

Bericht der FWF über die Reise in die Bündner Herrschaft vom 12./13. Sept. 2014



Entdeckungsreise in die Bündner Herrschaft.

Was gibt es in der Bündner Herrschaft zu erfahren?

Die Antwort auf diese Frage wollen die reisebegeisterten 50 Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunde in 39 Stunden herausfinden. Dabei wurde bei viel Genuss eine beträchtliche Menge Wissen mitgenommen.

Der Bus bringt uns in 95 Minuten aus dem Freiamt ins Zentrum der Bündner Herrschaft nach Maienfeld. Auf der Fahrt stimmt der Präsident Markus Aellen die Mitreisenden mit interessanten Informationen über Geschichte und Weinkultur der Bündner Herrschaft ein. Ein Zwischenstopp bei Kaffee und Gipfeli im Swiss Heidi Hotel ermöglicht das Ausladen des Reisegepäcks und erlaubt die Ergänzung der persönlichen Ausrüstung für die knapp dreistündige Wanderung durch die Rebberge mit Ausgangspunkt in Malans.

Wandern, diskutieren, bewundern

Auf dem Bahnhofareal von Malans erwartet uns der Topwinzer Peter Wegelin. Nach wenigen hundert Metern befinden wir uns in seinem Rähhüsli, mitten in den Rebanlagen. Peter Wegelin zählt zu den besten Burgunder-Winzern. Er selbst schreibt über sich: „Ich bleibe niemals stehen. Ich gehe immer weiter und entwickle mich. Meine angestrebten Ziele sind Neuzeitliches mit Traditionellem zu verbinden“. Das Scadenagut führt Peter in dritter Generation und bewirtschaftet gute vier Hektar Reben. Für die Gegend untypisch baut Peter Wegelin fast gleichviel weisse wie rote Weine aus. Sein Sortiment umfasst extraktreiche und aromatische Weissburgunder, Grauburgunder, Sauvignon blanc, Chardonnay und Blauburgunder. Seine Blauburgunder mit intensiven Fruchtaromen und elegantem Körper zählen zur Weltspitze. Wach, aufgewärmt und gestärkt wird die Truppe von Peter durch Reblagen in Richtung Weingut Eichholz unterhalb des Dorfes Jenins geführt. Das Wetter? Kein Regen ist für uns schon top und die Stimmung gut.



Topwinzer Peter Wegelin beim Begrüssungs-Apèro vor seinem Rähhüsli

Um die Mittagszeit erreichen wir den Ein-Frau-Betrieb von Irene Grünenfelder. Während wir im stattlichen Verkostungsraum probieren, erzählt die stolze Winzerin über ihren Enthusiasmus für die Arbeiten im Weinberg und im Keller. Irene erzeugt im Jahr rund 25000 Flaschen Wein – und diese zählen zu den profiliertesten Gewächsen der Schweiz.



Bei Irene Grünenfelder im Verkostungsraum auf dem Weingut Eichholz (Jenins)

Weiter geht's – dem nächsten Ziel entgegen, dem Weingut Schloss Salenegg in Maienfeld. Die Würste vom Grill mundeten nach dem vollendeten Aufstieg ganz besonders. Die Geschichte um Weingut und Schloss Salenegg ist höchst interessant. Heute führt Helene von Gugelberg das seit 1654 im Besitze der Familie stehende Weingut. Es ist das älteste Weingut Europas und gilt als Wiege der Weinkultur der Bündner Herrschaft. Der Bau von Salenegg, damals noch Prestenegg genannt, wurde um das Jahr 950 durch den Prior des Klosters Pfäfers in Auftrag gegeben.

Clemens Zehender begrüsst und informiert uns auf Salenegg. Salenegg bilde einen guten Nährboden für „Erfindergeist“. Mit grosser Leidenschaft widme sich die Besitzerin mit ihrem Team dem Delikat Essig. Als anderes Beispiel für Innovation stellte uns Zehender die Drei-Liter Weinausschanktasche (WAT) vor. Zur Grösse hören wir, dass seit 1997 die Rebfläche von von rund 8 auf 11,5 Hektar erweitert wurde.

Gala-Dinner im „alten Torkel“ in Jenins

Ein besonderes Erlebnis für die gut gelaunte Reisegruppe. Für die nächsten Stunden gehörte der alte Torkel den Freiämter Weinfreunden. Der sonst unbeschreibliche Ausblick über die Rebberge von Malans bis Maienfeld blieb uns versagt. Dem Wetter zum Trotz fand der perlende Cremant und die feinsten Bündnerhäppchen Anklang. Die feinen Speisen aus Susanne Bucher's Küche wurden von besten Weinen der zwei Spitzenwinzerinnen aus Jenins begleitet. Annatina Pelizzatti und Irene Grünenfelder weilten unter uns und kommentierten ihre Spitzengewächse.



Zu Gast bei Susanne Bucher in der Weinstube „alter Torkel“ in Jenins

Kultur vom Feinsten in der Alpenstadt Chur

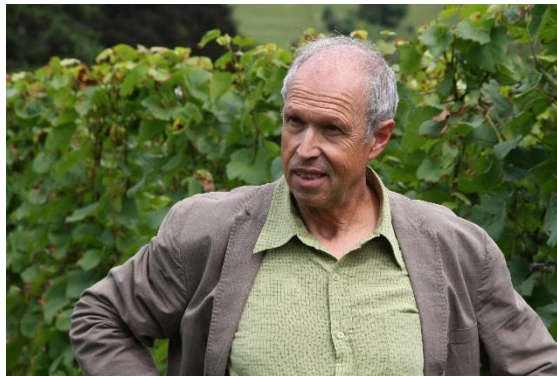
Am nächsten Morgen warteten Verena Gruber und Benno Räth auf die Freiämter Gäste. Eine zweistündige Alpenstadt Häppchen Tour „gspunna guat“ war mit Chur Tourismus vereinbart. Was die beiden stolzen Churer Führer auf dem Rundgang alles zu zeigen und zu berichten wussten war eindrücklich. Über Chur gibt es Spuren von Siedlungen bis etwa 11000 vor Christus. 451 wird ein Bischof von Chur namentlich erwähnt. 1464 erhält die Stadt vom Kaiser das Recht Zünfte einzuführen. Es waren deren fünf – nämlich Pfistern, Schmiede, Schneider, Schuhmachern und Rebleuten. 1523 begann die Reformation. Seit 1803 gehört Chur mit ihren drei Bünden zur Eidgenossenschaft. Im Jahre 1840 wurden die Zünfte aufgehoben und die Stadt erhielt eine liberale Stadtverfassung.



On Tour in Chur – moderner Brunnen mit den drei Bünden und die Wappen der Zünfte

Weinprobe Georg Fromm

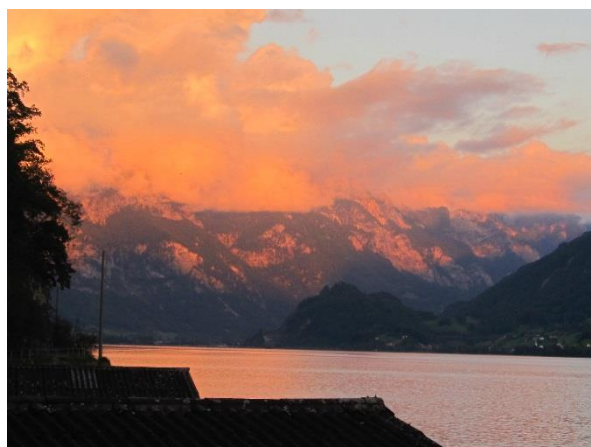
Georg Fromm begrüßte uns auf seinem Weingut. Nur wenige Schritte weiter standen die Weinfreunde in Fromms Rebbergen. Er bewirtschaftet eine Rebfläche von rund 4,5 Hektar und produziert etwa 30000 Flaschen bester Weine. Mit seinem Chardonnay und dem Lagenwein Pinot Noir Schöpfi Wingert erzielte der Doyen, Philosoph und „Pinotloge“ Fromm zwischen 17,5 und 18 Punkte. Während der 68er Revolte kelterte er auf diesem Weingut als 16-Jähriger seinen ersten Wein. Zwischen 1992 und 2007 führte er parallel zum heimischen Betrieb in Neuseeland die Fromm Winery La Strada. Weltoffen, reich an Erfahrung und geistig jung geblieben steht er heute, mit über 60 Jahren, auf dem Zenith seiner Schaffenskraft. Die Sonne schien, die Bündnerspezialitäten-Brettli leerten sich und die Zeit verstrich schnell. Wir werden gerne wieder kommen.



Georg Fromm der „pinotloge“ und interessierte Zuhörer

Ein Abstecher mit der Alvier

Mit dem Schiff geht's über den Walensee – von Murg nach Qinten. Der Schlusspunkt ist bei Thomas Gassner im Restaurant Seehus. Ein Glas Federweisser von Christine Weiss im Glas – ein Prosit im sonnigwarmen Seehusgarten und Wisi Giger als Urquintener mit ein paar Episoden über Quinten und deren Bewohner. Ein geschätztes Nachtessen aus der Seehus-Küche mit Quintener Blauburgunder der Gebrüder Janser liessen nochmals Stimmung aufkommen. Die Überfahrt zurück zum Bus nach Murg war begleitet von einer unbeschreiblich schönen Abendstimmung. Der Chauffeur Markus Albisser brachte die vergnügte Reiseschar sicher an den Ausgangspunkt nach Wohlen zurück. Beim Adjeusagen hörten die Organisatoren liebevolle Worte des Dankes.



Das Urgestein von Quinten – Wisi Giger berichtet über Quinten und über ihre Bewohner
Abendstimmung über dem Walensee – ein stimmungsvoller Ausklang