

Lukullischer Streifzug durch Wintersingen

Am Wy-Erläbnis wurde den einheimischen Weinen reichlich gehuldigt

Ober-baselbieter Zeitung 30.8.12

Die Winzer von Buus, Maisprach und Wintersingen haben bereits zum 9. Mal zu einer kulinarischen Wanderung durch ihre prächtigen Rebberge eingeladen. Die 2000 Startkarten waren bereits innerhalb von 30 Minuten nach der Internet-Aufschaltung vergriffen.

«Wer kann da widerstehen?», fragen die Organisatoren in ihrer Einladung zum Wy-Erläbnis. Eben – eigentlich niemand. Und das hat seinen Grund: Die kulinarische Weinwanderung durch die Oberbaselbieter Sonnenstube ist unter Kennern der Genuss-Event schlechthin. «Den Wein erleben, dort wo er wächst» – das kommt bei Weinliebhabern gut an. Da trafen sich also am vergangenen Samstag Geniesser, die gerne Kulinarik, reizvolle Landschaft und gemütliches Wandern kombinieren wollten. Alternierend im Zweijahresrhythmus zur Route von Buus nach Maisprach ging's diesmal in ständigem auf und ab durch die südexponierten Hänge von Wintersingen, vorbei an voll behangenen Rebstöcken. Ein Normalwanderer würde diese rund 7 Kilometer lange Strecke locker in 90 Minuten bewältigen. Die weintrinkenden Wanderer namen's da doch etwas gemütlicher und kamen bei schwül-warmem Wetter jeweils nach rund vier bis fünf Stunden Marschzeit wohlgenährt und gut gelaunt auf dem Festplatz unten im Dorf an.

Ein 6-Gang-Menü

Am Wy-Erläbnis wird zwar durchaus flott gewandert, die pièce de résistance ist indes unterwegs die «Postenarbeit». Da wurden Häppchen aufgetischt, die förmlich nach den süffigen und feiwürzigen Baselbieter Weinen verlangten. Dabei repräsentierten die in grosser Auswahl ausgeschenkten Tropfen eindrücklich die qualitative Vielfalt der



Vorbei an Reben zum nächsten Posten.

FOTOS: U. FLURI

einheimischen Gewächse. Ob fruchtige Pinot Noirs, prickelnd-blumiger Wintersinger Rosé, eleganter Riesling-Sylvaner, spritziger Bacchus oder Neuzüchtungen als raffinierte Assemblagen – bei so edlen Landweinen kamen auch verwöhnte Gourmets ins Schwärmen. Umso mehr, als solche Gaumenfreuden mit Hobelkäse, Trockenfleisch, Zwiebelwähe, Schweinshals und Vanilleschnitten in ein etappenweise gereichtes 6-Gang-Menü eingebettet waren. Wie vernünftig doch, dass die Organisatoren beim 6. Posten «Duräschnufe» die bis dahin doch etwas müde gewordenen Weinwanderer im Hinblick auf

das Finale mit Hauptgang und Dessert mit einer Nulldiät gutgemeint zu schonen versuchten. Es wurde nämlich exklusiv nur gekühltes Mineralwasser ausgeschenkt ...

Hochkarätige Gäste

Das Wy-Erläbnis lockt mittlerweile nicht nur die «normalen» Baselbieter Weinfreunde nach Buus, Maisprach oder Wintersingen. Unter den vielen Ehrengästen waren da insbesondere die Vorstandsmitglieder des Weinproduzentenverbandes Baselland sowie Christoph Kokemoor, der Sommelier des Basler Grand Hotels Les Trois Rois

auszumachen. Fachleute also, die ihren Oberbaselbieter Kollegen ganz besonders kritisch über die Schultern schauten. Kokemoor ist kein abgehobener «Weinpapst», denn als Sohn einer Winzerfamilie in Schopfheim kennt er den regionalen Rebbau und die Qualität der Landweine ganz besonders. Dass bereits Baselbieter Weine auf der edlen Karte des Trois Rois angeboten werden ist eine hohe Wertschätzung der einheimischen Gewächse. «Das ist eine Referenz auf höchstem Niveau und bestätigt, dass unsere Weinbauern auf dem richtigen Weg sind», so die Bilanz von OK-Chef Urs Imhof.

ULRICH FLURI