



Thurgauer Weinfreunde  
www.thurgauer-weinfreunde.ch

Tägerwilen, 13. Sept. 2018

## In den Reben ob Amlikon am 07. Juli 2018

An diesem schönen Samstagnachmittag haben sich die Mitglieder der Thurgauer Weinfreunde in Amlikon im Restaurant Friedberg getroffen, um mit dem Restaurantbesitzer und Winzer Max Zahnd einen Rebbergführung erleben zu dürfen.

Während im «Rebchäller» alle ein Glas vorzüglichen Schaumweins genossen, einen **Saint-Jaques**, aus eigener Produktion, hat Max Zahnd erklärt, wie er zur Weinproduktion gekommen ist.

Die Rebberge von Max Zahnd liegen etwas oberhalb von Amlikon. Bereits nach einigen Metern ausserhalb von Amlikon führt der Weg von der Strasse weg hinauf zu den Reben. Mit jedem Höhenmeter der gewundenen Strasse wurde die Aussicht ins Thurtal imposanter.

Der Halt bei den ersten Reben bescherte allen eine willkommene Erfrischung in Form eines Glases schön gekühltem, ausgezeichneten **Müller-Thurgau**. Nach dem Aufstieg unter der «heissen Sonne» Amlikons, war die Freude darüber gross. Während die Rebbergwanderer den Wein genossen, hat Max Zahnd über die Reben gesprochen, die auf Buntsandstein-Mergel-Böden wachsen, über die Rebpflege, die nach den Grundsätzen der «integrierten Produktion» erfolgt und über die Qualität der Trauben, bzw. Weine, die er durch seine Arbeit erzielt. Freude an der Arbeit und auch Stolz über das Ergebnis hörte man aus jedem seiner Wortet heraus. Dass ausgezeichnete Weine produziert werden, konnte man beim nächsten Halt bei den Chardonnay-Reben erneut feststellen. Wiederum waren bereits gekühlte Flaschen bereit verkostet zu werden, dieses Mal war es ein **Chardonnay**.

Auf dem höchsten Punkt des Weinberges waren, zur Überraschung aller, unter Schatten spendenden Bäumen Tische aufgestellt. Appetitlich angerichtete Vesperplatten luden ein zum Zugreifen. Dazu servierte Max Zahnd unter Mithilfe seiner Tochter **Amliker Blauburgunder** und **Amliker Blauburgunder Barrique**, zwei ausgezeichnete Rotweine. Zum Abschluss wurde ein feiner Süsswein, der «**Amliker Goldtropfen**» ausgeschenkt.

Nach der Stärkung und der Verkostung begab man sich auf den Rückweg, vorbei an Feldern und durch ein Wäldchen zum nächsten Halt, einer Obstanlage. Nebst dem Weinbau produziert Max Zahnd auch Brände aus eigenen Früchten. Sowohl die reifen Aprikosen direkt vom Baum, als auch der Aprikosenbrand den er ausschenkte, waren ein vollkommener Genuss.

Wieder zurück im Restaurant Friedberg und nach einem letzten Kaffee, löste sich die Gesellschaft auf. Es war ein genussvoller und interessanter Besuch in den Reben von Max Zahnd in Amlikon.

Myriam Schiess