

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINWANDERUNG IM SCHENKENBERGERTAL • 11. SEPTEMBER 2021 • SCHINZNACH-DORF/AG

WANDERLUST und WISSENSLUST

Weinfreunde? Wanderfreunde? Weinwanderfreunde?

Spass macht es, das Eine mit dem Anderen zu verbinden. Bereits zum zweiten Mal in diesem Jahr wurden die Wanderfreunde von einem Mitglied des Vorstandes mit einer lohnenswerten Wanderung in herrlicher Landschaft verwöhnt. Dieses Mal kamen 16 Teilnehmende zusammen, darunter ein Gast. Die einzige dunkle Wolke, die es nicht lassen konnte, einen kleinen anfänglichen „Regensprutz“ vom Himmel zu senden, konnte die gute Stimmung nicht verderben und war schnell weitergezogen.

Es ging natürlich nicht nur darum, einen Schritt vor den anderen zu setzen; nein, es blieb auch Zeit für Rast und Umtrunk an zwei Degustationsstationen, die uns gleichzeitig mit wunderbarem Fernblick verwöhnten. Somit waren neben gutem Schuhwerk Rucksack und Weinglas wichtiges Zubehör. Die an diesem Tag gemachten Fotos legen wahres Zeugnis ab von den Reizen dieses Tals.

Das Schenkenbergertal, geografisch in der Mitte zwischen Basel und Zürich gelegen, wird durch zwei Höhenzüge des Kettenjuras begrenzt. Das Tal gehört zum Jurapark Aargau, einem „Regionalen Naturpark von nationaler Bedeutung“. Unser Weg führte durch die Rebanlagen der Gemeinden Thalheim, Oberflachs und Schinznach-Dorf.

Heimatismuseum Schinznach-Dorf

Im Januar 2014 löste Schinznach-Dorf (31 ha) durch den Zusammenschluss mit Oberflachs (18,5 ha) Tegerfelden als grösste Weinbaugemeinde des Aargaus ab, mit in Summe rund 50 ha Rebfläche. Um noch besser informiert und gebildet auf die Wanderung gehen zu können, empfing uns die Gemeinderätin Elisa Landis und erläuterte ein wenig die Geschichte des Tales. Belegbeispiele von Ausgrabungen und der ländlichen Arbeit inkl. des Rebbaus fanden sich reichlich im örtlichen, von uns besichtigten Heimatismuseum.

Zum vermittelten Know-how gehörte auch die Geschichte der Weinbaugemeinde Schinznach-Dorf mit der Gründung der „Rebbeheizungs-genossenschaft“, die Mitte des 20. Jhdt mit einer auf Ölverbrennung basierten Technologie

den regelmässigen Frostschäden in den Rebbergen zu Leibe rückte. Gleiches kennen Weinwisser aus dem Chablis und anderen eher nördlichen Weinregionen. Durch die massive Klimaerwärmung haben sich solche Usancen der Umweltbelastung glücklicherweise erledigt.

Bei der Auswahl der Weine sollte das Sortiment der Region möglichst umfassend gezeigt werden. Auch der Qualitätsanspruch, mit dem die Winzer ans Werk gehen, wurde repräsentativ in den Proben abgebildet. Entsprechend entlockte die Degustation den Wanderern das eine oder andere „Ah!“ und „Oh!“

DAS WANDERN IST DES MÜLLERS LUST

Das Wandern ist des Müllers Lust,
Das Wandern!

Das muss ein schlechter Müller sein,
Dem niemals fiel das Wandern ein,
Das Wandern

O Wandern, Wandern, meine Lust,
O Wandern!

Herr Meister und Frau Meisterin,
Lasst mich in Frieden weiter ziehn
Und wandern.

Gedicht von Wilhelm Müller (1794-1827),
herzoglicher Bibliothekar und Hofrat in Dessau



© Heimatismuseum Schinznach

DEGUSTATION IM WIESENGRUND

2020 „Oberflachser Weissgold“ Müller-Thurgau
Weingut Peter Zimmermann, Oberflachs/AG

2019 „Häldeli“ Riesling-Sylvaner (Demeter-zertifiziert)
CK-Weine, Schinznach/AG

2020 Riesling-Sylvaner (Demeter-zertifiziert)
Adrians Weingut, Oberflachs/AG

2020 Schinznacher „Saphir“ Riesling-Sylvaner,
(Aargauer Staatswein)
Mosti Furer, Staufien/AG

2019 Blanc Naturel (Riesling-Sylvaner & Charmont)
Adrians Weingut, Oberflachs/AG

2019 „Chalöfner“ Pinot Noir
CK-Weine, Schinznach/AG

(Demeter-zertifizierte Weingüter sind derzeit im Aufwind und daher für uns von besonderem Interesse. Der Blanc Naturel ist ein sehr spezieller Orange-Wein, der in auf dem Weingut vergrabenen Amphoren ausgebaut wird).



CK-Weine



© genannte Weingüter

WIR HABEN UNSER ZIEL ERREICHT

Gasthof Bären, Oberdorfstrasse 32, 5107 Schinznach-Dorf

Das Restaurant im Gasthof stellt sich vor:

FRISCH. SAISONAL. REGIONAL.
TRADITIONELL GEDACHT & MODERN KREIERT.

Menü

Gemischter Salat
oder
Cremesüppchen saisonal

★

Aargauer Braten mit Zwetschgen
Kartoffelstock und Gemüse

oder
Rindsvoressen «Provençale»
mit Wildreis und Gemüse

oder ganz vegi
Grünes Gemüsecurry
Basmatireis

★

Feines „Schoggimousse“
mit rotem Früchtecoulis

oder
Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Der Tag fand ein schönes Ende, denn wir konnten sogar noch auf der Gartenterrasse bei guter Unterhaltung und mit feinen Weinen unser Abendessen geniessen.

Die Qualität des Essens, der Weine und des Service waren ausgezeichnet sowie speditiv, so dass die mit dem ÖV angereisten Teilnehmenden pünktlich ihre Heimfahrt antreten konnten.