



URNER
WYSÄUMER



Jahresbericht 2013 des Säumermeisters

Kaum zu glauben, aber schon haben wir am 30. September wiederum ein Säumerjahr abschliessen können. Der Säumerrat hat gemäss Statuten jeweils Rechenschaft über das abgelaufene Vereinsjahr abzulegen. Dies auch dann, wenn nichts Spektakuläres vorgefallen ist, wie auch in diesem Jahr.

Andererseits macht es aber Freude, wenn man eben in diesen Jahresberichten auf schöne Ereignisse, interessante Degustationen und auf eine gelebte Kameradschaft zurückblicken kann.

Lassen wir die Veranstaltungen des abgelaufenen Säumerjahres nochmals Revue passieren. Da wären vorerst die Degustationen:

Südafrika / 1. Februar 2013

Unser Kellermeister, **Thomas Fischer**, übernahm es, sich dem Thema Südafrika zu widmen und nach einem geeigneten Referenten Umschau zu halten. Er wurde bei KapWeine in Wädenswil fündig, einem spezialisierten Weinimporteur von südafrikanischen Weinen. Herr **Ueli Schmidt**, ein Mitglied der Geschäftsleitung dieser Firma, verstand es, uns den Weinbau in der Kapregion seit ihren Anfängen zu erläutern. Noch heute ist der Stil der Hugenotten-Auswanderer aus dem Bordelais den Weinen deutlich anzumerken. Diese Erkenntnis konnten wir auch in der interessanten Degustation gewinnen. Bei den Weissweinen konnten wir nebst Sauvignon blanc und Chardonnay auch Chenin degustieren, die noch immer ca. 20 % der Rebfläche Südafrikas ausmacht. Bekannter waren die Rotweine, bei denen Thomas und Ueli Schmidt eine gefällige Auswahl von Weinen aus bekannten Traubensorten zusammenstellten (Pinot Noir, Merlot, Shiraz und Cabernet Sauvignon). Leider erreichten wir, 4 Gäste miteingerechnet, nur eine Teilnehmerzahl von **30 Personen**. Die Degustation war wie üblich begleitet von einem schmackhaften Imbiss aus der RUAG-Restaurant-Küche. Die „Hackfleisch-Bällchen mit Mais und Chakalaka“ passten sehr gut zum Thema und den ausgeschenkten Weinen. Herzlichen Dank Thomas für die Organisation und die Begleitung dieser Degustation.

Weine aus dem Wallis / 26. April 2013

Auf diese Degustation waren wir alle sehr gespannt. Remo Persi war es nämlich gelungen, seine Freunde **Diego und Nadja Mathier aus Salgesch** für eine Degustation zu verpflichten. Diego Mathier ist eine absolute Grösse im Schweizer Weinbau, wurde er doch in den Jahren 2007 und 2011 mit dem prestigereichen Titel „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet. Zusammen mit seiner Frau Nadja stellte Diego Mathier seine Weine vor, von denen der eine oder andere auch in den Kellern der Urner Wyysäumer liegen dürfte. Die je sechs Weiss- und Rotweine wussten zu gefallen. Wir konnten das ganze Repertoire aus dem Keller der Familie Mathier geniessen, vom spritzigen Schaumwein bis hin zu den typischen Wallisergewächsen: Petite Arvine, Humange, Heida, Amigne, Pinot Noir und Cornalin. Selbstverständlich durfte die Assemblage „Madame Rosmarie“ nicht fehlen. Zum Imbiss genossen wir „Pouletbrust mit Frischkäsefüllung, Safranrisotto mit grünem Spargel“, begleitet vom „Sang de l'enfer de Salquenen“, einer Assemblage aus Pinot Noir und Gamay. Zum Abschluss gab es noch Destillate aus dem Hause Mathier zu verkosten.

Die 37 Teilnehmer - endlich wieder einmal eine schöne Teilnehmerzahl - kamen in jeder Hinsicht auf ihre Rechnung und werden sich gerne an diese Degustation erinnern. Sie war im Weiteren so etwas wie eine Einstimmung auf unsere Wyyreise, die ja unter anderem auch ins Wallis führen sollte.

Zum Dank für ihre sympathisch präsentierte Degustation durften wir Diego und Nadja Mathier einen reichhaltigen Geschenkkorb mit Urner Spezialitäten überreichen. Ein herzlicher Dank geht auch an **Remo Persi**, der uns mit seinem Beziehungsnetz immer wieder hilft, hochkarätige Referenten zu verpflichten.

Weine aus der Provence / 25. Oktober 2013

38 interessierte Wyysäumerinnen und Wyysäumer waren gespannt, was unser Säumerrats-Mitglied, Daniel Arnold, uns für Trouvailles aus der Provence präsentieren würde. Daniel hat ein immenses Weinwissen, und hat in jungen Jahren die grosse weite Welt bereist. Auch wenn es viele Jahre her ist, seit er sich in der Haute-Provence auf Klettertouren aufhielt, war es verblüffend, wie er sich in diesem Flecken Erde auskannte. Die Weine dieser Gegend waren dem Namen nach für ihn immer noch ein Begriff, doch habe er die Schwierigkeiten unterschätzt, auf dem Schweizer Markt Weine aus der Provence zu finden, mit denen er eine interessante Degustation zusammenstellen konnte. Schliesslich wollte er ja nicht nur die Rosé-Weine, die man hierzulande am ehesten kennt, präsentieren. Das Resultat seiner Bemühungen durfte sich aber durchaus sehen lassen. Typisch für diese Gegend und auch seine Degustationsweine war, dass die Qualitätsweine vornehmlich aus Assemblagen bestehen. Die bekannteste Assemblage aus diesem Gebiet, die uns Dani vorstellte, war die Appellation Controlée Bandol, bei Kennern der Provence bestens bekannt. Die Degustation und die informative Vorstellung von Weingeographie, Gebiet und Traubensorten kamen bei den Teilnehmern sehr gut an, auch der Imbiss des Abends: Boeuf en Daube à la Provençale. Dani, herzlichen Dank für deine engagierte Mitarbeit im Säumerrat, die Vorbereitung und die Uebernahme dieser Degustation.

Wein- und Kulturreise ins Wallis, Chablais und Lavaux / 30. Mai bis 1. Juni 2013

29 erwartungsvolle Teilnehmer bestiegen am Fronleichnam Morgen, 30. Mai, den Bolliger-Car, um via Furka das Wallis zu erreichen. Zwei eher unvorgesehene Ueberraschungen: regnerische Wetterprognosen und Furkapass geschlossen. Der guten Laune der Reisegesellschaft konnte dies jedoch nichts antun. Nach der Durchfahrt durch den Tunnel genossen wir im Hotel Landhaus in Münster ein ausgiebiges Frühstücksbuffet, bevor wir uns auf dem Lac Souterrain in St. Léonard unter die Walliser Weinberge einschifften. Den ersten önologischen Höhepunkt erlebten wir dann auf der Colline de Gironde der Winzerfamilie Rouvinez, hoch über Sierre. Madame Corinne Melly, eine fachkundige Önologin und Winzerin stellte uns im wunderschön gestalteten Degustationsraum die edlen Tropfen der verschiedenen Terroirs und Lagen der Weingüter von Rouvinez vor. Lokale Häppchen durften wie üblich nicht fehlen.

Und weiter ging die Fahrt nach Martigny, wo wir für die nächsten zwei Tage im Hotel du Forum Quartier bezogen. Vor dem Hotelbezug widmeten wir uns jedoch noch ein wenig der Kultur und besuchten die Fondation Pierre Gianadda, wo wir uns durch die Ausstellung des Malers „Sam Szafran“ führen liessen, und dann die Oldtimer-Ausstellung bewunderten. Im Restaurant „l'Olivier“ im Hotel Forum untergebracht, genossen wir unser erstes Wine and Dine, begleitet von auserlesenen Walliserweinen.

Wurden wir am ersten Reisetag im Wallis vom Regen verschont, starteten wir am Freitag unter einer regenschwangeren Wolkendecke, vorbei an den Bauerngütern und Weinbergen des Chablais in Richtung Lavaux. Auf dem Reiseprogramm war eine Fahrt mit dem Petit Train durch die Weinberge des Lavaux, die dann jedoch buchstäblich ins Wasser fiel. Wir waren glücklich, nach dieser Regenfahrt in den schützenden Kellern des auch in Uri bestens bekannten Weinguts „Domaine Clos de la République“ Unterschlupf zu finden. Der Eigentümer in der 12. Generation, Monsieur Patrik Fonjallaz persönlich führte uns durch die Degustation. Am Nachmittag war wieder Kultur angesagt. Wir besuchten das Schloss Chillon und liessen uns über ein Stück Schweizer Geschichte informieren. Am Abend statteten wir auch dem Weingebiet Chablais einen Besuch ab, diesmal nicht einem Weinberg, sondern einem historischen Gebäude, dem Restaurant l'Hôtel de Ville, wo wir in rustikaler Umgebung ein exquisites Wine and Dine begleitet von lokalen Weinen geniessen durften.

Auch am Samstag war uns der Wettergott nicht besonders gut gesinnt. Der Regen machte uns jedoch nicht viel aus, da unsere Aktivitäten „am Schärmä“ stattfanden. Zuerst ging es nach Bex, in die bekannten Salzsalinen. Dort fuhren wir mit der Stollenbahn tief in den Berg und erfuhren höchst interessante Dinge über die Salzgewinnung. Gegen Mittag ging's dann Richtung Sion, wo uns Marcel Ittig mit seiner charmanten Assistentin im Espace de Tourbillon, dem noblen Degustationszentrum der Provins erwartete. Hier durften wir auserlesene Weine aus dem Sortiment der Provins verkosten. Im gross angelegten Wine-Shop konnten wir uns auch noch mit Weinen und Spezialitäten aus der Gegend eindecken. So fehlte zum Abschluss, nach all den guten Weinen, den lokalen Häppchen und den hervorragenden Wine and Dines nur noch eines: eine bodenständige Raclette, die wir auf der Rückreise à-discrétion im Hotel Blinnenhorn in Reckingen geniessen durften.

Zurück ging's wieder durch den Tunnel, und nicht über den Furkapass. Das Wetter verhinderte diese Passfahrt. Aber allen Unwegsamkeiten zum Trotz, die Stimmung in unserer Reisegesellschaft war super. Wir hatten insofern Glück, als wir während den Regengüssen jeweils an einer Besichtigung im Trockenen waren, oder eine Degustation in entsprechenden Räumlichkeiten genossen. Beim Schönwetter-Programm hätten diese Degustationen allerdings an einmaligen Aussichts-Punkten in den Weinbergen stattfinden können, die Stimmung hätte aber auch beim Schönwetterprogramm kaum besser sein können.

Dieses Jahr war es uns Wyysäumerinnen und Wyysäumer gegönnt, Weingebiete der Schweiz zu besuchen, die den meisten bereits recht gut bekannt waren. Aber es ist ja immer wieder interessant, Gegenden zu ergründen, die man aus früheren Besuchen vielleicht nur oberflächlich kannte. Im Rahmenprogramm hatte das OK jedoch geführte Besichtigungen eingebaut, die für viele Neuland waren.

Eine weitere eindrucksvolle Reise in bester Gesellschaft, bei bewährter Unterhaltung durch unsern Chauffeur Toni Arnold und einer umsichtigen Reiseleitung durch Paul Truniger und Max Büeler fand auf dem Parkplatz der Bolliger-Carreisen am Flüeler Kreisel ihr Ende. Das OK (Paul, Remo, Max) durfte den verdienten Dank für die interessante Gestaltung und die gelungene Organisation entgegennehmen. Die Reise wurde von unserem Mitglied Ruedi Müller mit vielen Photos dokumentiert, die auf unserer, von Statthalter Paul Truniger gepflegten Home-Page, eingesehen werden können (www.urnerwyysaeumer.ch).

Säumerrat

Der Säumerrat traf sich zu 5 Sitzungen, die den Vorbereitungen der Anlässe und allgemeinen Fragen unseres Vereins gewidmet waren. Die Sitzungen finden im kollegialen Rahmen in den Räumlichkeiten der Remo Persi AG statt, meistens verbunden mit einer Mini-Degustation von neuen Weinen, die Remo für die Aufnahme in sein Sortiment prüft. Einmal tagten wir bei Paul am Allenwindenweg und genossen anschliessend ein exzellentes Toggenburger Wurst-Mal.

Speziell beschäftigten den Säumerrat dieses Jahr folgende Themen:

- **Die Teilnahme an unsern Degustationen:** Während den vergangenen zwei Säumerjahren mussten wir feststellen, dass unsere Degustationen mehrmals mit einer unterdurchschnittlichen Teilnehmerzahl durchgeführt werden mussten. Die Budget-Planung ist jeweils auf eine Teilnehmerzahl von mindestens 35 Personen ausgelegt. Auch die Service-Leistungen, die Patrik Bucher, vor, während und nach der Degustation beim Umtrunk erbringt, lassen sich nur bei einer genügenden Anzahl Teilnehmer kostendeckend erbringen. Die Degustationskosten konnten dank dem Einsatz von vereinseigenen Referenten und Quersubventionen bisher in etwa gedeckt werden. Anders verhält es sich bei den Kosten, die im Restaurationsbetrieb der RUAG anfallen, insbesondere die Personalkosten. Für den Säumerrat ist es sehr wichtig, dass Patrik Bucher und der RUAG-SV-Service als unsere Gastgeber Interesse und Freude an der Durchführung unserer Anlässe haben, und dazu gehört selbstverständlich auch, dass die Kosten für diese Leistungen mindestens vollumfänglich gedeckt sind. Wir haben uns deshalb mit Patrik Bucher zusammengesetzt und eine Lösung gefunden, die eine Verlagerung des Unterdeckungs-Risikos zu uns beinhaltet. Beide Seiten betrachten die vereinbarte Regelung als Win-Win-Situation. Für uns ist wichtig, das Dienstleistungs-Niveau und unser bewährtes „Degustations-Lokal“ längerfristig zu sichern.
- **Die sinkenden ungenügenden Teilnehmerzahlen** machen uns jedoch noch aus andern Gründen Sorgen. Ich habe diesbezüglich bereits in meinem Jahresbericht 2012 berichtet. Wollen wir externe Referenten gewinnen, so erwarten diese, dass ihre Vorbereitungsarbeiten und die Zeit, die sie uns zur Verfügung stellen, auch durch entsprechende Teilnehmerzahlen honoriert werden. Der Säumerrat hat Euch mit einem Rundschreiben, das wir vor der Degustation 3/2013 (Provence) versandt

haben, auf diese Problematik aufmerksam gemacht. 41 Personen haben sich dann für die Degustation „Provence“ angemeldet. Ob diese Steigerung dem Referenten Dani Arnold, dem Thema, der terminlichen Verlagerung der Herbst-Degustation oder meiner „Ermahnung“ zuzuschreiben war, konnte nicht geklärt werden. Hauptsache ist, dass wir die höchste Teilnehmerzahl seit zwei Jahren registrieren konnten.

- **Die Uebernahme des operativen Geschäfts der Remo Persi AG durch die neue Gesellschaft Aschwanden Persi AG.** Remo hat Euch mittels Rundschreiben über diesen Schritt informiert. Für den Säumerrat galt es nun zu klären, ob diese Veränderung sich auch auf die Zusammenarbeit mit den Wyysäumern auswirken würde. Remo und ich sassen mit dem Geschäftsführer der Aschwanden Persi AG, Bruno Christen zusammen, um die Angelegenheit zu klären. Fazit: Es läuft alles wie bisher. Die Urner Wyysäumer können auch in Zukunft auf die diversen Dienstleistungen, die wir teilweise gratis, teilweise gegen faire Verrechnung beziehen, zurückgreifen. Besten Dank. Eine Aenderung hat dennoch stattgefunden. Die Aschwanden Persi AG senkt ihr Preisniveau im Weinsegment um durchschnittlich 10 %. Als Gegenzug fällt der Spezial-Rabatt von 10 %, den die Remo Persi AG den Urner Wyysäumern gewährt hat weg. Unter dem Strich kaufen wir jedoch zu ähnlichen Netto-Preisen ein wie bisher.
- **Altersstruktur unseres Vereins:** Unser Verein besteht seit 26 Jahren. Die Gründergeneration ist grösstenteils im AHV-Alter. Verdiente, langjährige Mitglieder, die auch zu den regelmässigen Degustationsteilnehmern zählten, haben den Verein aus Altersgründen verlassen. Diese Tendenz wird in den nächsten Jahren anhalten. Wir benötigen deshalb „Nachwuchs“, einerseits um die Teilnehmerzahlen an unseren Degustationen wieder zu erhöhen, und andererseits um in den kommenden Jahren die „Oldies“ an der Vereinsspitze abzulösen. Der Säumerrat ruft deshalb alle auf, die Werbetrommel für die Urner Wyysäumer zu rühren und insbesondere Interessenten im Altersspektrum 30-50 Jahre zu begeistern. Nehmt doch wein-interessierte Freunde und Bekannte einmal an eine unserer Degustationen mit oder animiert sie unsere Home-Page zu besuchen, wo unser Verein, seine Geschichte und seine Aktivitäten umfassend dargestellt sind.
- **Die Ausarbeitung des Programms des Säumerjahres 2014** ist auf gutem Wege. Unser Statthalter, Paul Truniger wird Euch wie üblich im Verlaufe der heutigen Säumergemeinde über den Stand der Dinge informieren.

Dank

Ich komme zum Schluss und zum Dank. Ich danke

- Euch Wyysäumerinnen und Wyysäumern für Eure Teilnahme an unseren Anlässen
- den Weinmägden für ihre wertvollen Dienste vor, während und nach unseren Degustationen
- Unserem Kellermeister Thomas Fischer und seinem Stellvertreter Daniel Arnold
- dem Restaurationsleiter/Küchenchef des RUAG-Restaurants, Patrik Bucher, sowie seinem Team, für die schmackhaften Imbisse und den freundlichen Service
- der Remo Persi AG und ihrer Nachfolgerin, der Aschwanden-Persi AG für ihre Unterstützung bei den Degustationen (Organisation, Weinbestellungen, Gläser, Tischsets, Drucksachen, etc.)
- unseren Referenten und Leitern der Degustationen

- unserem Vereins-Photographen Ruedi Müller
- And last but not least: meinen Kollegen im Säumerrat für die engagierte und stets verlässliche Zusammenarbeit, sowie das familiäre Klima innerhalb unseres Gremiums.

Altdorf, 23. November 2013

Max Büeler, Säumermeister