

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINREISE VORARLBERG • IN ÖSTERREICH'S DIASPORA GIBT ES GUTE TROPFEN • 11. / 12. MAI 2013

ZU GAST IM DREILÄNDERECK

Ein bewährter Treffpunkt unserer Reise war wiederum das Gemeindehaus in Dietlikon. Alle Teilnehmer waren pünktlich und wie gewohnt ging es mit einem Komfort-Car und freundlichem Chauffeur auf die Reise.

Bisher wurden wir bei unseren Veranstaltungen mehrheitlich von der Sonne verwöhnt. Doch dieses Mal war der Regen unser ständiger Begleiter. Auf der Fahrt in das Toggenburg, wo wir in Unterwasser bei Monika und Lisette Bollhalder, eine der letzten praktizierten Handmaschinenstickereien kennenlernen wollten, konnten wir von einer schönen Aussicht auf die Churfürsten nur träumen. Die herzliche Begrüssung der beiden Damen machte die "trüben Aussichten" aber schnell quitt. Im Wohnzimmer des alten Toggenburger Wohnhauses von Monika wurden wir mit Häppchen begrüsst. Wolfgang hatte aus dem Fundus des Weinfreundekreises gekühlten Champagner und Prosecco im Gepäck; Rita und Katharina überraschten mit kleinen Köstlichkeiten aus der eigenen Küche. So wurde der Willkommenstrunk bei den netten und fröhlichen Damen zu einem amüsanten Erlebnis.

Wir teilten uns in zwei Gruppen auf, um uns von Monika die Kunst der Handmaschinenstickerei (seit 1828) erklären zu lassen. In ihrer Maschine waren 52 feine Taschentücher (Schnuderfetze genannt) eingespannt, die nach einer Vorgabe von ihr bestickt wurden. Die praktische Hausfrau findet für alles eine Verwendung. Monika nutzte die bunten Fadenreste als Isolationsmaterial an den alten und undichten Fenstern.

Ein besonderer Dank gilt Stefan, der uns als neuer „Event-Manager“ eine gelungene und interessante Reise ermöglichte.

WEINGUT NACHBAUR

Familie Nachbaur betreibt in Röthis auf 2,5 Hektar Rebfläche Weinbau. Franz Nachbaur nahm uns am vereinbarten Treffpunkt in Röthis in Empfang und führte uns zuerst in den 600 Jahre alten Keller, wo die Kelterung, der Ausbau und die Abfüllung der Weine erfolgen. Anschliessend ging es in die steil nach Süden gerichteten Weinberge. Hier konnten wir einiges über die Philosophie des Hauses erfahren.

So legt man Wert auf:

- Schonenden, natürlichen Umgang mit der Natur
- Dauerbegrünung, keine Bodenverdichtungen
- Stärkung der Reben mit Pflanzentees
- Keine Verwendung von Insektiziden und Herbiziden

Das Resultat sind spritzige, fruchtige und reintönige Weine.

Rebsorten:

Blauburgunder, Chardonnay, Weissburgunder, Rheinriesling, Grauburgunder

Nach der Weinbergbegehung konnten wir uns bei einer Weinprobe von der Qualität der Weine überzeugen.

- 2012 Röthener Weissburgunder
- 2012 Röthener Chardonnay
- 2012 Röthener Grauburgunder
- 2012 Röthener Rheinriesling

- 2012 Blauburgunder Rosé
- 2011 Blauburgunder

Im Anschluss an die Probe genossen wir noch bei einer typisch österreichischen Brotzeit mit den Restweinen ein gemütliches Beisammensein.

WEINGUT MÖTH

Das Weingut Josef Möth mit 3,5 Hektar Anbaufläche ist der grösste und einzige Weinbaubetrieb, der als Haupterwerb in Vorarlberg geführt wird. Von seinem Sohn Kevin konnten wir erfahren, dass sich die besten und grössten Lagen in unmittelbarer Nähe zum Bodensee in der Lage **Neu Amerika** befinden. Hier profitiert man von den Gegebenheiten des Sees, wie Wärmespeicher, Reflexionswärme, Föhn sowie den sandigen Kiesböden.

Degustation:

- 2012 Welschriesling
- 2012 Müller-Thurgau
- 2012 Chardonnay
- 2012 Güner Veltliner

- 2012 Brigantium^{*)} (Fassprobe)
- 2011 Brigantium

^{*)} röm. Bezeichnung für Bregenz, das Flaggschiff des Weingutes. Ein Cuveé aus Zweigelt und einem kleinen Anteil Shiraz.

Vor dem Besuch des Weingutes Möth konnten wir noch unter fachkundiger Führung von Franz Vonier, dem Gründer des weltweit einzigen Rolls-Royce-Museums in Dornbirn, Eindrucksvolles über die Ausstellungsstücke und Geschichte erfahren.

The Hon. Charles Stewart Rolls (1877 – 1910)
Sir Frederick Henry Royce Bt. (1863 – 1933)

Zitat von Sir F. H. Royce

„Wenn etwas richtig gemacht wird, sei es auch noch so einfach, dann ist es edel.“

KÖSTLICHKEITEN AUS DER VORARLBERGER KÜCHE

Restaurant: **Altes Gericht**, Sulz / A

Weit über ein Jahrtausend hinweg tagte hier das Alte Gericht. Das romantische Gerichtsgebäude, das unter Denkmalschutz steht, ist eines der wenigen Relikte aus dem 13. Jh. In diesem Gasthaus geniesst man heute kulinarische Köstlichkeiten und edle Weine in Räumen aus natürlichen Hölzern. Unser 5-Gang-Gourmetmenü nahmen wir in der „Schweizer Stube“ ein. Die sich darin befindende, ursprünglich für ein Schweizer Herrenhaus angefertigte romantisch-barocke Phantasiemalerei von 1680, ist die wahrscheinlich grösste zusammenhängende Arbeit aus dieser Zeit im Vorarlberg.

Nicht nur die eindrucksvolle Gaststube mit der schön gedeckten Tafel, auch jeder einzelne Gang, der von freundlichem und aufmerksamem Personal serviert wurde, entlockte uns ein Aah und Ohh. So blieb es nicht aus, dass während dem Essen angeregt über die Rezeptur der Gerichte und Saucen diskutiert und spekuliert wurde. Zur Abrundung des feinen Essens wählte unser „Sommelier“ Wolfgang zu jedem Gang den passenden österreichischen Wein aus.



Bevor wir frohgelaut den Weg zurück in das Hotel antraten, überraschte uns Rita noch mit einem Bettmümpfeli, nett verpackt in den Landesfarben von Österreich.

