

Luzern Sommerweinprobe vom 25. August 2011

Sommerabend mit Wurst und Wein im Gletschergarten

An der Sommerweinprobe 2011 im Gletschergarten standen für einmal nicht die Weine im Mittelpunkt, sondern das freundschaftliche Zusammensein. Eine sehr grosse Anzahl Reblüten genoss den warmen Sommerabend in der „exotischen“ Umgebung mitten in der Stadt.

Mit der Wahl des Gletschergartens als Ort für den Sommeranlass hat der Stubenrat der Reb-



lüten voll ins Schwarze getroffen: fast genau 100 Weinfreunde treffen sich an diesem sehr warmen Sommerabend beim Löwendenkmal, ein Ort, der ein bisschen Ferienfeeling aufkommen lässt. Der Direktor des Gletschergartens, Herr Burri, freut sich über den Grossaufmarsch und hat zwei Helfer organisiert, so dass die Führung in drei Gruppen erfolgen kann. Man freut sich, wieder einmal in die Gletscher-

Zeugen aus 20 Millionen Jahren Vorgeschichte

töpfe zu gucken – Gletschermühlen soll man nicht mehr sagen, da die tiefen Löcher nicht durch die darin liegenden Steine geschaffen wurden, sondern von Wasserstrahlen und Kies. Daneben finden sich Versteinerungen von tropischen Pflanzen und Wassertieren. Die Tatsache, dass in unserer Gegend je nach Epoche Südseeklima oder eisige Temperaturen herrschten, veranschaulicht auch eine filmische Animation. Daneben ist das im 18. Jahrhundert von Franz Ludwig Pfyffer geschaffene Relief der Urschweiz die dritte Hauptattraktion des Museums, welches die Besucher durch seine Detailtreue in Erstaunen versetzt.



Apero mit Blick auf die Gletschertöpfe

Nach diesem Rundgang kann man draussen an Stehtischen zwei Weissweine als Apero geniessen, einen Luzerner Riesling Sylvaner und einen sardischen Vermentino. An diesem Abend stehen aber nicht die Weine im Vordergrund, sondern die Begegnungen mit alten Bekannten oder neuen Gesichtern. Die Unterhaltung ist so angeregt, dass der Organisator Didier Spuler Mühe hat, sich Gehör zu verschaffen.



Grillwürste und Grill-Weine

Man disloziert auf die Terrasse beim Amrein-Haus, wo Urs Doggwiler, der ganz in der Nähe des Gletschergartens eine Metzgerei betreibt, an einem Grillstand eine schöne Auswahl verschiedener Würste bereithält, begleitet von einem Salatbuffet. Didiers Ratschlag: Nicht zuviel aufs Mal schöpfen, dafür x-mal hingehen. Zum Glück gibt es kleine Wurststücke, sodass man alle Sorten probieren kann.



Sechs rote Weine, die für solche Anlässe passen, werden kurz vorgestellt, dazwischen unterhalten die Gebrüder Albisser mit Musik im irisch-amerikanischen Stil. Gegen Schluss der Veranstaltung fallen ein paar Tropfen. Man gruppiert sich enger unter den grossen Sommerschirmen, aber bald ist die kleine Störung vorbei und der schöne Abend klingt aus mit einem Dessertwein aus der Gegend von Malaga. Ein sehr gelungener Anlass!



Die degustierten Weine

- 1) Luzerner Riesling Silvaner von Toni Ottiger 2010 (Zitrus in der Nase, Frische im Gaumen)
- 2) Vermentino Telavé von Jerzu 2010 (exotische Note, gute Säure)
- 3) Collection Merlot/Pinot von Toni Ottiger 2010 (2/3 Merlot TI, 1/3 Pinot noir)
- 4) Cannonau di Sardegna „Bantu“ von Jerzu 2009 (kräftiges Aroma von Kirschen)
- 5) Montepulciano Vigne Nuove, Valle Reale 2009 (Rebberg auf 700m, sehr schöne Frucht)
- 6) Valencia DO Crianza , Bodegas Murviedro 2007 (Monastrell, Syrah und Tempranillo, 12 Monate Barrique, schöne Frucht in der Nase)
- 7) Ribera del Duero DO Crianza 2005 (Reiner Tempranillo, 15 Monate amerikanische Eiche, süssliche Note)
- 8) Gamer'one La Côte AOC 2008 (aus getrockneten Gamaret Trauben wie Amarone produziert, ziemlich süss, fast wie Dessertwein)
- 9) Sofia Moscatel, Sierra de Malaga 2006, Enkvist (in der Sonne getrocknet)

Berichterstatterin: Ruth Graber