

# «Du bimmelst wie eine Kuh»

**Wyerläbnis** An der vierten kulinarischen Weinwanderung im Oberbaselbiet nahmen erstmals 2000 Gäste teil

**2000 frohe Wanderer marschierten am Samstag durch die Rebberge von Buus und Maisprach. Unterwegs wurden sie sechs Mal verpflegt und kredenzt 13 verschiedene Weine.**

ULRICH FREI

Das vierte Weinerlebnis der Rebdörfer Buus, Maisprach und Wintersingen kam den neun jungen Männern aus dem Unterbaselbiet gerade recht. Über sieben Kilometer mit sechs Mahlzeiten, 13 verschiedenen Weinen und einem Zwetschgensch naps polterten sie mit ihrem auf den Hafen der Ehe zusteuern den Freund Dominik den ganzen Tag lang. Und am Ende stand ein Limerick.

«Ich habe eine Sau-Freude», gestand OK-Präsident Urs Imhof bei der Begrüssung der geladenen Gäste. Nicht nur der guten Stimmung wegen, sondern vor allem, weil er sein seit Jahren angestrebtes Ziel erreichte. 2000 Gäste nahmen am Samstag an der vierten kulinarischen Weinwanderung durch die Rebberge teil. Ohne die 250 Helfer wäre der Anlass nicht durchführbar, hielt Imhof fest. Alle 20 Minuten rüsten diese an jedem der sechs Posten 100 Teller. «Und das von neun Uhr morgens bis drei Uhr nachmittags.»

## Es gab viel zu trinken – und viel zu essen

120 Kilogramm Hobelkäse, 130 Kilogramm Trockenfleisch, 175 Bleche Zwiebelwähe, je 300 Kilogramm Schweinshals und Kartoffelsalat, 250 Kilogramm Bauernbrot und 500 Liter Kaffee orderte Wirtschaftschef André Roth im Vorfeld. Wie viele Tränen beim Schälen der 25 Kilogramm Zwiebeln für die 500 Liter Brotsuppe vergossen wurden, war nicht in Erfahrung zu bringen. 13 verschiedene Weiss-, Rot- und Roséweine standen zur Degustation bereit. Das OK rechnete mit gegen 3000 leeren Flaschen, die am Sonntagmorgen die Glascontainer füllen würden.

Beim Blanc de Noir vom Talhof und dem Pinot Blanc aus Wintersingen löst sich die Stimmung definitiv. «Du bimmelst wie eine Kuh», neckt Andi seinen Kollegen, dessen Weinglas beim Wandern fröhlich vor seinem Bauch baumelt. Manch einer wundert sich, in welcher schöner Gegend wir leben. Der Buusner Winzer Fredy Löw erzählt beim



**GUTER GEIST** Alfred Prétôt hilft schon zum vierten Mal beim Garen des Schinkens im Brenngeschirr. ULRICH FREI

Schützenhaus von einer stetig steigenden Vielfalt an Weissweinen.

Nebst dem bekannten Riesling x Sylvaner gewinnen Sorten wie der Kerner, Sauvignon Blanc und Chardonnay an Bedeutung. In der Hälfte der Wanderung passt der strenge Charakter von Löws Bacchus ausgezeichnet zur würzigen Zwiebelwähe.

Die Schlange vor den Wasserdispensern wird immer länger, das Gelächter lauter. «Die Suppe hat mir gut getan», meint ein froher Weinwanderer nach zwei weiteren Gläsern Rebensaft, bevor er den Anstieg hinauf zum Festzelt in Angriff nimmt. Um halb sechs Uhr morgens begann dort Peter Strübin mit dem Garen des Schinkens im Brenngeschirr. «Er braucht rund zwei Stunden, bis er durch ist», gibt er zu Protokoll.

Unter den länger werdenden Schatten der Apfelbäume geniessen die Gäste das Zwetschgendessert. «Den Schnaps hätt' ich nicht trinken sollen», meint ein Weingänger aus dem Solothurnischen, als er aufs Postauto wartet. Den neun jungen Männern aus dem Unterbaselbiet dagegen fällt das Dichten nach 13 Einerli und ein paar Bier ziemlich leicht:

Durschtig simmer cho nach Buus  
Gwandert denn vo Huus zu Huus  
Z'ässe het's vill gäh  
Drum müemer no eine näh  
Und jetzt chömme mer alli guet uus.