

# MEDIENSPIEGEL

15.05.2017

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10143386      Ausschnitte: 5  
Auftrag: 721003                Folgeseiten: 5  
Themen-Nr.: 721.19            Total Seitenzahl: 10

---

	15.05.2017	Schaffhauser Nachrichten Malakoff, der Nostalgie-Imbiss für alte Söldnerkameraden	01
	06.05.2017	Schweizer Bauer Vor dem Frost Mikroorganismen gespritzt	03
	05.05.2017	Obst- und Weinbau Den Schweizer Wein bei den «Offenen Weinkellern» entdecken	05
	05.05.2017	Thurgauer Bauer Die extreme Kälte sorgte für Gesprächsstoff	07
	04.05.2017	Oberbaselbieter Zeitung Hereinspaziert und zum Wohl	10



## Genossen Eine Westschweizer Käsespezialität von der Halbinsel Krim und ein durch und durch regionaler Süsswasser-Rollmops in der «Schützenstube» Malakoff, der Nostalgie-Imbiss für alte Söldnerkameraden



Seit seiner Pensionierung tritt SRF-Moderator Stefan Tabacznik als Störkoch auf, so am 1. Mai bei Nik Zahner in Truttikon. Bilder Ulrich Schweizer

► In Truttikon begrüsst am 1. Mai, dem Tag der offenen Weinkellertüren in der Deutschschweiz, der ehemalige Fernsehmoderator **Stefan Tabacznik** die Besucher von **Nik Zahner** – und zwar als Koch. Noch während seiner Zeit beim Fernsehen SRF hatte sich Tabacznik bei **Othmar Schlegel** im Restaurant **Castello del Sole** in Ascona in die Kochkunst einführen lassen. Vor zwei Jahren guckte er dann **André Jaeger** in der «Fischerzunft» in Schaffhausen über die Schulter und in die Töpfe. «Ich habe André bei einer Fernsehreportage vor bald 40 Jahren kennengelernt», erzählt er. «Unterdessen sind wir befreundet, ich habe viel von ihm gelernt. Aber ich habe immer noch eine Tendenz zu eher **grossen Portionen**», sagt er, während er neben seiner Fritteuse zwei Käseschnitten «Malakoff» vorbereitet. (us

► **Malakoff?** Der Name klingt russisch. Tatsächlich gibt es auf

der Halbinsel Krim einen Hügelzug namens **Malakoff-Kurgan**, der von den Truppen des Zaren während der Belagerung von **Sewastopol** im **Krimkrieg** 1854/55 eilig befestigt wurde. Kern der bald heftig umkämpften Anlage war ein zweistöckiger Steinturm aus Kalk mit fünf schweren Kanonen. Nach dessen Eroberung unter General Pélissier mussten die russischen Verteidiger Anfang September 1855 die gesamte Stadt Sewastopol



räumen. Der Küchen-Moderator Tabacznik erzählt folgende Anekdote, die den **Bezug zur Schweizer Küche** herstellt: «Im Krim-

krieg kämpften auch **Söldner** aus der **Waadt** in der französischen Armee (Anmerkung: das letzte Söldnerabkommen eines eidgenössischen Kantons lief erst 1859 aus). In den langen Nächten der Belagerung von Fort Malakoff sassen sie an Lagerfeuern, brieten Käse und tranken Wein aus der Heimat. Im Gedenken an sie gibt es die Käseschnitten Malakoff noch heute, in den Dörfern Vinzel, Luins, Bursins und Begnins am **Lac Léman**.» Denn ins Waadtland zurückgekehrt, sollen sich einige Söldner weiterhin um Lagerfeuer versammelt haben, um in **Erinnerungen** an die **Biwaks** auf der Krim zu **schwelgen**. Sie sollen dabei eine frittierte Käseschnitte «erfunden» haben, die sie, in Erinnerung an ruhmreiche Tage, Malakoff nannten. Die Zutaten lassen an ein Fondue denken: **Greyerzer, Weisswein, Knoblauch, Kirsch** ... Diese Käse-



schnitte schmeckt in der Tat wie ein grosser Happen eines üppi- gen Fondues, einschliesslich knuspriger **«Religieuse»**, sie bil- dete ein willkommenes Gegen- gewicht zu Nik Zahners weissen und auch roten Weinen (Bild oben links). Apropos: Erst mit der Aufnahme in das **Schweizer Armeekochbuch** in den 1950-er Jahren wurde **Fondue** zu einem Schweizer **Nationalgericht**. (us)

► **Annegreth Eggenberg** hat in ihrer **«Schützenstube»** für das

Menü des **Gourmetfestivals** einen **regionalen Rollmops** entwickelt, nein, natürlich **aufgewickelt** (Bild unten): aus zarten, gehäuteten Forellenfilets vom **Kundelfinger Hof**, gefüllt mit einem Stückchen Rhabarber, an **Verjus** (dem Saft grün geernteter Trauben) mit Meerrettichschaum und Tup- fern von **Kornelkirschenkompott**. Kredenzt wird dazu ein Gläs- chen **Pinot blanc** 2015 von **Michael Meyer** in **Bad Osterfingen**: Duft von

weissem Pfirsich, feine Säure und eine dezente Holznote, die den Wein behutsam stützt. (us)





## RAFZ ZH: Offene Weinkeller und frostige Rebberge

# Vor dem Frost Mikroorganismen gespritzt

*Über 200 Winzer aus der Deutschschweiz luden im Rahmen der «Offenen Weinkeller» in die Rebberge und Weinkeller ein.*

THOMAS GÜNTERT

Im Rafzerfeld sorgte vor allem der Spätfrost der letzten Tage für reichlich Diskussionsstoff. Urs Graf vom Rafzer Weingut Müliwy zeigte den Besuchern die verheerenden Schäden im Rebberg und Obstgarten. Von seinen 2½ Hektaren Weinreben sind rund 90 Prozent erfroren, zudem ein Hektar Streuobst, ein halber Hektar Tafeltrauben und ein Grossteil der Aronia-beeren. Bereits im letzten Jahr fielen in Rafz drei Viertel der Reben dem Frost zum Opfer. Urs Graf hatte den Betrieb 2010 von seinem Vater Peter im Haupterwerb übernommen. «Am Dienstag gehe ich wieder zu 90 Prozent arbeiten und mache den Wein- und den Obstbau künftig nur noch im Nebenerwerb», bemerkte Graf. Sein 77-jähriger Vater kann sich nicht erinnern, dass es in seinen Reb- und Obstanlagen jemals in zwei aufeinanderfolgenden Jahren solche Schäden gab. Er macht sich Vorwürfe, weil er deshalb seinem Sohn von einer Frost-Versicherung abgeraten hatte. «Mit einem Schadenbonus kann man im günstigsten Fall eine Schadenssumme von 25 000 Franken mit einem jährlichen Beitrag von rund 1000 Franken versichern», weiss Peter Graf. Trotz Ernteausfall muss im Rebberg in diesem Jahr

das volle Programm abgearbeitet werden, damit die Rebstöcke erhalten bleiben. Für das Weingut Müliwy gibt es nicht nur Ertragseinbussen, es wird auch drauflegen müssen.

### Mikroorganismen wärmen

Zu Felix Angst und Karl Baumann, die in Wil zusammen die 2½ Hektaren grosse Weingemeinschaft Rafzerfeld bewirtschaften, kamen erstaunlich viele junge Besucher. «Die süsse Phase ist bei den jungen Leuten vorbei, heute mögen sie eher die feinfuchtigen Weine», bemerkte Karl Baumann. Der anspruchsvolle Weingeniesser will vor allem aber den Weinbauern kennen, der hinter dem Produkt steht. Zudem reicht es heute nicht mehr aus, wenn man «nur» guten Wein hat. Der erfolgreiche Winzer braucht ein Alleinstellungsmerkmal oder eine Geschichte, die er mit dem Wein verkaufen kann. «Wie gross die Schäden bei uns sind, lässt sich erst in ein bis zwei Wochen richtig abschätzen», sagt Felix Angst. Karl Baumann geht jedoch davon aus, dass es grosse Flecken gibt, die «mausetot» sind. Er hofft, dass sich einige Reben noch erholen werden. «Die Rebe wehrt sich bis zum «Geht nicht mehr», so Baumann, der vor dem Frost Mikroorganismen gespritzt hat. Dadurch sollte sich die Grundwärme des Rebstockes um zwei Grad erhöhen. Allerdings hat er die Behandlung erst am zweiten Frosttag gemacht. «Da war der Grossteil schon erfroren.» Da Baumann

bereits im Pensionsalter ist, kann er mit dem Verlust leben. «Mit meiner AHV will ich aber nicht den Rebbau finanzieren», betont Baumann.

### Wieder Totalausfall

«Noch nie hatten wir am 1. Mai zur Mittagszeit so viele Besucher wie in diesem Jahr», sagte Matthias Lamprecht, der mit seinem Bruder Christoph und dem ehemaligen Bülacher Stadtpräsidenten Walter Bosshard den 3,3 Hektaren grossen Gruebewy-Rebberg in der abgebauten Kiesgrube Hüntwangen bewirtschaftet. Einige Besucher kamen bei dem nasskalten Schmuddelwetter auch aus Solidarität, da den Gruebewy-Rebbauern nach dem Totalausfall des letzten Jahres wieder das gleiche Elend blüht. «Die Nacht auf den 20. April war durch die Nässe schlimmer als die darauffolgende Frostnacht», bemerkte Christoph Lamprecht, der einen Meter über Boden sieben Grad minus gemessen hatte. Walter Bosshard hofft, dass noch einige Augen in der Wolle liegen und austreiben. Die Hüntwanger Rebbauern hatten rund 40 Feuerstellen angezündet und die Wärme mit dem Gebläse in den Rebberg geblasen. Genützt hat es nichts. «In dieser Situation probiert man alles», so Mathias Lamprecht, der zumindest etwas unternommen hat. In der Nacht vom Freitag auf Samstag sank das Thermometer allerdings nochmals auf minus drei Grad, und der Rest der bereits geschwächten Reben ist auch noch erfroren.



**Sandra Baumann schenkt die Spezialitäten der Weingenossenschaft Rafzerfeld aus. Ihre Zugpferde sind der Blanc de noir und der Riesling-Silvaner, der Silvana. (Bild: tg)**

## KURZ-INFO



# Den Schweizer Wein bei den «Offenen Weinkellern» entdecken

**Swiss Wine Promotion weist auf die «Offenen Weinkeller» in der Schweiz hin, die an den Wochenenden bis zum 4. Juni 2017 stattfinden. Was in Genf und im Zürcher Weinland als regionale Events begann, ist zum nationalen Treffen von Winzern und Konsumenten geworden. Über die Hälfte der Schweizer Weinbauern nehmen an den «Offenen Weinkellern» teil und empfangen jedes Jahr mehr als 200'000 Leute auf ihrem Betrieb.**

### Kontakt und Degustationen

Die Nähe zum Winzer verbunden mit dem neu erwachten Interesse an regionalen Produkten machen wohl den Erfolg dieser Wochenenden aus. Die Winzer freuen sich, der Öffentlichkeit ihre Arbeit vorzustellen. Das Publikum erhält Gelegenheit, Qualitätsprodukte zu entdecken, Einblick in ihre Herstellung zu erhalten und sie direkt beim Hersteller zu kaufen.

### Besuche bei Winzerkollegen

Die Terminierung der «Offenen Keller» über fünf Wochenenden ist auch eine Einladung an die Winzerkollegen, über den eigenen Zaun zu blicken. Die Deutschschweizer und Bieler Winzer haben am 1.-Mai-Wochenende den Anfang gemacht. Es folgen Neuenburg, Genf, das Wallis, das Tessin und schliesslich die Waadt und Vully.

Neuenburg	5. und 6. Mai	<a href="http://www.neuchatel-vins-terroir.ch">www.neuchatel-vins-terroir.ch</a>
Genf	20. Mai	<a href="http://www.geneveterroir.chh">www.geneveterroir.chh</a>
Wallis	25. bis 27. Mai	<a href="http://www.lesvinsduvalais.ch">www.lesvinsduvalais.ch</a>
Tessin	27. und 28. Mai	<a href="http://www.ticinoweine.ch">www.ticinoweine.ch</a>
Waadt	3. und 4. Juni	<a href="http://www.vins-vaudois.ch">www.vins-vaudois.ch</a>
Vully	2. bis 4. Juni	<a href="http://www.vin-vully.ch">www.vin-vully.ch</a>

Swiss Wine lädt in diesem Zusammenhang zu einem Wettbewerb ein: [www.swisswine.ch/de/offene-weinkeller](http://www.swisswine.ch/de/offene-weinkeller)

### Schweizer Wein

- Der Wein gehört zum sozialen, kulinarischen und kulturellen Erbe der Schweiz.

- **Reben werden bei uns seit der Römerzeit bewirtschaftet.**
- **Die Schweiz steht mit 41'285 km<sup>2</sup> weltweit bezüglich Gesamtfläche auf dem 132. Platz, belegt aber bei der Rebbaufäche mit 148 km<sup>2</sup> den 20. Platz. Es ist sogar der 10. Platz, wenn das Verhältnis der Gesamt- zur Rebbaufäche betrachtet wird.**
- **Die Schweizer Konsumenten stehen mit 33 L Wein pro Kopf und Jahr gar auf Platz 4 der Weltrangliste!**
- **In der Schweiz leben übrigens zwei internationale Weinbotschafter: Paolo Basso, der 2013 zum weltbesten Sommelier gekürt wurde, und José Vouillamoz, Co-Autor des Werks «Rebsorten».**

### Swiss Wine

In der Schweiz stammt (nur) jede dritte Flasche Wein aus einheimischer Produktion. Obwohl die nationale Weinproduktion aufgrund der Fläche beschränkt ist und die Konsumenten die einheimischen Weine durchaus schätzen, stehen die Schweizer Weine im harten Wettbewerb mit den ausländischen Weinen. Die Rolle von Swiss Wine besteht darin, den Konsumenten noch mehr für Schweizer Weine zu begeistern. **SWP ■**

SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU 9/17



Tag der offenen Weinkeller

## Die extreme Kälte sorgte für Gesprächsstoff

**Vom 29. April bis 1. Mai öffneten im Kanton Thurgau unter dem Motto «Hereinspaziert» 21 Winzer ihre Wein- und Kellertüren. Die Thurgauer Weine wussten einmal mehr zu überzeugen.**

Der «Thurgauer Bauer» besuchte deren fünf Thurgauer Weinkeller. Das grosse Thema dabei war die extreme Kälte und die damit verbundenen grossen Frostschäden. Trotz allem Ungemach und der Befürchtung, dass die Schäden wohl sehr gross sein werden, freuten sich die Winzer über die ausgezeichneten Weissweine mit Jahrgang 2016. Grossen Gefallen fanden auch die Rotweine des Jahrgangs 2015. So erzählten Markus Frei und Sonja Hollenweger, dass sie für ihren Rotwein «Engelwy» Jahrgang 2015 viele Komplimente entgegen nehmen durften. Erfreut zeigten sich die Beiden auch über die ausgezeichneten Verkäufe, sowohl bei den roten als auch bei den weissen Weinen.

### Rote Spitzenweine 2015

Von einem vollen Erfolg sprach auch Jonas David Ettl, Leiter Weinbau der Kartause Ittingen. Er freute sich, dass alle drei Tage sehr gut besucht waren. Auch hier wussten die Weissweine trotz schwierigem Rebjahr 2016 zu überzeugen. Sie zeigten sich besonders elegant und lebendig. Aufgrund der verheerenden Frostschäden im Frühjahr 2016 sind die Mengen bei den Rotweinen stark eingeschränkt. Wie Ettl erzählte, hatte der «goldene» Herbst den Trauben eine vorzügliche Reife beschert. Dazu kommen nun die Rotweine aus dem Spitzenjahr 2015, die durch den sorgfältigen Barrique-Ausbau nur so strotzen vor Komplexität. Auch die «gebrannten Wasser» fanden viele Käufer.

### Hans-Peter Wägeli übergibt den Betrieb seiner Tochter Nina

Auch Hans-Peter Wägeli sprach von einem grossen Erfolg der offenen Kellertüren 2017. Im Zentrum stand der Wein «Renaissance», der am Grand Prix de Vin Suisse bei den Müller-Thurgau-Weinen der Schweiz den 2. Platz belegte. Er konnte sich gegen

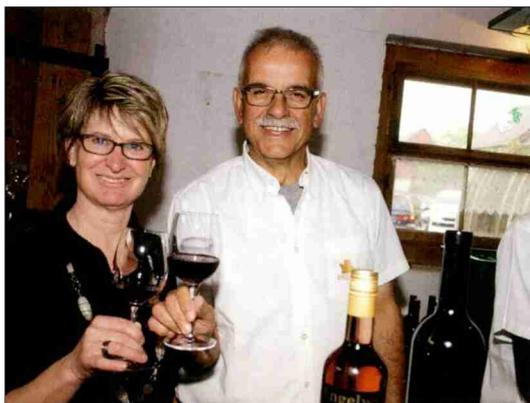
mehrere hundert Weine durchsetzen. Seine Einzigartigkeit und Eleganz überzeugten die Weingeniesser aus dem Thurgau ebenfalls. Hans-Peter Wägeli gab bekannt, dass er den Betrieb im kommenden Jahr seiner Tochter Nina übergeben wird.

Urs und Nicole Haag aus Hüttwilen öffneten ihre Vinothek am 1. Mai. Sowohl Stammkunden als auch Besucher die erstmals die HAAG Vinothek besuchten, zeigten sich erfreut über die ausgezeichnete Qualität der Weine. Besonders der Wein «Cabernet blanc» der erstmals angeboten wurde, wusste die Weinliebhaber zu überzeugen.

### Der Präsident sprach von einem vollen Erfolg

Wie alle Jahre zuvor war auch der diesjährige «Tag der offenen Weinkeller» im Thurgau ein voller Erfolg, sagte Markus Müller, Präsident Branchenverband Thurgauer Weine, der zusammen mit seiner Frau Daniela das «Rebgut Sunnehalde» in Weinfelden führt. Der Besucherandrang war in den Weinkellern sehr gross und Weinliebhaber freuten sich über die ausgezeichnete Qualität der Thurgauer Weine.

*Mario Tosato*



Sonja Hollenweger und Markus Frei präsentierten mit berechtigtem Stolz ihren «Engelwy». (tos)



Jonas David Ettlin zeigte die Spezialitäten der Kartause Ittingen. (tos)



Daniela und Markus Müller zeigten sich erfreut über das grosse Interesse der Weinliebhaber. (zVg)



Urs und Nicole Haag freuen sich über das gute Echo ihres neuen Weins «Cabernet blanc». (tos)



Im kommenden Jahr übergibt Hans-Peter Wägeli sein Rebgut «Zum Rappen» seiner Tochter Nina. (tos)



# Hereinspaziert und zum Wohl

## Wintersingen Tag des offenen Weinkellers bei Familie Roth

URSI ROTH

Unter den 222 Winzern in der Deutschen Schweiz haben auch die Familien André und Andreas Roth am 1. Mai wieder zum «Tag des offenen Weinkellers» eingeladen. Der Anlass ist schon fast nicht mehr wegzudenken. Immer mehr Leute geniessen einen guten Tropfen und das gesellige Beisammensein.

Im Zehntenstübli der Familien Roth war denn auch ein fröhliches Kommen und Gehen. Roths sind zufrieden mit dem 2016er und freuten sich, die kräftigen und fruchtigen Weinsorten und Destillate zu degustieren.

Natürlich wurde auch dafür gesorgt, dass es etwas Feines zum Essen gab. Fleissige Helferinnen und Helfer hatten den ganzen Tag alle Hände voll zu tun.

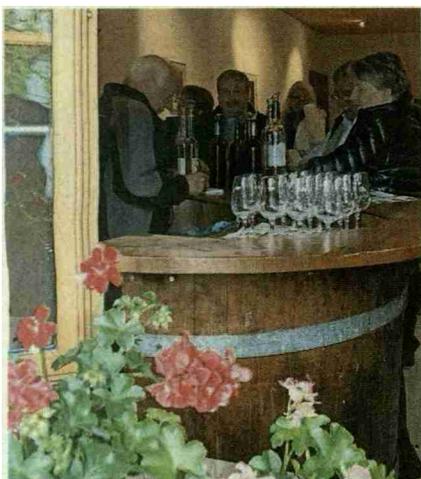
Das eingespielte Team meisterte den Ansturm perfekt. Es ist auch unter dem Jahr engagiert bei Anlässen wie Geburtstage, Hochzeiten oder Firmenanlässe, die in den Räumen der Weinkellerei stattfinden.

### In vino veritas

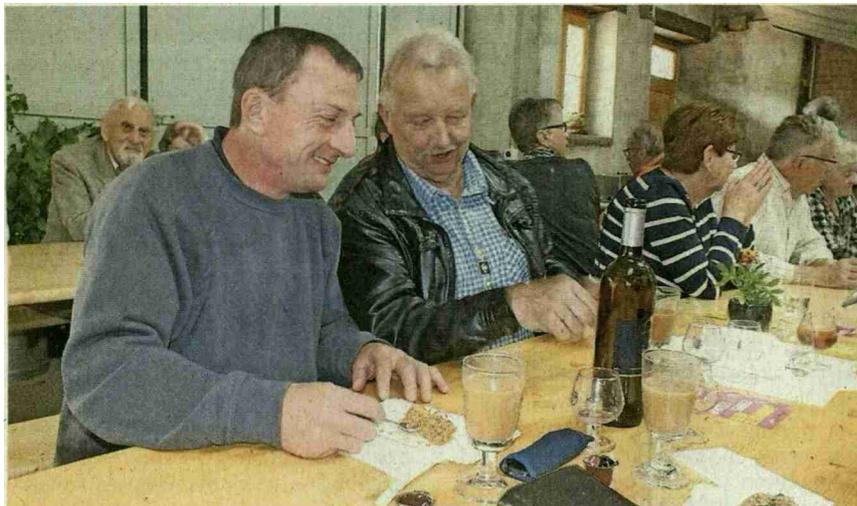
«In vino veritas» heisst soviel wie, «im Wein liegt die Wahrheit». Doch was für eine «Wahrheit» im Weinjahr 2017 in

die edlen Tropfen kommt, steht noch in den Sternen. Denn auch in Wintersingen hat der Frost zugeschlagen. Wie gross der Schaden sein wird, ist noch nicht klar, sicher sehr massiv. Priorität haben nun die Rebstöcke und nicht die Traubenmenge. Wichtig ist, dass es neue Triebe gibt und der Rebstock sich erholt, damit er im 2018 wieder gute Erträge gibt.

Für diesen einen Tag aber wurden die Sorgen beiseite geschoben. Das Baselbieter «Brass Ensemble 6+» spielte tolle Blasmusik zur Unterhaltung und die Besucher geniessen die edlen Tropfen. Ein gemütlicher Anlass.



Blick durch die Blumen ins Zehntenstübli, wo André Roth die neuen Weine präsentiert.



«Zwei die sich gefunden haben», nach dem Wein den Kuchen mit feinem Winzerkaffi und ein paar neuen Witzen.

FOTOS: U. ROTH