Rede zur Generalversammlung 2024 – „Bericht des Präsidenten“

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder und Freunde des
VORARLBERGER SOMMELIER-VEREINS, liebe Gäste!

Der Punkt 2 der Tagesordnung der Generalversammlung „**Der Bericht des Präsidenten**“ wird schon lange Jahre, um nicht zu sagen Jahrzehnte auf den Abend verlegt – um sich gemeinsam auf die Erlebnisse des abgelaufenen Jahres in angenehmer Atmosphäre zurückzuerinnern.

Beginnen möchte ich mit der letztjährigen Jahreshauptversammlung im „**HOTEL TRAUBE**“ in Braz im schönen Klostertal, am 26.11.2023.

Der umfangreichste Punkt der Tagesordnung war wie immer die Erstellung des Jahresprogrammes des heurigen Jahres mit allen seinen Höhepunkten. Die Weine von **BIRGIT BRAUNSTEIN** zeigten sich in bester Form in den Gläsern und waren eine entspannende Verkostung nach langer Sitzungsarbeit.

Auch Holz-Künstler **EBERHARD STIMPEL** aus Dornbirn präsentierte seine exklusiven Hand-Werk – Kunststücke aus seinem Holz-Atelier. Eine selten schöne Bereicherung dieses Abends. Festlich gedeckte Tische, ein wunderbares Menü mit köstlichen Gängen, begleitet von Birgit Braunstes Top-Weinen, verwöhnten einmal mehr alle Sinne und unterstrichen den besonderen Stellenwert dieses Jahresabschlusses.

Ein herzliches Dankschön noch einmal an dieser Stelle an **Gastgeber Christoph Lorünser** mit seinem kompletten Mitarbeiter-Team für die freundliche Aufnahme.

Normalerweise ist ein Vereinsjahr mit der Jahreshauptversammlung abgeschlossen, diesmal war es anders.

Durch verschiedene Umstände der Organisation wurde das für November terminisierte „**Süßwein-Food Pairing**“ auf Mitte Dezember verschoben – mit der genialen Idee, gleich eine Weihnachtsfeier daraus zu machen.

So traf man sich am **14. Dezember 2023** im Badehaus des **Hotel KAISERSTRAND in Lochau** zu einer außergewöhnlich hochwertigen Veranstaltung, wo man wirklich sich freuen konnte, dabei sein zu dürfen. Man hatte das Gefühl, Weihnachten für den Gaumen findet schon 10 Tage vor dem eigentlichen Fest statt.

Dem Hotel-Rundgang durch das neu renovierte Hotel KAISERSTRAND folgte eine wahre Hochzeit zwischen Gaumenfreuden aus Küche und Keller statt, die in einer besinnlichen Weihnachtsfeier mit allem, was dazu gehört endete.

MARIE-LUISE und ARON sorgten für die Weihnachtslieder, „**Drei merkwürdige Gäste**“ und ein „Schüler Aufsatz zum Advent“ von **MARIETTA** vorgetragen, sorgten für schmunzelnde Gesichter.

Die Details zu diesen wunderschönen Stunden kann man auf der VSOV – Seite nachlesen. Ein großes Dankeschön für die perfekte Organisation an Marietta, Karl Guldenschuh und Komm. Rat Ing. Josef Vonach.

Das Jahr nahm weiter seinen Lauf und verabschiedete sich pünktlich zu Sylvester am 31. Dezember 2023.

Zum ersten Mal im heurigen Jahr 2024 trafen wir uns am **25. Jänner im Schützenhaus in Feldkirch** zu einer „**Vergleichsverkostung der Rebsorte Blaufränkisch**“ aus Deutschland, Ungarn und Österreich.

In 5 dreier Flights wurden die Weine blind verkostet, bewertet und zugeordnet – eine Herausforderung die schwieriger war als angenommen. Brachte aber mehr als interessante Ergebnisse mit einem **BLAUFRÄNKISCH 2017 aus Deutsch-Schützen** im südlichen Burgenland als Sieger.

Die Gänge des Menüs wurden zwischen den Flights serviert, was immer wieder neue Kraft für das Folgende gab. Ein großes Dankeschön für Gastgeber **JÜRGEN LANG** und **Dipl. Sommelier MATTHIAS MÜLLER** mit dem ganzen Team für die schönen Stunden im Schützenhaus in Feldkirch.

Am **3. März 2024** war das „**Posthotel Taube**“ in **Schruns** das Ziel. Im renovierten, umgebauten Traditionshotel wartete **Starwinzer ERWIN TINHOF aus Eisenstadt** auf die 35 Teilnehmer, um in einer Masterclass-Verkostung seine Spitzenweine zu präsentieren. Die fünf Flights sorgten für viel Spannung im urig gemütlichen Jagdhaus, die Neuburger- und St.Laurent – Spezialitäten waren überzeugende Qualitäten von besonderer Art. Der Aperero in der sehenswerten Hotel-Vinothek und das wunderbare Menü von **HAUBENKOCH OLIVER FLEISCH** mit den harmonisierenden **TINHOF-WEINEN** in der Tauben-Stube waren weitere Höhepunkte dieses Abends.

Ein großes, herzliches Dankeschön an Erwin Tinhof für die einzigartig guten Weine und die originelle Präsentation, an Oliver Fleisch mit seinem gesamten Küchenteam für die herrlichen Gerichte, dem charmanten Service-Team für die Restaurant-Betreuung und allen Mitarbeitern, die auch im Hintergrund tätig waren.

Ein besonderes Lob und Dankeschön geht an **SYBILLE KLEBOTH** mit ihren Helferlein für die professionelle, umsichtige Organisation dieser lehrreichen Veranstaltung im schönen Montafon.

Zur dritten Veranstaltung des heurigen Jahres ging es nach St. Christoph am Arlberg zur **Hospiz-Alm am 3. April 2024**.

In der beeindruckenden Gastronomiewelt der romantischen Hospiz-Alm und den gediegenen Räumlichkeiten, sowie die wohl einzigartigen Wein- und Kellerwelten erwarteten uns spannungsgeladene Stunden mit köstlichen Weinen und sieben Erfolgswinzer aus der Steiermark.

Die steirischen „**Sauvignon blanc – Weltmeister**“ mit ihren Erfolgs-Produkten sind an den Arlberg gekommen, um uns diese edlen Rebensäfte zu präsentieren.

REINHARD MUSTER aus Gamlitz, WALTER SKOFF aus Gamlitz-Eckberg, WEINGUT KODOLITSCH aus Leibnitz Seggauberg, HANNES DREISIEBNER aus Sulz an der Weinstraße, ROLAND RIEGELNEGG aus Sernauberg, PETER SKOFF vom Gamlitzer Kranachberg und FLORIAN LIELEG vom Leutschacher Eichberg zeigten eine beeindruckende Weinpalette wie man sie nicht jeden Tag bekommt. Und das alles an einem Kult-Ort für Weinliebhaber. Der berühmte „**Wein-Dom**“ bereichert die Degustationsräume noch um eine neue Dimension.

Zwischen allen Verkostungen und Abendessen wurden sieben VSOV-Mitglieder in die weltberühmte Bruderschaft aufgenommen, für die sie sich spontan entschieden haben.

MICHELLE MORIK, JULIA DIEM, Komm. Rat Ing. JOSEF VONACH, KURT LIEPERT, Dr. MARTIN TRIFTER, JÜRGEN KATSCHITSCH und MARCEL BÖHLER dürfen ab sofort mit Schwester und Bruder angesprochen werden.

Das Abendmenü mit den Weinen der Weltmeister war der gemütliche Abschluss dieser speziellen Stunden am Arlberg.

Ein großes Dankeschön für diese erlebnisreiche Veranstaltung gilt der Gastgeberfamilie Werner, **Alm-Wirt KARL-HEINZ PALE** mit allen Mitarbeitern und ganz besonders **GÜNTHER MEINDL** für die gute, umfangreiche Organisation.

An dieser Stelle möchte ich KARL HEINZ PALE im Namen unseres VSOV noch einmal zu seiner großen Auszeichnung gratulieren – vor wenigen Tagen hat Gault Millau ihm und seinem Team den „Service-Award“ 2025 verliehen!

Am **5. April** fand die „**Sieger-Weinverkostung**“ für die heurige Vinobile statt.

Durch den zweimaligen Ausfall der Weinmesse in den Pandemie-Jahren wurde heuer die Jubiläums-Weinmesse „**25 Jahre Vinobile in Feldkirch**“ gefeiert. Da stand auch die Verkostung schon unter einem besonderen Stern.

Die professionell vorbereitete Verkostung lief ab wie jedes Jahr, mit allen Höhen und Tiefen mit etwa 120 Weinen. Allen Verkostern gilt ein großer Dank und Anerkennung für ihre konsequente Degustationsarbeit im Sinne des Guten und ausgezeichneten Weines und somit der ganzen Vinobile.

Die Weinmesse öffnet ihre Tore am **Freitag, 26. April bis Sonntag, 28. April** und war einmal mehr sehr gut besucht.

Die besonders feierliche Eröffnung und Siegerehrung wurde bestens abgerundet von einigen VSOV-Mitgliedern in Vereinskleidung, was Jahr für Jahr für Aufsehen sorgt – ein herzliches Dankeschön für Euren Einsatz, die ihr dabei wart.

Die Festreden der Eröffnung brachten einen Rückblick dieser erfolgreichen Weinmesse von Beginn 1998 bis heute mit allen Höhen und schönen Erlebnissen, die es - braucht um letztendlich zur Erfolgsgeschichte zu werden und zum Aushängeschild der Österreichischen Weinkultur – zur größten Weinmesse West-Österreichs zu werden!

Es ist für den VSOV eine große Anerkennung, dass wir von Beginn an eingebunden sind und somit für die Verkostung und die Gewinner des Feldkircher Weinpreises verantwortlich sind.

Diese Auszeichnungen haben bei den Winzern einen hohen Stellenwert und sorgen Jahr für Jahr für große Freude.

Ein weiterer Höhepunkt war 2006 die Vorausscheidung zur Sommelier – Weltmeisterschaft 2007 und zur Trophäe Ruinart 2006 der österreichischen Sommelier-Union im Rahmenprogramm. Als Ehrengast war Sommelier Welt- und Europameister SERGE DUBS aus Frankreich dabei.

„Wein und Kultur“ war das Thema **am 8. Mai in Bregenz im Festspielhaus.**

Ein Blick auf die Technik der Bregenzer Festspiele begann mit einer Führung durch das Festspielhaus, hinter die Bühnen und zu den Einrichtungen und Möglichkeiten dieses weltbekannten, kulturellen Festivals. Es war ein beeindruckendes Erlebnis.

Danach wartete **MICHAEL KIRCHKNOPF** aus dem Burgenland, um uns seine Weine vom Leithaberg zu präsentieren.

Delikate Fingerfood-Gerichte zu den Aperitifs, ein mehrgängiges Abendmenü zu den weiteren Weinen sorgte für Genuss und beste Stimmung.

Großer Dank für die wunderbare Organisation gilt unserem **KURT LIEPERT** für die Idee und Durchführung. **Restaurant-Direktor und Dipl. Sommelier STEFAN MOOSBRUGGER** mit seinem Service-Team und **Küchenchef STEFAN LENZ** mit seiner Mannschaft für die köstlichen Menügänge, und allen zusammen für diesen gelungenen Abend.

Zum außergewöhnlichen Erlebnis, von der ersten bis zur letzten Minute wurde die heurige **„Wein – und Genussreise nach Spanien ins RIOJA-GEBIET von 17. bis 21. Juni.**

Für die Ausarbeitung des Rahmenprogrammes konnte die überaus bekannte Spanien-Expertin **BEATE ESPINOZA – MAYR** vom Bodega RIOJA in Lustenau gewonnen – dementsprechend ausgefüllt und hochwertig und bis ins kleinste Detail geplant waren diese Tage in Spanien.

Was in diesen 5 Tagen zu sehen, zu verkosten, zu genießen und zu erleben gab, würde hier den Rahmen sprengen. Ob die Anreise, die ausgewählten Weingüter, die grandiosen Weine, die überaus freundlichen Winzer, die Spanier selbst, die abwechslungsreiche, bildhafte Landschaft, die spanischen Gerichte und Tapas und die freundlich-familiäre Gruppe waren alles Garantien für den Riesenerfolg dieser Weinreise.

Wer darüber mehr wissen will, kann das auf www.vsov.at in aller Ruhe nachlesen.

Besonderer Dank und große Anerkennung gebührt natürlich **BEATE ESPINOZA-MAYR und LUGGI ZORTEA** für die so umfangreiche Organisationsarbeit, die gerade jene Leute besonders schätzen können, die selbst immer wieder organisieren.

Am **17. Juli 2024** hies es „**Dahoim gmacht, selb gmacht, fröd gmacht**“ auf der renovierten Almhütte „Höfle“ (Ranch) im Bregenzerwald mit herrlicher Aussichtslage.

MANFRED NUSSBAUMER, Chef vom Hotel Krone in Langenegg hat hier ein Refugium geschaffen, dass sich sehen lassen kann. Man muss dieses einmalige Ambiente gesehen haben, um sich dann zu erfreuen und eine Vorstellung zu haben.

Nach den ersten „Aha-Erlebnissen“ wurden 6 Winzer vorgestellt, deren Weine vom Buffet verkostet wurden.

Danach wurde ein 5-Gang Menü serviert, das alle Stückerl spielte. Alles aus eigener Erzeugung – Manfreds Speck, Mostbröckle, Käse, Landjäger, hausgemachtes Brot, gebeizter und geräucherter Saibling und Sülzchen, kaltes Sauerrahmsüppchen, gedünstete Rindsroulade, Gartengemüse und Kartoffelgratin, Scheiterhaufen mit Vanillesauce – dazu die selbst gewählten Weine der Verkostung – was will man eigentlich mehr?

Solche Stimmungen wie diese lassen die Zeit gefühlt doppelt schnell vergehen.

Mit großer Dankbarkeit gab es einen langanhaltenden Applaus für die Familie **NUSSBAUMER – CHRISTINE, MARIKA und MANFRED** – und allen weiteren Organisatoren für die Idee dieser Veranstaltung und die schönen Stunden des Genusses im schönen Bregenzerwald etwas unterhalb von Sulzberg.

Auch das nächste Treffen fand im Bregenzerwald statt. Am **28. August** traf man sich im altehrwürdigen „**Löwen**“ in **Au-Rehmen**, mit seiner sehenswerten Brennerei, seiner einzigartigen Räumlichkeiten eines Gasthauses aus einer anderen Zeit und seiner hervorragenden Küche zu einem „Dreifach großem Gaumenkino“!

Dem erfrischenden Aperitif auf der Sommer-Terrasse folgte die Besichtigung der Löwen-Brennerei durch **Destillateur OLIVER HUBER** mit Führung durch dieses einzigartige Gasthaus, das viele Geschichten erzählen könnte.

Im so genannten Tanzsaal wartete **Dipl. Sommelier MÁTÉ FÁFIÁN** der Repräsentant vom **WEINGUT SCHLOSS HALBTURN** und brachte 6 Spitzenweine in sehr angenehmer Art und Weise in die Gläser. Exzellente Qualitäten, die viel Spaß machten.

In der heimeligen Gaststube wurde anschließend ein Degustationsmenü serviert, begleitet von Top-Weinen vom Schloss Halbtorn.

2 Hauben Koch GERNOT BISCHOFBERGER hat wieder alle Register seines Könnens gezogen, man war als Genießer gefordert, alle diese Köstlichkeiten und Kombinationen zu bewältigen.

Ein großes Dankeschön noch einmal an **OLIVER HUBER, MÁTÉ FÁFIÁN, GERNOT BISCHOFBERGER und JOACHIM MARTE** für die Organisation dieser schönen Stunden in Au-Rehmen.

Am **18. September** wäre „**Brot und Wein**“ im **Hotel Walserberg in Warth** am Programm gestanden. Durch verschiedene Umstände konnte das nicht stattfinden und wurde auf September 2025 verschoben.

Inzwischen haben **Michelle und Simon geheiratet**, dazu gratulieren wir ihnen vom Herzen, und wünschen ihnen das Allerbeste und viel Glück für den gemeinsamen Weg.

Für **Oktober** wäre eine weitere interessante Veranstaltung im Montafon geplant gewesen, „**Wasser und Wein**“. Auch das musste verschiedener Umstände wegen, auf 2025 verschoben werden.

Kurzerhand wurde am **2. Oktober im GASTHOF OCHSEN in Bildstein** eine Veranstaltung eingeschoben, die ursprünglich erst im Dezember vorgesehen war als **Abschied für CHRISTINE und HANS-PETER TAUBER**, die Ihren Gasthof Ochsen mit 31.12 2004 schließen werden.

So kamen 25 Teilnehmer und Freunde, um im Rahmen dieses Treffens die „**Neuen Sommelier Editions Weine**“ zu verkosten und kennen zu lernen.

6 so genannte **AMAX-Weine aus Grünem Veltliner, Rosé und Rotwein Cuvée** benannt, und nach Etiketten-Künstler ALEXANDER MARIA LOHMANN und dem Sommelier des Jahres 2023 MAX STEINER – also AMAX mit bemerkenswerten, kunstvoll gestalteten Etiketten.

Produziert werden die Weine von **ANTON BAUER, PIA STREHN und ALBERT GESELLMANN**. Die Qualitätslatte liegt sehr hoch, ein Teil des Verkaufspreises geht an die Förderung junger österreichischer Sommeliers.

Das anschließende Weinbuffet wurde noch mit anderen Weinen der drei Winzer aufgestockt, so war für jeden Geschmack bestens gesorgt.

Das kalt-warme Bauernbuffet von **HANS PETER TAUBER** verwöhnte schon das neugierige Auge und machte zusätzlichen Appetit auf die köstlichen Gerichte.

Des wunderbaren Geschmacks wegen waren mehrere Gänge zum Buffet notwendig – die Verführung lauerte an jedem Eck des Buffets und brachte alle guten Vorsätze des weniger Essens zunichte. Die Weine waren charmante Begleiter.

Bei bester Unterhaltung nahm die Gemütlichkeit ihren Lauf und bald teigte uns die Zeit, dass es auch Morgen noch einen Tag gibt.

Etwas wehmütig machte uns der Gedanke, dass in wenigen Wochen ein traditionsreiches Gasthaus im Ländle seine Türen schließt.

Angemessene herzliche Dankesworte an **CHRISTINE und HANS PETER TAUBER** für diesen gesellig-schönen Abend mit hochklassigen Weinen und geschmackvollen Gerichten vom Bauernbuffet, an **RITA SCHELLING und NIKO VULAI** für ihre wertvolle Hilfe und ihre Anwesenheit im Kreise des VSOV.

Mit dem heutigen Jahresabschluss, der Generalversammlung, der Weinpräsentation und allen Höhepunkten hier im **Hotel „Fritsch am Berg“** werden wir im nächsten Jahr den Rückblick beginnen. Es gilt aber schon heute allen, an der Organisation beteiligten Freunden

ein aufrichtiges Dankeschön für die schönen, entspannenden Stunden hier am hohen Berg mit grandioser Aussicht auf das Land.

Ein besonderes Danke an die Familie FRITSCH mit allen Mitarbeitern für die freundliche Aufnahme in ihrem traditionellen Vorzeigebetrieb.

Nur 5 Vorstandssitzungen hat es heuer gebraucht, um die Arbeit des Vereins zu erledigen. Frühe, fixe Termine der Veranstaltungen waren dafür verantwortlich.

Die Sitzungen fanden auf **Einladung von MICHELLE MORIK** im Alpencamping in Nenzing statt und vier Mal im Schützenhaus in Feldkirch.

Ganz besonderen Dank an Michelle für die Einladung zum Abendmenü mit ausgesuchten Weinen im Restaurant „Himmelwärts“.

Einen herzlichen Dank für ihren Einsatz das ganze Jahr über gilt den Vorstandsmitgliedern **ELISABETH BIEDERMANN, Mag. INGRID RIEDER, KATHARINA MÜLLER, KURT LIEPERT, LUDWIG ZORTEA, Jürgen BERKMANN, THOMAS SCHWARZ und MANFRED LOSS** und den beiden Rechnungsprüfern **MANUELA PARTL und HELMUT GUNZ** für die gute Zusammenarbeit in unserem freundschaftlichen Vorstand-Team.

LUGGI ZORTEA gilt ein weiteres großes Dankeschön für seinen Einsatz in der österreichischen Sommelier-Union, wo er den VSOV seit Jahren bestens vertritt und auch eine der heikelsten Aufgaben perfekt löst – die Verwaltung der Finanzen!

Großer Applaus für Dich Luggi!

Nicht vergessen möchte ich aber Euch alle liebe VSOV-Mitglieder und Freunde und willkommene Gäste für Euer treues Mitmachen und Teilnehmen an den Veranstaltungen unseres Vorarlberger Sommelier-Vereins – dafür ein großes aufrichtiges Dankeschön.

Und jetzt bedanke ich mich für Euer langes, aufmerksames zuhören!