



Vinum Berneck

Wie in den letzten Jahren lud die Weinzunft Vinum Berneck zur traditionellen und mittlerweile legendären Feinschmecker-Tour. Der kulinarische Spaziergang zu fünf Restaurants wurde für die rund 90 Besucherinnen und Besucher zu einem kulinarischen wie auch gemütlichen Erlebnis. Erneut zeigte sich: In den Weindörfern gibt 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 grillierten Tafelspitz bis zur Seveler Wildschweinpastete

Nach dem Apéro bei Wein Berneck wurden die Besucher in Gruppen eingeteilt und nach einem vorgegebenen Plan spazierten die Feinschmecker erwartungsvoll von Gaststätte zu Gaststätte. Was die fünf Gastronomen vom Ochsen, Rössli, von der Traube, der Maienhalde und der Burg in Au auf den Teller zauberten, überraschte. Dabei beeindruckte nicht nur die Haute Cuisine wie das Gericht im Ochsen mit dem Ragout von Seeteufel und Riesenkrevetten Danieli an leichter Kräuter-Knoblauchsauce mit Tomaten, Diepoldsauer Spargel, jungen Karotten und Erbsen-Kartoffelstock. Eine kulinarische Sensation war auch der gegrillte Tafelspitz an mediterranem Gemüse und Mais in der Burg. Köstlich auch die weiteren Fleischgerichte: Die Pouletbrüstli an der Apfel-Curry-Sauce mit wildem Reis, Blattspinat und Cherrytomaten im Rössli oder das Schweinsfilet-Medaillon an Portweinjus, Spätzli und Gemüse in der Traube. Kurt Indermaur von der Maienhalde zeigte sich wieder einmal kreativ: exzellent seine Seveler Wildschweinpastete mit Waldmeistersülze und die blaue Kartoffelsalatterrine. Die unterschiedlichen Leckerbissen ergaben ein farbenfrohes Puzzle und entführten zu echten Gaumenfreuden. Alleine die Aufzählung der Speisen dürfte Appetit machen.

Vom süffigen Weisswein bis zum schweren Roten

Zum Gericht passend wurden die Bernecker Weine als elegante und harmonisierende Begleiter ausge-

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: Die Gastronomen und Weinproduzenten zeigten sich von der besten Seite und sind mit dem Anlass sehr zufrieden.

Unser Bild zeigt von links: Kurt Indermaur und Pegi Rothen, Restaurant Maienhalde; Sascha Beilke, Restaurant Burg; Agi und Hans Thür, Rest. Rössli; Christoph Schmid, Weingut Tobias; Peter Kast, Rest. Ochsen; vordere Reihe: Ralph Heule, Wein Berneck; Peter Indermaur, Weingut Maienhalde; Mathias Wetli, Weingut Schmid Wetli. Auf dem Bild fehlend: Stegeler Weine; Jutta Baumberger, Konditorei Max; Alphons Zoller, Restaurant Traube.

wählt. Ausgeschenkt wurden u. a. Merlot, Diolinoir, Dornfelder, Bernecker Shiraz Blanc, der Burgwein mit Zweigelt, Merlot und Pinot noir. 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 vinifizie-

ren. Nach fünf Gerichten wohl schon satt, konnte niemand den feinen Süßigkeiten vom reichhaltigen Dessertbuffet der bekannten Heerbrugger Konditorei Max widerstehen. Guter Wein und feines Essen brachten eine gute Stimmung. Dies war während des ganzen Tages zu spüren und einhellig war am Schluss die Meinung zu hören: auch im nächsten Jahr will man unbedingt wieder dabei sein, wenn Vinum Berneck zur nächsten Feinschmecker-Tour einlädt.

Vinum Berneck 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



Umfassende Erklärungen zu den Weinspezialitäten.



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



«Da will ich nachher noch wissen, was ich alles gegessen habe.»



Wahre Gaumenfreuden: Seeteufel und Riesenkrevetten mit Spargeln (Ochsen), Pouletbrust an Apfel-Curry-Sauce (Rössli), Schweinsfiletmedaillon an Portweinsauce (Traube), gegrillter Tafelspitz (Burg Au), Wildschweinpastete mit Waldmeistersülze (Maienhalde) und ein unwiderstehliches Dessertbuffet (Konditorei Max).