Weinselig im Thurgau

Eine kleine Gruppe ausgewählter Journalisten aus Deutschland und der Schweiz wurde am Freitag und Samstag 24. und 25. Juni von Thurgau Tourismus und dem PR Büro PR2 zu einer Medienreise in den wunderschönen Kanton Thurgau eingeladen.

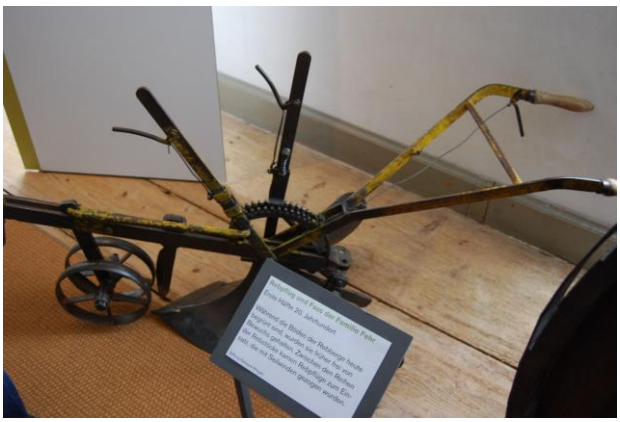
©Thurgau Tourismus

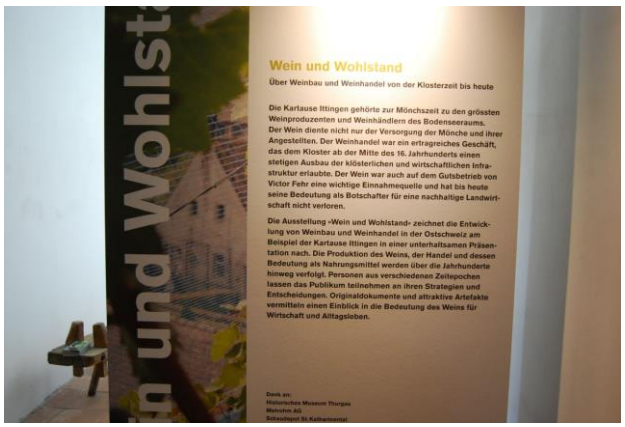
Treffpunkt war am Freitagnachmittag in der Kartause Ittingen. Diese liegt eingebettet in die malerische Thurlandschaft und nur einige Fahrminuten von Frauenfeld oder vom Untersee entfernt. Die historischen Gebäude, die idyllischen Gärten und zwei attraktive Museen, darunter eines der besten Art Brut Museen ganz Europas, laden zu jeder Jahreszeit ein, die Vielfalt der ehemaligen Klosteranlage zu erleben.

Im 12. Jahrhundert machten die Herren von Ittingen ihre Burg zu einer Augustinerprobstei und legten damit den Grundstein für eine lange und fruchtbare Entwicklung. 1461 übernahm der Kartäuserorden das Kloster und ermöglichte der Mönchsgemeinschaft bis zur Auflösung des Klosters im Jahre 1848 ein Leben in Stille und Kontemplation. Von 1867 bis 1977 war die die Klosteranlage in Privatbesitz und wurde als repräsentativer landwirtschaftlicher Gutsherrensitz genutzt. Seit 1977 lenkt die privatrechtliche Stiftung Kartause Ittingen die Geschicke des ehemaligen Klosters mit dem Ziel, die Anlage in ihrem historischen Bestand zu erhalten und zu beleben. Die Stiftung betreibt zusammen mit ihren Partnern, dem Kunstmuseum Thurgau und dem Ittinger Museums sowie dem tecum, Zentrum für Spiritualität und Bildung ein lebendiges und offenes Kultur- und Seminarzentrum.

Im Klosterhof wurden wir von Corinne Rüegg, Medienverantwortliche der Stiftung Kartause Ittingen, einem echten „Herrn Müller aus dem Thurgau“, seines Zeichens Direktor von Thurgau Tourismus und von Laura Grossklaus von der PR Agentur herzlich willkommen geheissen. Es erwartete uns ein kleiner Apero und nachher im Ittinger Museum, einen Tag vor der offiziellen Ausstellungseröffnung, eine exklusive Preview der

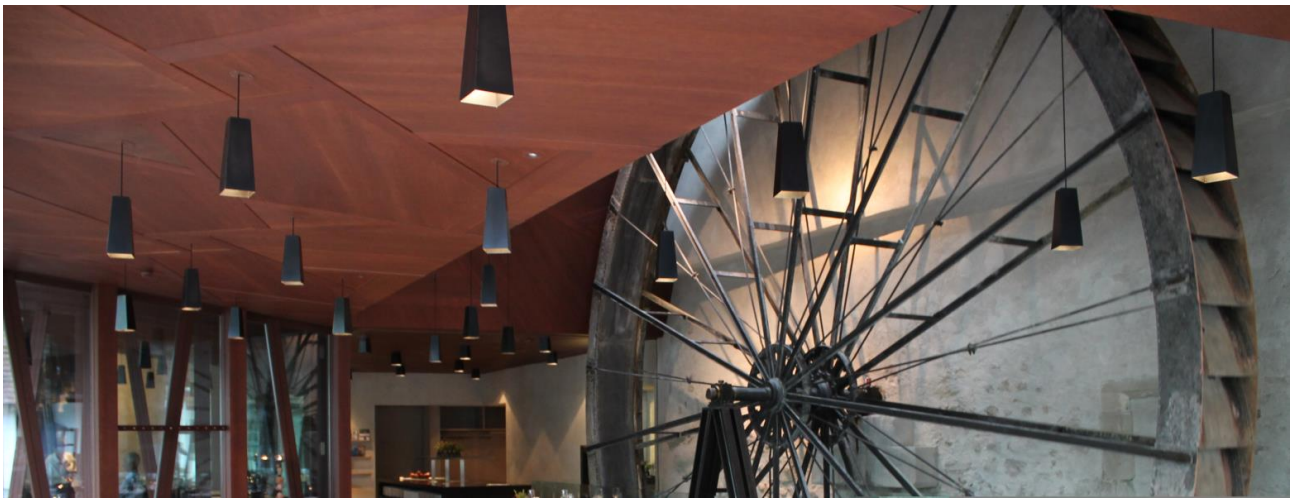
neuen Ausstellung „Wein und Wohlstand“. Eine Zeitreise durch die Weinproduktion in der Kartause von der Klosterzeit bis heute. Geführt durch die Co-Kuratorin Christa Fritschi und den Co-Kurator Felix Ackermann.





Eine exklusive Preview der neuen Ausstellung „Wein und Wohlstand“ im Ittinger Museum

Am Abend präsentierten uns drei Winzer vom Seerücken bei einem 3-gängigen Wine&Dine im Kartause-Restaurant Mühle ihre besten Weine. Es waren dies Roland Lenz vom bekannten Bio-Weingut Lenz, Urs Haag von Haag Weine und Jonas Ettlin, Leiter Weinbau der Kartause. Das “0-Kilometer Menü“ bestand aus 100% Ittingen, das heisst, alle Zutaten wachsen direkt auf dem Hof.



Das Mühlrad im Kartause-Restaurant Mühle ©Kartause Ittigen

Wine & Dine

Zu einem Ittinger Coppa Carpaccio mit Rucolasalat aus dem Klostergarten, Ittinger Hartkäsespänen und einer hausgemachten Apfelreduktion offerierte uns Roland Lenz einen **„Handwerk weiss 2015“**. Traubensorte 100% Souvignier gris, eine 1983 neu gezüchtete, pilzwiderstandsfähige Weissweinsorte. Die Trauben wurden in Zubern mit den Füssen gequetscht, *batoniert* und spontanvergoren. Es zeigt sich im Glas eine goldgelbe Farbe. Reife, gelbe Früchte mit dezenten Röstaromen und floralen Noten für die Nase, eine gute Balance, breit, kräftig, vielschichtig und doch erfrischend im Gaumen.

Der servierte Hauptgang bestand aus einem wunderbaren Ittinger Kalbsfilet, am Stück gebraten und einem genialen Ittinger Rötelijus, hausgemachten Kräuter-Quarkpizokels und Gemüse aus dem Klostergarten. Dazu präsentierte uns Urs Haag zuerst einen **Pinot Noir Auslese 2014**, 100% Pinot Noir von 40-jährigen Rebstöcken, einer reinen Maischegärung und ausgebaut im Stahltank. Ein glänzendes, dichtes Rubinrot im Glas. In der Nase dunkle Früchte wie Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis. Saftig mit einem dichten Körper. Auch am Gaumen geprägt durch reife Beeren und mit einer geschmeidigen Textur. Elegant im Abgang, mit einem nicht endenden Finale.

Anschliessend kredenzte uns Urs Haag noch einen **Pinot Noir Barrique 2014**. Leuchtendes, dunkles Rubinrot. Spät gelesene, vollreife Trauben bilden das Rückgrat dieses komplexen im Barrique aus französischer Eiche ausgebauten Weines. Harmonisch und voll, mit würzigen Komponenten, üppig und gehaltvoll, abgerundet mit feinen Vanillenoten. Sicher noch etwas zu jung. Also warten.

Der Küchenchef Jürgen Stöckel verwöhnte uns mit einem Dessert, bestehend aus einem Edelbitter Cake und mit hausgemachtem Rosenblütensorbet. Stolz präsentierte uns David Ettlin dazu den edelsüssen **Dessertwein 2011** der Kartause Ittingen. Im Glas leuchtet es bernsteinfarbig. In der Nase Quitte, Dörraprikosen eine leichte Potrytis und im Gaumen eine wunderbare, noch stramme Säure. Ein Wein, der sich sicher noch weiter entwickeln wird.

Nach einer ruhigen Nacht in einem der zeitgemäss und modern eingerichteten Zimmer, welche auf höchst komfortable Weise die Klarheit und die Einfachheit der Mönchsklausen übernommen haben und einem guten Frühstück erwartete uns nach einem Transfer nach Weinfelden im zweiten Teil der Medienreise eine Wanderung auf dem neuen Weinweg durch die Thurgauer Weinberge. Begleitet von Valentin Hasler, dem Projektleiter des Weinweges und unter anderem auch noch für Touristik zuständige Weinfelder Gemeinderat. Mit dabei auch Ildiko Buchner, die aufgeweckte. Projektmanagerin der internationalen Weinregion Bodensee

Rund um Weinfelden, im Herzen des Thurgaus, haben Weinfelder Winzer gemeinsam mit Touristikern einen neuen, aussichtsreichen Weinwanderweg gestaltet. Er führt neun Kilometer lang durch die idyllischen Rebberge, vorbei an verschiedenen Weingütern und bietet bei guter Sicht einen fantastischen Ausblick auf die Schweizer Alpen. Unterwegs erfahren Wanderer an über 30 Info-Tafeln Wissenswertes zu Rebsorten, zur Weinherstellung und über die heimischen Winzer. In einem speziell angelegten Weinsafe an der Strecke wartet auf die Ausflügler ein guter Tropfen. Als spezielle Attraktion können Wanderer am Bahnhofschalter der SBB in Weinfelden einen Weinrucksack mit Proviant und Glas (CHF 19.- pro Person) mit dem aktuellen Code zum Weinsafe kaufen.

Thurgauer Winzer sind international auf dem Vormarsch. Gerade die kleineren Familienbetriebe, die sich etwa der ökologischen Bewirtschaftung ihrer Rebhänge verschreiben, heimsen ganz grosse Preise ein. Zwei dieser aufsteigenden Winzer und einige ihrer Weine haben wir so quasi en passant kennengelernt.

Michael Burkhart vom Weingut Burkhart, ein Vertreter der innovativen jungen Winzer vom Ottenberg, der seine Rebberge mit Hilfe von Kräutertee und Mini-Schafen pflegt und geniale Weine erzeugt. Auf unserer Website kein unbekannter Name und schon einige Male portraitiert.

Die Weine

Mela & Vino Apfel-Traubenschaumwein (ohne Jahrgangsangabe)

Ein Joint Venture zwischen Beat Beerli und Michael Burkhart. Sie haben eine zart rosafarbene, fruchtige Erfrischung geschaffen. Ein alkoholisches Schaumgetränk aus Apfel-und Traubensaft. Probiert habe ich es nicht, da ich Perlweine nicht vertrage, aber er kam bei den Kollegen gut an.

Saphira 2015

Die neue, widerstandsfähige und robuste Weissweinrebe ist eine Kreuzung zwischen Arnsburger x Seyve-Villard 1-72 und wird als absolute Rarität von Burkhart kultiviert. Eine Pionierarbeit für die Pflege dieser neuen, robusten Reben.
Helles Strohgelb, silbrige Reflexe. Geschmacklich erinnert Saphira an den Weissen Burgunder, wobei der Säuregehalt leicht höher liegt. In der Nase Apfel, Melisse und etwas Eisenkraut. Viel klare Frucht, kraftvolle Balance und würzige Aromenvielfalt im Gaumen. Leicht salziger, mineralischer Abgang.

Pinot Noir Schloss Weinfelden, Fassmuster 2015

Ein kräftiger, spontan vergorener Wein von Reben, die aus Frankreich stammen. In neuen und alten Barriques gelagert. Bereits schönes Kirschrot. Noch ordentlicher Holzton, etwas ungehobelt, mit schon sehr schönen, sortentypischen Fruchtnoten.

Benno Forster, vom Weinbau Forster, dessen Familie auf wunderbar besonnten Thurhügeln bereits seit 125 Jahren Wein anbaut. In fünfter Generation betreibt er nun diese Eigenkelterei, vom Pflanzen der Rebstöcke bis zur Flaschenabfüllung. Er nutzt diesen Spielraum auch für seine Kreativität und Persönlichkeit, welche ein wichtiger Bestandteil seiner Philosophie und eine Herzensangelegenheit für seine Weinherstellung ist. Einen Namen gemacht hat er sich auch mit dem Anbau von neuen Traubensorten. Es sind dies vor allem schädlings- und pilzresistente Sorten. Ein Spitzen-Weingut, eine kreative und innovative Winzerfamilie, die ich persönlich sehr gut kenne und schätze. Zu meinem Bedauern etwas im Schatten der vier Grossen am Ottenberg.

Die Weine

Solaris 2015

Leuchtendes Goldgelb. Herrliche Düfte nach exotischen Früchten, Quitten, etwas Honig. Im Gaumen eine wunderbare Harmonie, eine spürbare Süsse, eine konzentrierte Gaumenfülle. Mächtiger und doch eleganter Abgang.

Fortissimo, Fassmuster 2015

Ein Pinot Noir, gekeltert wie ein Amarone. Verwendet werden die besten Pinot Noir Trauben, zum perfekten Zeitpunkt geerntet. Sie werden auf etwa 120° Oechsle getrocknet, die Maische 14 Tage mit Trockeneis gekühlt und später in grossen Standen vergoren. Abgefüllt nach 12 Monaten Barriquelagerung.

Valentin Hasler, der Projektleiter des Weinweges

Der Weinrucksack mit Proviant und Glas (CHF 19.- pro Person) und das Weinsafe

Ausgeklungen ist die Medienreise im Restaurant Felsenburg in Weinfelden bei Speckzopf, Flammkuchen und begleitet von einem Glas Weisser Riesling (WS) vom Schlossgut Bachtobel.

Nochmals ganz herzlichen Dank an Laura, die das Ganze blendend organisiert und gemanagt hat. Der gleiche Dank geht auch an alle Beteiligten, die sich für uns Zeit genommen und sich stark engagiert haben.

Autor:	Andi Spichtig 28.06.2016
Fotos:	PR2, insofern keine Copyright-Angabe unter dem jeweiligen Foto steht
Lektorat & Gestaltung:	Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.