



12. September 2024

Jahresbericht Vereinsjahr 2023 / 2024

1. Jahresprogramm

16. September 2023: Generalversammlung Schloss Herdern

Ihre Generalversammlung führen die Thurgauer Weinfreunde abwechselnd in einem der fünf Weinbaugebiete im schönen Kanton Thurgau durch. Nachdem wir letztes Jahr im Seebachtal zu Gast waren, trafen wir uns dieses Jahr im historischen Schloss Herdern. Petrus meinte es diesmal gut mit uns, und so waren die 39 Weinfreundinnen und Weinfreunde bei prächtigem Frühherbstwetter fast nicht vom Innenhof in den Saal in den ersten Stock zu kriegen, wo sie vom Geschäftsleiter, Armin Storm, gastfreundlich mit einem erfrischenden Glas Müller-Thurgau begrüsst wurden. Unser Präsident führte wiederum wie gewohnt zügig und routiniert durch die Versammlung. Als Überraschung präsentierte unser Vizepräsident zum Schluss einen Entwurf des seiner Initiative zu verdankenden ersten Vereinslogos der Thurgauer Weinfreunde, welches mit grossem Applaus willkommen geheissen wurde. Nach der anschliessenden Vorstellung der Geschichte und des Betriebs auf dem Schloss Herdern durch Armin Strom ging es dann in den kühlen Keller, wo uns Winzer Toni Achermann eine schöne Auswahl an durchwegs sehr gelungenen und feinen Weinen aus seinem Betrieb zur Degustation präsentierte. Und auch das Abendessen mit Spaghetti und verschiedenen Saucen im Restaurant Löwen über der Hauptstrasse war sehr fein und die Stimmung bis in den späteren Abend hinein gemütlich und stimmig.

Organisator: Reto Schweizer

20. Oktober 2023: Grenache, Garnacha, Cannonau

Die Terminsuche gestaltete sich zwar etwas aufwändiger, aber nun gelang es auch uns Thurgauer Weinfreunden, die bekannte und bewährte Sommelière und Weinakademikerin, Lidwina Weh, für einen Weinabend zu gewinnen. Und so warteten schliesslich rekordhohe 54 Weinfreundinnen und Weinfreunde gespannt und freudig auf ihr Eintreffen im schönen Saal des Gasthofs Eisenbahn in Weinfeld. Sie wurden aber noch eine Weile auf die Folter gespannt, da Lidwina mitsamt den zu degustierenden Weinen im Freitagabend-Verkehr zwischen Wohlen im Aargau und Weinfeld steckenblieb. Und so wurde zum Start und Avinieren unserer Nasen und Gaumen flugs ein Müller-Thurgau aus dem Weinkeller des Isebnahli heraufgeholt und serviert. Als Lidwina dann mit kurzer Verspätung auf die Marschtabelle endlich eintraf und die Weine bereit gemacht waren, konnte es losgehen mit unserem schönen und in die Zeit passenden Thema Grenache, Garnacha, Cannonau. Die Rebsorte Grenache hat ihren Ursprung ihren Ursprung in Spanien, wo sie Garnacha heisst. Sie wird heute auf allen fünf Kontinenten mit stetig wachsendem Erfolg angebaut. Sehr berühmt ist sie zum Beispiel in Frankreich in der südlichen Rhône mit dem Châteauneuf-du-Pape. Seit vielen Jahren werden auch im spanischen Priorat daraus hochklassige Weine produziert. Grenache weiss stets mit einem gewissen Schmelz, vollem Körper, weichen Tanninen aber auch in Sardinien und dort als Cannonau zu gefallen.

Lidwina Weh, als ausgesprochene Kennerin, präsentierte uns eine sehr schöne Auswahl an Grenache-Weinen und nahm uns auf eine Weltreise mit dieser vielseitigen und stets dem Gaumen schmeichelnden Rebsorte. Zum Start durften wir einen fruchtigen im Stahltank ausgebauten Rosé aus dem Gebiet Navarra geniessen. Dann gab es einen Garnacha Blanca, der weissen Version der Garnacha-Rebe, die aber nicht so viel Potenzial aufweist wie die rote Schwester. Dann durfte als Wein Nummer drei auch ein Wein aus der seltenen ebenfalls roten Garnacha Peluda nicht fehlen. Deren Blätter sind auf der Unterseite behaart, deshalb der Name Peluda. Dieser Wein erinnerte entfernt an einen fruchtigen Pinot Noir, vom erstaunlich hohen Alkoholgehalt einmal abgesehen. Zur Vorspeise mit Wildpastete, Terrine und Salaten gab es einen Cannonau aus Sardinien. Cannonau-Weine, so auch dieser, weisen praktisch immer ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis aus. Ebenfalls zur Vorspeise präsentierte uns Lidwina wiederum einen reinrassigen sehr trinkig gemachten Garnacha aus der spanischen Region Calatayud, mit happigen aber kaum spürbaren 15 % Alkoholgehalt. Ohne Châteauneuf du Pape geht ein Grenache-Abend gar nicht und wir wurden in einem nächsten Flight mit zwei Weinen mit dem fabelhaften La Berardine von Chapoutier sowie dem Garnacha Veraton aus dem spanischen Campo de Borja verwöhnt. Zum Hauptgang mit einem Kalbsragout Dattenhueb, Spätzli, Blaukraut und Marroni wurden dann zwei Cuvées serviert. Einer davon mit viel Power aus dem Priorat, der andere mit viel Frucht und etwas Schmelz aus dem australischen Barossa-Valley, beide ebenfalls mit einem sehr guten Preis-Genussverhältnis. Man merke, auch in einer Cuvée macht die die Grenache bella Figura. Zum Dessert gab es dann schliesslich noch einen Banyuls aus dem französischen Roussillon, der nicht allzu süss und schwer sehr gut mit dem Duett vom süssen Schoggikuchen und Joghurtflan harmonierte.

Sämtliche Weine aus der facettenreichen und genussvollen Traubensorte Grenache wurden uns von Lidwina Weh fachmännisch und verständlich präsentiert und sie vermittelte uns zudem auf eine lockere Art und mit einer guten Prise Humor viel Wissenswertes über den Weinbau mit Grenache in Europa aber auch in Übersee. Sie wird deshalb nicht zum letzten Mal bei den Thurgauer Weinfreunden zu Gast gewesen sein. Leider weist das Foto von Lidwina in der Nahaufnahme zu wenig Schärfe auf. Schliesslich waren aber nicht nur die Weine des Abends ein Hochgenuss. Wir wurden auch mit einem feinen und genussvollen Menu aus der Küche von Reto Lüchinger verwöhnt und die Servicecrew vom Gasthof Eisenbahn sorgte für entsprechende Gastfreundschaft.

Organisator: Ruedi Wellauer

17. Februar 2024: Reto's und Ruedi's Passion

Unser seit vielen Jahren erfolgreich durchgeführter Anlass stiess erfreulicherweise wiederum auf sehr grosses Interesse, dass er mit 48 Weinfreundinnen und Weinfreunden vollständig ausgebucht war. Der zur Einstimmung in den Abend ausgeschenkte feine und fruchtige Chardonnay vom Weingut Saxer in Nussbaumen wurde uns grosszügigerweise von Jimmy Saxer offeriert. Die von Reto Schweizer mit feiner Nase und fachkundig ausgesuchten Weine mit sehr gutem Preis/Leistungsverhältnis wurden diesmal wieder blind in den gewohnten schwarzen Strümpfen degustiert, was für entsprechende Stimmung und grossen Spass im Wintergarten des Gasthauses Bahnhof in Berg sorgte. Passend zu den Weinen wurden wir aus der Küche von Peter Grewe von einem feinen Menu inkl. Dessertvariationen verwöhnt.

Organisatoren: Reto Schweizer / Ruedi Wellauer

13. April 2024: USA

Die Vorbereitung dieses Anlasses verlangte Reto Schweizer einiges ab. Das Resultat war dann sehr stimmig und durfte sich sehen lassen. Und nach einigen Schlucken beim Apéro war dann auch unser Reto gelöst und konnte den Abend geniessen. Im festlich gedeckten Saal des Zentrums Lilienberg in Ermatingen führte uns Karl Buzay von der American Wines Factory auch mit Informationen zum Weinbau in den USA durch den Abend. Die präsentierten Weine stammten ausnahmslos von der Westküste der USA und waren von sehr guter

Qualität, was sich jedoch auch in entsprechenden Preisen niederschlug. Mit 49 Teilnehmerinnen und Teilnehmern war auch dieser Anlass sehr gut besucht, und das passend zu den Weinen ausgesuchte Essen aus der Küche des Lilienbergs war lecker und mundete ausgezeichnet. Weil schliesslich auch der für uns wichtige Service der Weine klappte, zeichnete sich bereits an diesem Abend ab, dass wir im kommenden Vereinsjahr nochmals auf den Lilienberg kommen würden. So wird auch unser Abstecher in die Weinwelt der USA als ein weiterer interessanter, genussvoller und stimmiger Abend in die Geschichte der Thurgauer Weinfreunde eingehen.

Organisator: Reto Schweizer

23.-26. Mai 2024: Weinreise Rheingau

Stolze 36 Weinfreundinnen und Weinfreunde inkl. zwei Gästen, die dank der wiederum sehr gelungenen und wunderbaren viertägigen Weinreise inzwischen ebenfalls Mitglieder wurden, wagten mit Reto und Köbi den Ausflug in den Rheingau. Und sie wurden nicht enttäuscht. Ja unsere beiden Reiseführer haben nochmals ein paar Scheite draufgelegt, und führten uns durch ein Programm von Höhepunkt zu Höhepunkt. Bereits das Mittagessen im Städtchen Weinheim war ein kleiner Gaumenschmaus und was nachher kulinarisch noch folgte, zum Beispiel im Krug in Hattenheim, im Kiedricher Hof und auch im Garten des Restaurants des Schlosses Vollrads wird meiner Meinung nach kaum mehr zu toppen sein. Auch weinmässig kamen wir voll auf unsere Kosten. Angefangen mit dem Besuch in der Hochschule Geisenheim, wo Herrmann Müller aus dem Thurgau 1882 den Müller-Thurgau gezüchtet hat. Was uns da in einer sogenannten technischen Verkostung, die notabene gratis war, auch an wissenswertem über den Weinbau geboten wurde, war phänomenal. Den Abschluss bildete eine fantastische und sehr seltene Trockenbeerenauslese aus Müller-Thurgau aus dem Jahr 2011. Weinmässig konnten wir dann über die ganzen vier Tage diese hohe Niveau halten. Und es zeigte sich, dass der im Rheingau heimische Rheinriesling nicht von ungefähr als eine der besten und wahrscheinlich vielseitigsten Weissweinsorten der Welt gilt.

Auch unsere Unterkunft, das Hotel alte Bauernschänke im geschichtsträchtigen Ort Assmannshausen wusste zu gefallen. Die Zimmer waren zwar eher einfach eingerichtet, das Essen und insbesondere das Frühstück waren aber sehr fein und das Personal mit einer einzigen Ausnahme sehr nett. Und wie, wenn unsere Degustationen und die kulinarischen Freuden im Rheingau nicht Gaumen- und Sinnesfreuden genug gewesen wären, lotsten uns unsere beiden Reiseleiter auf dem Heimweg in Sinzheim bei Baden-Baden noch auf das biodynamisch bewirtschaftete Weingut Kopp. Die ausführliche Degustation mit Informationen vom Chef auf einem Rundgang und das anschliessend von weiteren sehr feinen Weinen begleitete ausgezeichnete Mittagessen führten dazu, dass unser Car nochmals reich beladen wurde. Und wie, wenn wir nach unserem Besuch bei Kopp nicht schon reichlich vollgetrunken und sattgegessen wären, folgte noch ein Nachtessen mit Weinbegleitung im hoch gelegenen Schwarzwald in der historischen Schappelstube. Wie erwartet, waren dann nur noch die wenigsten unter uns einigermaßen in der Lage, sich auch noch zwei riesige Schnitzel mit Rahmsauce und die hausgemachten Spätzle einzuverleiben. Für Abhilfe der halbvollen Teller und grosszügig aufgetischten Platten sorgte dann schliesslich ein Stapel Aluminiumschalen. Und so verschwand, was übriggeblieben war, in plötzlich ausbrechendem Aktivismus samt und sonders darin.

Ja lieber Reto, lieber Köbi, wer die Thurgauer Weinfreunde mit seiner zweiten Weinreise derart verwöhnt, darf sich nicht wundern, wenn männiglich nach einer Wiederholung schreit. Da eine Steigerung weinmässig und kulinarisch kaum mehr möglich sein wird, könnt ihr aber für euer nächstes Projekt getrost davon ausgehen, dass wir auch mit ein oder zwei Stufen weniger, mehr als zufrieden sein werden. In diesem Sinne freuen wir uns natürlich bereits sehr auf euren dritten Streich.

Organisatoren: Reto Schweizer und Köbi Kurz

13. Juli 2024: Besuch in Reben Weingut Schmid, Schlattingen

Mit 55 Weinfreundinnen und Weinfreunden inkl. sechs Gästen war unser Besuch bei Thomas Schmid der bestbesuchte Anlass des Vereinsjahres. Das spricht für das Renommée und die Qualität der Weine des Weinguts Schmid und unsere grossen Erwartungen wurden nicht enttäuscht. Mit einem selber produzierten und an der Berliner Wein Trophy 2024 mit Gold ausgezeichneten Brut starteten wir bei schönem Wetter draussen vor dem Weingut beschwingt in einen stimmigen und genussvollen Nachmittag. Anschliessend durften wir sämtliche Weine des Weinguts degustieren, die uns von Thomas und Judith Schmid gekonnt und fröhlich eingeschenkt wurden. Darunter auch der rote Thurgauer Staatswein 2024, der Pinot Noir Auslese 2022. Auch die aufgetischten Käse- und Fleischplatten waren grosszügig und fein. Als willkommener Unterbruch in der ausgiebigen Degustation gespaltete sich ein kurzer Rundgang durch die Räumlichkeiten und die Informationen von Thomas Schmid zum Betrieb. Der unlängst zum Rookie des Jahres gekürte Juniorchef und Winemaker, Fabio Schmid, war leider anderweitig verpflichtet. Und so reihte sich auch der diesjährige Besuch der Thurgauer Weinfreunde in den Reben ein in unsere Reihe von beliebten und erfolgreichen Vereinsanlässen mit Genussgarantie und Bodenverbundenheit, die inzwischen definitiv zum Geheimtyp wurde.

Organisator: Peter Hofmann

2. Vorstand

2.1 Personelle Zusammensetzung

Ruedi Wellauer	Präsident
Reto Schweizer	Vizepräsident und Webmaster
Peter Hofmann	Aktuar
Thomas Greminger	Sekretär
Tanja Schweizer	Kassierin

Heinz Belz Rechnungsrevisor

2.2 Aktivitäten

Der Vorstand traf sich im vergangenen Vereinsjahr zu drei Sitzungen. An der Sitzung vom 6. November 2023 haben wir das Protokoll der GV vom 16. September 2023 im Schloss Herdern abgenommen, machten einen Ausblick auf die kommenden Anlässe und sammelten erste Ideen für unser Programm im kommenden Vereinsjahr. Am 1. Februar 2024 feilten weiter an unserem Jahresprogramm 2024-2025. Am 14. August 2024 schliesslich hielten wir zufrieden Rückschau auf die seit anfangs Jahr erfolgreich durchgeführten Anlässe und besprachen die Details für unsere GV vom 14. September 2024 auf dem Schiff.

An dieser Stelle ist es mir wiederum ein ausgesprochenes Bedürfnis, für die sehr gute und engagierte Mitarbeit in freundschaftlicher Atmosphäre in unserem Vorstand zu danken. Tanja, Thomas, Reto und Peter ihr macht einen tollen Job. Es macht Freude und Spass mit euch zusammenzuarbeiten und ich freue mich auf ein weiteres spannendes Vereinsjahr mit euch.

3. Mitgliederbestand

Unser Mitgliederbestand ist im vergangenen Jahr trotz vier Neueintritten leider wieder leicht geschrumpft von 66 auf 64. Der Vorstand hat die Neuen in den Verein aufgenommen. Es sind dies Elisabeth Utzinger, Jimmy Saxer, Fritz und Fränzi Wüthrich sowie Petra Stoios. Ausgetreten sind Valentina List, Daniela und Hanspeter Schenk, Rosmarie und Manfred Widmer, Ursula Luchsinger sowie Emil und Elfi Pinardi. Und schliesslich ist im Juli unser Ehrenmitglied und langjähriges Vorstandsmitglied Max Rindlisbacher verstorben.

Der Vorstand ist als weiterhin gefordert, neue Mitglieder zu finden. Wir sind dabei aber auch auf die Mithilfe unserer Mitglieder angewiesen.

4. ANAV

An der Delegiertenversammlung vom 1. Juni 2024 in Solothurn wurde die Sektion Thurgau von unserem Sekretär, Thomas Greminger, und seiner Ehefrau Petra vertreten, weil der Präsident an eine Hochzeit eingeladen war. Die ANAV leidet unter Geldnot, nachdem die bisherige Sponsorin, die Swiss Wine, ausgestiegen ist. Die Finanzen werden deshalb das Hauptthema an der diesjährigen Präsidentenkonferenz sein, die am 26. Oktober 2024 erstmals bei uns im schönen Thurgau in Weinfeldern stattfinden wird.

Ruedi Wellauer, Präsident