



Weinreise Süddeutschland vom 18./19. August 2022

Am Donnerstag um 09:15 werden wir in Schaffhausen am Bahnhof mit dem Bus abgeholt. Zur Begrüssung der 23 Hobbywinzer werden wir mit einem «Bordsörvis» (Brötli Schoggistängeli und Mineral) verwöhnt, den wir auf der Fahrt nach Gailingen zum Weingut Zolg geniessen können.



Wir werden vom Käsesommelier Michael Bode begrüsst. Er führt uns mit viel Fachwissen (Käse aufbrechen, so kommt das Aroma am besten zur Geltung, oder auch die Rinde riechen und verkosten) durch die Degustation. Käse ist Handwerkskunst und so bezieht er den Käse direkt beim Produzenten. Zu dem Käse werden von ihm ausgesuchte Weine aus der Region präsentiert. Weinfreunde und Käsefreunde verbinden viel Geschichte und Kultur. Es war eine tolle, stimmige Verkostung und eine gelungene Präsentation.





Anschliessend fahren wir, auf dem Anhänger am Traktor, mit Armin Zolg durch Gailingen zu den Rebbergen.



Während der Fahrt geniessen wir Weine vom Riesling Sylvaner bis Süsswein, die unterschiedlich ausgebaut werden (trocken, halbtrocken). Jeder neue Wein wird von Armin mit einem Trinkspruch begleitet. Im Rebberg erläutert Armin die momentane Situation der Trauben. Die letzten sieben Wochen war das Wetter trocken und heiss. Da taucht noch die Frage auf, wofür all die Steckdosen am Ende jeder Rebzeile sind. Die Erklärung: Ein Versuch, die Reben vor Frost im Frühjahr zu schützen.





Es war ein unterhaltsamer Nachmittag. Anschliessend fahren wir zum Hotel, wo wir unsere Zimmer beziehen und genug Zeit haben, uns ein wenig auszuruhen.

Später werden wir wieder von Armin abgeholt. Im Weingut Zolg geniessen wir zum Znacht eine kalte Platte und Wein aus dem Haus. Wer möchte, kann noch an einer Kellerführung teilnehmen.



Um 21:30 geht's zurück zum Hotel. Wer mag, geniesst noch einen Schlummertrunk.



Am Freitag starten wir mit einem gemütlichen Frühstück in den Tag. Das Wetter ist heute nicht mehr so freundlich wie gestern. Es regnet immer wieder in Strömen.

Wir fahren mit dem Bus zur Randegger Mineralquelle, wo wir von Senior Dieter und Junior Clemens Fleischmann begrüsst werden.



Der Betrieb ist seit 130 Jahren in Familienbesitz. Man ist heute auf dem neusten Stand was Anlagen und Verpackung angeht. Alles ist ökologisch, wieder verwertbar: Glas Etikette Verschlüsse Harassen, alles wird recycelt, zum Teil im Betrieb direkt. Die Abfüllung wird seit Beginn in Mehrweg Glasflaschen gemacht, da dies aus natürlichen Rohstoffen hergestellt wird und somit eine längere Haltbarkeit der Getränke hat.



3300 m2 Solaranlage erlauben es, auch den Strom für den Betrieb umweltfreundlich zu produzieren. Zum Schluss können wir bei einer Degustation die verschiedenen Getränke verkosten. Es war eine tolle aufschlussreiche Betriebsbesichtigung.

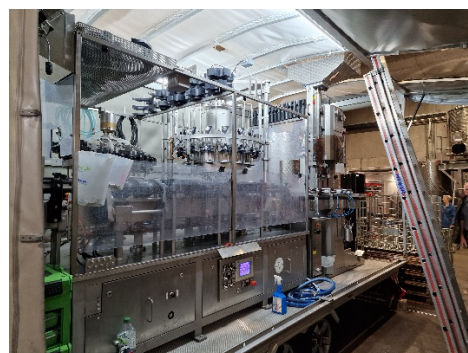


Jetzt fahren wir zum Weingut Corina und Lorenz Keller in Erzingen. Wir starten direkt im Rebberg in Erzingen, wo sie 16 ha Reben bewirtschaften. In Gailingen sind es dann nochmals 10 ha.



Während wir den Reben entlang zum Weingut laufen, erhalten wir vom langjährigen Mitarbeiter Klaus Informationen zum Weingut und der Rebpflege. Die Hauptsorten sind Müller Thurgau und Spätburgunder. Daneben gibt es auch Elbling, Grauburgunder, Dornfelder, Merlot. Qualität ist ihnen wichtig, so ist auch der Behang reguliert. Alle Trauben werden per Handlese eingebracht. Die ältesten Reben 3 ha sind circa 50 jährig. Um die Reben gesund zu erhalten, wird jedes Jahr in einer anderen Parzelle eine Bodenprobe gemacht und wenn nötig, entsprechend reagiert. Der Betrieb hat vier Festangestellte, zwei Lehrlinge und ein Fahrer. Für die Ernte kommen dann noch circa 20 Personen zur Hilfe.

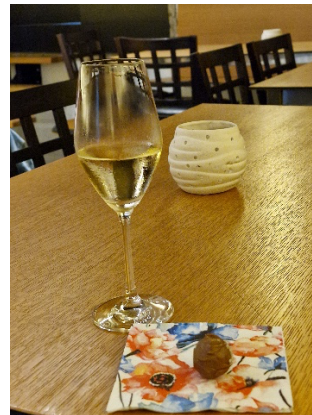
Nach einem kurzen Rundgang im Keller, wo gerade der Seco von einer Lohnfirma abgefüllt wird,



gehen wir in den Degustationsraum. Hier werden wir mit einem Winzersekt, der im Champagnerverfahren, 12 Monate auf der Hefe, im Hause selbst gemacht, und der passenden Praliné Weintrüffel von Corina Keller (gelernte Konditorin) empfangen.

HOBBYWINZER CLUB

SCHWEIZ



Den Elbling, seit früheren Zeiten hier angebaut, pflanzen sie aus Tradition, 2014 ohne Wissen, dass das nicht gestattet ist, mit bewilligtem zukünftigen Vermerk 'Versuchsanbau', mit 14 Aren wieder an. Der Elbling, geschmacklich Richtung Riesling, wird mit einer Praliné aus Limettenfrucht und Sanddorn begleitet.

Zum Lunch, eine kalte Platte, wird ein Spätburgunder Rosé gereicht. Als Abschluss folgt ein 'Ungewohnt Rot' Cuvée trocken, begleitet mit einer Praliné dunkle Schokolade, Paprika Chili Senfkörner Koreanderkörner.



Da wir bereits spät dran sind, wird es etwas hektisch. Einkaufen und Verabschieden.

Der Schluss findet im Weinhaus Fahr statt. Daniel gibt uns, nebst feinsten Oliven, Rohschinken und Mortadella, verschiedene Weissweine aus der Region Baden zu probieren. Unter anderem einen Auxerrois säurearm, aber süffig, auch als gelber Burgunder bekannt.





Jetzt wird es Zeit, auf den Heimweg zu gehen. Es ist doch etwas später geworden als vorgesehen. Alle haben diese zwei Tage genossen und freuen sich auf das nächste Treffen.

Ein ganz herzliches Dankeschön geht an Othmar und Cornelia für die super Organisation, die sehr abwechslungsreich und stimmig war.

Text und Bilder Bea Majhensek