

## Ein Stammtisch in den Reben

27.11.2008

Die Lese ist zwar längst vorbei, aber unser Emmentaler Housi nascht noch die letzten Beeren der Saison. Tatort ist der Weinberg oberhalb von Aesch BL. Und wer bisher noch nicht wusste, dass dort guter Landschäftler Wein wächst (ich gehöre auch dazu), genießt ihn doppelt.



Gute Idee unserer Stammeshauptlinginnen (wer erfindet endlich mal die politisch korrekte weibliche Form?), uns zu Monika Fanti zu führen. Mit dabei sind Doris W., Doris E., Elsbeth, Heidi, Irene, Hansruedi, Hausi, Kurt, Uwe und Alo der Schreiber.



Im warmen Carnotzet wird uns gleich ein gehaltvoller «Kluser» serviert, der die letzten Vorurteile gegenüber dem unbekanntem Weinbaugebiet beseitigt. Aus dem Waschherd vor dem Haus dämpft es schon kräftig; nehmen wir schnell eine Nase voll. Das Prinzip ist ganz einfach: unten wird Wasser erwärmt, der Dampf geht durch den Treber (die Haut der ausgepressten Beeren) und gibt den Würsten, die darauf gewärmt werden, den beliebten Geschmack.



Lange müssen wir nicht warten; bald bringt uns Monika Fanti einen Teller mit einer riesigen Wurst, zusammen mit Kartoffelsalat. «Den dekorativen Trester, der mit serviert wird, kann man essen oder stehen lassen», meint sie dazu. Dann wird es still im Lokal. Alle genießen.



Beim Winzer gehört zum Café natürlich ein Digestif, womöglich auch ein Eigenprodukt. Warum sich die meisten für einen «Vieille prune» entscheiden und nicht für einen eher zum Weinbau passenden «Marc» oder einen «Lie» (Weindrusen), ist hinterher eher schleierhaft. Jedenfalls scheint mir die Prune „peu vielle“ bzw. „trop jeune“.

Vier Tapfere nehmen unter der Leitung von Doris E. den Rückweg unter die Füße; sie hat uns vorher immer auf das «Gäassebrünneli» am Weg gluschtig gemacht, der Gag entpuppt sich dann als ganz gewöhnlicher Steinbrunnen. Vorher kommen wir noch am Vita-Parcours vorbei und einige versuchen sich noch an den Uebungen, allerdings nur so lange, bis die Kamera bereit ist. Dann fehlt der Mut! Oder fehlt ein zusätzliches Schnäpschen vorher?



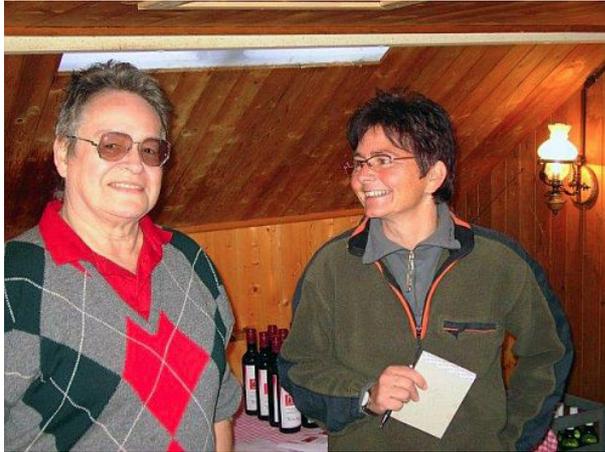
Selber kenne ich die «Treberwürste» seit Jahrzehnten vom Bielersee, wo dieser Brauch auch seinen Ursprung haben soll. Dort im Twann (kein Städtchen, obwohl alle Häuser zusammengebaut sind) haben die Winzer vor einigen Jahrzehnten begonnen, im Parterre ihrer Häuser, wo die Fässer und die Gerätschaften gelagert sind, einige Tische und Bänke aufzustellen und im Januar jeweils die Würste ihren Kunden und weiteren Liebhabern zu offerieren.



Die Saucissons kommen dort oft direkt von der Destillation in der Brennerei und werden mit einer marc-haltigen Sauce serviert, weshalb sich der ganze Geruch davon in den Häusern einnistet. Weil nach einem Besuch auch die Kleider diesen Geruch angenommen haben, empfehle ich jedem, zum Bielersee unbedingt die SBB zu benutzen.

Die Baselbieter Treberwürste sind für mich eine gute Abwechslung, und natürlich reise auch ich als der Kluge im Zuge.

Danke, Monika Fantl, für den gelungenen Anlass. Uebrigens: sie sucht noch einige gute Sprüche über Wein. Wer etwas weiss, meldet sich über [www.weinbau-monikafanti.ch](http://www.weinbau-monikafanti.ch). Ein Dank gilt auch unseren Organisatorinnen.



Auf Wiedersehen am 19. Januar 2009. Und die besten Grüsse und Wünsche zu allem, was dazwischen liegt.

Alo der Schreiber

