



Vinum Berneck

(ad) Am letzten Sonntag lud die Weinzunft «VINUMBERNECK» zum zweiten Mal zur Bernecker Feinschmecker-Tour. Die Besucher konnten erleben, dass Berneck gastronomisch viel zu bieten hat. In fünf Gaststätten wurden zu feinen Speisen erlesene einheimische Weine kredenzt. Das Echo bei den Besuchern, bei den Gastronomen und Weinproduzenten war überwältigend.

Feinschmecker-Tour mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller

Die Idee ist sehr verlockend: Während eines halben Tages auf einer Tour durch Berneck Köstlichkeiten aus Küche und Keller geniessen und dabei die Bernecker Restaurants und Weinproduzenten kennen lernen. Mehr als 70 Besucher nutzten diese Gelegenheit und waren begeistert.

Vom Felchenfilet bis zum marinierten Kalbscarré...

Nach dem Apéro bei Wein Berneck um 10.30 Uhr wurden die Besucher in Gruppen eingeteilt, und nach einem vorgegebenen Plan spazierte die Feinschmecker von Gaststätte zu Gaststätte. Was die fünf Gastronomen von Ochsen, Rössli, Traube, Frohe Aussicht und Maienhalde auf den Teller zauberten, überraschte. Dabei beeindruckte nicht nur die Haute Cuisine wie das Gericht im Ochsen mit dem marinierten Kalbscarré am Stück niedergar gebraten mit frischen Eierschwämmli à la crème und Rotweinsauce, Diepoldsauer Spargeln, gefüllten Paprika, jungen Karotten und den hausgemachten Petersilien-Taglioni. Exklusiv auch die Bodenseefelche an einer Riesling×Silvaner-Sauce mit Blattspinat in der Traube Dazu natürlich harmonisch passend der einheimische Weisswein. Oder der Leckerbissen in der Maienhalde: Eierschwämmli-Pastete mit marinierten grünen Spargeln, mit Olivensorbet und Wildschweinroschinken-Chips. Die unterschiedlichen Leckerbissen ergaben ein farbenfrohes Puzzle und entführten zu echten Gaumenfreuden. Rössli-Wirt Hans Thür zauberte ein Pouletspiessli an einer feinen Erdnussauce mit Wildem Reis und Peperoniwürfeli auf den Teller und in der Gartenwirtschaft der Frohen Aussicht wurden grillierte Lammkotelettes mit würzigen Saucen und Kartoffelsalat serviert.

...und vom süffigen Weisswein bis zum schweren Roten

Zum Gericht passend wurden die Bernecker Weine als elegante Begleiter ausgewählt. Was die fünf Bernecker Weinproduzenten an erlesenen Tropfen zu bieten hatten, erntete grosses Lob. An jedem



Mit viel Freude und Stolz präsentierten alle 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 l.n.r.: Peter Indermaur, Weingut Maienhalde; Irma Studer, Rest. Traube; Kurt Indermaur, Rest. Maienhalde; Susanne Wetli, Weingut SchmidWetli; Hans Thür, Rest. Rössli; Jutta Baumberger, Konditorei Max; Christoph Schmid, Weingut Tobias Schmid&Sohn; Friedi Schelling, Rest. Frohe Aussicht; Ralph Heule, WeinBerneck; Walter Kast, Rest. Ochsen; Jakob Federer, Weingut Stegeler. Bilder: pd

Ort wurde zunächst ein Weisswein ausgeschenkt und dann der zum Gericht harmonisierende Wein. Wieder einmal war man erstaunt über die Vielfalt der Tropfen aus den Bernecker Kellereien. Deutlich war zu spüren, dass die Weinproduzenten mit viel Herzblut ihre Weine vinifizieren.

Abgerundet wurde die Tour mit einem reichhaltigen Dessert-Buffer der bekannten Heerbrugger Konditorei Max. Nach fünf Gerichten wohl schon satt, konnte niemand den feinen Süßigkeiten wi-

derstehen. Guter Wein und feines Essen bringen eine gute Stimmung. Dies war am ganzen Tag zu spüren, und einhellig war am Schluss die Meinung zu hören: im nächsten Jahr will man unbedingt wieder dabei sein, wenn das VINUMBERNECK zur nächsten Feinschmecker-Tour einlädt.

Das VINUMBERNECK unter dem Präsidium von Fritz Kuster ist ein Verein, der den einheimischen Wein und seine Kultur fördern will. Etwa 250

Einzelmitglieder und 35 Gönner machen in diesem Förderverein mit, welcher mit verschiedenen Anlässen auf sich aufmerksam macht.

**Die nächsten Anlässe:
Rebenrundgang am 7. August
Verschwellfest am 4. September
(im Rahmen des Torkelfestes)**



Die Weinproduzenten erklärten ausführlich, wie sie ihre Weine vinifizieren und die Besucher erspürten die vielseitige Aromatik der Weine.



Gute Stimmung nach viel Genuss.



Herrliches Sommerwetter, feinste Genüsse und Heiterkeit. Man war sich einig: «Auch im nächsten Jahr möchten wir wieder dabei sein!»



Wahre Gaumenfreuden: Man genoss Kalbscarré mit Spargeln, Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce, Felchenfilet mit Weissweinsauce, grillierte Lammkotelettes mit Kartoffelsalat, Eierschwämmli-pastete mit mariniertem Grün-Spargel, unwiderstehliches Dessertbuffet.