



Jahresbericht Vereinsjahr 2013/ 2014

1. Jahresprogramm

14. September 2013: Generalversammlung auf dem Schiff

Erstmals in der beinahe 50-jährigen Geschichte der Thurgauer Weinfreunde fand unsere Generalversammlung auf dem Schiff statt. Die stolze Zahl von 48 Weinfreunden liess sich von der Einladung des Vorstands auf die MS Delphin locken, welche pünktlich um 17.00 Uhr vom Hafen Kreuzlingen aus in Richtung Untersee ablegte. Mit einem Glas Kernling der Winzerfamilie Burkhart vom Ottenberg - Willi Burkhart präsentierte uns an diesem Abend eine Auswahl seiner Weine - startete man beschwingt und fröhlich in den Abend. Als Gäste durften wir den neuen Präsidenten der ANAV, Jean-Claude Hofstetter und seine Gattin Florence bei uns willkommen heissen. Präsident, Ruedi Wellauer führte wie gewohnt zügig durch die Traktandenliste der GV. Als Schwerpunkt für das kommende Vereinsjahr steht neben einem abwechslungsreichen Programm mit einer Weinreise ins St. Galleroberland wiederum die Gewinnung von neuen Mitgliedern unseres Vereins im Zentrum. Konnte doch leider der in den letzten Jahren negative Trend bei der Mitgliederzahl auch im vergangenen Vereinsjahr (Start mit 91, Schluss mit 88 Mitgliedern) wiederum nicht gestoppt werden. Anschliessend an die GV wurden dann die bereits sehnsüchtig erwarteten Fischknusperli und Chretzer à discrétion aufgetragen. Zusammen mit weiteren Weinen (Müller-Thurgau, Pinot blanc und Pinot Noir Classic) vom Weingut Burkhart wurde uns damit von der gastfreundlichen Crew der MS-Delphin ein perfektes und typisch Thurgauisches Nachtessen serviert. Wer wagt, gewinnt, so wird uns die GV 2013 viel gelobt als stimmiger und gemütlicher Anlass in bester Erinnerung bleiben. Organisatorin: Y. Looser

23. November 2013: Südafrika

Das Thema Südafrika lockte 30 Weinfreundinnen und Weinfreunde inkl. 8 Gäste in die Gerichtsherrenstube im Trauben Weinfeld. Michael Balmer, Betriebsleiter und Önologe, von Rutishauser/Barossa, leitete sehr fachkundig und mit Humor durch das nicht nur mit Weinen faszinierende Land Südafrika. Bei den Weissweinen startete man mit einem einfacheren, mit seiner Säure erfrischenden und Ananas-fruchtigen MAN Chenin Blanc, verkosteten die Sorten Sauvignon Blanc, einen wunderbar blumigen und fruchtigen Viognier und zum Schluss einen im Burgunderstil sehr gut gemachten Chardonnay. Den Übergang zu den Roten machte ein nach Himbeeren und Erdbeeren duftender, fruchtiger Rosé aus Cabernet Sauvignon mit frischer Säure. Der erste Rote, ein Pinot Noir, klassisch fruchtig mit dezentem Holzeinsatz gemacht, hätte glatt als Europäer durchgehen können. Nur sein süsslicher Schmelz und die leicht rauchige Note verrieten seine andere Herkunft. Danach folgen gut und sehr gut gemachte Pinotages, Cuvées, Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon und zum Schluss nochmals zwei Cuvées, wovon der Vilafonté Series C ein wahrer Kraft- und Charmeболzen war. Zum Dessert, einer Milktart mit Mandelaroma und Zimtucker, wurden ein Late Harvest aus Chenin Blanc und ein Port aus Touriga National und Pinotage gereicht, eine perfekte Marriage. Auch die übrigen aus der Küche von J. Langer aufgetragenen Speisen wussten zu gefallen, insbesondere das butterfilled Chiken with sweet Potatoes und Butternut erntete grosses Lob. Mit einem sehr guten Querschnitt durch das aktuelle Südafrikanische Weinschaffen und

den insgesamt 18 präsentierten Weinen von der Aufnahmefähigkeit her sicher an der oberen Grenze, erlebten wir einen weiteren sehr genussvollen und interessanten Weinabend. Organisator: R. Schweizer

21. Februar 2014: Weltreise Cabernet Sauvignon

Mit 42 Teilnehmerinnen und Teilnehmern begab sich eine erfreulich grosse Schar Weinfreunde (35) und Gäste (7) zusammen mit R. Schweizer und R. Wellauer auf eine Weltreise, um die Vielfalt der aus der Traubensorte Cabernet Sauvignon (CS) gekelterten Weine zu entdecken. Zum Apéro wurde ein Glas fruchtigen Rosés aus Chile serviert. Danach folgten ein Cassis fruchtiger CS aus dem Kanton Genf, der ebenfalls Cassis-würzige CS Luisa aus dem Friaul und ein bereits etwas gereifter, mundfüllender Kitma CS aus dem Attalante Valley in Griechenland. Zur Vorspeise wurde der Neil Ellis, ein sehr feinfruchtiger und dem Gaumen schmeichelnder CS aus dem kühleren Teil von Stellenbosch in Südafrika zusammen mit dem enorm fruchtig würzigen und kräftigen CS der Caves Fernand Cina aus Salgesch gereicht. Danach folgte mit dem Gran Hacienda nochmals ein eher leichtgewichtiger roter Vertreter des Weingutes Santa Rita aus dem Valle Central in Chile. Zum Hauptgang gab es den würzigen CS Campaner aus Kaltern im Südtirol und einen enorm dichten und kräftigen Argentinier aus Mendoza, den Norton CS Reserva. Zum Dessert wurden dann zwei besonders feine, dichte und geschliffene CS serviert, der CS Smith + Hook aus Kalifornien und den Craneford Basket Press aus dem Barossa Valley in Australien. Aber nicht nur die Weine wussten zu gefallen, sondern auch das sehr feine Menu aus der Küche des Hauses Grewe und der aufmerksame Service. Vor allem das Dessert mit einer Kugel Vanilleglace, einem herzhaften Schokoküchlein mit Sabayonschaum vermochte zu begeistern und harmonierte sehr gut mit den Weinen. Mit einer repräsentativen und feinen Auswahl an CS Weinen aus der ganzen Welt darf dieser Anlass sicher als ein Highlight bezeichnet werden und dieser Abend im Gasthaus zum Bahnhof hat wiederum sehr viel Genuss und Freude bereitet. Organisatoren: R. Schweizer, R. Wellauer

11. April 2014: Wanderdegustation Blauburgunderland

Mit der Erschaffung der Marke Blauburgunderland im Jahr 2002 hat der Branchenverband Schaffhauser Wein ein sehr gutes Händchen gehabt. Das Blauburgunderland strahlt heute mit seinem Geschäftsführer und inzwischen gleichzeitig auch Direktor Schaffhauserland Tourismus, Beat Hedinger, weit über seine Kantongrenzen hinaus. Beat Hedinger führte 24 Weinfreunde und 6 Gäste sehr fachkundig, mit Herzblut und viel Humor genussreich durch den Abend. In einer ersten weissen Serie degustierte man Pinot Blanc, Pinot Gris und eine Assemblage von Pinot Blanc und Chardonnay, welche ganz besonders zu gefallen wusste. Die zweite Serie war dann ganz der Hauptsorte und notabene einer der besten Traubensorten der Welt, nämlich dem Blauburgunder auch bekannt als Pinot Noir gewidmet. Von einfach und sehr fruchtig, über fein und ausgewogen zur Burgunder ebenbürtiger Power mit dem ZWAA klar das Highlight des Abends. Die dritte Serie mit Regent, Diolinoir und Cabernet Merlot wurde sehr unterschiedlich bewertet, machte aber Lust auf weitere Entdeckungen unter den mehr als 60 Traubensorten, die heute im Blauburgunderland angebaut werden. Sehr gut passend zu den Weinen wurden wir mit einem feinen Menu aus der Küche von Jürg Langer verwöhnt. Mit der Bülletünne zum Apéro, der Schaffhuser Riesling Suppe und dem Suure Mocke sowie zum Dessert einem Schlaatemer Rickli wählten wir uns wirklich im Blauburgunderland und durften einen weiteren interessanten, genussvollen und gemütlichen Weinabend in unserem Stammlokal, dem Gasthaus Trauben in Weinfeld, verbringen. Organisatorin: Y. Looser

24. Mai 2014: Weinreise St. Galler Oberland

Standesgemäss mit einem geräumigen Doppeldecker flogen wir von Frauenfeld via Weinfeld und Bürglen unserem Ziel entgegen. Dass unserer Weinreise vom Organisationsteam bis ins Detail und millimetergenau vorbereitet wurde, zeigte sich spätestens auf der schmalen und kurvigen Strasse hinauf nach Pfäfers und insbesondere im kurzen Tunnel gleich nach

Bad Ragaz. Es passte alles wunderbar und das Wetter machte mit von A bis Z. Zuerst statteten wir der barocken Klosterkirche einen Besuch ab, die auch ohne Führer Freude und Erstaunen auslöste. Danach folgte aus meiner Sicht der Höhepunkt unserer Reise und einem vorgängigen kleinen Fussmarsch zum Burghof bzw. der Degustation der Weine von der Porta Romana. Was uns dort ins Glas gezaubert wurde, darf sich sehen lassen. Vom fruchtig frischen Müller-Thurgau über den Federweissen, den eleganten und sortentypischen Pinot-Noir und einer würzigen und vollmundigen Cuvée aus Gamaret und Pinot-Noir samt und sonders Terroirweine erster Klasse. Auch nicht zu verachten waren die kalten Platten mit Fleischspezialitäten vom eigenen Hof. Weiter ging es anschliessend zur Baustelle der imposanten neuen Brücke über die Taminaschlucht. Die Eisenleger waren auch am Samstag am Arbeiten. Das Mittagessen genossen wir an historischer Stätte im Schloss Sargans. Das Menu war sehr gut zubereitet und wurde speditiv und mit Freude serviert. Auch die beiden Weine wussten zu gefallen, was auch am manchmal beinahe ohrenbetäubenden Geräuschpegel abzulesen war. Am Nachmittag degustierten wir auf dem Weg zum Walensee in Mels Heiligkreuz eine Auswahl von Weinen des Weinguts Steinersteg. Schliesslich ging es in Murg aufs Schiff und in einer luftigen Überfahrt nach Quinten, wo uns Herr Giger in die Geschichte des Dorfes Quinten einweichte. Zum Abschluss gab es einen leckeren Fitness-Fischteller im Seehus, wiederum eine wahre Gaumenfreude und dazu wurde weisser und roter Quintner gereicht. Nachdem wir gestärkt und frisch durchlüftet am anderen Ufer angekommen waren, brachte uns unser Doppeldecker via Ricken und Toggi wieder flott und souverän gesteuert in unseren schönen Thurgau zurück. Damit ging unsere wiederum abwechslungs- und genussreiche, sehr gelungene und perfekt organisierte Reise 2014, die uns allen in bester Erinnerung bleiben wird, leider schon zu Ende. Fazit, das St. Galler Oberland und speziell die Porta Romana ist auch aus önologischer Sicht durchaus eine Reise wert. Organisatoren: Y. Looser, E. Pinardi

5. Juli 2014: Besuch in den Reben Untersee

Unser diesjähriger traditioneller Besuch in den Reben fand mit rekordverdächtiger Beteiligung von 41 Personen auf dem Arenenberg statt. Wir starteten mit einem vom BBZ Arenenberg offerierten Glas Müller Thurgau Auslese mit leichter Restsüsse bei herrlicher Aussicht auf den Untersee mit der Insel Reichenau. Bernhard Müller, Leiter Entwicklung ländlicher Raum, führte uns dann während rund eineinhalb Stunden fachkundig und kompetent durch das Areal mit ehemaligem Weinkeller, Rebberg, Parkanlage, Sortengarten, Weinkeller und Gemüsegarten. Wir erfuhren dabei auch viel Interessantes zur Geschichte des Arenenbergs und zur landwirtschaftlichen Produktion des Kantons Thurgau und den Beziehungen zum süddeutschen Raum. In der anschliessenden Degustation im Raum Ostro präsentierte uns Herr Müller die weiteren Weine des Arenenbergs vom feinfluchtigen Kerner über eine weisse Cuvée, einem erfrischenden Pinot Noir Rosé und einem Pinot Noir sowie einer würzigen roten Cuvée aus Maréchal Foch, Regent, Pinot Noir und Léon Millot. Zum Schluss wurden wir mit einem leckeren Zvieriteller mit warmen Siedfleisch an einer Viniagrette und Salat verwöhnt. Der Arenenberg und seine Weine sind wahrlich eine Reise wert. Dieser sehr gelungene und von Herr Müller mit Herzblut präsentierte Anlass wird uns in sehr guter Erinnerung bleiben. Organisator: J. Götsch

2. Vorstand

2.1 Personelle Zusammensetzung

Ruedi Wellauer	Präsident
Reto Schweizer	Vizepräsident und Webmaster
Peter Hofmann	Berichterstatter
Yvonne Looser	Sekretärin
Jürg Götsch	Kassier
Emil Pinardi	Aktuar
Heinz Belz	Rechnungsrevisor

2.2 Aktivitäten

Der Vorstand traf sich im laufenden Vereinsjahr zu insgesamt drei Sitzungen. An der Sitzung vom 6. November 2013 wurde unter anderem das Protokoll der GV vom 14. September abgenommen und wir machten uns bereits erste Gedanken zum Programm im kommenden Vereinsjahr. Am 13. Februar 2014 hielten wir Rückschau auf eine interessante Degustation von Weinen aus Südafrika und die kommenden Anlässe Cabernet Sauvignon und Blauburgunderland sowie unsere Weinreise ins St. Galler Oberland. Weiter feilten wir an unserm Jahresprogramm 2014-2015. An einem leider etwas verregneten Sonntag im Juni traf sich der Vorstand mit Partnerinnen und Partner zum zweiten gemütlichen Zusammensein im Restaurant Morgensonne in Wilen b. Neunforn. Wir genossen Hausgemachtes und Frisches aus der Küche und ein paar Gläser aus dem eigenen Rebberg zuerst im Keller und anschliessend im gemütlichen Stübli. Schliesslich nahmen wir an unserer Vorstandssitzung vom 21. August 2014 den letzten Schliff am Programm des kommenden Vereinsjahres vor und liessen uns von Peter Hofmann über den Stand der Dinge bezüglich der bevorstehenden Generalversammlung informieren.

An dieser Stelle ist es mir ein ausgesprochenes Bedürfnis, mich für die sehr gute und engagierte Mitarbeit in freundschaftlicher Atmosphäre in unserem Vorstand zu danken. Yvonne, Reto, Jürg, Peter und Emil, ihr macht einen tollen Job. Es macht Freude und Spass mit euch zusammenzuarbeiten und ich freue mich auf die kommenden Herausforderungen.

3. Mitgliederbestand

Im vergangenen Vereinsjahr sind Meinrad Leutenegger und Ruth Beereuter, Alfred und Margrit Wolfer, Max Lüthi und Klara Zürcher, Roger und Agnes Ryser, Markus und Margrit Vogt, Hans Zemp sowie Martin und Eva Knüsel aus unserem Verein ausgetreten. Verstorben sind Gabriela Scheiber und Werner Kaufmann als Gecko aus Frauenfeld.

Erfreulicherweise konnten wir aber auch Nachwuchs gewinnen mit Tanja Schweizer, Otto und Verena Balsiger sowie René und Myriam Schiess.

Zurzeit zählen wir mit 82 Mitgliedern sechs Mitglieder weniger als beim Start ins neue Vereinsjahr. Der Vorstand wird deshalb weiterhin stark gefordert bei der Suche nach Nachwuchs. Wir zählen dabei auch auf die aktive Mithilfe aller Vereinsmitglieder.

4. ANAV - Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde

Am 26. Oktober 2013 führte unser Mutterverband in Bern unter der erstmaligen Leitung seines neuen Präsidenten, Jean-Claude Hofstetter seine Präsidentenkonferenz durch. Hauptthema war die Neugestaltung des Ami du Vin. Weiter wurde über die Neugestaltung der Website informiert, welche inzwischen in Betrieb ist. Jean-Claude Hofstetter bringt neuen Wind in die ANAV und möchte unter anderem den Kontakt zu den Sektionspräsidenten intensivieren.

Der ANAV-Kongress vom 21. Juni in Chur stand im Zeichen von personellen Wechseln. Die ANAV verabschiedete ihren langjährigen Zentralkassier, Rudolf Wey. Als seine Nachfolgerin wurde Deborah Haslimann gewählt. Als neuer Vizepräsident und Nachfolger von Jean-Claude Hofstetter wurde Christian Gfeller, ein Romand gewählt. Schliesslich wurde die neue Redaktorin des Ami du Vin, Charlotte Pauk, vorgestellt, welche Othmar Stäheli als langjähriger Redaktor ablöst sowie die Redaktionsverantwortlichen in den Regionen. Der erste Ami du Vin unter der Verantwortung von Charlotte Pauk ist soeben erschienen.

Ruedi Wellauer, Präsident