12. September 2026

Jahresbericht Vereinsjahr 2025 / 2026

1. Jahresprogramm

13. September 2025: Generalversammlung im Schloss Hagenwil

Mit einem oder auch zwei Gläsern eines sehr fruchtigen und perlend leichten Schäumers mit dem Namen MO beim Apéro im Schlosshof gestärkt durfte die sehr grosse Teilnehmerschar von 53 Personen zur Führung durch die weitläufigen und vielseitigen Räumlichkeiten vom Keller bis unters Dach des Schlosses starten. Sogar ein Himmelbett gab es dabei zu bestaunen und natürlich einen Rittersaal. Für die GV und das Nachtessen mit einer Degustation der übrigen Schlossweine war für uns der Schloss-Saal hergerichtet. Wir wurden vom Schlossherrn Andi Angehrn persönlich begrüsst und von seinem Team von A bis Z zuvorkommend und bestens bewirtet, was bei den verwinkelten Gängen und minimaler technischer Infrastruktur im altehrwürdigen Schloss und einem gleichzeitig stattfindenden grossen Hochzeitsfest erstaunlich wirkt, und wahrlich eine Meisterleistung war.

Organisator: Thomas Greminger

1. November 2025: Retos und Ruedis Passion

Unser seit vielen Jahren erfolgreich durchgeführter Anlass stiess auch diesmal wiederum auf grosses Interesse. Mit 45 Weinfreundinnen und Weinfreunden und erstmals im grossen Saal im Gasthof Eisenbahn in Weinfelden war er jedoch nicht ausgebucht. Mit dem Sparkling vom Rebgut Sunnehalde und feinen Häppchen starteten wir beschwingt und locker in einen stimmigen und gemütlichen Abend. Die von Reto Schweizer mit feiner Nase und nach der gleichen Formel (dreimal weiss Schweiz, dreimal rot Schweiz und dreimal rot Ausland) wie bis 2024 an der Coupe ANAV fachkundig ausgesuchten Weine mit einem sehr guten Preis/Leistungsverhältnis wurden wie gewohnt blind und in den schwarzen Strümpfen degustiert, was für entsprechende Stimmung und grossen Spass sorgte. Den Preis für höchste erreichte Punktzahl in der Form eines feinen Weissen aus dem Wallis mit dem frechen Namen «Punk Sau» räumte schliesslich Mo Boysen ab. Passend zu den Weinen wurden wir aus der Küche von Reto Lüchinger mit einem sehr feinen Menu verwöhnt.

Organisatoren: Reto Schweizer / Ruedi Wellauer

14. Februar 2026: Griechenland

Unser Abend mit griechischen Weinen und zusätzlich Olivenöl war gleichzeitig der letzte Anlass im Gasthaus zum Bahnhof in Berg bei Heidi und Peter Grewe. Es erstaunte deshalb nicht, dass er wiederum in kürzester Zeit ausgebucht war. Andi Kehl von der KEAN GmbH als sympathischer und kleiner Importeur von griechischen Weinen und Olivenölen lernten wir an der Schlaraffia kennen. Er präsentierte uns gleich zum Apéro drei verschiedene Weissweine, wovon besonders der Retsina zu gefallen wusste, ein nicht so üppig wie üblich geharzter und erstaunlich fruchtiger Weisswein. Seine restlichen Weine aus dem Sortiment von Andi folgten dann zur Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Ausser den Herkunftsgebieten

und Traubensorten erfuhren wir zwar nicht sehr viel über die vorgestellten Weine. Dafür präsentierte uns Andi Kehl zusätzlich seine Olivenöle und offerierte uns spontan noch einen weiteren Rotwein, den er als Reserve im Kofferraum seines Autos mitgenommen hatte. Auch der von ihm in Eigeninitiative durchgeführte Wettbewerb mit Preisvergabe fand grossen Anklang. Wie immer wurden wir mit einem diesmal besonders reichhaltigen und feinen Menu aus der Küche von Peter Grewe verwöhnt. Die Thurgauer Weinfreunde sind seit 2001 insgesamt 16-mal im Bahnhöfli Berg zu Gast gewesen. Zum Abschied und Dank für die immer sehr gute und grosszügige Gastfreundschaft durfte ich Heidi Grewe bei grossem Applaus einen Blumenstrauss überreichen.

Organisator: Reto Schweizer

18. April 2026: PIWI-Sorten

Mit 43 Weinfreundinnen und Weinfreunden und 6 Gästen stiess auch der zweite von Tanja organisierte Anlass auf sehr grosses Interesse. Die Vorbereitung dafür verlangte ihr jedoch bis zum Schluss und dem Apéro so einiges und insbesondere gute Nerven ab. Im Saal des Lilienbergs war dann aber nichts mehr davon zu spüren und unser Referent, Präsident des Branchenverbands Deutschschweizer Weine (BDW) und Mitglied der Sektion Ufenau, Martin Wiederkehr, der uns im Februar 2019 Weine aus dem Kanton Genf präsentiert hatte, informierte uns sehr kompetent, ausführlich und mit aktuellen statistischen Zahlen unterlegt über die Welt der sogenannten PIWI-Sorten. Er sprach dabei jedoch nicht von PIWI's sondern von resistenten Sorten und stellte uns vom Apéro bis zum Dessert eine schöne Auswahl von insgesamt 11 Weinen vor. Während die weissen durchwegs zu gefallen wussten, fanden die roten etwas weniger Anklang. Auch das feine Essen aus der Küche vom Lilienberg schmeckte wiederum und der Service klappte tadellos. Da Martin Wiederkehr unsere Trinkfreudigkeit etwas unterschätzte, blieben leider am Schluss ein paar durstige Kehlen zurück und auf unerklärliche Weise auch ein paar Flaschen beim Service. In der Gesamtbewertung wird aber auch unser dritter Abend mit einer Breitseite an Informationen zu PIWI und ausgesuchten Weinen auf dem Lilienberg als interessanter und stimmiger Abend in die Geschichte der Thurgauer Weinfreunde eingehen.

Organisatorin: Tanja Schweizer

21. -23. Mai 2026: Weinreise Tessin

Der ungeplante Start dieser Weinreise, der bei einigen für kalte Füsse und anderen für einen höheren Puls sorgte – unser neuer Carchauffeur Roger fuhr zuerst mit leerem Car nach Frauenfeld und musste dann natürlich nochmals zurück nach Bürglen, um die 37 Weinfreundinnen und Weinfreunde einzusammeln – war bei Kaffee und Gipfeli bei strahlendem Sonnenschein und herrlicher Aussicht hoch über dem Zugersee wieder vergessen. Und wer noch etwas länger dafür brauchte, dachte nach einem herzlichen Empfang bei Bettoni Vini in Giornico und einer Degustation der Weingutsweine mit grosszügigen Apéroplatten sicher nicht mehr daran. Die Weinreisegewohnten griffen dabei bei Fleisch und Käse etwas weniger zu, weil nach einer kurzen Fahrt nach Rodi Fiesso bereits wieder ein feines Mittagessen im historischen Dazio Grande auf dem Programm stand. Mit gut gefülltem Bauch und ausreichend getränkter Leber, wie man sich das gewohnt ist, wenn man mit Reto und Köbi unterwegs ist, verschliefen dann einige den Transfer die Leventina hinunter. Bei der zweiten Degustation bei Chiericati Weine in Bellinzona, wiederum von reichhaltigen Käse- und Fleischplatten begleitet, war dann aber die ganze Runde wieder hellwach und nahm dabei aufmerksam auch mit, dass ein guter weisser Merlot immer aus dem ablaufenden Saft also im Saignée-Verfahren gekeltert werden muss, und auf gar keinen Fall indem die Trauben gepresst werden. Und so begleitete uns diese Frage dann auf die weiteren von uns besuchten Weingüter und sorgte für Unterhaltung. Nach dem Zimmerbezug im schmucken orangen Hotel La Perla in S. Antonio einem Apéro und einem einfacheren Nachtessen mit Weinbegleitung im Hotel endete dann das offizielle Programm und man liess den Abend nach eigenem Gusto ausklingen.

Der Tag zwei führte uns zuerst in die Falconeria in Locarno. Der Besuch der Falconeria mit der Schau der verschiedenen Greifvögel, die im Tiefflug und in Greifdistanz über die Köpfe der Zuschauerinnen und Zuschauer hinweg flogen, entpuppte sich als absolutes und unvergessliches Highlight dieser Weinreise. Als Erinnerung daran prangt seither ein Gruppenfoto der Reisegruppe mit einem zum Glück sehr artigen Seeadler auf dem Arm des Präsidenten auf unserer Website. Weiter ging es dann nach einem reichlichen Apéro im Garten zu Urs Hauser in seine neu gebaute Kellerei in Contone. Urs zeigte uns kurz seinen Betrieb und in der anschliessenden Degustation, diesmal zum Glück nur bei etwas Brot, stellte er uns sichtlich stolz seine verschiedenen Merlots vor. Nach einem kurzen Abstecher zum Durchschnaufen und Füsse abkühlen an das Ufer des Lago Maggiore steuerten wir dann unser letztes Ziel, das Grotto Mulin in Arcegno an. Und was uns dort im sehr schön am Bach gelegen Pergola zum Nachtessen erwartete, war von den sehr feinen und gluschtig angerichteten Vorspeiseplättli über den Hauptgang und das Dessert und die dazu servierten Weine wirklich nicht zu toppen. Das äussert feine Nachtessen mit passender Weinbegleitung und dem uns bisher nicht bekannten und sehr trinkigen roten Ferradou im angenehm warmen Tessinerabend sorgte dann natürlich auch für reichlich heitere Stimmung, die dann nicht ganz allen übrigen Gästen (wahrscheinlich aus D) im auch sonst voll belegten Grotto gefiel. Schade, wahrscheinlich hätten sie am liebsten selber mitgemacht. Und wenn Reto am Schluss in weiser Voraussicht nicht die Reissleine gezogen hätte, weil anscheinend unser Kontingent an Ferradou ausgetrunken war, hätten wir diesen sehr stimmungs- und genussvollen Abend sicher noch bis Mitternacht verlängert.

Am dritten Tag fuhr unser Car in das Sotto Ceneri zu Ralph Theiler Vini in Cademario hoch über dem Luganersee. Ralph stammt wie Urs Hauser ursprünglich ebenfalls aus der Ostschweiz. Sein mit Herzblut und Schweiss geführter und bescheiden eingerichteter Betrieb in einer ehemaligen Postautogarage ist jedoch das pure Gegenstück des Neubaus von Urs. An seinen Weinen, die mit Ecken und Kanten ihre Herkunft zeigen, gab es jedoch nichts zu bemängeln. Auch, dass dazu wiederum nur etwas Brot und Käse als Bödeli bereitstanden, war völlig ausreichend. Zum Mittagessen im Agriturismo La Stala weiter oben im Val Vedeggio in Richtung Monte Ceneri wurde dann nochmals im grossen Stil aufgetischt und es sind sogar Magnums aufgefahren. Nach einem schönen Stück Rückfahrt und Verdauung im Car erwartete uns dann in Maienfeld in der Taverna Stall 247, einer gekonnt und stimmungsvoll umgebauten Scheune mit Stall noch ein letzter Schluck und Bissen in der Form eines Weiss- und Rotweins mit dem obligaten und diesmal sehr passenden Plättli mit herrschaftlichem Fleisch und Käse. Und jetzt passte auch der Zeitpunkt, unseren beiden Organisatoren Reto und Köbi für die wiederum sehr stimmig und umsichtig geplante und durchgeführte Weinreise ins Tessin herzlich zu danken. Ich tat das diesmal sehr gerne und mit viel Freude mit den von meiner Partnerin Andrea zu diesen Zweck extra in Handarbeit aufwändig hergestellten goldenen Oskars, die ich den beiden und unter grossem Applaus überreichen durfte. Wie immer gehört zu diesem Dank dann aber auch noch ein schönes Nachtessen mit ausreichend Weinbegleitung in einem Restaurant nach Wahl, das die beiden bei passender Gelegenheit mit ihren Frauen mit einem zufriedenen Blick zurück auf eine weitere wunderbare Weinreise der Thurgauer Weinfreunde geniessen dürfen.

Organisatoren: Reto Schweizer / Köbi Kurz

3. Juli 2026: Besuch in den Reben, Weinbau Türmli Wy

Unser diesjährige Besuch in den Reben führte uns auf das von Daniel Löpfe und Ulrike Egner geführte Weingut Türmliwy im Thalacker bei Buchackern. In der für den Folgetag bereits mit Bänken und Tischen eingerichteten Remise hätten locker noch dreimal so viele Weinfreundinnen und Weinfreunde Platz gefunden als die 32 anwesenden, was aber der wiederum guten Stimmung nicht im Geringsten schadete. Nach ein paar Schlucken Türmliwy-Sekt zum Apéro zeigte uns Daniel Löpfe zuerst den nächst gelegenen Rebberg und informierte uns sichtlich stolz darüber, welche Sorten auf den rund drei Hektaren Rebfläche des Thalackers angebaut werden, und sonst allerlei Wissenswertes zum Betrieb. Anschliessend durften wir in der Remise eine Auswahl seiner Weine zu grossen Fleisch- und Käseplatten

degustieren. Als gewiefter Verkäufer lockte Daniel dann die meisten von uns zum Schluss noch mit einer Hofglace zum Kaffee und machte noch seinen Rosé auf, was aber alles zusätzlich zum vereinbarten Preis verrechnet wurde. Auch der diesjährige Besuch in den Reben, der erst kurz vor dem Einnachten endete, darf wiederum als gelungen bezeichnet werden. Schade ist nur, und das bleibt bei uns zurück, dass sich die spürbare Freude von Daniel Löpfe an unserem Besuch auf seinem Weingut nicht auch in einer entsprechend grosszügigen Gastfreundschaft gezeigt hat. Man erhielt leider zeitweise fast den Eindruck, der Wein gehe ihm jetzt dann grade aus.

Organisator: Thomas Greminger

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 und einer Klausur. An der Sitzung vom 10. November 2025 haben wir das Protokoll der GV vom 13. September 2025 auf dem Schloss Hagenwil abgenommen, machten einen Ausblick auf die kommenden Anlässe und sammelten erste Ideen für unser Programm im neuen Vereinsjahr. Am 31. Januar 2026, am Vorabend unserer Klausur auf dem Sunnenbad oberhalb Bauma, feilten wir weiter an unserem Jahresprogramm 2026-2027. In unserer Klausur und Strategiesitzung vom 1. Februar 2026 auf dem Sunnenbad machten wir zum ersten Mal seit 2011 wieder einmal eine ausführliche Standortbeurteilung und einen Ausblick mit Zielen für die Zukunft. Am 5. Juli 2026 trafen wir uns zusammen mit unseren Partnerinnen und Partnern zu einem weiteren gemütlichen und genussvollen Vorstandshöck zum Mittagessen in der Morgensonne in Wilen. Am 20. August 2026 schliesslich hielten wir zufrieden Rückschau auf die seit anfangs Jahr erfolgreich durchgeführten Anlässe, verabschiedeten das Budget 2026/2027 und besprachen die Details für unsere GV vom 12. September 2026 in der Engelschüür.

An dieser Stelle ist es mir wiederum ein grosses 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 wiederum aber zum Glück dank zwei Wiedereintritten nur leicht gesunken. Der Vorstand hat die Neuen und Neualten in den Verein aufgenommen. Es sind dies Bernhard Friedrich, Yvonne und Ueli Looser, Thomas Wartmann und Mika Oberhänsli. Ausgetreten sind Peter und Irene Hafner, Gertrud und Hans Uhlmann, Petra Stoios, Kerstin te Heesen, Andreas und Susanne Vontobel, Peter Schadegg und Tina Kagerbauer sowie Hans-Peter und Ruth Höhener.

Der Vorstand wird also weiterhin gefordert sein, neue Mitglieder zu finden. Wir sind dabei auch auf die Mithilfe unserer Mitglieder angewiesen.

4. ANAV

Am 20. Juni 2026 fand die Delegiertenversammlung der ANAV und das Finale der Coupe ANAV in Berneck statt. Der ganze Anlass wurde von der Weingilde Gallus perfekt und stimmungsvoll organisiert. Das zu heisse Wetter trug man mit Fassung. Stattliche neun Thurgauer Weinfreundinnen und Weinfreunde hielten unsere Fahne in Berneck hoch. An der Delegiertenversammlung standen einmal mehr die Finanzen im Zentrum. Auch mit dem Verzicht auf den Druck des Ami du Vin liegt das strukturelle jährliche Defizit immer noch bei CHF 4'000. Bei den Mitgliederbeiträgen wird ein Modellwechsel zu Sektionsbeiträgen angestrebt. Und die ANAV sucht neue Mitglieder im Vorstand. Die Säckelmeisterin, Edith Hensler wird in absehbarer Zukunft zurücktreten.

Die Sektion Thurgau konnte erstmals mit zwei Teams am Final der Coupe ANAV teilnehmen. Die Theoriefragen waren jedoch leider so schwierig bzw. eher ein Rätselraten mit 33-prozentiger Chance. Deshalb fehlte bei der anschliessenden Degustation bereits etwas die Energie, was zu entsprechender Platzierung beider Teams im hinteren Drittel führte. Ein sehr genussvolles Abendessen im stimmigen Ambiente im Gasthaus Ochsen stimmte die Thurgauer Delegation dann wieder versöhnlich. Leider wurden die feinen Rotweine viel zu warm serviert.

Ruedi Wellauer, Präsident