

## **Sommeranlass der Freiamter Weinfreunde: „Wine & Dine – einmal anders“ aber nicht weniger gelungen!**

***Welche grössere Wertschätzung gibt es für die Arbeit eines Vorstandes, als wenn 90 Weinfreundinnen und Weinfreunde einer Einladung zum lukullischen und kulinarischen Geniessen im Waldhaus Chüestllihau folgen.***

(Claudia Hoffmann-Burkart) Auf dem Jahresprogramm stand nur „13.08.2011 - Sommeranlass (einmal anders)“ – das Geheimnis wurde mit der Einladung gelüftet. Für dieses Wine & Dine hatte sich der Vorstand etwas Besonderes ausgedacht. In den letzten Jahren fanden die Wine & Dines in einem schönen Restaurant der Region statt, es wurde immer ein spezielles Degustationsthema behandelt und durch einen Degustationsleiter präsentiert. Dieses Mal wurden die Weinfreundinnen und Weinfreunde ins Waldhaus Chüestllihau in Wohlen eingeladen und kulinarisch verwöhnt durch ein passioniertes Team von Hobby-Köchen aus den Reihen der Freiamter Weinfreunde. Die Vorstandsmitglieder stellten ihre Lieblingsweine vor und der ganze Service wurde durch den Vorstand, deren Partnerinnen und Partner sowie dem Koch-Team wahrgenommen. Wahrlich ein „Wine & Dine – einmal anders“.

Dass Petrus mit Sicherheit ein Weinliebhaber ist, hat er dadurch bewiesen, dass er uns traumhaftes Wetter, sommerliche Temperaturen und einen lauen Abend bei Vollmond beschert hat.

Die Hobby-Köche Otto und Rosmarie Sprenger, Willy und Marianne Geissmann, Markus und Annamarie Küng, Hans und Lotti Vock, Monika Gisi sowie unser Confiseur Thomas Osterwalder zauberten ein hochklassiges Gourmet-Menü auf die Tische: wunderbare, pikante Schinkengipfeli zum Apéro, geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, zweierlei Braten mit fantastischem Gemüserisotto, ein grossartiges Käsebouquet verfeinert mit vielen frischen Früchten und köstlichen Brotsorten und zum Abschluss ein verführerisches Dessertbuffet.

Die ausgewählten Weine waren die idealen Begleiter zu all diesen Köstlichkeiten: Château Tour de Mirambeau 2010, José Pariente Varietal 2010, Fabelhaft Nieport, 2008, Finca Sobreño Crianza, Edizione Cinque Autoctoni VDT 2008, Cabernet Franc Grandmaitre - Barrique und zum Dessert ein Late Harvest Concha y Toro 2007. Jeder Wein wurde durch ein Vorstandsmitglied gekonnt, mit viel Herzblut und ganz persönlichen Anekdoten vorgestellt.

Nebst der Vorstellung seines ausgewählten Weines „Edizione Cinque Autoctoni“ erzählte Peter Schürmann, Oenologe und Vorstandsmitglied der ersten Stunde und heute Ehrenmitglied, dass die erste Degustation der Freiamter Weinfreunde im Waldhaus Chüestllihau vor 27 Jahren stattfand. Damals war das Thema „Spanien und Burgund“. Zu diesem Anlass wurde auch der Konsul Spaniens eingeladen und so konnten 40 Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunde, gemeinsam mit dem hohen Staatsgast, das erste Wine & Dine geniessen.

Dass dieser „Sommeranlass (einmal anders)“ ein Volltreffer war, zeigten die vielen zufriedenen Gesichter der Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunde. Das spontane Gedicht von Walter Konrad zum Abschluss verlieh diesem Wine und Dine noch eine weitere, besonders charmante Note.

Nächste Höhepunkte im Jahresprogramm der Freiamter Weinfreunde ([www.weinfreunde-freiamt.ch](http://www.weinfreunde-freiamt.ch)) sind die Wein- und Kulturreise nach Kalifornien vom 2.9. – 17.9. sowie die Generalversammlung am 19.11. im Hotel Krone in Lenzburg mit Degustationsleiter Diego Mathier, Nouveau Salquenen.

Bild-Legende:

Das Koch-Team und die Organisatoren:

(v. l. n. r.) Willy Geissmann, Bruno und Ruth Schmid, Thomas Osterwalder, Otto Sprenger, Claudia Hoffmann-Burkart, Hans und Lotti Vock, Markus und Annamarie Küng