

Luzern Sommerweinprobe vom 22. August 2013

## ***Tier und Wein in Toni's Zoo Rothenburg***

**Im Zentrum stand – wie üblich beim Sommeranlass – der Kontakt der Reblüten untereinander. Dazu kamen diesmal auch direkte Begegnungen mit Zootieren, vor allem mit Bartagame, Tigerpyton und Affen. Mit Essen und Wein wurde man sehr grosszügig versorgt.**

Am 22. August 2013 trafen sich 73 der Luzerner Reblüten in Rothenburg, wo in Toni's Zoo auf 22'000 m<sup>2</sup> 96 Tierarten gehalten werden. Die Gehege sind so angelegt, dass sie auch im Rollstuhl besucht werden können.



*Hautnahe Begegnung mit Bartagamen*

Nach dieser „Begrüssung“ folgte ein Rundgang durch den Zoo. Die beiden Geparden, die dem Tierpfleger gegenüber immer noch handzahn sind, konnte man nur von aussen anschauen, aber mit den Affen durfte man in direkten Kontakt treten: In einem Zwischengehege holten sie sich spanische Nüssli direkt aus der Hand der Besucher. Gerne schaute man den possierlichen Erdmännchen zu, von denen stets eines auf erhöhtem Platz Wache hält, obwohl ihnen ja im Zoo keine Feinde drohen. Von den vielen weiteren Tieren werden manche in Gemeinschaftsgehegen gehalten, so wie es ihrem natürlichen Lebensraum entspricht.



Kurz nach 17.00 Uhr brachte eine Tierpflegerin vier Bartagamen in den Eingangsbereich. Man konnte eine dieser Echsen auf den Arm nehmen und streicheln. Jede von ihnen ist ein wenig anders gefärbt und hat ihren individuellen Charakter. Dann durften sich die Mutigen und Starken unter den Anwesenden eine Tigerpyton um den Hals legen. Das Reptil mit seinen 750 Wirbeln suchte sofort Halt, zum Beispiel indem es seine Schwanzspitze in eine Tasche der Jeans steckte.



*Mutprobe bestanden*

*Es gibt viel zu bestaunen*

## Ein Sauvignon blanc als önologischer Auftakt

Später wurde als Apéro ein Weisswein gereicht, ein Sauvignon blanc aus Stellenbosch, mit leichtem Auftakt und schöner Säure. Nun wurde auch klar, was das Verbindende zwischen Tier und Wein sein sollte: die ausgewählten Weine zeigten jeweils ein Tier auf der Etiketle, beim Apérowein vom Gut Eikendal ein dunkles Eichhörnchen.

Um 19.30 durfte man an den Tischen Platz nehmen und sich dann am reichhaltigen Salatbuffet bedienen. Der Zoobesitzer Toni Rööslil legte jedem eigenhändig die grillierten Fleisch- und Wurststücke auf den Teller. Wer seinen Platz am richtigen Ort gewählt hatte, konnte beim Warten oder Essen durch die Glasscheibe den Kattas zuschauen, wie sie sich für ihr Nachtlager bereit machten. Diese Lemurenart mit den langen, schwarzweiss gestreiften Schwänzen stammt aus Madagaskar und ist mit einer grossen Gruppe in Toni's Zoo vertreten.



*Toni Rööslil fragt nach den Wünschen des Gastes*

## Zu Ge grilltem kräftige Rotweine

Der Wein wurde nicht durch die Weinmägde eingeschenkt, sondern auf die Tische gestellt, und das in reichlichem Mass. Da musste die Schreibende aufpassen, dass ihr der Tischnachbar nicht zu viel ins Glas goss, denn die eher exotischen Weine waren alle sehr voluminös, die meisten mit 14,5% Alkohol. Der erste der vier Rotweine, Soñador Numero uno 2011 aus der Tierra de Castilla, mit einem Stier auf der Etiketle, war sehr gehaltvoll und kräftig. Von diesem Tempranillo werden nur 600g Trauben pro m<sup>2</sup> geerntet.

Nachdem Toni die Gäste mit seiner Philosophie vertraut gemacht hatte, folgte eine Assemblage aus Stellenbosch, aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Shiraz. Dieser Wein erfreute nach 12 Monaten Ausbau in der Barrique mit Düften von Cassis und Brombeeren sowie einer pfeffrigen Note. Die Etiketle ziert eine Feder vom Geierperlhuhn. – Es folgte der Ca'Viola, Barbera d'Alba Briche 2010 aus dem Piemont, mit einem Wolfskopf geschmückt, der in der Fachliteratur 19 von 20 Punkten erhalten hat. Ein spezielles Vorgehen führt zu diesem Resultat: bis 14 Tage an der Maische, nach dem biologischer Säureabbau 10 Monate Ausbau in der Barrique und eine späte Abfüllung, was seine Aromen von Kaffee und Zwetschgen zur Geltung bringt. – Zum Abschluss konnte man noch von einem argentinischen Malbec 2009 kosten, von dem es nur 2850 Flaschen gibt, und der schön weich und rund daherkommt. Kommentiert wurden die Weine von Didier Spuler. Nach dem Dessert, dem wieder vom Chef servierten Kaffee und den Dankesworten von Urs Bühlmann an die Organisatoren des Abends machte man sich satt und zufrieden auf den Heimweg.

## Die degustierten Weine

- 1) Sauvignon blanc Eikendal 2012, Stellenbosch, Südafrika
- 2) Soñador Tempranillo 2011, Vino de la Tierra de Castilla, Bargas, Spanien
- 3) Guinea Fowl red 2010, Saxenburg, Stellenbosch, Südafrika
- 4) Briche Barbera d'Alba, Ca'Viola 2010, Piemont, Italien
- 5) Malbec The President's Blend 2009, Bodegas Escorihuela, Mendoza, Argentinien

Die Berichterstatlerin: Ruth Graber



*Von tierischem Ernst keine Rede*