DiVino GV-Ausflug an den Bielersee

Mit 45 Mitgliedern konnten die beiden Präsidenten eine ansehnliche Mitgliederschar an der diesjährigen GV begrüssen. Am Samstag, 4. September 2021 pünktlich um 13:15 Uhr nahmen wir bei schönstem Wetter unsere Fahrt über Grenchen, Romont, Orvin, Lamboing und Lignières nach Le Landeron unter die Räder des Reisecars von Markus Gerber, der uns wie schon gewohnt sicher durch den Jura an den Bielersee führte.

Text und Bilder: Maurice Thomet



In Le Landeron angekommen, begrüsste uns Betriebsleiter Christoph Kaser vor der von der warmen Nachmittagssonne ins schönste Bild gesetzte Domaine. Der studierte Önologe, der sein Wissen am Technikum Wädenswil erworben und bei verschiedenen Winzern vertieft hat, zog uns Anwesende schnell in seinen Bann und liess uns an den Sorgen der Winzer in diesem speziellen Weinjahr 2021 teilhaben. Der eher nasse Sommer forderte die volle Aufmerksamkeit des gesamten Teams in Le Landeron.

Die gebannt zuhörenden Vereinsmitglieder im Arbeitsraum der Domaine.



Aufgrund der grossen Teilnehmerzahl durften wir den „Degustationsteil“ in zwei Gruppen geniessen. Die eine Gruppe konnte sich bei einem feinen Zvieriplättli und auserlesenen Weissen und Roten miteinander unterhalten und die alte Zeiten aufleben lassen und so dem „Vereinsleben“ wieder etwas Leben einhauchen, nachdem wir uns coronabedingt doch schon länger nicht mehr gesehen haben.



Die zweite Gruppe konnte bei der Degustation der feinen Domaine-Weinen wiederum das grosse Wissen von Christoph Kaser erleben. Das „Herzblut“ für sein Metier und die vielen Hintergrundinformationen machten aus dieser Degustation ein Erlebnis, das wir so in bester Erinnerung behalten werden. Die Art und das Feuer des Referenten hat bei vielen von uns einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen.



In einer Berichterstattung der Domaine de Soleure darf ein Hinweis auf das Soledurner Wysüppli“ nicht fehlen. Das als „original und authentisch“ beschriebene traditionelle Solothurner Gericht wird auch auf der Webseite der Domain beworben. Das dort abrufbare Rezept finden sie auf der nächsten Seite.





Der zweite, kulinarische Teil der GV führte uns an das südliche Ufer des Bielersees nach Mörigen. Der wunderschöne Ausblick von der Terrasse des Restaurant Seeblick auf den See genossen wir vor dem köstlichen Abendessen. Fischliebhaber erfreuten sich am feinen Zanderfilet, die anderen durften ein Rindsgeschnetzeltes oder ein Vegi-Stroganoff kredenzen. Nach dem Grandmanier-Parfait zum Dessert ehrten die beiden Präsidenten Hanspeter Tschui und Philipp Schaad den langjährigen Präsidenten Markus Fuchs, der sich aus dem Vorstand zurückzog, dem Verein als Ehrenmitglied aber weiterhin mit Rat und Tat zur Seite steht.

Keiner hat den Verein so geprägt wie Markus Fuchs. Er war Gründer des Vereins und während den ersten 17 Jahren auch dessen Präsident. Während 32 Jahren hat er als Redakteur des Connaisseurs das Vereinsgeschehen festgehalten und so für ein lebhaftes, lehrreiches Vereinsleben gesorgt.

Am 18. September 1987 wurde der «DiVino Weinklub Zuchwil» im Degustationskeller der Firma Etter im Wyhüsli Koppigen gegründet. 20 Weinfreundinnen und Weinfreunde traten dem neuen Verein bei. Diese bestimmten dann Markus Fuchs zu ihrem ersten Präsidenten. Im Connaisseur 76 beschreibt Markus eindrücklich die ersten 25 Jahre des Vereins. Auf unserer Homepage divinoklub.ch findet ihr diesen Beitrag im Mitgliederbereich (Passwort Zuchu@2017). Die Lektüre sei an dieser Stelle wärmstens empfohlen. Die Präsidenten wie der Vorstand und die Vereinsmitglieder hoffen, Markus und seine Frau Eva noch an vielen Anlässen begrüssen zu dürfen und wünschen ihnen für die Zukunft alles Gute .

So gegen 22:00 Uhr machten wir uns dann auf den Heimweg nach Zuchwil.

Domaine de Soleure

SOLEDURNER WYSÜPPLI

Rezept für 6 Personen:

5 dl	Weisswein Domaine de Soleure
5 dl	Wasser
50 g	Butter
2	Esslöffel Mehl
1 – 2	Würfel Hühnerbouillon
1	mittleres Rüebli
½	Knollensellerie (klein)
½	Zwiebel
½	Lauchstengel (weiss)
1	Lorbeerblatt
1	Zweig frischer Thymian
	Salz
	Pfeffer nach Bedarf
1 dl	Rahm

Zubereitung:

Die halbe Zwiebel hacken, die geschälten Gemüse in feine Streifen schneiden. Butter in eine Pfanne geben, Zwiebel beifügen, leicht blond anschwitzen. Gemüse kurz andämpfen, mit Mehl bestäuben. Weisswein und Wasser zugeben, langsam köcheln. Hühnerbouillon-Würfel und alle übrigen Zutaten beifügen und 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und Thymianzweig herausnehmen. Vor dem Servieren Rahm zugeben.

Wysüppli für festliche Anlässe:

150 g gekochte und gezupfte Kalbsmilken zusammen mit 150 g klein gewürfelten Champignons zur Suppe geben.

Fasnächtliches Wysüppli:

Je nach Lust und Geschmack 6 bis 12 fertige Schnecken im Häuschen wärmen, aus dem Häuschen nehmen, zerschneiden und mit der Schneckenbutter der Suppe beirühren. Einen Esslöffel gehackte Petersilie zugeben.