

Tasmanien

Wine & Dine mit Ruth und Hans-Peter Althaus

Samstag 30. August 2008, 18.30 h, Restaurant Waldheim, Hermetschwil



Wohlen, 25. Juli 2008

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Wir freuen uns, Ihnen Tasmanien vorzustellen:

Geographie und Klima

Tasmanien, die dem australischen Kontinent im Süden vorgelagerte Insel, ist gut anderthalb Mal so gross wie die Schweiz und zählt rund eine halbe Million Einwohner. Sie hat ein Klima, das dem Norden der iberischen Halbinsel ähnlich ist. Die tieferen Temperaturen als auf dem australischen Festland sind Bedingungen, die für Entwicklung und Reife der Trauben wichtig sind.

Geschichte

“Wenn Franzosen statt Engländer Tasmanien kolonialisiert hätten, wäre heute sicher ein grosser Teil der Insel mit Reben bestockt“, sagt Hans-Peter Althaus. Die Engländer, die ihnen als Siedler zuvor kamen, bauten dann als erstes Hopfen und Gerste an - mit dem Ergebnis, dass in Tasmanien heute eines der weltbesten Biere gebraut wird.

Ruth und Hans-Peter Althaus

1972 an der Volkshochschule Zofingen eher zufällig zum Wein gefunden, haben Ruth und Hans-Peter Althaus eine erstaunliche “Weinkarriere“ gemacht. Nach Vorstandsfunktionen in Zofingen und Zürich war Hans-Peter Althaus auch Präsident der ANAV. Im Jahre 1989 erfüllten sie sich einen Traum und kauften einen Weinberg im Coal River Valley, südlich von Hobart. Hans-Peter Althaus hängte seinen Beruf als erfolgreicher IBM-Manager an den berühmten Nagel und das Ehepaar wanderte aus. Heute sind 19 Jahre vergangen und ihre Weine sind weltbekannt.

Weine

Die Althaus-Weine sind ausgesprochen aromatisch und elegant. Die guten, früh trinkbaren Weine, produziert aus eher jungen Reben, tragen die Etikette “Stoney Vineyard“, die Weine aus dem besten, ausgewählten Traubengut, kommen unter dem Label “Domaine A“ in den Verkauf.

Gastgeber

Herr und Frau Fässler vom Restaurant **Waldheim** in Hermetschwil und ihre Küchencrew garantieren für das passende Nachtessen, damit auch dieses Wine & Dine in die Geschichte der Freiamter Weinfreunde eingehen wird.

Anmeldung

Bitte bis spätestens 25.08.08 an unser Sekretariat. Das Interesse dürfte gross sein.

Kosten

Fr. 98.- für Mitglieder und Fr. 110.- für Gäste (4-Gang Menu, Weine und Mineralwasser)

Postauto

Die Fa. Geissmann führt Sie, wie üblich, für Fr. 10.- hin und zurück.

Freundliche Grüsse

FREIAMTER WEINFREUNDE

Markus Aellen, Präsident

Marthe Liechti, Sekretariat

Sekretariat:

Marthe Liechti, Glärnischweg 9, 5610 Wohlen, Tel. 056 622 88 52, Fax 056 622 91 66, marthe.liechti@bluewin.ch

**Weine von Hans-Peter und Ruth Althaus
Coal River Valley,
Tasmanien**

Sauvignon Blanc 2004
Stoney Vineyard

Fumé Blanc, Lady A 2004
Domaine A

Cabernet Sauvignon 2003
Stoney Vineyard

Cabernet Sauvignon 1999
Stoney Vineyard

Cabernet Sauvignon 2000
Domaine A

Cabernet Sauvignon 1999
Domaine A

Cabernet Sauvignon 1997
Domaine A

Pinot Noir Reserve 2004
Stoney Vineyard

Pinot Noir 2003
Domaine A

Menu

Krokodilspiesse
mit Lime und Ingwersauce

Australische Känguru Fleischpastete

Australische Bruschetta

Fangfrisches Red Snapper Filet, zart gegrillt
an sautierten Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Basilikum
und kräftiger Cabernet Sauvignon Essenz

Safranrisotto
mit Strauss von buntem Sommergemüse

Vermählung von zarter
Rindsfiletrose
im Ofen rosa gebraten
und
Australischem Weidelamm
auf sommerliche Art gratiniert

Brätler-Kartoffeln mit frischem Thymian
und rustikalem Outback-Gemüse

Tasmanische Weichkäse-Auswahl



Hans-Peter und Ruth Althaus



Tasmanien

Wine & Dine

vom 30. August 2008, 18.30 Uhr

im

Restaurant Waldheim, Hermetschwil

Gastreferenten:

Hans-Peter und Ruth Althaus

Winzer im

Coal River Valley, Tasmanien



Domaine A - Early morning sunshine