

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



FÜHRUNG VERSUCHS- UND DEMO-REBBERG/SCHULE RHEINHOF IN FRÜMSEN/SG • 08. SEPTEMBER 2012

STAATSWEINGUT FRÜMSEN

Referent: Markus Hardegger, Rebbaukommissär

Im Rebberg des Landwirtschaftlichen Zentrums SG Rheinland in Frumsen befindet sich die grösste Sammlung alter Rebsorten in der Schweiz (derzeit ca. 400).

Eine Veranstaltung des Weinfreundekreises führte uns an einem traumhaften Sommertag in das Dreiländereck am Bodensee, das dem Weinfreundekreis den Namen gibt. Der sich in leichter Anhöhe befindliche Rebberg bot den Teilnehmenden einen herrlichen Ausblick, den wir mit kurzen Erklärungen seitens Markus Hardegger genussvoll auf uns wirken liessen.

Die anschliessende Führung durch den Rebberg und den Sortengarten war sehr interessant. Wir staunten nicht nur über die Vielfalt der gut im Saft stehenden Reben. Beeindruckend war auch die Philosophie des Landwirtschaftlichen Zentrums. So legt man nicht nur Wert auf die Erhaltung und Förderung der Rebsorten-Vielfalt. Ebenso wichtig ist die Förderung blühender Pflanzen, das Vorhandensein von Trockenmauern und Totholzhaufen, die Nahrungsgrundlage sowie Wohn- und Rückzugsorte für zahlreiche nützliche Insekten und Reptilien schaffen. Ein Insektenhotel bietet ebenfalls gefährdeten Wildbienen eine willkommene Brutstätte und trägt somit zur Weiterverbreitung dieser erwünschten Insekten bei.

Nach dieser lehrreichen Führung erfreuten wir uns am Willkommenstrunk mit Ribelmaistörtli, einem regionalen Apérogebäck. Die anschliessende Degustation konnte dank des schönen Wetters unter dem Nussbaum stattfinden, von wo man ebenfalls einen herrlichen Ausblick hatte.

DER SORTENGARTEN

Der Sortengarten ist in verschiedene Themenbereiche eingeteilt.

In einem erfährt man anschaulich etwas über die Art der Erziehungsmethoden wie:
Einfacher Rundbogen/Doppelrundbogen/Zapfenschnitt/
Doppelstrecker/Cordon Royal/Bäumchen-System/Gobelet.

In einem weiteren Garten findet man Rebsorten wie:

- Hennisch weiss, Hennisch dreifarbig
- Elbling weiss, Elbling rot
- Muscat rosé, Muscat violet
- Isabella rosa, Isabella nera
- Gros Fromboisé blanc/Muskateller weiss
- Batrebe/Merlot/Mörchel/Gänsfüsser uvam..

Im Garten der wenig krankheitsanfälligen Neuzüchtungen begegnet man Namen wie:

- York Madeira/Findling/Muhen/Aeugster weiss
- Bondoletta/Arvine/Amigne/Rèze/Avarengo
- Himbertscha/Rote Eyholz.

Im Rebsorten-Schaugarten findet man Wildreben, Kuriositäten und Rebsorten aus Europa. So stösst man bei der Cornichon-Traube auf eine Rebe, deren Frucht der Cornichons ähnlich sieht. Beim Petersiliengutedel erinnert die Blattform tatsächlich an glatte Petersilie. Bei Vitis armata befinden sich - ungewöhnlich für eine Rebsorte - Stacheln am Holz.

Weitere dort anzutreffende Rebsorten sind:

- Vitis silvestris
- Gamay à doubles fleurs
- Kalebtraube
- New York weiss usw.

DEGUSTATION

- 2011 Müller Thurgau
- 2011 Federweiss
- 2010 Pinot Noir
- 2009 Pinot Noir Barrique
- 2008 Gama d'Or Cuvée
- 2011 Muscat blanc, Dessertwein

EIN SOMMERNACHTSTRAUM

Restaurant: Landgasthof Schlössli Sax, Sax/SG

Die im Jahr 1551 erbaute Residenz des Freiherrn Philipp von Hohensax präsentiert sich heute als stattlicher Landgasthof. Die mit viel Liebe zum Detail restaurierten Räumlichkeiten laden zu einem kulinarischen Erlebnis ein.

Nach unserer Exkursion und Degustation ging es erwartungsvoll zum Abendessen. In gediegener Atmosphäre liessen wir die Sonne untergehen und verabschiedeten in froher Runde einen wunderschönen Sommertag.

Menü

Gemischter Saisonsalat

Saltimbocca vom Kalb
mit Safranrisotto und Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Safranrisotto und Gemüse

Milchschokoladenmousse
mit Erdbeeren und Himbeersorbet