

REGION: Erste Wein- und Genussmesse im Campussaal Brugg-Windisch

Köstlichkeiten aus dem Aargau

Rund 30 Aargauer Winzer zusammen mit Produzenten von lokalen Spezialitäten präsentierten am letzten Wochenende ihr Sortiment.

CLAUDIA MAREK

Zum ersten Mal fand im Campussaal eine Wein- und Genussmesse im Aargau statt. Sie stiess bei der Bevölkerung auf grosses Interesse. «Es ist doch wunderbar, den Freitagabend auf so genussvolle Weise ausklingen zu lassen», sagte Landwirtschaftsdirektor Markus Dieth in seiner Ansprache. Er sei stolz und freue sich, die Messe zu eröffnen. Er betonte die Wichtigkeit der Regionalität. «Ich will die Menschen kennen, die hinter dem Produkt stehen», so Dieth. «Die Leute wollen Aargauer Produkte wie Wein, Most, Käse, Brot, Gemüse und Früchte aus der Region», ist er überzeugt. Dieser Wunsch gehe über einen aktuellen Trend hinaus. Ein besonderes Lob ging an die Weinproduzenten: «Die Winzer arbeiten im Einklang mit der Natur, und ihre Arbeit verlangt viel Können und Flexibilität», so Markus Dieth.

Wann gefällt ein Wein?

Was muss ein Wein haben, dass er mir schmeckt? Neben Gaumen und Nase gibt es weitere Aspekte, die eine Rolle spielen, ob ein Wein gefällt oder nicht. «Für mich ist auch wichtig, dass ein Wein mit Emotionen verbunden ist»,



Markus Dieth eröffnet die Wein- und Genussmesse

erklärt Michael Wetzel, Vizepräsident des Branchenverbandes Aargauer Weine. Weitere Fragen stellen sich dem Winzer vom Weingut Goldwand: «Welche Beziehung habe ich zu diesem Wein und welche Bilder löst er bei mir aus?» Für Weinbauer Bruno Hartmann aus Remigen zählt der Charakter eines Weines. «Jeder Winzer hat seinen eigenen, charakteristischen Wein», so

Hartmann. «Wir sind nicht austauschbar.» Die Aargauer hätten mit ihrem kalkhaltigen Boden einen grossen Vorteil, dieser sei massgebend für die Aromabildung der Früchte. «Ich muss Handwerk und Natur aus dem Wein herausspüren», sagt Herbert Schmid von der Weinbaugenossenschaft Birmenstorf. «Eine reichhaltige Fruchtaromatik», antwortet Guido Oeschger, Be-



Wie riecht der Wein? Markus Fuchs beim Workshop

BILDER: CL

triebsleiter und Kellermeister der Wiler Trotte. «Die Harmonie ist wichtig». Bei Familie Hauenstein vom Loohof aus Endingen dreht sich alles ums Fleisch. Sie bietet Frisch- und Trockenfleisch an. Bei ihnen dürfen alle Tiere auf die Weide. Welche Köstlichkeiten der Aargau bietet und welche Menschen dahinterstehen, zeigte sich auf 800 Quadratmetern. An beiden Tagen

hatten Besucher die Gelegenheit, an einem Einsteiger-Workshop teilzunehmen. Markus Fuchs, Weinakademiker, vermittelte Interessierten Grundwissen zum Thema Wein. Johann Ritzinger vom Förderverein Campussaal zeigte sich sehr zufrieden mit dem Anlass. «Wir freuen uns sehr, dass wir so viele regionale Produzenten in den Campussaal holen konnten.»