

Geniessen in der Idylle

Schweiz trifft Europa



Das idyllisch gelegene Waldhaus Chüstelihau bietet den perfekten Rahmen für das Sommerfest der Freiamter Weinfreunde: es ist gemütlich und bietet genügend Platz. Das Thema des Abends stimmt auf die nahenden Sommerferien ein: Schweiz trifft Europa. Die Schweizer sind in der Überzahl. Präsentiert werden die Schweizer Weine in drei Runden zusammen mit Weinen aus Sardinien, Spanien und dem Piemont.

Die Weine werden vor dem Eintreffen der Gäste geöffnet, degustiert und bei der richtigen Temperatur bis zum Genuss gelagert. Die Vorstandsmitglieder helfen fleissig beim Vorbereiten und Dekorieren der Tische. Das Menu passt zum lauen Sommertag. Den Weinfreunden stehen neben feinen Weinen verschiedene leckere Vorspeisenhäppchen, feine Grilladen und delikate kleine Desserts zur Auswahl. Das Besondere: die Vorspeisenhäppchen und die Dessertkreationen wurden von Thomas Osterwalder selbst gemacht, ein doppelter Genuss, der von allen Seiten gelobt wird.

Die Gäste werden alle mit einem kühlen Glas Vermentino aus Sardinien begrüsst. Viele der anwesenden Weinfreunde erinnern sich dabei an das schöne Weingut Cantina Argiolas Sardegna, das von der letztjährigen Weinreise auf der Insel bekannt ist. Der zweite Weisswein ist ein Cuvée Madame Rosmarie. Die Rosmarie ist aus dem Wallis und wird mit vielen persönlichen Anekdoten von Otto Sprenger vorgestellt.

Trotz Unterschied zweimal ein Genuss

Nun ist es Zeit, dass Othmar Schürmann die drei von ihm selbst gebauten Tatarenhüte zum Braten des Fleisches einheizt. Die dadurch entstehende Pause dient zur Präsentation der beiden ersten Rotweine mit interessanten Details von Christa Spitznagel.

Der Optimus aus den Weintrauben Garanoir und Malbec vom Weingut Goldwand im Aargau und der Quinto Sardonía QA Tinto Cosecha Sardon de Duero stehen im Duell. Beide Weine sind von tiefem rot und im Glas kaum zu unterscheiden. Im Gaumen jedoch könnten sie unterschiedlicher gar nicht sein. Spannend sind vor allem die Rückmeldung der Gäste: «sehr unterschiedlich», «nicht zu vergleichen», «der Schweizer passt perfekt zum Grillierten», «der Spanier ist aromatisch, passt besser nach dem Essen». Jeder Wein für sich ist ein Genuss. Der Unterschied ist gewollt, denn der Anlass soll zum Kennenlernen von verschiedenen Weinen dienen.

Für ein gutes Gelingen braucht jedes Feste fleissige Helfer. So werden die Organisatoren tatkräftig von den Frauen des Korbballriege unterstützt.

Eine grosse Auswahl an verschiedenen Fleischsorten und Salaten stehen à Discretion bereit. Das Fleischbuffet und die riesigen Tartarenhüte laden zum gemütlichen Zusammensein und einem Schwatz mit dem Nachbar ein, während das Fleisch am Tatarenhut hängt und von jedem Gast bis zum eigenen idealen Garpunkt grilliert wird. Die Stimmung ist ausgelassen und locker.

Wein schmeckt besser mit persönlichen Geschichten

Zeit, die zweite Runde Rotwein einzuschenken. Ins Glas kommt einerseits der Barbera Elena de Luna aus dem Piemont andererseits der Merlot Sud Sud Sud aus dem Tessin. Beides sind schöne Rotweine zum Geniessen im idyllischen Wald. Der Barbera ist einer der Lieblingsweine von Bruno Schmid. Er erzählt, wie er diesen Wein kennen und schätzen gelernt hat. Diese persönlichen Ausführungen machen die Auswahl der Weine umso sympathischer.

Am Dessertbuffet verführen die vielen kleinen verschiedenen süssen Kreationen zum Naschen. Dazu und zum Abschluss dieses Abends wird eine Deutsche Scheurebe Pfandturnm eingeschenkt. Sie ist alles andere als scheu und macht die gute Figur. Spontan präsentiert Lidwina Weh den Wein mit lustigen Anekdoten. Ein erfrischender, nicht zu süsser Wein, der perfekt zum süssen Dessert und zum Ausklingen des Abends passt.

