

Wenn im Herbst die Weinbauern ihre Trauben einholen, ist die beste Zeit für eine Wanderung durch die Weinberge. Neu seit diesem Jahr ist der «Weinweg Weinfelden» im Thurgau auf der Sonnenseite des Thurtals. Der besondere Clou: ein Weinsafe.

Text: **Christian Bauer**

Das Erstaunen ist gross, als sich mitten im Weinberg der Weinsafe öffnet. «Das ist ja der Hammer», jauchzt eine Gruppe junger Frauen, als 20 Weinflaschen aus dem Boden auftauchen – genau das Richtige für ihren Geburtstagsausflug. Der Weinsafe ist der pfiffige Clou entlang des neuen «Weinwanderwegs Weinfelden» im Thurgau, der in diesem Sommer eröffnet wurde. In dem kühlen Fach haben die umliegenden Weingüter ihre besten Weine für die Besucher zusammengetragen.

Öffnen kann man den Weinsafe mit einem entsprechenden Code, der zusammen mit einem Weinweg-Rucksäckli am Bahnhof Weinfelden erstanden werden kann. Darin findet sich ein Degustationsglas, ein Mineralwasser sowie das typische Rebkerntrotz der Region – schliesslich muss man beim Stüffeln auch etwas im Magen haben.

Die sanft gewellte Landschaft des Thurgauer Hinterlands bietet mit einer Mischung aus Wäldern, Apfelpflanzungen und mittelalterlichen Dörfchen ideale Wander- und Velobedingungen – gerade auch für Menschen, die sich keine Gebirgstour zutrauen.

Mit dem neuen Weinweg will man nicht nur Touristen in die Region locken, sondern auch den Thurgauer Wein einer breiteren Öffentlichkeit bekannt machen. Auf der neun Kilometer langen Rundwanderung lernt man anhand zahlreicher Infotafeln alles über den Weinbau, die lokalen Winzer und die typischen Rebsorten – allen voran über den Lokalmatador der Region, den Blauburgunder.

Der Weg führt von Weinfeldern entlang der Sonnen-terrasse des Thurtals, die mit Weinreben übersät ist. **Jetzt, im Herbst, herrscht hier Hochbetrieb: Die Lese der Weissweine hat begonnen.** Wer den Winzern bei der Arbeit zuschauen möchte, sollte sich bald auf den Weg machen. Ein Spaziergang auf dem Weinfeld der Weinwanderweg ist natürlich nicht komplett ohne einen Stopp bei einem Rebbaubauern.

Wir treffen Johannes Meier (40) vom Schlossgut Bachtobel, der zwischen den Vorbereitungen für die Lesezeit für ein Schwätzchen findet. Das historische Ensemble des Bachtobels mit Herrenhaus und verschiedenen Wirtschaftsgebäuden inmitten der Weinberge sucht im Kanton seinesgleichen. Würde nicht ein Schweizer Zug in der Ferne durch das Tal zuckeln, man würde sich unter den 200-jährigen

Platanen wie auf einem Wein-Château in Südfrankreich fühlen. Aussergewöhnlich: Seit dem 16. Jahrhundert hat das Weingut nur zwei Weinpresse erlebt – eine davon ist noch immer in Betrieb.

«Die Torggel presst Wein schonender als moderne Geräte», so Meier, der das Familienunternehmen in der achten Generation führt. Wir sitzen in gemütlicher Runde vor dem Herrenhaus. Meier öffnet einen Pinot noir «No. 3» – seinen derzeitigen Spitzentropfen. Wir schwenken, schmeckern und schlürfen. Was da die Kehle hinunterläuft ist fruchtig-frisch. Die Weinkenner am Tisch sprechen von Kirscharomen, von einem Hauch Pfefferminze. «Der Wein ist gut», sagt Meier bescheiden. «Noch zwei, drei Jahre in der Flasche, und das ist ein Spitzenwein.»

«Ja, das war ein exzellenter Jahrgang», bestätigt die Önologin des Weinguts mit dem passenden Namen Ines Rebenrost. Spitzenjahrgänge wird es aufgrund der Klimaerwärmung in Zukunft öfter geben als früher, als ein guter Blauburgunder hier oft Glückssache war. «Während es in anderen Regionen für den Pinot noir teilweise zu warm geworden ist, haben wir hier am Ottenberg derzeit Idealbedingungen», so Meier.

Am Ottenberg haben Weinreben sonnenteknisch einen Logenplatz. Alleine drei Winzer aus dem Mini-Weinbaugelände (56 Hektaren) haben es gemäss Gault Millau unter die besten 100 Winzer der Schweiz geschafft. Eine respektable Leistung. In vom Rotwein beflügelte Glückseligkeit geht es über das malerische Örtchen Ottenberg langsam zurück nach Weinfeldern – inklusive Nickenchen unter einem typischen Thurgauer Apfelbaum.

Von der fröhlichen Geburtsgruppe ist weit und breit nichts mehr zu sehen. Ob wir nochmals beim Weinsafe vorbeischaun sollten?

**Informationen**

**Länge:** 9 Kilometer  
**Dauer:** ca. 3 Stunden  
**Anforderungen:** Der Weg hat einige Steigungen, ist aber für jedermann machbar.  
**Weinsafe:** Inbegriffen ist ein Probierglas Wein. Wer mehr degustieren möchte, wird um einen Obolus gebeten. Das Weinweg-Säckli gibt es am SBB-Schalter in Weinfeldern.  
**Informationen:** www.weinwegweinfelden.ch www.bachtobel.ch



Auf dem Weinwanderweg Weinfeldern kommt auch das Auge voll auf seine Kosten: das Schlossgut Bachtobel.

# Weinwege im Herbst



Ines Rebenrost, Önologin des Weinguts, schenkt zum Probieren ein.



Führt das Weingut Bachtobel in achter Generation: Johannes Meier (40).



Seit dem 16. Jahrhundert hat das Weingut Bachtobel erst zwei Weinpresse verwendet.



Malerischer Stadtkern: Weinfeldern lädt zum Verweilen ein.

**Von römisch bis philosophisch: Die schönsten Weinwanderwege der Schweiz**

**1. Der Römische**  
Das Weinbaugelände im Klustal um das Örtchen Aesch BL schaut auf eine lange Weinbautradition zurück: Schon im 3. Jahrhundert nach Christus wurden hier Trauben angebaut, um die Garnisonsstadt Augusta Raurica mit Wein zu versorgen. Heute befindet sich hier mit 22 Hektaren das grösste zusammenhängende Anbaugelände des Kantons Baselst. 24 Tafeln entlang des Weinwanderweges erklären sowohl die geografischen Besonderheiten des Anbaugeländes wie auch die Produktionsschritte der Weinerstellung.

**Tipp:** Im kleinen «Heimatmuseum Aesch» kann man sein Wissen über die Geschichte des Tals vertiefen.  
www.weinbau-aesch.ch  
www.heimatmuseum-aesch.ch

**2. Der Aargauer**  
Das Zurzibiet ist nicht nur für seine Thermalquelle bekannt, sondern auch als Weinbauregion geschätzt. Auf dem 11 Kilometer langen Weinwanderweg, der in Endingen startet und in Klingnau endet, durchwandert man sowohl das Surb- als auch das Aartal. Von vielen Aussichtspunkten geniesst man einen weiten Blick auf Landschaft und

Dörfer. Infotafeln geben Einblicke in den Weinbau der Region. **Tipp:** Im Weinbaumuseum in Tegerfelden kommen auch historische Gerätschaften zum Einsatz. Nicht verpassen sollte man das grosse Winzerfest in Döttingen vom 30. September bis 2. Oktober.  
www.badzurzach.info  
www.winzerfest.ch

**3. Der Philosophische**  
Der Naturphilosoph Jean-Jacques Rousseau (1712–1778) fand erste Inspiration am Bielersee. Der Verdacht liege nahe, dass seine Ideen nicht nur der Betrachtung der schö-

nen Natur entsprangen, sondern auch dem Genuss des lokalen Weines. Die Ausblicke auf der 15 Kilometer langen Wanderung durch die Rebberge von Biel nach La Neuveville begeistern. Entlang des Weges liegen die beiden malerischen Weindörfer Twann und Ligerz. Nicht verpassen sollte man das Rebbaumuseum in Ligerz. **Tipp:** Weintraditionen um den Bielersee: Erlacher Läset-Sunntige: 1./2. 10.; Twanner Rabebeizli: 2., 9. und 16. 10.; Trütelein in Twann: 21.–23. 10. [www.bielerseewein.ch](http://www.bielerseewein.ch)

**4. Der Weltberühmte**  
Das Lavaux am Genfersee ist die schönste Weinbauregion der Schweiz. Die Weinterrassen wurden 2007 zum Unesco-Weltkulturerbe erklärt. Auf 800 Hektaren wird hier seit über 1000 Jahren hauptsächlich der Chasselas (auch Gutedel genannt) gekeltert. Auf der 12 Kilometer langen Wanderung von Lutry nach St-Saphorin (ausgeschildert als «Terrasses de Lavaux») kann man die Weinberge und die Weindörfer geniessen. **Tipp:** Ein schöner Abschluss der Tour ist ein Besuch im Restaurant «Aube de l'Onde» in St-Saphorin, Wirkungsstätte eines der Som-

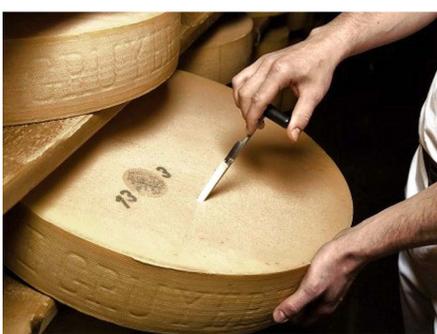
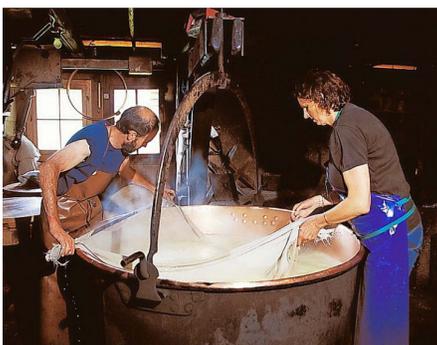
meliers der Schweiz: Jérôme Aké Bédá. [www.montreuxriviera.com](http://www.montreuxriviera.com)  
[www.aubegedelonde.ch](http://www.aubegedelonde.ch)

**5. Der Klassiker**  
Das Rhonetal im Wallis ist das grösste Weinbaugelände der Schweiz und der perfekte Nährboden für exzellenten Wein. Auf dem sechs Kilometer langen Rebweg von Siders nach Salgesch erklären 80 Infotafeln den Weinbau der Region. **Tipp:** Das Museum «Espace Terroirs» in Miège ist dem Walliser Boden gewidmet, der dem Wein seine besonderen Noten gibt.  
[www.sierretourisme.ch](http://www.sierretourisme.ch)  
[www.espaceterroirs.ch](http://www.espaceterroirs.ch)



Wer den Wein direkt beim Winzer kauft, weiss, was er im Keller hat.

**GELEBTES  
BRAUCHTUM**



In der Emmentaler AOP Schaukäserei in Affoltern können Gäste beim Käsen selber Hand anlegen. Im Küherstock von 1741 entsteht der Käse so, wie man ihn schon seit Tausenden von Jahren herstellt. Nachdem die eingedickte Milch mit einer sogenannten Käseharfe zerklüftet und die Molke entfernt worden ist, heben die Käser den Käsebruch mit einem Tuch heraus (oben), pressen ihn in eine Form und tränken ihn im Anschluss in einer Salzlake (Mitte). Danach folgt der Reifeprozess.

## Heute: Käsen wie zu Gotthelfs Zeiten

Uhren, Schoggi und Käse – dafür ist die Schweiz in der ganzen Welt bekannt. Insbesondere die Milchwirtschaft und das Semmentum sind tief mit der Geschichte der Eidgenossenschaft verbunden. Doch wie stellt man eigentlich einen Käse her?

**Viele Schaukäsereien und Almen bieten für Besucher die Möglichkeit, seinen eigenen Käse herzustellen** – so auch die Emmentaler AOP Schaukäserei in Affoltern im Emmental. Wollten Sie schon immer mal wissen, woher eigentlich all die Löcher im Emmentaler kommen oder wie es der Käse aus dem Berner Oberland zu Weltruhm gebracht hat? Antworten auf diese Fragen geben verschiedene Angebote der Schaukäserei – von individuellen Besuchen, geführten Touren und dem Detektivweg, auf dem kleine Käsefans die Geheimnisse des Emmentalers mit Booklet und Detektivbox lüften können.

**Aus 200 Litern Milch werden zwei Laibe von je rund acht Kilogramm.** Bis es so weit ist, müssen Mensch und Bakterien allerdings kräftig schuften. Letztere lassen die erwärmte Milch gerinnen. Danach zerklüftet der Käser die eingedickte Milch mit der «Käseharfe» und trennt sie von der Molke. Der Käsebruch wird mit einem Tuch herausgehoben, in eine Form gepresst und in Salzlake getränkt – ein Verfahren, das es so schon seit Tausenden von Jahren gibt. Danach folgt eine Reifezeit – in diesem Fall vier Monate –, in der die Laibe regelmässig gewendet und gewaschen werden. Seinen fertigen Käse erhält der Freizeitkäser per Post. Auch wer lieber seinen eigenen Frischkäse oder ein Mutschli herstellen möchte, ist in Affoltern richtig.

**Das 17 000 Quadratmeter grosse Areal der Schaukäserei gliedert sich in vier Hauptgebäude:** der Küherstock von 1741, wo bis heute nach alter Schulte Käse hergestellt wird; die Chäshütte von 1900, die [www.emmentaler-schaukaserei.ch](http://www.emmentaler-schaukaserei.ch)

Fotos: Christian Bauer, ZfG