



# Vinum Berneck

Wie in den letzten Jahren lud die Weinunft «VINUMBERNECK» zur mittlerweile legendären Feinschmecker-Tour. Nachdem 2020 der beliebte Traditionsanlass coronabedingt ausfallen musste, war dies nun im Juni 2021 wieder möglich. Natürlich mit der Einhaltung aller Corona-Vorschriften. Der kulinarische Spaziergang bei schönstem Wetter zu fünf Restaurants wurde für die 100 Besucherinnen und Besucher zu einem kulinarischen wie auch gemütlichen Erlebnis. Erneut zeigte sich: In den Weindörfern gibt es eine exzellente Gastronomie. Zu den vielfältigen Speisen kredenzten die fünf Bernecker Weinproduzenten ausgewählte Weine in grosser Vielfalt.

Wohl bei keinem anderen Anlass kann man die Bernecker Weine in solch einer Vielfalt kennenlernen. Die Weinproduzenten konnten detaillierte Angaben zum Wein und zur Vinifizierung machen. Weingenuss auf sehr hohem Niveau.

## Vom Entenleberparfait bis zum 36 Stunden gegarten Schweinebauch und zum Wolfsbarschfilet

Coronabedingt fiel der gemeinsame Eröffnungspéro aus und die Besucher spazierten in Gruppen nach einem vorgegebenen Plan erwartungsvoll von Gaststätte zu Gaststätte. Was die fünf Gastronomen vom «Ochsen», «Drei König», «Traube», der «Maienhalde» und der «Burg» in Au auf den Teller zauberten, überraschte. So beeindruckte die Feinschmecker das Entenleberparfait am Salatbouquet mit Sauerteig-Focaccia in der «Burg», Au, oder im «Ochsen» das Wolfsbarschfilet mit frischen Artischocken, getrockneten Tomaten und Oliven, Ricotta-Spinat-Ravioli mit Rosmarinbutter und Diepoldsauer Spargel. Eine kulinarische Sensation war auch der 36 Stunden leicht gegarte Bauchspeck auf Rosmarin-Ribelmalsgaletten an mildwürzigem Waldhonig-Thymianjus-Rispeltomaten und Broccoli im «Drei König». Kreativ auch der kalte Teller von Kurt Indermaur in der «Maienhalde» mit der sommerlichen Rehterrine mit Waldmeister, Tomaten-Wassermelonen-Kaltschale und dem luftigen Blütenraum. Köstlich auch die Rindfleischwürfel an Rotweinsauce mit gebratenen Pilzen und Kürbisspaghetti in der Traube. Die unterschiedlichen Leckerbissen ergaben ein farbenfrohes Puzzle und entführten zu echten Gaumenfreuden. Alleine die Aufzählung der Speisen dürfte Appetit machen.

## Feinschmecker-Tour mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller



Mit viel Freude und Stolz präsentierten die Bernecker Weinproduzenten ihre edlen Tropfen und die Wirte ihre Köstlichkeiten aus der Küche. Bild: Einige der Köche und Weinproduzenten.

### Grosse Weinvielfalt

Zum Gericht passend wurden die Bernecker Weine als elegante und harmonisierende Begleiter ausgewählt. Ausgeschenkt wurden u. a. speziell gekelterte Pinot-Noirs, Dornfelder, Diolinoir, Bernecker Shiraz, Pinot Gris, Rosocco. Die Vielfalt der Bernecker Spezialitäten ist enorm und für die erlesenen Tropfen ernteten die Winzer grosses Lob. An jedem Ort wurde zunächst ein Weisswein ausgeschenkt und nach dem Essen konnten immer noch weitere Weine verkostet

werden. Deutlich war zu spüren, dass die Weinproduzenten innovativ sind und mit viel Herzblut ihre Weine vinifizieren.

Nach fünf Gerichten wohl schon satt, konnte niemand den vielfältigen feinen Süßigkeiten der bekannten Heerbrugger Konditorei «Max» widerstehen. Guter Wein und feines Essen bringt eine gute Stimmung. Dies war während des ganzen Tages zu spüren und einhellig waren die Besucher der Meinung: Das war ein

Spitzenanlass, der so in der Ostschweiz nirgends geboten wird.

«VINUMBERNECK» unter dem Präsidium von Fritz Kuster ist ein Verein, der den einheimischen Wein und seine Kultur fördern will. Etwa 280 Einzelmitglieder und 32 Gönner machen in diesem Verein mit, bei welchem Weinfreundschaft und der Kontakt zu den Weinproduzenten gepflegt wird.

[www.vinumberneck.ch](http://www.vinumberneck.ch)



Umfassende Erklärungen zu den Weinspezialitäten.



Man war sich einig: «Auch im nächsten Jahr möchten wir wieder dabei sein!»



Stolz auf ihre Kreationen: Die Köche vom «Drei König», Pascal Kurer und Michel Waldburger.



Zum Wohle auf den «Bernecker».



Einfach himmlisch, dieser Tropfen.



Wahre Gaumenfreuden: Entenleberparfait, Wolfsbarschfilet mit Ricotta-Spinat-Ravioli und Spargel, Würfel vom Bauchspeck auf Ribelmalsgaletten, Rindfleischwürfel mit Kürbiskernspaghetti, Rehterrine mit Tomaten-Wassermelonen-Kaltschale und Blütenraum, vielfältige Dessertvariationen.