Degustation der Stegeler Weine bei Baumann Küche Bad in Berneck

10 % Rabatt auf alle Stegeler Weine
Gültig am 28. und 29. April 2017

Sie sind herzlich eingeladen zum «Tag der offenen Weinkeller».
Küchen und Wein – eine hervorragende Kombination, um in stimmiger Umgebung unser gesamtes Weinsortiment zu degustieren. Erleben Sie in einer ungezwungenen Atmosphäre den Hochgenuss unserer Weine zusammen mit kleinen Häppchen. Wir freuen uns auf Sie.

STEGELER
Wein. Kultur.

Weingut Stegeler AG
Blumenstrasse 4, CH-9442 Berneck
T 071 744 27 09, wein@stegeler.ch
www.stegeler.ch

baumann
Küche Bad

Baumann AG, Küche Bad
Auer Strasse 41, CH-9442 Berneck
T 071 737 96 00, info@baumann-kuechen.ch
www.baumann-kuechen.ch

Bernhard Brack, 1957, liebt Geschichten und Gedichte, den Fahrtwind auf dem Fahrrad und seine Frau, mit der er schon manche Wolkenbrüche und himmlische Gärten erlebt hat. Die lieben Kinder sind ausgeflogen, um ihre eigenen Erfahrungen zu sammeln.

Careen van Son, mittlerweile im 62. Lebensjahr, ursprünglich aus den Niederlanden, arbeitete rund 40 Jahre in St.Gallen als Kinderphysiotherapeutin. Stegeler ist heute ihr wichtigstes Hobby, ausser sie ist gerade am Reisen, Wandern, Singen oder Tauchen (aber nur im warmen Wasser!).

Urs Baumgartner, 1966, mit dem Herzen im Rheintal und in Arnegg zuhause.
Menschen und Kulturen interessieren ihn sehr. So gehören zu seinen Hobbies das Reisen, Singen, Theater und natürlich der Wein. Beruflich berät er Institutionen im Sozial- und Gesundheitsbereich.

DREI GESICHTER HINTER DEN STEGELER WEINEN

Rebhandwerk und Weinkelterung sind anspruchsvolle Beziehungsarbeiten. Neben den Winzern und dem Kellermeister gibt es im Weingut Stegeler eine ganze Reihe Menschen, die sich dem Wein in unterschiedlichen Formen widmen. Drei davon stellen wir in dieser Weinpost vor.

Weingut Stegeler AG | CH-9442 Berneck | www.stegeler.ch
071 744 27 09 | wein@stegeler.ch

STEGELER
Wein. Kultur.

Nächste Veranstaltung:
Neu jeden Freitag 16.00 - 19.00 Uhr
Weinverkauf an der Blumenstrasse 4 in
9442 Berneck

Hereinspaziert - offene Weinkeller bei
Baumann Küche Bad Auerstrasse 41
9442 Berneck

Freitag, 28. April 2017 von 16 - 21 Uhr
Samstag, 29. April 2017 von 11 - 16 Uhr

weitere Informationen unter www.stegeler.ch

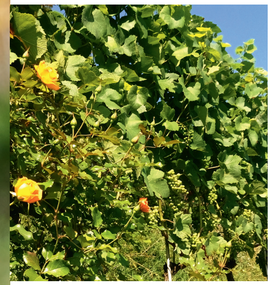
WEINPOST.

EDITION 1-2017
MENSCHEN DAHINTER

POETISCH VISIONÄR BODENSTÄNDIG

WEINPOST: Bernhard, du bist Sozialarbeiter und Schriftsteller, also mit einem Fuss auch in der aktiven Kultur drin. Weingut Stegeler bekennt sich mit seinem Claim zu Wein.Kultur. Was fällt dir als Kulturschaffender dazu ein?

Als ich zum ersten Mal wimmen kam, wurde an jedem Ende (oder Anfang) einer Rebenreihe eine Rose gepflanzt. Mir kam das Gedicht: Eine Rose ist eine Rose ist eine Rose ist eine Rose von Gertrude Stein in den Sinn. Bei den Stegeler Weinen geht es nicht nur um das Produkt, sondern auch um die Schönheit an sich.



WEINPOST: Weingut Stegeler ist in der Weinwelt weniger als eine Stecknadel im sogenannten Heuhaufen. Urs, du bewegst dich gerne auch in der grossen Weinwelt. Was macht es aus, dass du Zeit und Leidenschaft für und mit Stegeler «investierst»?

Ich neige zu Hektik und Stress. Genau dies aber verträgt Wein schlecht! Spitzenweine gibt es einzig aus Reben, die tief in der Erde gründen und stetig und sanft gepflegt werden.
Ein Weingut rechnet mit Zyklen von rund 30 Jahren. Unfassbar in der heutigen Zeit! Mein Wunsch ist es, Anteil am Wachsen und Gedeihen zu nehmen. Wie aus Trauben Wein entsteht.

Unsere Weine brauchen viel Zuwendung. Die Rebe ist eine sensible Pflanze die auf ganz kleine Veränderungen in ihrer Umwelt reagiert. Die Rebe ist auch eigenwillig und manchmal sogar störrisch. Oft ist nicht vorherzusehen, wie sie sich unter der schnell verändernden Witterung entwickeln wird.

Mit dem Wein im Keller ist es dasselbe. Er braucht eine schonende und respektvolle Behandlung. Er braucht seine Zeit, seine Entwicklung kann nur bedingt gesteuert werden. So braucht der Wein viel Aufmerksamkeit und Verständnis für seine Launen. Und manchmal will er einfach in Ruhe gelassen werden.

Careen, du kamst vor rund 40 Jahren aus den Niederlanden in die Schweiz. Die Niederlande sind kein ausgesprochenes Weinland. Woher kommt deine Weinbegeisterung?

In den Niederlanden wurde die französische Küche sehr geschätzt und damit auch die französischen Weine. Meinen Studienabschluss habe ich mit einem echten, selbst vor Ort abgeholten, Moët & Chandon brut gefeiert! Mittlerweile werden auch in den Niederlanden schöne Weine gekeltert, welche durchaus mithalten können!

Bernhard, seit vielen Jahren kommst du im Herbst jeweils zum Wimmen in den Stegeler Rebberg. Was führt dich immer wieder nach Berneck zurück?

2010 bin ich mit meinem Bruder auf dem Fahrrad den Pilgerweg nach Santiago geradelt. Nach dem Tod meines Vaters 2012 und meiner Mutter 2013 habe ich immer auch für sie Trauben gelesen – im ewigen Buch sich wiederholender Jahreszeiten.

Bernhard, du schreibst Prosa und Lyrik. Mit welchen Begriffen umschreibst du das, was für dich Weingut Stegeler ausmacht?

Der Tau auf den Trauben riecht
Wie die Haut der Liebenden
Die im Fahrtwind sich einholen –
Blätterlispeln auf den Lippen

Urs, du bist seit der Gründung vor zehn Jahren im Verwaltungsrat der Weingut Stegeler AG dabei. Wo siehst du Stegeler im Jahr 2027?

Im Jahr 2027 sind unsere Reben 20-jährig. In ihrer vollsten Kraft. Unterstützt durch den gesunden Boden mit seiner Biodiversität werden unsere Weine noch vielschichtiger und tiefgründiger daherkommen. Meine Vision ist, dass Stegeler Weine als Top-Weine aus dem Rheintal in der Weinwelt geschätzt werden.

Careen, du unterstützt Weingut Stegeler in ganz unterschiedlichen Bereichen. Welcher Anlass ist dir ganz besonders in Erinnerung geblieben?

Die Weinpräsentation mit dem Trio Anderscht als Musiker oder mit Goran Kovacevic im alten Torkel! Das war genial! Aber auch die Arbeiten im Rebberg sind immer wieder ganz gut. Vom geselligen Wimmen bis zum Heuen und Stägeli Putzen alleine oder zu zweit.

Die verschiedenen Stegeler-Weine passen ausgezeichnet zum Essen. Zu welcher eurer Lieblingsspeise mögt ihr welchen Stegeler-Wein besonders?

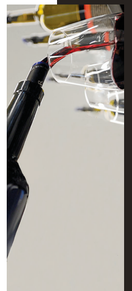
Bernhard Brack: Wenn ich offen bin, alleine oder mit Menschen, die ich liebe, dann duftet und schmeckt der Stegeler-Wein nach einem Geheimnis, das sich kurz zeigt und gleich wieder entschwindet. Am meisten liebe ich den Duett mit Cashew-Nüssen zum Apéro, danach den Terzett zu Rösti und Spiegelei.

Careen van Son: Ich koche gerne mal einen «Boerenkoolstammpot», ein Gericht aus Federkohl und Kartoffeln. Da passt ganz gut der Diolinoir dazu!

Urs Baumgartner: Ein Terzett zum Beispiel schmeckt mir sehr zu einem feinen Rindsfilet mit Gratin Dauphinois. Überrascht war ich, wie gut der 10er aber auch mit einem Stück Appenzeller Käse harmoniert. Den Duett trinke ich am liebsten solo. Seine Fruchtigkeit gepaart mit präsenter Säure und dem herrlichen Blumenbukett ist Trinkgenuss pur!

WEINPOST: Herzlichen Dank für eure Gesprächsbereitschaft. Danke auch für eure Mitarbeiten und euer auch mal kritisches Mitdenken.

Weinpost. erscheint 2x jährlich
Herausgeber Weingut Stegeler AG
Druck/Auflage Victoriadruck AG / 1300

Hereinspaziert!
WEINKELLER DEUTSCHSCHWEIZ
Freitag 28. April 2017 von 16 – 21 Uhr
Samstag 29. April 2017 von 11 – 16 Uhr
bei baumann Küche Bad

STEGELER Wein. Kultur.