

«Thurgauer Weine 2000

Jeweils einmal im Vereins Jahr der Thurgauer Weinfreunde ist eine Veranstaltung den einheimischen Gewächsen gewidmet. Dieses Jahr waren wir eingeladen, die Erzeugnisse des mittleren Seebachtales mit den Gemeinden Herdern und Hüttwilen kennen zu lernen. Die Rebfläche des Seebachtales, nördlich von Frauenfeld zwischen Thur und Rhein gelegen, beträgt immerhin 37 Hektaren.

Beim Besuch der Thurgauer Weinfreunde am 12. April 2002 in der alten Trotte zu Pfyng waren fünf Weinbauern anwesend, die alle nicht selbst keltern, da sie neben dem Weinbau noch Obst- und Ackerbau betreiben. Als Empfangstrunk wurde uns ein Kalchrainer Schaumwein, «Methode Champenoise», gereicht. Der aus Müller-Thurgau Trauben in der Kartause Ittingen gekelterte Wein war sehr süffig und wies einen angenehmen Kohlensäuregehalt auf.

Fröhliche Feststimmung in altherwürdigen Gemäuern

Zu den Klängen eines speziell für diesen Abend engagierten «Schweizerörgeli» Quartetts, fanden sich an die 60 Weinfreunde und einige Gäste im Saal der vor einigen Jahren renovierten Trotte von Pfyng ein. Präsident Erich Müller begrüßte alle Anwesenden, bedankte sich bei den Musikanten und den Weinbauern für ihr Erscheinen und übergab anschliessend das Wort an Gemeindeammann Kurt Helg zu einer kurzen Vorstellung der Gemeinde Pfyng und der Trotte.

Wie aus seinen Ausführungen zu erfahren war, erstellten die Römer ums Jahr 290 n. Chr. auf einem Moränenhügel nördlich der Thurebene ein grosses Kastell zum Schutz ihrer Grenze gegen die Germanen und nannten es «Ad fines» (an der Grenze). Der heutige Dorfname Pfyng ist von dem lateinischen Namen abgeleitet worden. Das mittelalterliche Gebäude, die «Trotte», wird in der Mitte durch ein noch sehr gut erhaltenes Kastell-Mauerstück geteilt.

Nach einer vollständigen Renovation sowie einem Umbau sind heute in dem Gebäude ein Saal mit Office der Politischen Gemeinde, ein Kindergarten, die Bibliothek der Schulgemeinde sowie Unterrichtsräume der beiden Kirchgemeinden untergebracht. Der Architekt hat es ausgezeichnet verstanden, römische und mittelalterliche Bauteile mit modernen Elementen zu vereinigen, ohne dass sie sich gegenseitig stören.

Von den Weissen...

Nach diesem geschichtlichen Abriss konnten wir mit der Degustation der Seebachtalweine des Jahrgangs 2000 beginnen. Zwei Müller-Thurgau Weine, der eine aus Hüttwilen «Steinegger Rai», des Produzenten Christian Jäger, der andere, ein «Rosenbächler» vom Schloss Herdern. Beides sind frische Weine mit einem feinen, typischen Muskatton. Die nächsten beiden Weissweine stammen vom gleichen Rebberg «Stadschryberli» in der Gemeinde Hüttwilen. Ein ausgezeichnete Pinot gris von Silvio Traber und ein sehr weicher, mit einer feinen Säure unterlegter Chardonnay von Hans-Peter Wägeli, gekeltert durch die Firma Rutishauser Weine in Scherzingen.

...über die Federweissen...

In der nächsten Runde durften wir zwei Federweisse Weine degustieren. Der Erste aus Kalchrain, vorgestellt durch Herrn Ueli Morath, wies einen hellen rosa Farbton auf und war sehr spritzig. Der zweite, ein Hüttwiler «Rosé d'amour» von HP. Wägeli

erinnerte an frische Melonen und zeigte eine kräftigere Farbe, da er vier Stunden an der Maische gelegen war.

...zu den Roten

Um für die noch zu degustierenden Rotweine ein Fundament zu schaffen, wurde uns jetzt eine währschafte Spargelcremsuppe aufgetischt. Der erste Rotwein, ein Hüttwiler «Stadtschryber» der Weinkellerei Rutishauser wurde von Herrn Florian Ludwig vorgestellt. Vor der Gärung wurde die Maische erhitzt und der junge Wein wies eine rubinrote Farbe sowie ein feines Gerbstoffaroma auf. Der zweite Rotwein, ein Hüttwiler «Steinegger Rai», produziert von Christian Jäger, und mit 88° Oechsle gelesen, wurde durch die Firma A.+A. Saxer in Nussbaumen gekeltert.

Es folgten nun zwei typische Vertreter von Spätlese-Weinen: Ein Hüttwiler Spätlese von Urs Haag, gelesen mit 90° Oechsle, hatte eine dunkle rubinrote Farbe, einen angenehmen Gerbstoffgehalt und ein Aroma nach Dörrzwetschgen. Den nächsten, eine Spätlese vom Schloss Herdern, «Barbenstein», präsentierte Erika Trummer.

Frisch gestärkt ins Finale

Anschliessend wurde uns von der Metzgerei Rattaggi aus Pfyn ein ausgezeichneter heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat serviert. Dazu spielte das Schwyzerörgeli Quartett einige weitere unterhaltsame Stücke. Frisch gestärkt konnten wir die Degustation mit zwei letzten Rotweinen abschliessen. Christian Jäger stellte uns seinen ersten Barriquewein vor. Da der Wein ein ganzes Jahr lang im Barrique gelagert worden war, weist er zurzeit noch einen starken Holzton auf. Doch mit seiner guten Grundstruktur, seiner kräftigen rubinroten Farbe, hat er ein gutes Alterungspotential. Der letzte Wein, ein Hüttwiler Lebenstrunk, Barrique von HR Wägeli, gekeltert durch die Weinkellerei Rutishauser, war nur drei Monate im Barrique. Er hat einen dezenteren Holzton sowie ein ausgeprägtes Aroma von Waldbeeren und wirkt sehr ausgewogen.

Zu guter letzt war die Reihe wieder an unserem Präsidenten, sich bei allen Beteiligten für den sehr gut gelungenen Abend zu bedanken: bei Gemeindeammann Kurt Helg für das Gastrecht in der Trotte sowie seinem grossen, unermüdlichen Einsatz in Küche und den Service sowie beim Aufräumen. Dann den vier Musikanten für ihre angenehme Unterhaltung, allen Weinproduzenten des mittleren Seebachtales für die Präsentation der breiten, bunten Palette ihrer Weine des sehr guten Jahrgangs 2000 und zum Schluss den beiden Organisatorinnen des Abends, Liliane Schöttli und Elisabeth Müller.

Jürg Götsch