GV-Ausflug nach Osterfingen in die Weinkellerei Richli

Am 27. September 2025 trafen sich 38 Mitglieder des DiVino Weinklubs zur Generalversammlung im Car nach Osterfingen, wo uns der Seniorchef Paul Richli mit viel Herzblut seine Weine präsentierte und uns in die Geschichte seiner Weinkellerei zum Hirschen einführte. Die Weiterreise nach Schaffhausen zu einem Rundgang im Munot und das Nachtessen im Gmaandhuus in Neunkirch rundete den einmal mehr sehr gelungenen „Generalversammlungsausflug" ab.

Text: Maurice Thomet, Bilder: diverse Vereinsmitglieder

Geschichte der Weinkellerei zum Hirschen

Am 1. Januar 1973 erfolgte die Betriebsübergabe von den Eltern Karl und Anna Richli-Meier an Rosmarie und Paul Richli-Eggli.



Paul Richli beim Vorstellen seines Weingutes uns seiner Weine

Das junge Winzerpaar strebte sofort die Spezialisierung zum Weingut an. Die Möglichkeiten, regelmässig neue Rebgrundstücke zu erwerben wurde optimal genutzt. Heute gehören im südlichen Klettgau beste Lagen mit exzellenten Terroirs zum Besitz des Hirschen.

Fast stürmisch entwickelte sich so der Weinbaubetrieb zu einer Anbaufläche im Eigenbesitz von 6 Hektaren.

Dazu werden zusätzliche Trauben aus dem Osterfinger Rebberg zugekauft. Nicht weniger als 20 zuverlässige und qualitätsbewusste Traubenlieferanten produzieren Jahr für Jahr hochwertiges Traubengut für die Hirschen-Kellerei. Im Rebbaudorf ein nicht zu unterschätzender Wirtschaftsfaktor!

Die anspruchsvollen Arbeiten in den Reben und im Keller bewältigen wir - Rosmarie, Paul und Sohn Matthias Richli - zusammen mit einem Angestellten. Während der Weinlese helfen uns acht bis zehn temporär Beschäftigte die intensiv anfallenden Arbeiten zu bewältigen.

Unser gelerntes Wissen als Winzer ergänzen wir permanent durch gezielte Weiterbildung in Seminarien, an Kursen und mittels Fachexkursionen im In - und Ausland.

Ganz bewusst wollen wir ein Familienbetrieb mit höchstem Qualitätsstandard sein und bleiben. In Nischen tätig, ohne Massenproduktion.

Doch was wäre das alles ohne unsere Kunden?

Wir sind in der glücklichen Lage, rund 1500 langjährige und zufriedene Abnehmer in der ganzen Deutschschweiz zum treuen Kundenstamm zählen zu dürfen. Mit ihnen pflegen wir ein ganz besonderes Vertrauensverhältnis und daraus sind viele Freundschaften entstanden. Spontane Besuche unserer Weinfreunde im Hirschen zeugen davon.

Weinkennerinnen und Weinkenner zu beraten, mit Ihnen über den Rebbau zu diskutieren und unsere Weine zu präsentieren, ist uns eine ganz besondere Freude.

Obwohl zunehmend eine - für



den Konsumenten unübersichtliche- Flut an Auszeichnungen aller Arten vergeben wird, nehmen wir ganz gezielt an wichtigen Weinprämierungen teil. Im übrigen: Sowohl im nationalen wie auch im internationalen Vergleich mit grossem Erfolg.

Nebst den Degustationen im Hirschen, stellen wir unsere Weine an ausgesuchten Anlässen in der ganzen Deutschschweiz im persönlichen Gespräch einer weiteren Öffentlichkeit vor.

Der Betrieb; Alles aus einer Hand, vom Rebstock bis ins Glas

Als anerkannter IP-Betrieb lassen wir zudem der Natur grossen Raum, denn wir sind zutiefst überzeugt: Die Güte unserer Weine entsteht nur im Einklang mit der Natur. Unsere Reblagen am südlichen Zugang zum Schaffhauser Klettgau vereinen durch die ideale Bodenbeschaffenheit des Juragesteins, dank intensivster Besonnung und wenig Niederschlägen für den Weinbau ideale Voraussetzungen. Ja, die Natur verwöhnt uns und beschert den Hirschen-Weinen eine ganz besondere Feinfruchtigkeit, ein reichhaltiges Bouquet, feine Aroma-Nuancen und einen sehr harmonischen Körper.

Die Kellerei - Qualität in allen Dingen

All die grosse Arbeit und Pflege in den Rebbergen machen noch mehr Freude, weil wir unsere Trauben im eigenen Haus selber zu Wein verarbeiten können. In unserer mit modernster Technologie eingerichteten Kellerei sind wir unsere eigenen Weinmacher. Wir selber wissen am besten, was dem eigenen und dem Traubengut von langjährigen Partnern gut



tut. Auch im Keller hat die Natur den Vortritt. Ständig arbeiten wir an Verbesserungen, lassen uns weltweit in Weingebieten anderer Länder inspirieren und von auswärtigen Experten beurteilen. Für unsere Weine engagieren wir uns, und da ist uns kein Gang bei jeder Tages- und Nachtzeit zu viel! Denn Qualität in allen Dingen steht im Hirschen Osterfingen an allererster Stelle

Degustierte Weine - Handnotiz von Paul Richli

Cuve Trottefür

E sensationelli Komposition us Blauburgunder, Gabernet und Merlot. Saftig, vollmundig mit bekömlicher Taninrifi, aromatischi Komplexität, fini Würzi und fürigi Eleganz. Wirkt sehr mediteran.

Chardonnay classic

I dr Nasä dezenti Zitrusfrucht, finesserich, rassig, tempramentvoll. Eleganz, Harmonie und vülli

Sauvignon blanc 2023

Eleganti, exotischi, sehr früschi Arome begleitet vonere filigrane Frucht. En richhaltige Wi, dä viel Frreud bereitet. Erlebnis für aui Sinne. Leidenschaft, Berufung, Herzblut

Pinot alte Reben

Sehr gnussvolliCassis Aromatik vo sämtiger Art, sidige Eleganz mit agnehmer Fülli. Im Gaume Note vo Waldbeeri und strukturierte Tannin. Charaktervoll

Zur Degustation servierte uns Familie Richli üppig ausgestattete Käse-Fleischplatten auf sehr schön dekorierten Degustationstischen im Weinkeller.



Nach diesem genussvollen Treffen führte uns Markus Gerber mit seinem Car weiter nach Schaffhausen, wo sich ein Teil der Gruppe das Städtchen ansah, während sich der grössere Teil bei einer Munotführung in die Geheimnisse dieses sagenumwobenen Baus einweihen liess.

Der Munot

Der Munot ist eine runde Festung

mitten in der Stadt Schaffhausen (Schweiz) und gilt als das Wahrzeichen der Stadt.

Er wurde im 16. Jahrhundert gebaut, genauer zwischen 1564 und 1589 – und das teils mit unbezahlter, harter Arbeit der Stadtbewohner.



Das Material kam dabei aus der Umgebung, zum Beispiel Quader- und Bruchsteine.

Architektonisch ist der Munot ziemlich besonders: Er hat eine zylindrische Form, dicke Mauern (bis zu 4 Meter dick) und darunter eine grosse Kasematte (ein Gewölbe), das von neun Säulen getragen wird.

Ausserdem gibt es einen trockenen Graben mit sogenannten Kaponnieren (geschützten Verteidigungsstellen).

Historisch war der Munot nicht so kriegswichtig, wie man denken müsste: Kurz nach seiner Fertigstellung gab es Zweifel, ob er modernen Waffen überhaupt standhalten könnte.

Tatsächlich wurde er nur einmal militärisch genutzt – im Jahr 1799, als sich französische Truppen im Rückzug vor den Österreichern dort verschanzten.

Danach verlor er seine militärische Bedeutung.

Im 19. Jahrhundert fiel der Munot zeitweise in Vergessenheit und wurde sogar als Steinbruch genutzt.

Ein Zeichenlehrer namens Johann Jakob Beck setzte sich aber stark für den Erhalt ein: Er initiierte Restaurierungen, und 1839 wurde der „Munotverein“ gegründet, der sich bis heute um die Festung kümmert.

Heute ist der Munot ein beliebter Veranstaltungsort: Auf der Zinne (also oben auf der Festung) gibt’s Open-Air-Kinos, Tanz-Events, Kinderfeste und mehr.

Ausserdem lebt in seinem Graben eine kleine Damhirsche-Kolonie, deren männliches Tier immer den Namen des aktuellen Stadtpräsidenten trägt.

Und dann ist da noch das berühmte Munotglöckchen: Im Turm wohnt eine Wächterin (oder ein Wächter), und sie läutet jeden Abend um 21 Uhr von Hand die Glocke – ganz traditionell, so wie schon seit dem Jahr 1589.

Das Glöckchen diente früher als Alarm: Es zeigte an, dass die Stadttore geschlossen werden und auch das Nachtleben endete.

Zu guter Letzt: Der Hang unter dem Munot ist heute sogar ein Weinberg – die Stadt Schaffhausen besitzt Reben, aus denen jedes Jahr mehrere Tausend Liter Wein gewonnen werden.

Den Abschluss fand unsere Generalversammlung auf dem Heimweg in .Neunkirch im Gmaandhuus. Bei einem feinen Nachtessen konnten wir den Tag Revue passieren lassen.



Danach führte uns Markus Gerber sicher nach Zuchwil zurück und „lieferte“ uns pünktlich um 22:30 Uhr in Zuchwil wieder ab.



Die Gruppe, die auf dem Munot-Rundgang teilnahm