren abgefüllt. Peter Althaus versteht mit seinem grossen Know-how und Fingerspitzengefühl eine Symbiose der Trauben aus der Neuen Welt und den Kelterungsmethoden aus der Alten Welt zu schaffen. Jeder Wein spiegelt die Beziehung zwischen dem Boden, der Rebe, dem Klima und dem Kellermeister wieder.

Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über die vorgestellten Weine von P. Althaus:

Stoney Vineyard, Sauvignon Blanc 2004
Domaine A, Lady A, Fumé Blanc, 2004
Stoney Vineyard, Pinot Noir Reserve, 2004
Domaine A, Pinot Noir, 2003
Stoney Vineyard, Cabernet Sauvignon, 1999
Domaine A, Cabernet Sauvignon, 1997
Domaine A, Cabernet Sauvignon, 1999
Domaine A, Cabernet Sauvignon, 2000

Die sehr eleganten, ausgewogenen, qualitativ hochstehenden Weine zeugen vom grossen Talent des Winemakers Peter Althaus.

Am Schluss bedankte sich Präsident Erich Müller bei Lilian Schöttli für die ausgezeichnete Organisation der diesjährigen GV, bei der Familie Peter und Ruth Althaus für die gute Präsentation ihrer Weine aus Tasmanien mit ihrem fundierten Fachwissen sowie allen anwesenden Mitgliedern für ihr Erscheinen.

22.Sept. 2008/Gö