

Schöner Ausklang mit Osterfinger Trottenfest

Mit dem traditionellen zweitägigen Osterfinger Trottenfest wurde in diesem Jahr die Serie der Schaffhauser Herbstsonntage bei angenehmen Wetter abgeschlossen. An beiden Tagen zeigte sich das kleine gemütliche Dorf mit seinen Weinen von seiner besten Seite.

Roland Müller

OSTERFINGEN. Allein schon das schmucke und kleine rund 370 Einwohner zählende Strassendorf Osterfingen mit seinen gepflegten Gärten ist immer einen Besuch wert. Doch wenn es im Herbst seinen traditionellen Herbstsonntag mit dem Trottenfest feiert, kommt noch viel mehr Leben in das beschauliche Weinbaudorf mit seinen rund 34,7 Hektar Reben.

Rund drei Dutzend Familien sorgten mit ihrem liebevoll ausgeführten Rebwerk dafür, dass aus den Trauben hochwertige Weine gekeltert werden. Die Bevölkerung zeigt dabei immer eine enorme grosse Kreativität, um dem Trottenfest die Einzigartigkeit einzuhauchen und es in ein tolles und erlebnisreichen Fest zu verwandeln. Zugleich darf es jeweils auch den Reigen der Schaffhauser Herbstsonntage abschliessen.

Nachdem das Trottenfest 2020 ganz und 2021 in einem Event mitten im Rebberg «Zwaa Dörfer, a Strass» durchgeführt wurde, durfte nun wieder ganz im Sinn und Geist der Osterfinger gefeiert werden. Einzig der kantonale Branchenverband verzichtete auf die üblicherweise ins Fest eingebettete Durchführung der Geburtstagsfeier und Ehrung einer Schaffhauser Persönlichkeit für das Blauburgunderland.

Dorf erscheint im besten Licht

In diesem Jahr stellten die Organisatoren das Trottenfest unter das Motto «Erzähl mir was...», was bereits die Besucher am Dorfeingang erleben durften. Im grossen aufgeklappten Buch wurden sie mit herzhaften Worten willkommen geheissen: «Osterfingen vom Naturidyll gestreichelt, umschmeichelt vom Rosenduft. Antik anmutender herzensbrechender Osterfingen vom Wind, der übers Himmelreich streicht, reich beschenkt und meine Augen vom leuchtenden Leberblumenblau inspiriert. Das ist Osterfingen.»

Und dann tauchen die vielen angereisten Gäste in das Dorf ein und erleben beim Schlendern durch die herausgeputzte Dorfstrasse ausgelassene fröhliche Stunden. Die Wälder auf den Hügelzügen über dem Dorf tragen wie die Reben um das Dorf mit



Die Vorplätze und Vorgärten werden für kleine Gartenbeizli oder Ausstellungen genutzt.

BILD ROLAND MÜLLER

Rund drei Dutzend Familien sorgten mit ihrem liebevoll ausgeführten Rebwerk dafür, dass aus den Trauben hochwertige Weine gekeltert werden.

den bunten Herbstfarben zur ausgelassenen Stimmung bei und verleihen dem einzigartigen Dorf gleichzeitig auch etwas Anmut. Die breite Dorfstrasse und die grosszügig angelegten gepflegten Vorgärten und Vorplätze lassen zugleich auch das Dorf im besten Licht erscheinen.

Wein und gelebte Kultur

Die vielen Besucher tauchten dabei in das Dorf mit seinen Schönheiten ein und entdeckten es beim gemütlichen Schlendern einmal mehr wieder neu. Eine zentrale Rolle nimmt der Wein ein, mit welchem der Name Osterfingen weit in die Region hinausgetragen wird. Entsprechend nimmt die Verkostung bei den Richli's

zum Hirschen, im Weingut Lindenhof, bei Stoll's in der alten Mühle, bei Deuber's im Ochsen oder Richli's zur Post einen hohen Stellenwert ein. Zugleich widerspiegeln diese Weinverkostungen das Können der Rebleute und vor allem der Weinmacher. Doch es sind aber auch die gemütlichen kleinen Festwirtschaften, welche einmal mehr zum Verweilen eingeladen hatten. Verkaufsstände vom Kunsthandwerk bis hin zu den Backwaren bereichern das Fest. Nicht zuletzt haben auch viele im Dorf ihre Häuser und Vorgärten genutzt, um sich kunstvoll vom Garten über die Kunstwerke in Szene zu setzen und damit dem diesjährigen Trottenfest endgültig die Krone aufzusetzen.

Nachgefragt

«Traubenernte war ausgezeichnet»



Beat Hedinger
Geschäftsführer
Branchenverband
Schaffhauser Wein

Herr Hedinger, wie ist die Ernte 2022 bezüglich Menge und Qualität ausgefallen?

Beat Hedinger: Sehr dankbar schauen wir auf eine ausgezeichnete Traubenernte zurück. Sehr schöne, kerngesunde und vollreife Trauben durften eingekelert werden. Mengenmässig gab es fast überall einen «Vollherbst». Die Voraussetzungen für einen prächtigen Jahrgang 2022 sind somit gegeben.

Wurden die Erwartungen der Traubenzüchter und Kellereien erfüllt?

Hedinger: Die sehr zufriedenen, auch strahlenden Gesichter beim «Herbst» und bei den Verantwortlichen in den Kellereien zeigen klar, dass nach der doch schwierigen Ernte 2021, in diesem Jahr die Erwartungen erfüllt worden sind.

Wo liegen die zukünftigen Herausforderungen der Branche?

Hedinger: Die Landwirtschaft – und dazu gehört auch der Reb- und Weinbau – steht unter Druck. Der «Spagat» zwischen möglichst naturnahem Anbau und der Wirtschaftlichkeit wird eine grosse Herausforderung bleiben. Nachhaltigkeit ist absolut im Sinn der Reb- und Kellereien, wobei zur Nachhaltigkeit auch eine sich lohnende Produktion gehört. Trauben und Wein zu verkaufen muss rentabel sein, also nachhaltig, sonst wird das Schaffhauser Blauburgunderland nicht das bleiben, was es heute ist – eine prächtige Weinbauregion!

Interview: Roland Müller

Genossen Rückblende von Flower Power bis Corona an den Herbstsonntagen in Wilchingen – und eine alkoholfreie Entdeckung

Vier Golddiplome für zwei Weine und ein Geheimrezept für Most

«**Waasch no?**» war die Frage der Herbstsonntage in Wilchingen. Holzschiffchen mit Flaggen wie «Flower Power» schwammen kreuz und quer im Erinnerungsbuch am Dorfeingang, «2003» liess an den ersten grossen Hitzesommer des jungen Jahrtausends vor bald zwanzig Jahren denken. Der Corona-Jahre wurde mit dem «**Home, Sweet Home-Office**» und dem «**Zoom-Meeting von Plätscher & Partner**» in der Badewanne gedacht. Die Maschine der einst so stolzen nationalen Flugesellschaft hatte Schiffbruch erlitten und lag in zwei Teilen gegründet: **vorne Swiss, hinten Air**, während eine kleine Lokomotive bodenständig und vernünftig auf der Dorfstrasse daher dampfte.

War es Zufall, dass man in der Menge eine junge Zürcher Anwältin antraf, die bei der Frage «**Waasch no?**» vielleicht



Konferenz bei «Plätscher & Partner» im Corona-Homeoffice-Modus.

auch an verzwickte Erbteilungen denken mochte? Hier war sie rein privat unterwegs, in Begleitung ihres Lebenspartners. Der ist ein waschechter **Wilchinger Hedinger**, dem auf die Frage «**Waasch no?**» wohl allerlei Jugenderinnerungen kamen. Am Stand von **Markus und Katrin Hedinger** kann der junge Kellermeister **Dominic Wolfgang** einen Doppeltriumph verbuchen: Der Pinot noir **Edition Hedinger** erhielt mit den zwei grundlegend unterschiedlichen **Jahrgängen 2017 und 2018** insgesamt **vier Golddiplome**: je eines an der **AWC Vienna**, der grössten offiziell anerkannten Weinbewertung der Welt, der **2017er** zusätzlich am **Grand Prix du Vin Suisse** und der **2018er** am **Mondial des Pinots** der **Vinea** in Sierre. «Mit so einem Erfolg hatten wir nicht gerechnet», bekennt Markus Hedinger.

Wir notierten zum warmen, geradezu üppigen **Jahr 2018**: in der Nase Pflaumen, durch kräftiges Holz geprägt, ein Hauch von Rauch und am Gaumen deutlich spürbare junge Tannine – kein Wunder bei drei Jahren Barrique! Mit Luftkontakt entwickeln sich bald schöne balsamische Noten. Zum kühlen **Jahr 2017**: In der Nase Zwetschge, vibrierende Säure sorgt als Lebensnerv für Eleganz und eine gewaltige Länge.

Weiter die Dorfstrasse hinauf am Stand von **Jan Christen** erfreut der elegante **Sauvignon blanc 2021** mit seiner



Freude herrscht bei Markus und Katrin Hedinger, Dominic Wolfgang. BILDER US

«Mit so einem Erfolg hatten wir nicht gerechnet.»

Markus Hedinger
Weingut Hedinger

frischen Säure, und Vater **Paul** ist sichtlich stolz auf die Leistungen seines Sohnes. Bei **Markus und Sylvia Gysel** zeigt sich der Pinot noir **Haumesser 2020** wunderbar duftig, leicht und saftig.

Zum Schluss kommt ein Genuss ganz ohne Alkohol aus: Zu entdecken ist der **Apfelsaft** mit dem lustigen Etikett in der Landi Eschenz: Ein pausbackiger Bub trinkt mit einem Röhrl direkt aus einem grossen roten Apfel. Der Produzent ist ganz in der Nähe: Vor vier Jahren hat **Cyrrill Weber** die Mosterei an

der Kirchgasse in Eschenz in der dritten Generation von seinen Eltern übernommen. Aus **fünf Apfelsorten** keltert er einen ausgezeichneten Süssmost, der als **pasteurisierter Direktsaft** in umweltfreundliche Literflaschen aus grünem Glas oder in Bag-in-Box von drei, fünf oder zehn Litern abgefüllt wird. **Freundlicher Fruchtzucker, frische Apfelsäure** und **feine Tannine** verbinden sich zu einem harmonischen Ganzen und werden gekrönt von einem **Aromen-Riesennad**. Doch die Zusammensetzung des köstlichen **Zaubertranks aus Mostindien** ist ebenso geheim wie die Rezeptur der weltbekannten schwarzen Blöoterli-wasser-Marke aus Atlanta.

PS: Von **Mitte August** bis **Mitte November** gibt es Webers Most auch unpasteurisiert **frisch ab Presse** – mit noch intensiveren Fruchtaromen. (us)



Die Zusammensetzung seines Mosts hält Cyrrill Weber in Eschenz TG geheim.