



Aufmerksam zuhörende Gruppe im Rebberg.



Weinwanderer im Aufstieg zum Neuberg.

Vom Weinbaumuseum zum Dorfgeist

Rund 400 Teilnehmer machten sich am Sonntag auf zur kulinarischen Weinwanderung durch die Tegerfelder Rebberge.

TEGERFELDEN (chr) – Bereits zum dritten Mal luden der Weinbauverein Tegerfelden und Umgebung, der Rebbergverein Döttingen und die Weinbaugenossenschaft Klingnau zur «Kulinarischen Weinwanderung» ein. Wiederum war die Veranstaltung praktisch ausverkauft und auch die Nachfrage der Weinbauern war gross: «Weil so viele mitmachen wollten, haben wir den Posten 4 sogar mit zwei Betrieben doppelt besetzt», sagte Felix Knecht, Präsident des Rebbergvereins Döttingen.

Idealer Frühling nach Frost

Unterwegs gaben die zehn Gruppenführer, durchwegs erfahrene Winzer, immer wieder Informationen zum Weinbau. Felix Knecht erzählte davon, dass er in den Frostnächten nach vielen Jahrzehnten wieder einmal die alten Ölöfen hervornahm, um grössere Schäden zu verhindern. Die Verluste von Ende April seien inzwischen zum Teil durch den schönen, warmen Frühling kompensiert worden. «Das Wetter war in den letzten Wochen ideal für die Trauben», sagte Knecht. Weniger ideal war zu Beginn das Wanderwetter, doch immerhin waren alle Essensplätze gedeckt. «Wir haben das so geplant, dass bei schönem Wetter alle im Schatten sind, bei feuchtem Wetter vor Regen geschützt», erklärte Felix Knecht.

Start mit Schirm

Ausgangspunkt der Weinwanderung war diesmal das Weinbaumuseum, wo die Weinwanderer vor dem Start mit «Heulitünne», einer Würmlinger Spezialität und je einem Glas Riesling-Sylvaner sowie Blauburgunder vom «Dorfgeist» verpflegt wurden. Alle 20 Minuten versammelte sich eine Gruppe von 40 Personen zum Start, die ersten noch mit Schirm oder Regenschutz. Durchs Oberfeld ging es hinauf zum Schauberg «Chälle», wo Familie Deppeler ihre



Felix Keller und seine Gruppe mit Regenschirmen beim Weinbaumuseum.



Daniel Buchmann im Forstwerkhof.



Hauptgang mit Schweinshuftpavé, Pouletbrust und Salat.

Grivögtler-Weine zu einem Fleischplättli mit Gemüsedips ausschenkte. Auf dem Biobetrieb, der auch Fleisch und Eier produziert, wachsen resistente Sorten wie Johanner und Cabernet Cortis.

«Diese müssen weniger gespritzt werden als die herkömmlichen Sorten», erklärte Winzer Heinz Deppeler, bevor die Wanderer je ein Glas davon zum Probieren erhielten.

Hauptgang im Forstwerkhof

Durch die Rebberge hoch über dem Dorf ging es zum Aussichtspunkt Ralhalde hinüber, dem Posten des Weinguts Alter Berg. Michael Deppeler und

die Familie verteilten Gurkenkaltschale und schenken Blanc de noir und Pinot noir aus. Der Betrieb, der selber keltert, hat auch einen Rebberg in Mellingen. An der nächsten Station im Forstwerkhof wartete der Hauptgang. Zum Salateller mit Schweinshuftpavé und gefülltem Pouletbrüstli wurde Diolinoir vom Weingut Buchmann und Pinot noir Edelblut von Baumgartner Weinbau ausgeschenkt. Buchmanns bewirtschaften je vier Hektaren in Wittnau und Tegerfelden, Baumgartners Weinberge sind über fünf Gemeinden von Ennetbaden bis Klingnau verteilt.

Weiter ging es zum Neuberg hoch, wo das Weingut Mühlebach einen Sauvignon Blanc und Garanoir präsentierte. Bei schöner Aussicht wurde ein Käseplättchen serviert. Auf Mühlebachs Hof stehen neben Reben auch viele Obstbäume, deren Früchte in der hauseigenen Brennerei zu Schnaps verarbeitet werden.

Dessert im Dorf

Nach gut fünf Stunden waren die Weinwanderer dann zurück im Dorf, wo beim «Dorfgeist» das Dessert und obendrauf ein Digestif wartete. Familie Mühlebach-Neff hat einen Ackerbaubetrieb, lässt die Weine aus dem Rebberg auswärts keltern und verkauft sie im eigenen Hofladen. Unter dem Dach der riesigen Scheune wurde Brandy ausgeschenkt und zum Kaffee gab es Patisserie. Bei einem Quiz konnte man sein Wissen zum Thema Wein unter Beweis stellen. So war gefragt, was man mit einem Refraktometer misst, wie gross ein Barrique-Fass ist oder wie viel Prozent des in der Schweiz konsumierten Weins im Inland produziert wird. 65 Personen haben die acht Fragen richtig beantwortet, darunter Andrea Lüthi aus Untersiggenthal, die als Gewinnerin ausgelost wurde. Sie erhält ein Paket mit Weinen der Kulinarischen Weinwanderung.

Zu Besuch bei Deppelers, Mühlebachs, Baumgartners und Buchmanns

Der Tegerfelder Weinbau ist fest in der Hand von Familienbetrieben. Das war auf der Weinwanderung vom Sonntag deutlich spürbar. Nicht nur die Winzer selber packten an, auch viele Familienmitglieder, oft aus drei Generationen, halfen tatkräftig mit, vom Kindergartenmädchen bis zum Grossvater. Trotz der vielen Arbeit, um die hungrigen und durstigen Wanderer zu verpflegen, hatten alle Familien einen Moment Zeit für ein Foto.



Buchmann Weine mit Rahel, Daniel und Jael. Baumgartner Weinbau mit Michel, Sandra, Lukas und Danielle.



Weingut Mühlebach mit Agathe, Stefan, Daniel und Elias.



Dorfgeist, Familie Mühlebach-Neff mit Remo, Ilona, Monica und Otto.



Weingut Alter Berg mit Michael Deppeler, Walter, Elin, Marlis, Nadja und Daniel.



Grivögtler: Familie Deppeler mit Monika, Heinz, Desideria und Stefan.