



# Jahres- bericht

2023 / 2024



## Inhaltsverzeichnis

Impressum.....	2
Synthetisches Vorwort .....	3
Aus dem Vorstand.....	6
Protokoll der 26. Generalversammlung .....	8
Kurzer Rechenschaftsbericht Buchhaltung WZD 2023.....	10
BYOF: Eintopfgerichte.....	11
Exkursion nach "Mostindien": MoMö und Huber Weine.....	13
Genusskino "Julie & Julia" .....	15
Diner Dionysos - Autochthon - Authentisch .....	18
Seminar Surprise: Gereifte Baroli.....	19
Jahresprogramm 2024 / 2025.....	21

## Impressum

Jahresbericht des Weinzirkel Dionysos; Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Autoren

Redaktion: Roland Brütsch, Pesche Spieler

Titelbild: Silvia Bürgi

Autoren: Roland Brütsch (RB.), Didier Gavillet (DG.), Pesche Spieler (PS), Roger Scherer (RS)

Photos: Roland Brütsch, Pesche Spieler



## Synthetisches Vorwort

Liebe Mitglieder, Freunde und Weinliebhaber,

in der Welt des Weins gibt es ein altes Sprichwort, das besagt:  
"Ein leeres Weinglas ist voller Geschichten."



Diese einfache, aber tiefgründige Aussage fasst die Magie und Faszination zusammen, die uns alle in den Bann des Weins zieht.



Ein leeres Weinglas ist nicht einfach nur ein Gefäß, das darauf wartet, gefüllt zu werden. Es ist vielmehr ein Symbol für unzählige Erlebnisse, Emotionen und Erinnerungen, die sich in jedem Tropfen Wein widerspiegeln.

Jedes Weinglas erzählt eine Geschichte. Es erzählt von den sonnendurchfluteten Weinbergen, auf denen die Reben wachsen und gedeihen. Es erzählt von den geschickten Händen der Winzer, die mit Hingabe und Leidenschaft ihre Trauben zu Wein veredeln. Es erzählt von den unterschiedlichen Terroirs und Klimazonen, die jedem Wein seine einzigartigen Aromen und Charakteristika verleihen.

Doch die wahre Magie eines leeren Weinglases entfaltet sich erst, wenn wir es mit Leben füllen - mit dem kostbaren Inhalt, der Geschichten von fernen Ländern, kulturellen Traditionen und menschlichen Begegnungen birgt. Ein Schluck Wein kann uns auf eine Reise durch Zeit und Raum mitnehmen, uns an ferne Orte entführen und uns mit Menschen verbinden, die wir nie zuvor getroffen haben.

In einem leeren Weinglas finden sich die Erinnerungen an unvergessliche Abende in geselliger Runde, an lebhaftes Diskussionen über Aromen und Nuancen, an herzliches Gelächter und tiefe Gespräche. Es sind diese Momente des Zusammenseins, die den Wein zu etwas Besonderem machen - zu einem Symbol der Freundschaft, der Liebe und des Genusses.

Ein leeres Weinglas ist aber auch ein Versprechen - ein Versprechen auf neue Geschichten, die darauf warten, geschrieben zu werden. Denn jedes Mal, wenn wir ein Glas Wein



einschenken, öffnen sich neue Möglichkeiten, neue Erfahrungen und neue Erkenntnisse. Wir tauchen ein in die Welt des Weins und entdecken immer wieder aufs Neue die unendliche Vielfalt und Schönheit dieses faszinierenden Getränks.

In diesem Sinne lade ich Euch alle ein, gemeinsam auf eine Reise durch die Welt des Weins zu gehen. Lasst uns gemeinsam die Geschichten entdecken, die in jedem leeren Weinglas verborgen liegen, und sie mit Leben füllen - mit Freude, Leidenschaft und der unerschöpflichen Lust am Genuss.

Mit den besten Wünschen für unvergessliche Weinmomente und zahlreiche neue Geschichten,

Euer ChatGPT 3.5

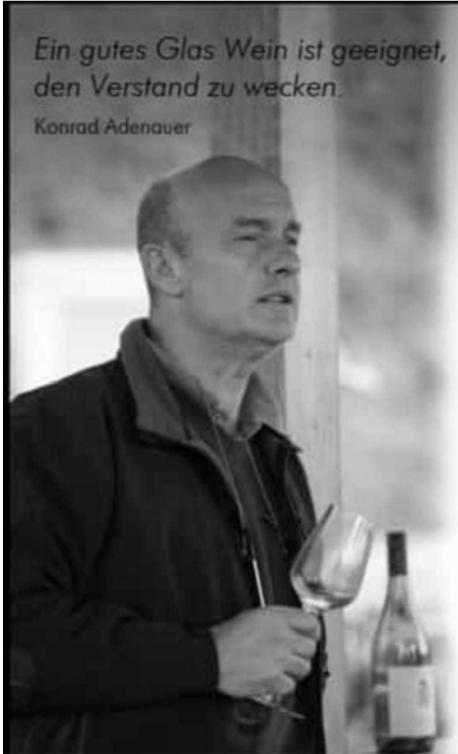
*Anonymous an ChatGPT 3.5: Bitte schreibe mir ein Vorwort mit 500 Wörtern für den Jahresbericht des Weinzirkels Dionysos. Es soll persönlich sein, die Freundschaft untereinander, die Leidenschaft Wein zu genießen und Neues zu entdecken ansprechen. Es soll auch zum Ausdruck bringen, dass Genuss in der Gemeinschaft erlebt und genossen ein Privileg ist.*

*Anonymous an ChatGPT 3.5: Das ist ein sehr schönes Vorwort. Herzlichen Dank. Würdest Du mir auch eines schreiben zum Thema: 'Ein leeres Weinglas ist voller Geschichten'?*



## Aus dem Vorstand

RB. Das Vereinsjahr vom Weinzirkel Dionysos startete sehr traurig: am 17. April 2023 ist unser Mitglied Reiner Probst völlig unerwartet von uns gegangen.



Ein gutes Glas Wein ist geeignet,  
den Verstand zu wecken.  
Konrad Adenauer

Ich höre auf zu leben, aber ich habe gelebt.  
J. W. v. Goethe

*Reiner Probst*  
\* 26. März 1964 † 17. April 2023

Bastian, Pius, Pia & Paul

Die Trauerfeier findet am Dienstag, den 25. April 2023 um 14 Uhr in der kath. Kirche in Achkarren statt; anschließend die Beerdigung. Von lieb gemeinten Beileidsbezeugungen bitten wir abzusehen.

Entzünden Sie zum Gedenken eine Kerze für **Reiner** unter:  
[bestattungen-zepp.de/gemeinsam-erinnern](http://bestattungen-zepp.de/gemeinsam-erinnern)

Reiner ist nach zweimaliger Teilnahme an unserer Vereinsreise 2006 in den Weinzirkel eingetreten und hat vor allem in der Anfangszeit sehr aktiv am Vereinsleben teilgenommen. Wo immer er auftauchte, hatte er die eine oder andere (Gross-) Flasche Wein aus Eigenproduktion mit im Gepäck und sorgte so meist bereits zu Beginn eines Anlasses für gute Stimmung. Lieber Reiner, wir werden Deine humorvolle und gesellige Art sehr vermissen.

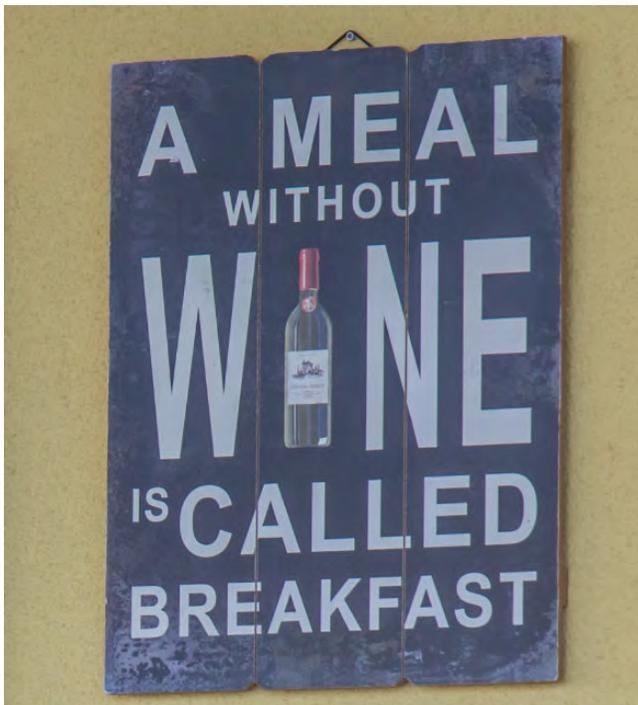
Der Familie sprechen wir unser tief empfundenes Beileid aus.



In einer abendfüllenden Vorstandssitzung in Muhen bei Damian zu Hause wurde im Wesentlichen das neue Jahresprogramm erarbeitet und die GV vorbereitet. Auf elektronischem Wege liefen während des Vereinsjahres alle anderen Vorstandsgeschäfte.

Die organisierten Anlässe im vergangenen Vereinsjahr wurden zu rund 58% besucht, was eine geringfügige Zunahme der Aktivität bedeutet. An allen organisierten Anlässen haben deutlich über 50% teilgenommen, Spitzenreiter war das BYOF bei Eva & Ruedi mit 90%. Das Genusskino stiess auf das kleinste Interesse, nur gut die Hälfte aller Mitglieder haben daran teilgenommen.

Das neue Jahresprogramm beinhaltet interessante Anlässe und verspricht abwechslungsreiche Vereinsanlässe. Vor allem die bereits vor einem Jahr angekündigte dreitägige Vereinsreise ins Piemont ist hier speziell zu erwähnen.



Ich hoffe auf eine hohe Teilnahmequote im neuen Vereinsjahr und grüsse Euch herzlich

Roland Brütsch

Gesehen im  
Restaurant Eempio auf Ilovik, Kroatien



## Protokoll der 26. Generalversammlung

<b>Datum:</b>	24.03.2023	<b>Ort :</b>	Gewölbekeller, Auenstein
<b>Zeit:</b>	19 <sup>30</sup> – 20 <sup>10</sup>		
<b>Anwesende:</b>	20, gemäss Präsenzliste	<b>UnEntschuldigt:</b>	0
<b>Nächste Generalversammlung:</b>	22.03.2024		

1.	<b><u>Begrüssung</u></b> Der Präsident Roland Brütsch begrüsst alle Anwesenden im Gewölbekeller in Auenstein. Vorgängig entschuldigt haben sich: Peter Suter und Ivan Zivadinovic.
2.	<b><u>Stimmzähler</u></b> Andreas Wilhelm übernimmt das Amt des Stimmzählers Es sind 20 Mitglieder anwesend, davon sind 20 Mitglieder stimmberechtigt, das absolute Mehr beträgt 11. Entschuldigt haben sich 2 Mitglieder.
3.	<b><u>Traktandenliste</u></b> Die Traktandenliste wurde rechtzeitig mit dem letztjährigen Protokoll verschickt. Die heutige Traktandenliste wird einstimmig genehmigt.
4.	<b><u>Protokoll</u></b> Das Protokoll der 25. Generalversammlung wird einstimmig genehmigt und der Aktuar entlastet. Der Präsident dankt Pesche fürs Protokollschreiben.
5.	<b><u>Vorstandsbericht, Jahresrückblick, Mutationen</u></b> <i>Vorstandsbericht</i> Im vergangenen Jahr traf sich der Vorstand zu einer einzigen abendfüllenden Sitzung. An dieser Sitzung wurden vorwiegend die Anlässe angedacht beziehungsweise 'aufs Eis gelegt'. Die Vereinsgeschäfte wurden erledigt, insbesondere das neue Jahresprogramm erstellt. Zusätzlich wurden diverse Geschäfte über E-Mail kommuniziert und abgewickelt. Die Arbeit des Vorstandes schlägt sich wiederum im Jahresbericht nieder. <i>Mutationen</i> Saskia ist aus dem Verein ausgetreten, dafür sind Andreas Wilhelm und Ivan Zivadinovic beigetreten. Aktuell sind wir 22 Mitglieder. <i>Jahresrückblick</i> Roli lässt das Vereinsjahr 2022 nochmals Revue passieren: Im letzten Jahr haben sechs Mitglieder alle unsere Anlässe besucht: BRAVO. Insgesamt war allerdings die Gesamtbeteiligung etwas tiefer. Wir konnten folgende Anlässe durchführen: <b>Wanderung</b> von Oberflachs über die Gisliflüh nach Auenstein mit Apéro bei Petra und Peter Zimmermann und Degustation und Grillplausch bei Yvonne und Martin Clemen. <b>BYOF</b> zum Thema Süditalien bei Rita und Freddy <b>Genusskino</b> Master Cheng: Cineastik trifft Kulinarik im Gewölbekeller Auenstein <b>Diner Dionysos</b> Pyrénées – Orientales, im Kastanienbaum in Villnachern Das <b>Seminar Surprise</b> zum Thema Süssweine Ein herzliches Dankeschön an alle Organisatorinnen und Organisatoren und natürlich auch an alle Teilnehmenden.



6.	<b><u>Kassabericht</u></b> Roger verliest den Kassabericht. Die Erfolgsrechnung 2022 schliesst mit einem kleinen Gewinn von 1.15.- ab. Das ist allerdings 62% unter dem Budget.												
7.	<b><u>Revisorenbericht</u></b> Die Revisoren Hansjörg und Peter haben die Buchhaltung am 18.03.2023 mit den Belegen und Buchungen stichprobenweise überprüft und konnten feststellen, dass die Belege mit den Buchungen übereinstimmten. Aufgrund der wie gewohnt tadellosen, lückenlosen und sehr gewissenhaft geführten Vereinskasse, empfehlen sie der GV, dem Kassier und dem Vorstand die Decharge zu erteilen. Die Generalversammlung stimmt diesem Antrag einstimmig unter Applaus zu.  Roger, Vielen Dank für die sorgfältige und kompetente Führung der Vereinsfinanzen.												
8.	<b><u>Wahl des Vorstandes</u></b>  Es gab keine Wortmeldungen, Kandidaturen seitens der Mitglieder.  <b>Präsident, Vizepräsident und Aktuar</b> Der bisherige Vorstand lässt sich in corpore einstimmig wiederwählen und nimmt unter Applaus den Dank für die geleistete Arbeit entgegen. Gewählt sind: <ul style="list-style-type: none"><li>• Roland Brütsch (Präsident)</li><li>• Didier Gavillet (Vizepräsident)</li><li>• Roger Scherer (Kassier)</li><li>• Pesche Spieler (Aktuar)</li><li>• Damian Rast (Beisitzer, Merchandising)</li></ul> <b><u>Wahl der Revisoren</u></b> Hansjörg Gafner und Peter Suter stellen sich der Wiederwahl und werden einstimmig und mit Applaus für ein weiteres Jahr als Revisoren gewählt.												
9.	<b><u>Jahresprogramm 2023/2024</u></b> Das Diner findet wiederum im Restaurant Kastanienbaum in Villnachern statt. <table><tr><td>30.07.2023</td><td>BYOF bei Eva und Ruedi in Möriken</td></tr><tr><td>07.10.2023</td><td>Exkursion nach 'Mostindien'</td></tr><tr><td>18.11.2023</td><td>Diner Dionysos Autochthon &amp; Authentisch</td></tr><tr><td>09.12.2023</td><td>Genusskino im Gewölbekeller in Auenstein</td></tr><tr><td>24.02.2024</td><td>Seminar Surprise in Auenstein von Roger</td></tr><tr><td>22.03.2024</td><td>27. Generalversammlung</td></tr></table> Save The Date: Vereinsreise ins Piemont vom 14.06.2024 – 16.16.2024	30.07.2023	BYOF bei Eva und Ruedi in Möriken	07.10.2023	Exkursion nach 'Mostindien'	18.11.2023	Diner Dionysos Autochthon & Authentisch	09.12.2023	Genusskino im Gewölbekeller in Auenstein	24.02.2024	Seminar Surprise in Auenstein von Roger	22.03.2024	27. Generalversammlung
30.07.2023	BYOF bei Eva und Ruedi in Möriken												
07.10.2023	Exkursion nach 'Mostindien'												
18.11.2023	Diner Dionysos Autochthon & Authentisch												
09.12.2023	Genusskino im Gewölbekeller in Auenstein												
24.02.2024	Seminar Surprise in Auenstein von Roger												
22.03.2024	27. Generalversammlung												
10.	<b><u>Anträge Mitglieder</u></b> schriftlich: keine;      mündlich: keine												
11.	<b><u>Diverses und Diskussionen</u></b> Damian stellt als Merchandisingartikel einen roten Pullover in Aussicht. Der Jahresbeitrag beträgt wie anhin 120.-. Roger bittet um elektronische Überweisung des Betrages. Ein herzliches Dankeschön und ein grosser Applaus an Roli, unseren Präsidenten.												
12.	Die <b>nächste Generalversammlung</b> findet am Freitag, 22.03.2024 statt												

Fürs Protokoll:

Erlinsbach, 07.02.2024

Peter Spieler



## Kurzer Rechenschaftsbericht Buchhaltung WZD 2023

Liebe WZD'ler

Dank dem unermüdlichen Einsatz unseres Vorstandes konnten wir einen Gewinn erwirtschaften, welcher 113% über dem Budget liegt. Er betrug stolze CHF 6.40 im 2023.

Der Gewinn ist jedoch nicht unsere wichtigste Kennzahl, sondern wie viel wir fürs nächste Jubiläum zurücklegen können. Und auch diese Zahl ist mehr als erfreulich. Die CHF 1'490.- sind sogar höher als im 2022.



Einerseits war dieses gute Ergebnis aufgrund der Spenden und des grosszügig übernommenen Kostenanteils der Exkursion durch Pesche möglich, andererseits lagen die Kosten vieler Anlässe unter dem budgetierten Betrag.

Vielen Dank den grosszügigen Spendern! Und auch vielen Dank den Revisoren, die jedes Jahr schauen, dass ich nichts vergesse.

Der Kassier, Roger



## BYOF: Eintopfgerichte



30.07.2023, RB.  
Einmal mehr luden  
Eva & Ruedi bei  
bestem Wetter im  
Hochsommer zum  
traditionellen BYOF,  
dieses Mal mit dem  
Thema  
"Eintopfgerichte".  
Fast der komplette

Weinzirkel hat sich  
zum Apéro im  
lauschigen Schatten  
am Waldrand in  
Möriken  
eingefunden. Drei  
verschiedene  
Weissweine aus dem  
französischen





Rhôneetal standen zur Verkostung bereit und vermochten durchaus zu begeistern.

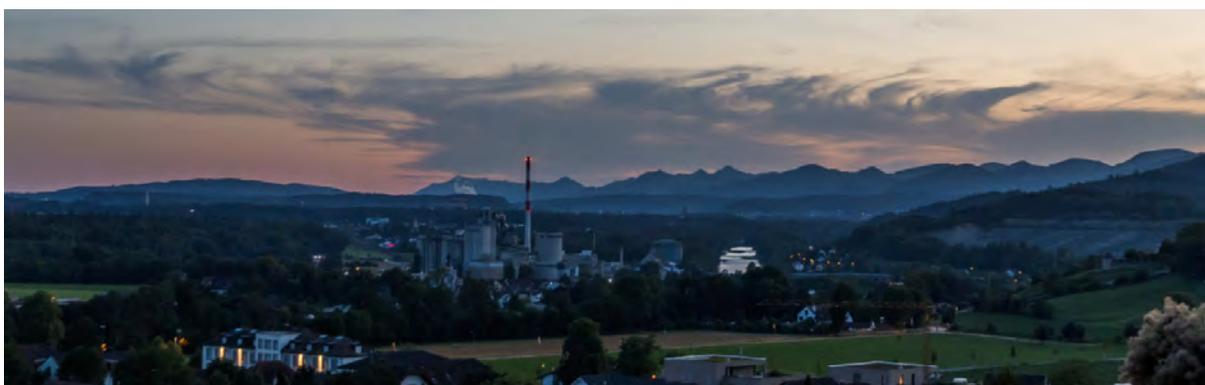


Nach dem Apéro dislozierten wir auf den Sitzplatz, wo bereits die Pfannen mit diversen originellen Eintopfgerichten aufgereiht



und präsentiert wurden. Weitere drei Rhôneetal-Weine, dieses Mal in Rot, begleiteten die lecker zubereiteten Speisen. In geselliger Runde konnten wir entspannt den warmen Sommerabend mit

einem feinen Wein oder Weinbrand begleitet ausklingen lassen.





## Exkursion nach "Mostindien": MoMö und Huber Weine

07.10.2023, PS. Das war eine sehr interessante Exkursion nach 'Mostindien'. Wir wurden kompetent durch die Mosterei Möhl (MoMö) in Arbon, ein Familienbetrieb, geführt und durften dann in Göttighofen bei der Familie Huber so richtig die Seele baumeln lassen. Degustation, Spaziergang, Risotto über offenem Feuer!

Deshalb ist das jetzt nur ein Bilderbericht:

**Schauen, erinnern, geniessen!**



<https://www.moehl.ch/de>  
St. Gallerstrasse 209  
9320 Arbon



HUBERWEIN  
<https://www.huberwein.ch/>  
Gutbertshausen 12  
8583 Göttighofen







## Genussskino "Julie & Julia"

09.12.2023, Gewölbekeller in Auenstein

Kurz vor ihrem 30. Geburtstag fühlt sich Julie Powell ziemlich niedergeschlagen. Auf der Suche nach einer anderen Richtung, die sie ihrem Leben geben könnte, oder zumindest etwas Zerstreuung,



entdeckt Julie eine neue Leidenschaft: Akribisch kocht sie innerhalb von einem Jahr alle 524 Rezepte in Julia Childs' berühmtem Kochbuch-Klassiker "Mastering the Art of French Cooking" nach und stellt anschließend ihre Erfahrungsberichte ins Internet - zur großen Freude einer zunehmend wachsenden Fangemeinde im Cyberspace.





Zu diesem köstlichen Film kredenzt Roli und Pesche wiederum kulinarische Köstlichkeiten wie:

### 1. Bruschette



### 2. Hühnchen mit Sahne und Pilzen



### 3. Käseplättli





#### 4. Boeuf Bourguignon.



#### 5. Bayrische Crème



**'Bon Apetit!'**



## Diner Dionysos - Autochthon - Authentisch

18.11.2023, RB. Das Thema "Autochthon - Authentisch" begleitete uns durchs diesjährige Diner, wiederum im Restaurant



Kastanienbaum in Villnachern. Sämi Tobler mit Team verwöhnte uns mit einem aufs Motto des Abends abgestimmten 5-Gang-Menü. Die raffiniert zubereiteten

Speisen überzeugten durchwegs auch die verwöhntesten Gaumen.

Da die Weine aus autochthonen und nicht so häufig angebauten Reben



zuweilen ziemlichen Eigencharakter zeigten, war es auch verständlich, dass nicht alle dieser Weine bei allen Gästen die gleichen euphorischen Ge-

fühle auslösten. In je zwei 2er-Serien konnten 4 Weissweine und 4 Rotweine aus Rebsorten mit seltsam klingenden Namen wie Falaghina, Moschofilero,



Agiorgitiko oder Gaglioppo degustiert und zu den gereichten Speisen getrunken werden. Das Dessert wurde von einem der grössten Süssweine der Welt begleitet, einem Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 vom Weingut Disznókö.



## Seminar Surprise: Gereifte Baroli

PS. 24.02.2024, Vereinszimmer Alte Schule in Auenstein

An diesem Samstagnachmittag waren über 20 Weinbegeisterte der Einladung von Roger gefolgt, wohl wissend, dass es bei diesem traditionellen Anlass, dem Seminar Plus immer sehr Interessantes und Neues zu entdecken gibt. Das Thema versprach Einiges, der Obolus war dementsprechend etwas höher als gewohnt. Empfangen wurden die Teilnehmenden mit einem Gläschen Mauler Schaumwein.

Roger hat den Anwesenden zuerst den Mund wässrig gemacht mit drei typischen Weinen aus dem Piemont. Einen Lange Nascetta von Ellena Giuseppe, einen Roero Arneis der Cascina Rivieri und einen Rapui von Seghesio. Diese Weissweine fanden grossen Anklang unter den Anwesenden.



Die ganze Palette der verkosteten Weine

Dann ging es ans ‚Eingemachte‘. Die Vertikaldegustation der Baroloweine der Jahrgänge 1993 bis 2019.

Baroli vom Jahrgang 1993, 1995, 1998, 1999, 2007 und 2019 konnten wir verkosten. Sie kommen alle aus den Vigneti Baudana und Parafada. Die Degustationsnotizen auf dem Printout von



Roger lasen sich wie Loblieder: ‚il ricco‘, ‚il potente‘, ‚l‘elegante‘ usw... Viele der Teilnehmenden konnten allerdings die



überschwänglichen  
Bewertungen nicht  
nachvollziehen.

Als ‚Bödeli‘ gab es  
im Anschluss  
spezielle  
Piemonteser

Teigwaren mit  
verschiedenen  
Saucen und zum  
Schluss einen

‚Colomba‘ mit dem für mich besten Wein des Nachmittags, einem  
süßen roten Brachetto.





## Jahresprogramm 2024 / 2025

- |                |  |
|----------------|--|
| 14.-16.06.2024 | Weinreise ins Piemont<br>Roger   |
| 11.08.2024     | BYOFlasche - zurück zum Ursprung (BYOB)<br>Brugg<br>Didier & Caroline                        |
| 19.10.2024     | Exkursion "Brennerei Lüthi"<br>Muhlen<br>Damian  |
| 02.11.2024     | Diner Dionysos: "Best Value vs. High End"<br>Restaurant Kastanienbaum, Villnachern<br>Roland |
| 07.12.2024     | Genusskino<br>Gewölbekeller<br>Pesche & Roland   |
| 22.02.2025     | Seminar: Das Vermächtnis der Crljenak<br>Vereinsraum Auenstein<br>Roland                     |
| 21.03.2025     | Generalversammlung   |



Weinzirkel Dionysos  
Auenstein

info@wzd.ch  
www.wzd.ch