

## **Jahresversammlung 2005 in Kalchrain**

Die Thurgauer Weinfreundinnen und Weinfreunde waren am 3. September nach Kalchrain geladen, um in den geschichtsträchtigen Räumen des ehemaligen Frauenklosters die Jahresversammlung 2005 abzuhalten. Zu der heute in eine Arbeitserziehungsanstalt umfunktionierten Klosteranlage gehört ein landwirtschaftlicher Gutshof mit Rebberg, dessen Ernte auf Arenenberg gekeltert wird. Ein Grund mehr, auf Kalchrain mit dabei zu sein. —berichtet: Gegen 40 Weinfreundinnen und Weinfreunde versammelten sich an diesem sonnigen, warmen Nachmittag im Hof des ehemaligen Klosters der Zisterzienserinnen in Kalchrain. Die wuchtigen Bauten auf 600 m Höhe, am Südhang des Seerückens, hoch über dem Seebachtal gelegen, sind von weither sichtbar. Das im Jahre 1230 gegründete Kloster überdauerte drei Grossbrände. Nach dessen Auflösung ging es in Staatsbesitz über. Von 1852 bis 1942 wurde Kalchrain vom Kanton Thurgau als Zwangsarbeits-Erziehungsanstalt für etwa 100 Frauen und Männer geführt. Ab 1942 erfolgte die Umbenennung in «Arbeitserziehungsanstalt». Seit 1972 werden nur noch Männer aufgenommen. In den Jahren 1981 bis 1986 wurde die gesamte Anlage umfassend renoviert und ausgebaut.

### **Drei Hektaren Reben**

Nachdem Präsident Erich Müller alle Anwesenden herzlich begrüsst hatte, stellte er uns den Leiter der Arbeitserziehungsanstalt, Otto Kliem, sowie den Rebmeister, Uli Morath, vor. Nach einem kurzen Spaziergang erreichten wir darauf den Rebberg: Auf einer Fläche von etwa drei Hektaren werden Müller-Thurgau, Pinot gris sowie Blauburgunder angebaut. Für die Arbeit im Rebberg werden übrigens auch die Zöglinge eingesetzt, was sich als gute Therapie erweist. Alle Weine lässt man seit 1992 auf dem Arenenberg keltern. — Vom höchsten Punkt des Rebberges aus, wo auch ein idyllisches Rebhäuschen steht, genossen wir einen wunderbaren Ausblick auf das Thurtal und die Alpenkette, vom Säntis bis zum Pilatus. U. Morath erklärte uns seine Philosophie für die Pflege der Reben.

Zum Apéro wurde uns ein Müller-Thurgau 2003 mit Käse und Brot vorgesetzt. Die Trauben für diesen schönen, gehaltvollen und immer noch fruchtigen Wein sind in der ersten Septemberwoche 2003 gelesen worden! — Nachdem wir ausgiebig Wein und Landschaft genossen hatten, marschierten wir zurück und versammelten uns in der ehemaligen Klosterkirche, welche, umgebaut als Auditorium dient, um dem Vortrag von Direktor O. Kliem zu folgen. Er erläuterte uns eindrücklich die Geschichte und das heutige Alltagsleben in Kalchrain. Die Arbeitserziehungsanstalt untersteht dem, seit 1956 gegründeten, Ostschweizer Konkordat für Straf- und Massnahmenvollzug.

### **Jahresversammlung**

Nach der Begrüssung führte unser Präsident die Versammlung zügig durch die üblichen Traktanden. Der ausführliche Jahresbericht, die Rechnung, das Budget mit gleich bleiben dem Jahresbeitrag, sowie das interessante, neue Jahresprogramm wurden ohne Gegenstimme angenommen. Jürg Götsch hat neu von Lilli Suter, die zurückgetreten ist, das Kassieramt übernommen.

### **Wie teuer sollen Veranstaltungen sein?**

Das Traktandum «Preisgestaltung von Veranstaltungen» gab am meisten zu reden. Nachdem im letzten Vereinsjahr zwei Veranstaltungen infolge geringer Anmeldungen

abgesagt werden mussten, hat sich der Vorstand an einigen Sitzungen mit dieser Problematik befasst. Der neue Kassier stellte zwei Veranstaltungsvarianten vor: eine günstige mit 8 Weinen und einer kalten Platte für ca. Fr. 70.--, sowie eine luxuriösere mit 12 Weinen und einem 4-Gang-Menü für ca. Fr. 98.--. Das Ergebnis der Diskussionen und einer Umfrage war, dass 8 Weine pro Abend genügen sollten und dass das Menü den Weinen angepasst werden soll.

### **«Stammlokal»: Konsequenz der neuen Promillegrenze**

Im Weiteren hat sich der Vorstand intensiv mit dem Thema «Stammlokal» auseinandergesetzt. Die neue Promillegrenze zwingt uns, die Degustationen in einem Lokal zu veranstalten, welches mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar ist. Gleichzeitig sollte dieses Restaurant über verschieden grosse Räumlichkeiten sowie über eine flexible, gute Küche verfügen. Der Vorstand hat sich für das Gasthaus zum Trauben in Weinfeldern entschieden. — Die Versammlung war mit diesem Vorschlag einverstanden, bemängelt aber, dass damit die Entdeckungsfreude verloren gehen könnte. Um 19.30 Uhr konnte der Präsident die Versammlung schliessen.

### **Gaumenfreuden im Refektorium**

Im ehemaligen Refektorium mit seiner prächtig renovierten Holzdecke, wurde uns anschliessend ein ausgiebiges Nachtessen serviert, begleitet von einer grossen Auswahl hauseigener Weine. Der Auftakt machte ein spritziger, aus Müller-Thurgau Trauben gekelterter, Kalchrainer Schaumwein. Die beiden Vorspeisen, mit Käse überbackener Blumenkohl und Lauchzwiebelkuchen, wurden von einem Pinot gris der Jahrgänge 2003 und 2004 sowie einem Federweissen 2004 begleitet. Interessant waren bei den beiden Pinot gris die markanten Farbunterschiede. Der 2003-er wies eine lachsrote Farbe und einen hohen Alkoholgehalt auf, der 2004-er zeigte eine goldgelbene Farbe und die sortentypischen Aromen.

Zum Hauptgang, einem Rindsschmorbraten mit Rahmsauce und Teigwaren, wurden uns vier verschiedene Blauburgunderweine vorgestellt. Zuerst zwei normal ausgebaute Weine der Jahrgänge 2003 und 2004, anschliessend zwei im Barrique ausgebaute Weine der Jahrgänge 2002 und 2003. Somit konnten wir den speziellen Jahrgang 2003 mit seinem Vor- und Nachgänger gut einordnen.

Den Abschluss des ausgezeichneten Nachtessens bildete das Dessert, eine lauwarme Apfeljalousie mit Schlagrahm. Dazu wurde uns eine weitere Spezialität aus dem eigenen Rebberg, ein edelsüsser Müller-Thurgau 2003, serviert. Die Trauben wurden am 28. August 2003 mit 74° Oechsle gelesen. Anschliessend wurden sie in kleinen Holzkisten getrocknet und mit 156° Oechsle gekeltert. Das Resultat dieser Arbeit ist ein fein duftender, harmonischer süsser Wein mit einem guten Säure-~ Süsse Verhältnis. Bravo!

### **Dank**

Unser Präsident bedankte sich beim Ehepaar Kliem für die grosse Gastfreundschaft, beim Küchen und Servicepersonal für das ausgezeichnete Essen, sowie bei Herrn Morath für die gute Präsentation der sehr interessanten, gut gelungenen Weine der letzten Jahre. — Mit einem grossen Applaus wurde unserem unermüdlichen Vorstandsmitglied Lilian Schöttli für die Organisation der diesjährigen GV in Kalchrain sehr herzlich gedankt.

Jürg Götsch