

## Rollerfahrerin stürzt wegen Schnur

**GACHNANG** Wegen einer über die Strasse gespannten Schnur ist in der Nacht zum Sonntag in Islikon eine Rollerfahrerin verunfallt. Die 21-Jährige war kurz vor Mitternacht auf der Kefikonstrasse in Richtung Zentrum unterwegs. Gemäss den Erkenntnissen der Kantonspolizei Thurgau kollidierte sie auf der Höhe des Schulhauses mit einer Schnur, die auf Kopfhöhe über die Strasse gespannt war. Die Rollerfahrerin stürzte und verletzte sich unter anderem am Hals. Im Rahmen der polizeilichen Abklärungen meldete eine Auskunftsperson, dass einige Minuten zuvor zwei Jugendliche beim Zaun der Schulanlage mit einer Schnur hantiert hätten. Der Kriminaltechnische Dienst sicherte am Tatort die Spuren.

Wer Angaben zu den Jugendlichen oder zum Tathergang machen kann, wird gebeten, sich beim Kantonspolizeiposten Aadorf unter der Nummer 058 345 22 70 zu melden. red

## Kirchenrat gibt grünes Licht

**WEINLAND** Fünf Weinländer Kirchgemeinden intensivieren ihre Zusammenarbeit.

Die fünf Kirchgemeinden Benken, Marthalen, Ossingen, Rheinau-Ellikon und Trüllikon-Truttikon können näher zusammenrücken. Der Zürcher Kirchenrat hat an seiner Sitzung vom 29. August ihren Zusammenarbeitsvertrag genehmigt, wie sie in einer Mitteilung schreiben. Der Vertrag wurde bereits im Juni von den fünf Kirchgemeindeversammlungen gutgeheissen.

Der Prozess hat vier Jahre in Anspruch genommen und sich zuletzt um rund ein Jahr verzögert, weil der Kirchenrat die Vorprüfung des Vertrages lange hinausschob. Die fünf Kirchgemeinden und ihre Pfarrerinnen und Pfarrer haben jedoch ihre Zusammenarbeit in der Zwischenzeit trotzdem intensiviert und können sie nun weiter vertiefen. Im Unterschied zur bisherigen Situation gibt es dafür jetzt mit dem Zusammenarbeitsvertrag eine juristisch klare Grundlage.

Die fünf Gemeinden und ihre Pfarrpersonen werden künftig unter anderem Gottesdienste, Religionspädagogik, Jugendarbeit, Erwachsenenbildung und Seniorenarbeit gemeinsam organisieren. Geplant ist auch ein gemeinsames Kirchenblatt und eine gemeinsame Website. red



In anderthalb Stunden 300 Kilogramm Sauserauben gelesen: Daniela und Lilian Baur (von links) vom gleichnamigen Weingut in Berg am Irchel.

Foto: Enzo Lopardo

# Frischer Sauser fürs Fest

**BERG AM IRCHEL** Gestern wurde der Sauser geerntet, der am Freitag am Weinländer Herbstfest in Hettlingen serviert wird. Der Startschuss für die eigentliche Weinlese ist noch nicht gefallen.

Prall und rund hängen die Trauben an den Stauden. Schnipp, schnapp, schon sind sie ab und landen in der Plastikwanne. «Dieses Jahr sind die Trauben so schön, dass nur wenige Beeren aussortiert werden müssen», sagt Weinbauer Moritz Baur vom gleichnamigen Weingut in Berg am Irchel. Weder Essigfliegen noch Wespen oder Pilze haben sich an ihnen zu schaffen gemacht.

Und wenn dann doch nicht alle süssen Früchte im Zuber zu liegen kommen, dann nur, weil sie zwischendurch in den Mündern der Wümmerrinnen und Wümmerranden. Die Beeren seien dieses Jahr besonders aromatisch, sagt Baur. «Sie haben schon fast die Qualität einer Tafeltraube.»

### 210 Liter Sauser

Nach nur anderthalb Stunden hat die fünfköpfige Crew etwa 300 Kilogramm Trauben der Sorte Regent im «Sauseschnitt» geerntet.

Daraus werden nun rund 210 Liter Sauser für das Weinländer Herbstfest hergestellt. «Heute werden wir sie abbeeren, morgen abpressen und die Hefe ansetzen, damit der Saft bis am Freitag sauert», erklärt der Bergemer Winzer. Der angegorene Traubensaft werde dann am eigenen Stand für

«Die Beeren haben schon fast die Qualität einer Tafeltraube.»

Moritz Baur,  
Weinbauer in Berg am Irchel

rund acht bis zehn Franken pro Liter angeboten.

Die Kunst der Sauserherstellung liegt darin, die Trauben zum richtigen Zeitpunkt abzulesen. «Der Erntezeitpunkt beeinflusst die Qualität des Sausers», sagt der Kellermeister des Weinguts, Thomas Baur. Auf den richtigen Wasserhaushalt und die richtige Säure komme es an. «Das ist dieses Jahr einfach optimal.»

### Wümmet ein Monat früher

Für die Frühsorten und den Schaumwein hat der Wümmet im Weinland schon letzte Woche begonnen. Die Haupternte werde wohl ab nächster Woche stattfinden, schätzt Baur. Von Jahrhundertwein mögen die Winzer in Berg am Irchel aber trotz der rund einen Monat früheren Weinlese nicht sprechen. Denn Jahrgänge von ausgezeichneter Qualität habe es in letzter Zeit viele gegeben. Das sei inzwischen schon fast normal.

Das sieht auch der Präsident des Weinbauvereins Zürcher Weinland, Theodor Strasser, so.

«Die Trauben sind dieses Jahrammerschön und gesund wie in den letzten 20 Jahren nicht mehr.»

Kari Keller,  
Weinbauer in Waltalingen

«In den letzten Jahren gab es mehrere gute Weinjahrgänge punkto Menge und Qualität.» Aus dem eigenen Hause in Benken nennt er dafür beispielsweise den Vidal Blanc 2016.

Selbst gemachten Sauser wird übrigens auch das Weingut Keller aus Waltalingen am Herbstfest in Hettlingen in der Winzerschür am eigenen Stand servieren. «Die Trauben sind dieses Jahr ham-

merschön und gesund wie in den letzten 20 Jahren nicht mehr», sagt auch Kari Keller. Für jene, die das Vorstadium des Weins aber lieber auslassen und gleich zum fertig gegorenen Rebensaft übergehen möchten, hat er einen kürzlich an der Expovina prämierten Wein im Gepäck: den Cabernet/Merlot Barrique 2015.

Am Rebbberg in Berg am Irchel ist inzwischen wieder Ruhe eingekehrt, die Wümmerrinnen und Wümmerranden sind abgezogen. In der warmen Nachmittagssonne reifen die Trauben weiter vor sich hin. Der Pinot noir, der neben den Regentstauden steht, werde noch etwa einen Monat hängen gelassen, haben die Bours erzählt, bevor sie mit den Sauserauben fürs Herbstfest abgefahren sind. Wer weiss, vielleicht gibt es ja doch einen Jahrhundertwein.

Dagmar Appelt

**Weinländer Herbstfest** 7. bis 9. September in Hettlingen, Beginn Freitag, 18 Uhr, Abschluss Sonntag, 20 Uhr.  
[www.weinlaender-herbstfest.ch](http://www.weinlaender-herbstfest.ch)

diga  
möbel

# HAUSMESSE

Fr. 7./Sa. 8. September 2018

Sie profitieren von Messe-Konditionen,  
vielen Messe-Hits, Überraschungsgeschenken.  
Gratis Lieferung und Montage Ihrer Möbel!

Verrechnung über Ihren Konzessionär

I d'iga muesch higa!

8600 Dübendorf/ZH Neugutstr. 81 (neben Interio) Tel. 044 802 10 10  
9532 Rickenbach b. Wil/TG neben Coop Tel. 071 929 47 00



diga.ch

ANZEIGE