

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEIN-WANDERUNG SANKT GALLER RHEINTAL / BODENSEE • 15. OKTOBER 2011

RUNDWANDERUNG RHEINECK - THAL - RHEINECK

Laut Meteo war für diesen Tag ruhiges, sonniges Herbstwetter angesagt; einzig in der Ostschweiz, speziell im Raum Bodensee, müsste man mit zähem Hochnebel rechnen.

15 Weinfreunde trafen zur verabredeten Zeit am Bahnhof in Rheineck ein, wo von der angekündigten Sonne weit und breit nichts zu sehen war. Die Jacken wurden zugeknüpft, die Kragen hochgestellt und soweit vorhanden, sogar Handschuhe angelegt. Unser Weinfreund Kurt, als Einheimischer vor Ort, begleitete uns auf unserem Rundweg und machte uns auf das eine oder andere Wissenswerte aufmerksam.

So führte uns der Weg nach einem kurzen Aufstieg mit schönem Blick über die Dächer von Rheineck in Richtung Rheintaler Höhenweg.

Die Wanderroute verlief über den Burgstock Richtung Thal, vorbei am Kamelhof Richtung Stickereisiedlung, Streichenberg – Richtung alter Zoller, Buechberg und Nagelstein.

Auf unserer Wanderung überschritten wir die Kantonsgrenze und so ging es vorbei an alten, typischen St. Galler wie auch Appenzeller Häusern mit ihren Gärten im herbstlichen Zauber. Die Obstbäume hingen teilweise noch voll mit Äpfeln und Birnen. Das Fallobst lud ein, den Rucksack damit zu füllen oder die Früchte sofort zu verzehren. Beim Imker auf dem Weg gab es Pausenäpfel, Honig und Gesundheitstropfen. Weitere Früchte des Herbstes, wie Kastanien, Samen der Kapuzinerkresse, die roten Beeren der Eberesche und der noch blühende wilde Majoran wurden „ingesackt“, um sie zu Hause für herbstliche Dekorationen zu verwenden.

BUECHBERG / STEINIGER TISCH

Der BUECHBERG, als östlicher Ausläufer des Rorschacherbergs schiebt sich weit in die Ebene der alten Rheinmündung hinein. Sein höchster Punkt, der "STEINIGE TISCH", ist ein Anziehungspunkt für Wanderer und Naturfreunde.

Unser Wanderweg bot uns teilweise freien Blick über den Bodensee; er führte vorbei am Schloss Greifenstein und hinab zum Weinberg von Hobby-Winzer Edy Geiger, der uns bereits erwartete. In seiner Wein-Laube offerierte er uns einen Apéro, begleitet von roten und weissen Trauben frisch vom Stock und köstlichen Feigen. In gemütlicher Runde konnten wir von ihm Interessantes erfahren.

So ist besonders die östlich vom „STEINIGEN TISCH“ gegen Thal abfallende Felswand, die gegen Norden und Osten eine Art Windschutz bietet und gleichzeitig das Sonnenlicht reflektiert, ein ideales Gelände für den Anbau von Reben, sodass bereits seit dem 14. Jahrhundert dort Rebbau betrieben wird.

Nach dem Apéro folgte ein steiler Treppenabstieg nach Rheineck. In der Lokalität „Piwi Bar & Wein“ wurden wir freundlich empfangen und konnten in der integrierten Weinstube in gemütlicher Atmosphäre weitere Weine von Edy Geiger verkosten. Als Zwischenverpflegung gab es köstlichen Hobelkäse aus der Region und feines Brot. Nach der Degustation wurden wir noch mit hausgemachten Amaretti verwöhnt. Wolfgang reagierte spontan und offerierte uns dazu noch einen passenden Süsswein, ebenfalls aus dem Keller von Edy Geiger.

Was steckt hinter der Bezeichnung „Piwi“? Pilz widerstandsfähig – eine Voraussetzung für den biologischen Weinanbau.

DEGUSTATION

Winzer: Geiger BIO-Weinbau, Thal/SG

Edy Geiger informierte uns darüber, dass es sich um einen nebenberuflich geführten Kleinbetrieb handelt, welcher sich auf den Qualitätsanbau von Weinspezialitäten konzentriert. Die Rebfläche umfasst rund 50 Aren, auf der er über 50 verschiedene Traubensorten biologisch anbaut. Seine Sortenvielfalt dient der Ermittlung von Traubensorten, die in der Region ohne Pflanzenschutz angebaut werden können. Hauptsorte in seinem Angebot ist Maréchal Foch. Diese Kreuzung wurde in den 20er Jahren von einem Elsässer Privatzüchter vorgenommen. Der Name leitet sich ab vom französischen Marschall Ferdinand Foch (1851-1929). Die alte, resistente Sorte wurde früher nur für die Herstellung von Traubensaft verwendet. Die vollreifen Trauben mit hohen Oechslegraden ergeben im Holzfass ausgebaut einen vorzüglichen Wein von dunkelroter Farbe.

Degustation im Weinberg:
2010 Bio-Cuvée Quintett
aus 5 neuen Traubensorten

Sondereinlage:
2008 Bianca Barrique
Dirosa Kellerei H.-Peter Baumann, Turtmann/VS
Da Edy's „Bianca“ ausgetrunken war, schwenkten wir zu einem VS-Bio-Wein um, damit die Rebsorte probiert werden konnte.

Weitere Weine von Edy Geiger:
2010 Buechberger Regent

2010 Buechberger Maréchal Foch

2007 Buechberger Maréchal Foch Barrique mit 15% A!

2009 Buechberger Maréchal Foch süss

ABENDSTIMMUNG IN RHEINECK

Restaurant: Zur alten Post, Rheineck/SG

Trotz Ferien wurde für uns am Abend das Restaurant geöffnet, sodass wir in der gemütlichen, rustikal eingerichteten Gaststube unseren Wandertag ausklingen lassen konnten. Die freundliche Bedienung schöpfte aus dampfender Suppenschüssel Bündner Gerstensuppe nach Art des Hauses und reichte dazu echte St. Galler Handbührl. Wem die Suppe schmeckte, konnte das Rezept, bereits nett aufgerollt und am Platz liegend, mit nach Hause nehmen. Zum Dessert gab es Nussgipfel, ebenfalls nach einem Rheinecker Rezept.

Auch die Raucher kamen nicht zu kurz. Nach dem rustikalen Abendessen konnten sie im gemütlich ausgestatteten Vorhof des Restaurants ihr „Rauchopfer“ darbringen. Stephan sorgte dafür, dass die aufgestellten Kerzen ihr Licht ausstrahlen konnten und für eine heimelige Atmosphäre sorgten.

Prosa, entdeckt von Rita:

Es prägt den Wohlgeschmack der Traube
nicht nur ein schöner Herbst allein;
das ganze Jahr ruht eingefangen
in einem guten Glase Wein.

Da ist die strenge Zucht des Winters,
die eisig in der Erde steckt,
da ist die linde Luft des Frühlings,
die schmeichelnd unsre Fluren weckt.

Da sind die holden Maientage,
da ist der Rebenblüte Duft;
da hängen heisse Sommertage
gewaltsam flimmernd in der Luft.

Da wirken viele gute Kräfte
und Regen, Tau und Sonnenschein;
das ganze Jahr ruht eingefangen
in einem guten Glase Wein.

(Hermann Able)