

# WEINFREUNDKREIS DREILÄNDERECK



## WEIN-WANDERUNG IM AARGAU VON ENDINGEN NACH KLINGNAU • 07. OKTOBER 2017

### LOS GEHT'S...



Aussergewöhnliche Wetterverhältnisse warfen ihre Schatten voraus. Orkan mit Chaos in Deutschland sowie Temperatursturz mit Auswirkungen bis in die Schweiz. Und das zwei Tage vor unserer geplanten Wein-Wanderung. Gebangt haben wir, dass uns möglicherweise Schlechtwetter auf unserem Weg begleitet.

Doch Glück gehabt! 19 Teilnehmende (darunter 4 Gäste) haben sich auf diesen Ausflugstag gefreut. Schon am Morgen war der Himmel blau und die Wettervorhersage hörte sich zuversichtlich an. Genauso war es denn auch. Planmässig fanden sich alle am Treffpunkt in Endingen ein. Die während der Wanderung zu verkostenden Weine wurden in die Rucksäcke verteilt und los ging's auf den ca. 11,6km langen Wein-Wanderweg.



W.Beiss



W.Beiss

*Wunderschön!* Gute Laune, Sonne, angenehme Temperaturen, eine herrliche Landschaft mit Blick auf das Aare- und Surbtal bis hinüber in den Schwarzwald. Und immer wieder Reben im herbstlichen Gewand. Verständlich, dass uns ein schöner Rastplatz oberhalb eines Weinbergs gelegen kam und uns nach einer halben Stunde Wanderung zum ersten Verweilen einlud. Tischlein deck' dich! Oh Wunder, welch' Köstlichkeiten fanden sich neben den Weinflaschen noch in den Rucksäcken. Küchenfeen waren am Werk und alle hatten ihr Freude daran.

### ÜBER STOCK UND STEIN...

... und so ging es die nächsten Stunden weiter!

Insgesamt 5 Stationen mit entsprechenden Degustationen von Weinen einiger Winzer vor Ort liessen wir gerne über uns ergehen. An der 2. Station überraschte uns Sandra Baumgartner vom gleichnamigen Weinbaubetrieb in Tegerfelden. Gerne hörten wir ihren Ausführungen zu, um mehr über den Weinbau in dieser Region zu erfahren.

Zwischen den einzelnen Stationen erfreuten wir uns auf dem Wein-Wanderweg und in den Rebbergen an den kleinen Rebhäuschen. Als Stätte von Leben und Gastlichkeit sind sie eng verbunden mit dem oft harten Alltag. Die Häuschen werden von den Winzern für die Arbeit und das Deponieren des Werkzeugs benutzt. Auch sind sie bei einem Gewitter und anderer Unbill willkommen sowie ein erhaltenswertes Kulturgut dieser Region.



W.Beiss

Und dann trafen wir noch den Winzer Felix Knecht aus Döttingen. Als hätte er es geahnt, kam er mit Traktor und Anhänger, der eigentlich für den Abtransport von Kübeln während der Lese gedacht ist. Schnell fand man heraus, dass er auch für müde Wanderer geeignet ist.

Bevor sich die/der Eine oder Andere für den Rest der Strecke darauf niederliess, überraschte uns Helena (erstmalig als Gast dabei) spontan mit einer gekonnten Jodel-Einlage. Es wurde mucksmäuschenstill. Mit Blick zur leider nicht mehr sichtbaren untergehenden Sonne erfreute sie uns mit wunderbaren Tönen. Im Anschluss daran hörte man hie und da das Wort „Hühnerhaut“(?). Ein Highlight!

### DURCH DIE WEINBERGE...

Wie man sieht, hat es an Tranksamen nicht gefehlt. Die Degustation vermittelte uns einen guten Überblick über die Weine der Region.

#### Degustationsweine bei der Aargauer Wein-Wanderung

##### Halt 1 (Chälle)

- 2016 Endinger „Sandacher“ Pinot Blanc von Baumgartner Weinbau, Tegerfelden  
2015 Blanc de Noir vom Blauburgunder vom Weingut Buchmann im Wygarte, Wittnau

##### Halt 2 (Rängg)

- 2014 Tegerfelder „Loch“ Gamaret von Baumgartner Weinbau, Tegerfelden  
2014 Tegerfelder Pinot Noir Spätlese vom Weingut Mühlebach, Tegerfelden

##### Halt 3 (Alte Berg)

- 2013 Tegerfelder Diolinoir vom Weingut Buchmann im Wygarte, Wittnau  
2015 Döttinger „grand chardonnay“ von der Weinbaugenossenschaft, Döttingen

##### Halt 4 (Littibach 395)

- 2015 „nice to meet you“ Pinot Noir limited (100% vegan) von der Weinbaugenossenschaft, Döttingen  
2013 Döttinger „Im Lee“ Pinot Noir - Malbec vom Weingut zum Sternen/Andreas Meier, Würenlingen

##### Halt 5 (Kloster Sion/Schwändi)

- 2015 Klingnauer „Schwändi“ Sauvignon Blanc vom Weingut Mühlebach, Tegerfelden  
2015 Klingnauer „Kloster Sion“ Pinot Gris vom Weingut zum Sternen/Andreas Meier, Würenlingen

### BIS ZUR ENDSTATION

Hotel/Restaurant „Picone“, Klingnau/AG



Im Restaurant *Picone*, inmitten der historischen Altstadt gelegen, war Endstation. In einem gemütlich hergerichteten separaten Raum erwartete man uns bereits. Gerne liessen wir uns in lockerer und freudiger Stimmung nieder. So wie wir waren wurden die müden Füsse wohltuend unter dem Tisch ausgestreckt und die Rucksäcke stapelten sich in der Ecke.

Das Restaurant ist bekannt für seine grosse Cordon Bleu-Auswahl (15) mit einem Gewicht von mindestens je 350g. Köstlich! Es verwundert wohl nicht, dass nur die Wenigsten, die sich dafür entschieden, es auch ganz verzehren konnten. Alufolie war gefragt und schon ging es ans Einpacken. Wer sich darauf einliess, konnte feststellen, dass das Ganze auch am nächsten Tag, in der Pfanne aufgebacken, nochmals ein genussreiches Erlebnis war.

#### Menü

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Cordon Bleu „Walliser Art“  
wahlweise mit Pommes Frites, Nudeln oder Reis

oder

Pouletbrust an Zitronenrahmsauce  
mit Röstikroketten und Blattspinat