

7. 10.2017 – Treffen mit den Schaffhauser Freunden im Blauburgunderland

Schon im Vorfeld waren uns Gerüchte zu Ohren gekommen, dass dieser Ausflug Vegetariern oder Abstinenzlern wenig Freude bereiten würde. Unser Schaffhausen-Beauftragter Freund Bentler konnte aber keine Details liefern, als er uns im Rother-Zwergbus begrüßte. Um 12:45 kamen wir am Treffpunkt in der Schaffhauser Gewerbestraße an – der Industriecharme ist in der Schweiz ähnlich anmutig wie bei uns... Waren wir überhaupt richtig? Unsere Unsicherheit hatten aber Freund Brunner und seine Frau schon geahnt und waren deshalb weit vor der Zeit zum Treffpunkt gekommen – der Anblick der Freunde gab



uns sofort wieder die nötige Gewissheit. Die Begrüßung der nach und nach auftauchenden Schweizer Freunde war herzlich wie immer – ein weiteres Familientreffen hatte offenbar begonnen. Dann verriet uns Freund Brunner den ersten Tagesordnungspunkt – ein Besuch des Fleischverarbeitungsbetriebs LUMA (www.luma-delikatessen.ch). Erst später würde es nach Oberhallau zu Freund Ruedi Baumann weitergehen. Präsident Graf wäre zwar bei der Vorbereitung und Gestaltung des Treffens sehr engagiert gewesen, könne aber aus familiären Gründen erst an der letzten Station auftauchen. Dass diese Aussage etwas ganz anderes bedeuten könnte, dämmerte uns erst viel später.



Aber zuerst führte uns Herr Manuel Kählin in die uns völlig unbekannte Welt der LUMA-Fleischbearbeitung ein: Fleischreifung mit Edelpilzen in der Kältekammer?! Unser Gastronom schaute ebenso ungläubig wie alle anderen. Neugierig stürmten wir in die zweite Etage hinauf – die Bergwanderer der September-Gruppe natürlich über die Treppe.

Die Fleischproduktion sei in der Schweiz klein und nicht sehr hoch entwickelt (ungläubiges Staunen bei den Besuchern aus dem nördlichen Großkanton), also hätte LUMA sich um einen Mehrwert bemüht. Pilz hilft bei Käse – warum nicht also auch bei Fleisch? Die Suche nach dem richtigen Pilz war jedoch schwierig, letztlich aber erfolgreich. Dieser ist nun patentiert und damit öffentlich, wenngleich der Name unserer Runde nicht preisgegeben wurde. LUMA wurde 2010 gegründet und erhielt einen *Swiss economy award* für das beste Startup. Aktuelle Werbemaßnahmen umfassen ein Restaurant in Zürich (event location!), einen LUMA-Burger-Stand für Streetfood und eine 100%-Tochter in Leipzig für den EU-weiten Versand. Ursprünglich wurde nur Schweizer Fleisch mit einem gewissen Fettanteil (primär der *2nd cut*) benutzt, inzwischen aber wird auch Fleisch von Partnern (Spanien, Kobe) vertrieben.



Die ungeteilte Aufmerksamkeit war unserem Führer nun sicher. Der Pilz erobert die Fleischoberfläche und verdrängt andere Bakterien – und das bei tiefer Temperatur. Er kann zwar das Fett nicht fressen, gibt aber Enzyme ab, um das Fett zu zerlegen. Das wiederum führt zu einer Konsistenzveränderung und einer Geschmacksnote in Richtung Whisky oder Macademia. Das Ergebnis sei absolut sicher beim Verzehr. Der Pilz ist bei -80°C in der Uni eingelagert, damit man immer wieder auf den Ursprungstamm zurückgreifen könne und eine „Weiterentwicklung“ des Pilzes ausgeschlossen werden könne. Eine Lieferung sei ab 50g möglich (online), im Lager reifen zwischen 5t und 8t. Die Reifedauer hängt sehr von der Dicke des Fleisches ab und beträgt zwischen 2 Wochen und 100 Tagen. Die dabei auftretenden Wasserverluste spiegeln sich im Preis wider 😊. Da ein Metzger ca. 30% wegwerfen würde, wäre diese Reifung auch ein Beitrag zur Nachhaltigkeit; schließlich konnten im Test mehrere Sterneköche das gefrorene LUMA-Fleisch nicht vom frisch verarbeiteten unterscheiden.



Die erste Gruppe brach derart aufgeklärt zur Produktionsbesichtigung (Reiferaum, Schockfrost, Verpackung) auf, während sich die zweite Gruppe dem Degustieren widmete: LUMA Speck lag aus, der 4 Wochen Pilzbefall, 4 Wochen Salzlake und 4 Wochen Räuchern hinter sich hatte. Dies verlieh dem Fett eine verblüffend cremige Note, so dass man trotz des auch ausliegenden Pastrami immer wieder zum Speck griff. Aber in bester rotarischer



Freundschaft ließen wir doch genügend für die erste Gruppe übrig und wurden sodann in vor-schriftsmäßiger Kleidung in den Kühlraum geführt. Das Erstaunen über edelverschimmeltes Fleisch nahm kein Ende.



Als wir wieder auf dem Parkplatz versammelt waren, dankte Freund Brunner nochmals Herrn Kählin unter tosendem Applaus. Dann verschoben wir uns nach Oberhallau¹.



Dort begrüßte uns Freund Baumann (www.baumannweingut.ch), den Präsident Graf in der ungünstigsten Zeit der Weinlese überredet hatte, sich uns statt der Trauben zu widmen. Unser Dank drückte sich in heftigem Beifall aus, der naturgemäß den Ernteausfall nicht ausgleichen konnte. Freund Baumann gab uns aber keine Einführung in den Weinbau, denn dessen Geheimnisse sollten wir als Freiburger ja kennen. Aber ein paar Daten erhielten wir doch: insgesamt 8 ha Weinreben, davon $\frac{1}{4}$ für den Blauburgunder (den wir Spätburgunder nennen), dazu noch Chardonnay und Müller-Thurgau, insgesamt ca. 35.000 Flaschen pro Normal-Jahr. Das letzte

¹ Originalzitat, für Nicht-Mitgereiste übersetzt: wir fahren weiter nach Oberhallau



Normal-Jahr wäre aber 2013 gewesen. Trotz April-Frost und August-Hagel verspricht 2017 wohl dank des Supersommers eine gute Ernte, 95-100 Öchsle wären möglich, bei entsprechender Arbeit.

Nach kurzer Erläuterung des Kelterns ging es in den überschaubaren² Weinkeller, der mit CO₂-Ventilatoren ausgestattet war, damit die Hauskatze nicht vorgeschickt³ werden muss. Der von uns

gesichtete Federweißler war aber etwas anderes, nämlich ein Schweizer Weißwein; in der Schweiz heißt unser Neuwein Sauser.



Erntemaschinen sind übrigens in der Schweiz eine ganz neue Entdeckung – sie sind aber bei kritischen Trauben ungünstig. Die hochwertige Qualität erfordert weiterhin Handarbeit.



Dann folgte der praktische Teil, zunächst ein 2016er Müller-Thurgau ohne Restsüße, gefolgt von einem Chardonnay/Weißburgunder ZWAA – einem joint venture mit einem Winzer Meyer in Osterfingen, wo eine ganz andere Geologie vorliegt. Als drittes folgte ein leicht gekelterter 2016 Pinot Noir, genannt Beerli.



Den Abschluss bildete noch ein ZWAA – ein Blauburgunder.



Während wir uns um einen klaren Kopf mühten, dankte Freund Brunner nochmals Ruedi und Peter Baumann und übergab uns alle dann an Frau Kramer, die uns durch die Reben führen

sollte.

Schon am 12.9. wurde hier der erste Silvaner geerntet – selten erfolgt dies so früh. Auf der Hallauer Seite lag der Hagelverlust bei 40%, auf der Osterfinger Seite jedoch 0%. Dann sahen wir auch einen Weinberg, den ein Vollerner bearbeitet hatte – der Schock über das Neue hat offenbar viele Schweizer verunsichert. Unsere Wanderung wurde von dauernden Böllern



² Originalzitat von Freund Baumann!

³ Noch eine Originalaussage!

begleitet; das war aber kein Salutschießen, sondern sollte wohl die Vögel vertreiben, angeblich erfolgreich. Wir sahen auch mit Kaolin gespritzte Trauben – dadurch werden sie für die Fruchtfliegen unattraktiv.



Wir erreichten den nächsten Haltepunkt. Dort wartete Merlot (vom einzigen Merlot-Weinberg der Gegend) in mehr als ausreichenden Mengen darauf, unseren Alkoholspiegel wieder auf das vorgesehene Niveau zu heben. Besonders stolz aber war man hier auf den Gächlinger Goldsiegel.



Der Chläggblick an dieser Stelle bezieht sich auf den Klettgau, welcher einst den Grafen von Sulz gehörte.



Wir wanderten weiter, in den Kochstall nach Gächlingen (www.kochstall.ch). Dort begrüßte uns zu unserer großen Verblüffung Präsident Graf in einer waschechten Rotary-Kochschürze. Er hatte etwas vorbereitet...



Die Plätze wurden daher schnell eingenommen. Zunächst wurde Bölletünne⁴ serviert, dann Stücke von LUMA-Bratwurst (Rind und Schwein). Der Geschmack verblüffte uns auf das Positivste. Dann folgte Salat und Schweinekotelett von LUMA sowie LUMA-Rindfleisch. Während wir uns noch bemühten, die zuvor gelernte Theorie der LUMA-Preisliste mit der Realität abzugleichen, kam auch schon die Erklärung: „der Kassier liegt im Sauerstoffzelt“.



Die Küche schuftete unter der Leitung von Präsident Graf, Frau Kramer koordinierte den Service, die Portionen fanden reißenden Absatz und wurden von einem Baumann Classique Rotwein begleitet, der das Fleisch-Genuss-

Erlebnis noch weiter steigerte. Der Geräuschpegel war hoch und ein aus dem OG auf Freund Fuchs fallendes Messer (knapp daneben!) sorgte für Heiterkeit. Zum abschließenden Kaffee gab es Rickli.



Unser Präsident Schneggenburger erklärte schließlich, dass die Überraschung unseren Schweizer Freunden wirklich gelungen war – es wäre ein wunderbarer Tag gewesen und

noch nie hat es so gutes Fleisch gegeben. Er philosophierte sogar darüber, wie beim SC Freiburg etwas Kulinarik eingebracht werden könnte. Er dankte auch Freund Bentler für die Koordination und den Schweizer Freunden für die riesige Mühe, die sie sich für dieses Treffen gegeben hatten. Er bedauerte alle, die nicht mitgekommen waren, bat aber auch um Nachsicht, weil er ein Geschenk vergessen habe. Abschließend konnte er nur wiederholen: **wir haben einen wunderbaren Tag verbracht.**



⁴ Für Daheimgebliebene:

Zwiebelkuchen, siehe <http://www.chefkoch.de/rezepte/388231125912628/Schaffhauser-Boelletuenne.html>



Freund Bentler bedankte sich bei seinem Kontaktmann Urs Brunner. Die Schaffhauser hätten sich wirklich viel Mühe gegeben und wir Freiburger genießen das Leben, weil es so viel zu entdecken gibt. Die Überraschungen waren großartig gelungen, der Spaziergang erhellend: „Das pflegen wir weiter.“

Am 25.10. gibt es dazu die nächste Gelegenheit beim Pokalspiel in Freiburg (das wir allerdings nicht beeinflussen können). Da in Freiburg der Fußball auch für Intellektuelle ist, dürfe man als Rotarier ins Fußballstadion. Dabei erfuhren wir auch, dass seine Frau Annette unseren Fußball-Bundestrainer einst unterrichtet hat. Da es schwierig sei, mit dem Auto ins Stadion zu kommen, wird man sich wohl im „Schiff“ treffen (Freund Schlegel kümmert sich um die Details) und dann zu Fuß hinwandern.

Präsident Graf bedankt sich für die freundlichen Worte, wies aber darauf hin, dass Jogi in Schaffhausen Fußball gelernt habe und dass die Schweiz an dem Abend das Ticket zur Fussball-WM lösen⁵ wollte; damit wäre man wieder auf Augenhöhe. Die phantastische Stimmung sei Ansporn für eines der nächsten Treffen. Er versäumte es nicht, sich nochmals bei Freund Brunner zu bedanken, aber auch bei LUMA und Freund Baumann, Frau Kramer und den Scheunengastgebern.



Er wünschte uns allen eine gute Heimreise und freut sich auf den 25.10 sowie weitere Treffen: „wir lassen uns von Euch überraschen“.



Trotz fortgeschrittener Zeit hatte aber niemand Lust zum Aufbruch – erst der Hinweis auf die Lenkzeiten des Fahrers zwangen uns Freiburger zur Abfahrt.

Protokoll: Gerhard Schneider

⁵ Pressemeldung dazu: http://www.t-online.de/sport/fussball/id_82445910/wm-qualifikation-portugal-feiert-krimi-sieg-schweiz-leidet.html

Die reiche Fotoernte kann derzeit unter <https://1drv.ms/f/s!ApUQfe00aXTUIXJR0-00dlqTyVDS> heruntergeladen werden.

Teilnehmerliste:

Schaffhausen: 22 Teilnehmer, davon 3 Kinder

- Herr Urs Peter Brenner: 2
- Herr Tobias Ermatinger: 2
- Herr Walter Gansner: 1
- Herr Hans Graf: 1
- Herr Fritz Hübscher: 2
- Herr Hans Konrad Müller: 1
- Herr Rico Randegger: 5
- Herr Bernhard Seiler: 2
- Herr Rene Specht: 1
- Frau Linda Sulzer: 1
- Herr Max Wildberger: 1
- Herr Thomas Wildberger: 1
- Herr Hans Ulrich Wipf: 2

Freiburg: 16 Teilnehmer, davon 1 Kind

- Toni Schlegel 1
- Markus Faulhaber 2
- Krauß, B. Volker 2
- Schneggenburger 1
- Fuchs, Georg 3
- Schneider, Gerhard 2
- Brigitte Kühn
- Bentler, Reinhard 2
- Lauterwasser, Erich 2