

# Jubiläumsreise 30 Jahre DiVino Weinklub

**Eindrücke von der Reise mit 25 Mitgliedern in den Süddeutschen Raum und das benachbarte Elsass: Vier Tage lang eine gelungene Mischung aus Kultur, Gastronomie und Weindegustationen.**

**Text: Corinne Schöni - Fotos: Rita Keel / Ruedi Wyttenbach / Jörg Hippenmeyer**

## 1. Tag: Donnerstag, 15. Juni

Pünktlich konnten wir unsere Reise antreten. Mit dem Carunternehmen *Gerber* aus Matzendorf hatten wir eine gute Wahl getroffen. Ruhig und kompetent chauffierte uns Markus Gerber an unsere Ziele.

Unsere Reise führte von Zuchwil über Brugg, Koblenz nach *St. Blasien*, wo wir ein imposantes Bauwerk bewundern konnten.

Der *Dom* in St. Blasien ist ein Kuppelbau im frühklassizistischen Stil und mit 30m im Durchmesser und 62m Höhe der Grösste seiner Art, nördlich der Alpen. Fürstabt *Martin Gerbert* liess 1770 die Gebeine von 14 Habsburgern aus der Schweiz nach St. Blasien überführen und machte so die neue Kuppelkirche zur Habsburger Grabeskirche. In den folgenden Jahren musste sie schwere Schicksalsschläge hinnehmen: Schändung, Plünderungen und 1874 sogar die Zerstörung durch Feuer. Mit einfachen Mitteln wurde sie danach wieder aufgebaut und



in den Jahren 1981-83 mit Abstrichen wieder so hergestellt, wie sie sich der Fürstabt Martin Gerbert einmal vorgestellt hatte.

Nach so viel Geschichte und imposanten Eindrücken machten wir uns auf zum Mittagessen im Hotel-Restaurant *Albtalblick* in *Häusern*. Nach einem herrlichen Tafelspitz mit Meerrettichschaum setzten

wir unsere Reise fort zum Kaffeehalt in *Triberg*, einer typischen Schwarzwälder Ortschaft: Kuckucksuhren soweit das Auge reicht!



Im *Eble Uhrenpark* bestaunten wir eine begehbare Kuckucksuhr der Superlativen mit einem Werk von 6t und einem Pendel von 8m Länge.

Danach fuhren wir unserem Domizil für die nächsten drei Tage entgegen, dem *Hotel Prinzen* in *Kappelrodeck*. Die Ortschaft liegt am sonnenver-



wöhnten westlichen Rand in der paradiesischen Kultur- und Naturlandschaft des *Achertals*. Seit Jahrhunderten wird hier Weinbau betrieben. Wohin der Blick auch fällt, ziehen sich Weinberge mit Rotweintruben, die in den oberen Lagen von Wald abgelöst werden, die Hänge hinauf.

Mit vielen Eindrücken und einem herrlichen Abendessen liessen wir diesen Tag ausklingen.

## 2. Tag: Freitag, 16. Juni

Nach einem reichhaltigen Frühstück machten wir uns nun auf zu der ersten Weinverkostung. In der blumengeschmückten Ortschaft *Sasbachwalden* besuchten wir den Weinkeller *Alde Gott*. Kein Weindorf hat gleichzeitig so viel Schwarzwald zu bieten, liegt es doch nicht nur an der Badischen Weinstrasse, sondern auch an den Hängen des Schwarzwaldes. Das bedeutet 1'000 Höhenmeter und

vier Klimazonen in einzigartiger Lage am Fusse der *Hornisgrinde*, dem höchstgelegenen Berg des Schwarzwaldes. Bei der Führung durch den *Alde*



Danach gab es wieder einen Abstecher in die Natur. Unser nächstes Ziel war der sagenumwobene *Mummelsee*. Wer Lust und Weile hatte, konnte mit einem kleinen Spaziergang den See umrunden. Zur leiblichen Stärkung trafen wir uns im Hotel Mummelsee. Dort wurde uns ein richtiges Schwarzwälder «Plättle» zur Stärkung serviert.

Wieder in Kappelrodeck angekommen nutzten wir die freie Zeit und besuchten noch die *Obstbrennerei Scheibel*. Dort wurden wir kurz in die Kunst der Obstbrennerei eingeführt. Das Engagement der Familie Scheibel, welches sie seit 1921 pflegt, schmeckt man auch in den Edelbränden.

Nun genug vom «starken Alkohol». Wir mussten unsere Geschmacksnerven wieder auf den Wein konzentrieren, denn uns stand noch der Besuch des Weinkellers *Hex von Dasenstein* bevor. Nach der Kellerfüh-

rung degustierten wir bei einem reichhaltigen Vesper die facettenreichen Weine des Kellers. Bei dieser Weinverkostung mit sechs Weinen war es fast



*Gott Weinkeller* kamen wir in einen Bereich mit wunderschönen und riesengrossen Holzfässern, wo die Verkostung stattfand. *Alde Gotts* Sortiment reicht vom milden Müller-Thurgau über den rasisigen Riesling bis zum galanten Grauburgunder oder klassischen blauen Spätburgunder.

Seit 70 Jahren kooperieren die Winzer hier, bewirtschaften 266 ha Reben an den Südhängen des Schwarzwaldes und leben die Idee einer grossen Gemeinschaft.

nicht möglich alle Sorten und Namen zu behalten. Sie waren einfach alle auf ihre Art interessant. Mit einem Abendspaziergang zurück ins Hotel endete dieser Tag.

## 3. Tag: Samstag, 17. Juni

Mit einem guten Frühstück begann der Tag gleich richtig. Gestärkt und guter Dinge machten wir uns auf den Weg ins nachbarschaftliche Elsass nach *Colmar*. Das gut erhaltene, sehr alte Städtchen



besichtigten wir mit einem «Stadtrundfahrtbähnli». Mit sehr vielen Eindrücken und Emotionen machten wir uns dann auf zum Mittagessen in der *Koifhus Winstub*, dem ältesten noch erhaltenen Gebäude: Wie die Tradition verlangt, natürlich mit Elsässer *Flammkuchen* und Wein.

Nach einem kleinen Stadtbummel setzten wir unsere Reise zu dem Weinkeller *Jean Geiler* fort.

Auf der Dachterrasse des Kellergebäudes bei einem Glas Sekt erfuhren wir vieles über die umliegenden Weingärten, welche in verschiedenen Höhenlagen angebaut werden.

Man kann es kaum glauben, aber jeder Höhenmeter bringt einen anderen Charakter in den Wein.

Jeder der sieben verkosteten Weine hatte sein eigenes Bouquet.

Auch ganz interessant war das Museum, wo altes Handwerkzeug und Winzermaterial ausgestellt war.

Am Schluss haben wir noch tüchtig eingekauft und uns auf den Heimweg begeben. Nach dem Nachtessen im Hotel Prinzen durfte natürlich als Abschluss der sagenumwobene Schwarzwaldbecher nicht fehlen.

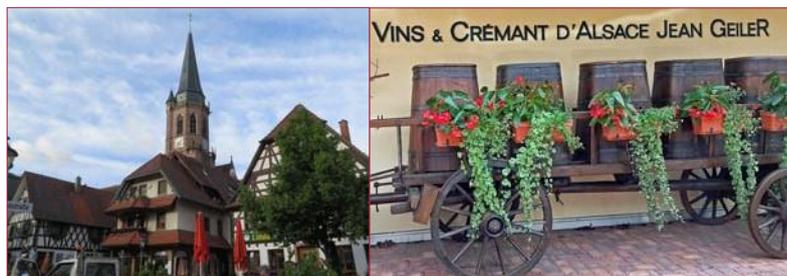
#### 4. Tag: Sonntag, 18. Juni

Nun hiess es Koffer packen, denn heute gings nach Hause. Auf dem Rückweg mussten wir natürlich nochmal beim Weinkeller Hex von Dassenstein vorbei, um noch einzukaufen.

Als nächstes Ziel stand *Breisach* auf dem Programm, wo wir das *Stephansmünster* und die Stadt frei besichtigen konnten. Das Münster überragt schon von weitem die Stadt. Einige von uns nahmen den Aufstieg in Angriff und wurden durch einen einzigartigen Bau belohnt. Im inneren des Münsters steht ein Hochaltar, geschnitzt aus Lindenholz. Es war einfach überwältigend.

Gestärkt fuhren wir nach dem Mittagessen bei einem wunderschönen Blick über den Rhein und die Stadt zum Abschluss der Reise zur *Sektkellerei Geldermann*.

Die Empfangshalle sagte schon alles aus, hier



waren wir in einer edlen Umgebung. Seit der Gründung im Jahre 1838 in der Champagne führt die Kellerei Geldermann die Tradition der Gründerväter sorgfältig fort. Auch heute noch setzt sie auf die traditionelle Flaschengärung. In einem Gewölbe aus dem 15. Jahrhundert wurden wir in die Historie der Kellerei und in die Feinheiten der Schaumweinherstellung eingeführt. Danach öffneten sich uns die heiligen Hallen, der Reifekeller, wo konstant 13°C herrscht. Dort wurde uns erklärt, wie die Flaschengärung funktioniert. Für diese zweite Gärung wird der Wein in Flaschen abgefüllt und mit Zucker und Hefe versetzt, danach mit einem Kronkorken verschlossen. Bei der folgenden Gärung

wird der Zucker und die Hefe in Kohlesäure und Alkohol umgewandelt.

Nach dem Ablauf der Mindestlagerzeit wird die Hefe durch

Abrütteln in den Flaschenhals bewegt. Das bedeutet die Flaschen werden manuell oder maschinell gedreht. Bei Geldermann wird noch sehr viel hochwertiger Schaumwein von Hand hergestellt. Ein Kellermitarbeiter muss also in gewissen Abständen den Wein im Rüttelpult immer wieder mit einer bestimmten Bewegung drehen. Ist die Gärung abgeschlossen muss der Hefepfropfen noch aus der Flasche entfernt werden. Dazu werden die Flaschenhalse in minus 25 Grad kaltem Stickstoff getaucht in gefrorenem Zustand geöffnet. Durch den Druck schiesst der Pfropfen heraus. Da ja bei diesem Verfahren auch Wein verloren geht muss mit einer sogenannten Dosage wieder aufgefüllt werden.

Mit der Dosage wird auch das Aroma des Schaumweines bestimmt. Jetzt rasch den Korken einsetzen und den Maulkorb überziehen, und fertig ist der Schaumwein. Bei der anschliessenden Verkostung konnten wir uns von den feinen Unterschieden überzeugen.

Nun ging es nach Zuchwil zurück, den Wein ausladen und jeder kann beim Genuss des gekauften Weines an die tolle Reise zurückdenken

