









Weine aus Frauenhand, ein toller Abend der Weinfreunde Fricktal

Stimmen all' die Clichés, dass Frauen eine bessere Sensorik als Männer entwickeln? Dass ihre Weine trotz Komplexität mehr Harmonie ausstrahlen? Dass es Winzerinnen im Männer dominierten Metier schwerer haben, sich durchzusetzen? Antworten auf diese Fragen und die Neugier neue Önologinnen und vor allem ihre Weine kennen zu lernen, könnte einer der Gründe sein, warum ein Grossaufmarsch von 68 Weinfreundinnen und Weinfreunde sich im Gesundheitszentrum Fricktal (GFZ), in Rheinfelden, erwartungsfroh einfanden. Ein anderer Grund könnte die bei uns Weinfreunden bekannte sehr gute Küche des GFZ oder die Organisatorin des Abends, Käthi Hirt, selber eine profunde Kennerin des gesamten Metiers sein. Vielleicht war es auch der gute Ruf der Referentin, Frau Lidwina Weh, mit ihrem Diplom als Weinakademikerin WSET und als staatlich geprüfte Sommelière sowie diversen weiteren Titeln.

Nach einem Apéro mit einem prickelndem Schaumwein, von Susi Steiger-Wehrli und einem fruchtigen Weissburgunder von Anette Clossheim, begrüsst unser Präsident, Ueli Jehle, im festlich gedeckten Saal die erwartungsfrohe Gesellschaft. Nach einem kurzen Rückblick auf den ANAV Kongress, durfte er Yvonne Jakopp die Ehrenurkunde für 26 Jahre Aktuarin mit einem kleinen Präsent übergeben. Um den reich befrachteten Abend nicht zu verlängern, gab er das Mikrofon an die Organisatorin Käthi Hirt weiter, die den Ablauf des Abends kurz skizzierte, bevor sie das Mikrofon definitiv in die Hände der Referentin übergab.



Wie unter diesem Titel nicht anders zu erwarten war, äusserte sie sich zuerst zu den oben erwähnten Clichés, äusserst charmant und mit fundierten Quellenangaben. Hat doch die Evolution dafür gesorgt, dass Männer Jäger und Krieger wurden und die Frauen als Sammlerinnen von Kräutern und Essbarem für diese Aufgaben eine grössere Sensorik als überlebenswichtig entwickelten, die offensichtlich bis heute einen Unterschied feststellen lässt.

Nach diesem Warmlaufen wurden die ersten degustierten Weine kommentiert. Da zum hervorragenden 6-Gang Menü insgesamt 18 Weine gereicht wurden, würde mein Artikel sicher zu lange, alle im Detail aufzuführen.

Mutig wurde von den Organisatoren nicht offensichtliche Kombinationen zur Degustation ausgeschenkt, wie ein grüner Veltliner von Birgit Eichinger neben einer Scheurebe von Eva Vollmer aus Rheinhessen oder ein Verdejo von Victoria Pariuente aus Simanca in Spanien, neben einem Sauvignon blanc aus Neftenbach ZH. Lidwina Weh verstand es ausgezeichnet auf die Nuancen der ausgeschenkten Weine einzugehen und flocht bei der Präsentation viel Wissenswertes über das jeweilige Weingut sowie per Power Point auch Bilder der jungen Winzerinnen und Weingüter ein.

Aber nicht nur die Weine wurden hervorragend präsentiert, auch die jeweiligen Gänge des Menüs, wie gebratener Zander auf Ratatouille, Quiche mit Waldpilzen, Roastbeef mit Kräuterjus, Käse von Rolf Beeler oder Vermicelles mit Meringue wurden mit dem Küchenchef und der Organisatorin hervorragend auf die jeweils gereichten Weine abgestimmt. Vor allem der Abschluss mit einem seltenen Süsswein aus Grain Noble von Marie-Therese Chappaz aus Fully VS zum Vermicelles war die erhoffte Krone auf einem äusserst gelungenen Anlass.

Der Präsident übernahm die dankbare Aufgabe, dem Küchenteam, der Referentin Lidwina Weh mit einem Weinpräsent und der Organisatorin, Käthi Hirt, mit einem Blumenstrauss für den äusserst gelungenen Abend zu danken. Der grosse Applaus der Weinfreunde zeigte den Organisatoren, dass sie wiederum im GFZ einen grossartigen Anlass auf die Beine gestellt haben.

Herzlichen Dank, Käthi.



Mit einem letzten Bonmot durfte der Präsident den Anlass ausklingen lassen.

Thomas Jakopp