



Tagung am Walensee

im Rebberg von German und Bea beim Hotel „Rössli“ in Murg
 Samstag, 24. Juli 2021 um 09.45h zur Besichtigung mit Apero

persönlicher Erlebnisbericht von Hans und Heidi Rutishauser aus Bottighofen am Bodensee



Rebberg von German und Bea über dem Walensee bei Murg

Planung und Anfahrt

Nachdem uns die Coronakrise eine aktive Tätigkeit mit Besichtigungen und Kursen während eineinhalb Jahren verunmöglichte oder behinderte, fasste Präsident Othmar den Entschluss, bei den ersehnten Corona-Lockerungen, zusammen mit dem Vorstand, ein Hobbywinzer-Treffen zu organisieren.

German und Bea erklärten sich spontan dazu bereit ihren hochgelegenen Rebberg über dem Walensee und ihren wunderschönen Garten zu präsentieren.

Mit Begeisterung versandte Othmar die Einladung per E-mail:

Endlich ist es wieder so weit, dass wir wieder aktiv werden können.

Wir starten am Samstag, 24. Juli 2021 mit einem einfachen Treffen am Walensee.

Im Namen von Bea und German Majhensek lade ich Euch zum ersten Treffen in 2021 ein. Die Einladung ist relativ kurzfristig aber nicht weniger herzlich. Bitte meldet Euch telefonisch bei mir an unter 071 855 87 75, dann haben wir vielleicht auch noch einwenig Zeit zu plaudern.

Wir freuen uns auf viele Anmeldungen und hoffen Petrus zeigt sich von der besten Seite.

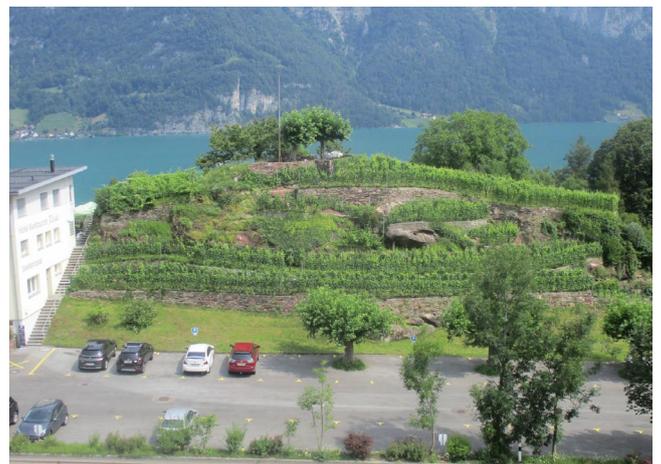
Ich bedanke mich bei Bea und German für die spontane Zusage.

Das Mittagessen wird vom Grill sein mit Beilagen.

Bei schönem Wetter im Garten von Bea und German, ansonsten im Werkraum.



Othmar und German besprechen die Details, Bea im Hintergrund



Rebberg von German + Bea auf einem Felsrippen beim Hotel Rössli

Schon während unserm Frühstück beginnt es zu blitzen und donnern. Bei strömendem Regen fahren wir im Auto zum Bahnhof und besteigen hier um 07.20h die S8 nach St.Gallen. Da steigen wir um in die S4 der SOB via Uznach-Ziegelbrücke nach Murg. Erst in Wattwil hellt der Himmel langsam auf. Ab Kalbrunn steigen noch weitere Hobbywinzer zu, so auch Herta und Gerhard, welche wir dann erst in Murg herzlich (ohne Maske, wir sind ja zweimal geimpft) begrüßen können. Ankunft in Murg um 09.37, genau so, wie es Othmar in seiner Einladung prophezeit hat.

Schon von weitem winkt uns Othmar zu, der mit 2 weiteren Winzerkollegen die nicht ganz marschtüchtigen Freunde im Auto zum Rebberg hinauf fahren werden. Herzlichen Dank für diese Aufmerksamkeit.

Murg ist eine Ortschaft und eine Ortsgemeinde der politischen Gemeinde Quarten und liegt am Südufer des Walensees auf einem Schwemmkegel des Murgbachs. Südlich des Bahnhofs überragen die Gebäude der ehemaligen Spinnerei Murg die katholische Kirche.

Bekannt ist Murg auch durch die Kastanienwälder mit verschiedenen Edelkastaniensorten wie uns später Roman erzählt. Heute zählt der Bestand rund 1850 Bäume.

Die angepflanzten Bäume sollen den Fortbestand der Edelkastanie in Murg sichern. Sie wachsen auf dem Boden der Ortsgemeinde Murg und stehen der Allgemeinheit zur Verfügung. Die Früchte sollten nie direkt vom Baum gepflückt werden. Sowie so sind die Kastanien in der Regel erst dann reif, wenn sie von allein heruntergefallen sind

Apero im Rebberg von German und Bea

Unter kundiger Führung wandern wir Marschtauglichen über den Bahnhofplatz zur „Rösslitrasse, die ziemlich steil hinaufführt und mich physisch herausfordert. Meine Frau Heidi und weitere Hobbywinzer sind froh, dass sie zum Rebberg hinauf chauffiert werden.

Da empfängt uns eine prächtige Aussicht auf den See und das Dorf Murg, Zuoberst am Rebberg ist eine, auf Sitzhöhe, ummauerte Plattform wie zu einer Kanzel errichtet, geeignet als Ruhesitz für einen Appero.

Hier begrüßen uns German und Bea herzlich und laden ein zum Appero mit kühlem Prosecco und einem fruchtigen Pinot Noir aus ihren Reben an diesem luftigen Ort. German erläutert uns die Gegend und die Reblage mit ca 800 Blauburgunderstücken, welche im Sommer sogar mehr Sonnenstunden erhält als die gepriesene Lage von Quinten, welche jedoch erst im Winter bedeutend mehr Sonnenstunden erhält.

Die Reben sind im Stichelbau ausgerichtet. Die Lagen sind sehr steil und seitlich mit groben Felsbrocken terrassiert und gesichert. Das Arbeiten im Rebberg wäre für mich (in meinem Alter) sehr mühsam.

Unsere Winzerkollegen Markus und Roman ha-



Bahnhofplatz von Muri mit Kunstwerken ausgestattet



Vom Bahnhofplatz zur Rösslitrasse



Hotel Rössli oben an der steilen Bergstrasse, hinten die Kurfürsten



Begrüßung auf der Kanzel des Rebbergs, durch Bea und German



Beim Appero mit German, André und Heidi

ben ihre Reblage etwas unterhalb von German, wie er uns erklärt.



Appero und Aussicht geniessen, Rosmarie mit leerem Glas

Roman und Markus Walser zeigen auf ihre Rebanlagen am Fusse des Felssporn mit den Reben von German, am Rande des Dorfes. Das Land ist in ihrem Besitz und mindestens teilweise in der Bauzone. Dazu gehören auch noch eine grössere Anzahl Edelkastanien, welche teilweise von ihrem Vater noch gepflanzt wurden. Es gibt auch einen Wanderweg durch den Kastanienwald wie Roman bemerkt. Ausgangspunkt der Wanderung ist der Bahnhof Murg. Von dort folgt man immer dem braunen Wegweiser Kastanienweg. Der Rundweg führt zunächst auf der Teerstasse hinauf durch das Dorf in Richtung Murgtal und biegt dann, kurz nach der Unterquerung der Autobrücke, scharf nach links ab auf den Wanderweg. Dieser führt durch den Wald hinauf zum Luchsberg und Wasserkraftwerk. Auf dem Weg sieht man bereits Felsbrocken aus rötlichem Verrucano-Gestein. Holzgeschnitzte Tiere und Infotafeln säumen den Weg.

Zur Erntezeit kommen oft viele Kastaniensammler von überall her, welche Sackweise Kastanien einpacken wollen, was in diesem Ausmass aber nicht geht.

Das Wetter hat sich unserer freudigen Wiedersehens-Motivation angepasst. Strahlende Sonne und leichte Bewölkung sind ideal für ein solches Treffen im Rebberg.

Endlich kann man sich wieder mit Kollegen und Kolleginnen austauschen, fachsimpeln und Neues in Erfahrung bringen. Ein wirklich schöner Ort den uns German und Othmar bei genüsslichem Appero präsentieren können.

Inzwischen wurde vom Hotel Rössli garnierte Käse, Fleisch und Speckplatten auf den grossen Tisch serviert, dazu frisches Brot, Zwiebelringe, Rettich und Essiggurken. Da lässt es sich wirklich wohl sein. Das ist ja ein ausgewachsener „Appero riche“ und nicht „nur“ ein kleiner Appero, wie in der Einladung vermerkt ist. Aber wir geniessen und schätzen es.

Kurz vor 12 Uhr mittags melden Othmar und German, dass wir langsam und gemächlich zur Degu und dem anschliessenden Grill-Essen bei German und Bea aufbrechen sollen.

Marschtüchtige machen sich auf den Weg, nicht



Blauburgunderreben im Stickelbau von German und Bea



Edelkastanie



Ausblick auf das Dorf und den See, Reblage von Markus (unten)



Reblage von Markus, am Rande des Dorfes



Perfekt gestaltete Gartenanlage von German und Bea

so „Geländegängige“ mögen bitte beim Parkplatz warten.

Heidi und ich sind bei den „Glücklichen“ die im Auto zu German und Beas Haus gefahren werden.

Welche fantastische Ueberraschung, inmitten einem „Zauberwald“ mit Büschen und edlen Bäumen, Zedern, Mammutarten und mir unbekannten Exoten, wird das Heim von German und Bea sichtbar. Feinsäuberlich eingerichtet für eine Degustation der verschieden angebauten und gekelterten Rebsorten.

Ein Winzerfreund von German, der etwas weiter oben seinen Rebberg bewirtschaftet, leitet die Degustation der verschiedenen Sorten der hier gedeihenden Reben. Angefangen mit einem „Rosé“ aus Blauburgunder Trauben. Dabei bemerkt er, dass der Rosé Modetrends unterworfen ist, bezüglich Farbe, Alkoholgehalt, Oechslegrad. Der zu degustierende Rosé ist sehr hell, nahe einem „eux de Perdrix“, aber er ist „süffig“ und mundet. „Man muss auf die Kundschaft achten“ wird gesagt. Die Vermarktung der Weine ist ein



Degustation unter dem Sonnenzelt



Rosmarie serviert den Chardonnay



German betet den Grill vor



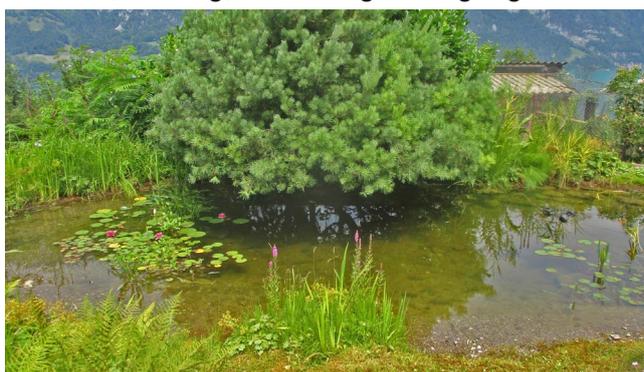
German erläutert uns den Pinot unter der Loggia

harter Job und nicht immer einfach. Nach dem Rosé wird ein Chardonnay mit natürlicher Gärung (ohne Erwärmung) Ausbau im Stahltank und BSA, kredenzt. Er ist frisch, bekömmlich, leichte Nase, Abgang nachhaltig. Chardonnay ist „verwandt“ mit dem Pinot. Anschliessend bekommen wir einen Chardonnay der im Eichenfass ausgebaut wurde. Kräftiges Bouquet in der Nase, im Gaumen etwas herb (taninhaltig).

Der Pinot Noir, natürlich gekeltert mit BSA, bei niedriger Temperatur ist sehr typisch, satte Rubinfarbe, fruchtig, nachhaltig im Abgang



Bestehendes Haus mit Terrassenanbau



Natürlich angelegtes, perfektes Biotop



Lounge für ein Mittagsschläpfchen, Eisenkugel



Eindrücklich und romantisch wirkende Gartenanlage
 Zum krönenden Abschluss dürfen wir einen Pinot Noir Barrique 2018 probieren.
 Farbe helles Rubinrot fruchtig-rauchig im Aroma, sehr nachhaltig im Abgang, „Ein Engels-Trunk, perfekt gelungen“.
 Der „Gastwinzer“ erzählt, dass bei der Küferei Schuler in Seewen SZ, die 3-4 mal belegten Barrique-Fässer auseinander genommen werden und die Röstung der Fasstauben abgeschliffen. Dann zusammengefügt und neu nach Kundenwunsch wieder getoastet.
 Die Kosten dazu seien weniger als die Hälfte wie für ein Barrique aus französischer Traubeneiche (800 - 1000 Fr)

Grill - Mittagessen von German und Bea

German gibt bekannt, dass auf dem Vorplatz des UG ab 13.30h Grilladen und verschiedene Salate zum Abholen bereit stehen für die Selbstbedienung.

Es ist fabelhaft was für Köstlichkeiten hier zubereitet wurden. Fast wie im Schlaraffenland. Flink, aber auch bedächtig, je nach Jahrgang, bedienen wir uns an den Salatarten und legen dies auf den kompostierbaren Teller. German legt uns noch die gewünschte Grillade darauf und ab geht es an den Esstisch beim Sonnencelt oder



Markus hat grossen Hunger, er kann es kaum erwarten

zur Loggia. Hier geht es sehr gemütlich zu mit uns „Aelteren“ Roman, Markus, Werner + Shirley Hans, Werner, 2x Heidi und André
 Wir alle sind recht glücklich diese erste Hobby-Winzer - Tagung geniessen zu dürfen.

Etwas vor 16 00h beschliesst Präsident Othmar den offiziellen Teil unserer Tagung mit grossem Dank an German und Bea. Bis zum Nächstenmal am 04.09.!
 Chömed guet hei



Die Damen scheinen es zu geniessen



German beginnt mit dem Grillieren, Bea schaut nach dem Rechten



Gemütlich fühlt es sich unter der Loggia



Gemütlich und genüsslich am Mittagessen unter der Loggia

Gerne möchte ich im Namen aller HobbyWinzer einen herzlichen Dank sagen, an den Vorstand, unserm „Präsi“ und vor allem German und Bea für die grosszügige Gastfreundschaft, ihre Mühe und grosse Arbeit in der Vorbereitung UND Nachbereitung. Das war „Spitze, Hut ab“

Vielen Dank für die Taxifahrt zum Bahnhof von Heidi +Andre
 Hans und Heidi Rutishauser