



Fricktaler Weine sind rekordverdächtig (Thomas Jakopp, TJ)

Wine und Dine einmal anders.

Am 28. November 2014 trafen sich rekordverdächtige 80 Mitglieder der Fricktaler Weinfreunde erwartungsfroh zur Degustation von Fricktaler Weinen im festlich geschmückten Keller des Restaurants Schützen in Rheinfelden.

Auf eine Initiative des Präsidenten, Ueli Jehle, wurden alle unsere Mitglieder, die selber Weine produzieren und verkaufen, angeschrieben und gebeten, einen oder zwei ihrer Weine an einem Dinner selbst vorzustellen und zu kommentieren. Das Echo auf diesen präsidentialen Brief war überwältigend, haben doch praktisch alle unsere Produzenten zugesagt, an einem solchen Anlass mitzumachen.

Auswahl der Weine

Eine kleine Kommission aus dem Vorstand zur Vorbereitung dieses Anlasses hatte die angenehme aber auch schwierige Aufgabe, von den angebotenen



Weinen eine Auswahl zu treffen, die auch zu einem Dinner passen und eine unterstützende Abfolge ergibt, aber auch jedem beteiligtem Winzer die Möglichkeit zu geben, mindestens einen seiner Weine vorstellen zu dürfen. Am Freitag Abend durfte dann der Präsident, Ueli Jehle, die erwartungsfrohen Mitglieder begrüßen und dem Moderator und Vorstandsmitglied, Ralph Schneider, das Zepter für den weiteren Verlauf des Abends und für die Vorstellung der Weinproduzenten übergeben.

Ambiance, Menue und Information

Eröffnet wurde der Abend mit einem Apéro, bestehend aus einem Apfel Schaumwein der Produzentinnen Ni&Ro Weinbau aus Wil und einem „Champagner“ aus Müller Thurgau von Niklaus Essig aus Mettau. Die erste Weissweinsreihe bestritten gekonnt Jürg Buchmann aus Wittnau, Peter Bächli aus Effingen und Reto Pfister in Vertretung von Daniel Fürst aus Hornussen. Zu einem Carpaccio vom Fricktaler Landrauchschinken, Cherrytomaten und Mozzarellaperlen wurden die nächsten 3 Weissweine von Guido Oeschger aus Wil, Walter Häfliger aus Oberhof und Reto Pfister aus Bözen präsentiert.

Die erste Rotweinsreihe stellten Reto Pfister für Daniel Fürst aus Hornussen, Jörg Buchmann aus Wittnau

und Peter Bächli aus Effingen vor. Zum



Hauptgang, einem Roastbeef mit Burgunder Schalottensauce und Williamskartoffeln und Gemüse, stellten Geri Wunderlin aus Zeiningen, Adrian

Hartmann für Fehr und Engeli aus Ueken und Jolanda Stoll für das Weingut Heuberger in Bözen ihre Weine vor.

Zum Dessert, einem Parfait-Turm dekoriert mit Schokolade, wurde der Strohwein der Wiler Trotte gereicht und vom Kellermeister Guido Oeschger, vorgestellt.

Ralph Schneiter durfte die vielen interessantesten Details zu den durchwegs hervorragenden Weine kurz zusammenfassen und sich bei den Produzenten für die gespendeten Weine aber auch für die spannende Art und Weise der jeweiligen Präsentationen zu bedanken.

Als Abschluss eines wiederum toll gelungenen Anlasses durfte Ueli Jehle der Küchenbrigade für das feine Menue und den tollen Service danken. Auch er bedankte sich nochmals bei den Produzenten für ihre Spende und Präsentationen. Ralph Schneiter wurde für seine zurückhaltende aber gekonnte Moderation des Abends mit einem „Fricktaler Geschenk“ geehrt. Mit den guten Wünschen für die Festtage konnte der Präsident einen weiteren Höhepunkt unserer Veranstaltungen schliessen und allen eine gute Heimkehr wünschen.

