



Die Gruppe von Felix Knecht macht Zwischenstation vor dem Panorama des Klingnauer Stausees.

# Von der Trotte zum Schloss

Rund 500 Personen waren am Sonntag auf der kulinarischen Weinwanderung unterwegs.

**DÖTTINGEN/KLINGNAU** (chr) – Einige tausend Mal sind am Sonntag in den Rebbergen die Weingläser beim Anstossen erklingen. Ab und zu hat es auch Mal «klirr» gemacht und ein Weinglas ging zu Bruch, weil der Glashalter, an dem die 500 Weinwanderer ihr Trinkgefäss an einem Halsband mittrugen, nicht ganz zuverlässig war. Der guten Laune tat dies keinen Abbruch und Ersatzgläser waren selbstverständlich verfügbar.

## Magerer Ertrag

Der Rebbergverein Döttingen und der Weinbauverein Tegerfelden und Umgebung boten auf der – mit längeren Essenspausen – rund vierstündigen Wanderung ein abwechslungsreiches Programm. Nach dem Empfang mit italienischen Apéro-Häppchen und Döttinger Riesling-Sylvaner und Pinot gris bei der Trotte der Weinbaugenossenschaft Döttingen führte der Weg bergauf ins Sänneloch. Die grüne Pracht der Rebberge täusch-

te etwas darüber hinweg, dass der Ertrag dieses Jahr sehr mager ausfallen wird. «Ich rechne mit einem Ausfall von etwa 70 Prozent», erklärte Felix Knecht, Präsident des Rebbergvereins, seiner Gruppe, die um 10 Uhr startete. Einen so starken Frost habe man zuletzt vor 38 Jahren erlebt. Bei einigen Sorten wird der Ertrag fast gleich null sein, nur wenige Lagen blieben ganz vom Frost verschont.

## Regenreiches erstes Halbjahr

Auch sonst macht das Wetter dieses Jahr den Winzern eher Sorgen. «Ich komme mir vor wie ein Fischer, wenn ich dauernd mit Regenschutz im Rebberg arbeiten muss», erklärt Felix Knecht, um dann gleich zu sagen: «Aber freuen wir uns, heute ist ein schöner Tag». Winzer Meinrad Keller erwähnte, dass es in einem Durchschnittsjahr in Döttingen 650 Millimeter Niederschläge gibt. Nachdem erst das halbe Jahr vorbei ist, wurden bereits 723 Millimeter gemessen. Trotz-

dem sind die Winzer zuversichtlich, dass wenigstens das verbliebene Traubengut eine kleine, aber feine Ernte geben wird. «Der September macht den Wein», sagte Meinrad Keller und erklärte, dass ein kühler Frühling und Frühsommer noch vom schönen Herbstwetter kompensiert werden kann.

## Achenberger Rohschinken und Aargauer Braten

Auf ihrem Weg kamen die Weinwanderer in den Genuss eines Fünf-Gang-Menüs, jeweils begleitet von passenden Döttinger und Klingnauer Tropfen. Im Sänneloch trugen Familie Nyffenegger und ihre Helfer Zopf mit einer Frischkäse/Mostbröcklitterine auf, dazu gab es Blanc de Noir und Sauvignon blanc. Auf dem Panoramaweg servierte das Team von Weinbau Rolf Knecht Achenberger Rohschinken mit französischen Melonen und dazu Pinot gris und Pinot noir, zur Unterhaltung spielte ein Drehörgelimann.

Auf dem Vorplatz und im Holzschopf von Heinz Koller gab es Aargauer Braten mit Kartoffelstock, Meinrad Keller präsentierte einen Pinot noir St. Johanner und den am 11. November gelesenen Martini-Wein, der 2015 mit einem Spitzenwert von 123 Öchslegraden geerntet werden konnte. Noch mehr Spitzenwein gab es beim Rebhüsi des Weinguts Sternen in Klingnau, wo Andreas Meier und sein Team – nebst einem Pinot Noir Blanc – einen Kloster Sion Réserve 2013 aus-schenkte. Dazu wurde Rohmilchkäse von «Käsepapst» Rolf Beeler aufgetragen.

Die Liebhaber süsser Geschmacksnoten kamen dann im Schloss Klingnau zum Zug, wo an zwei langen Tafeln bereits die Schwedentorte aus der Konditorei des Städtchens wartete. Dazu gab es weissen Schlosswein und Pinot gris mit angenehmer Restsüsse. Wer mochte, bekam noch einen Kaffee dazu. Als besonderen Service gab es im Schloss alle zehn auf der Wanderung degustierten Weine zu kaufen.



Degustation im Rebberg Kloster Sion in Klingnau.



Einchecken bei der Trotte der Döttinger Weinbaugenossenschaft.



Prost bei der Degustation im Sänneloch.



Schwedentorte und süsser Wein.