



Fortsetzung von Seite 20

**War mit ein Grund, einen dezentralen Anlass durchzuführen, dass dadurch die Kosten niedrig gehalten werden können?**

Nebst dem Aspekt, dass sich so die Chance ergibt, ein Unternehmen direkt an der Werkstätte zu erleben, war dies sicherlich auch ein Faktor. Die Teilnahmegebühr war sehr niedrig und wir können den Anlass mit einem vergleichsweise geringen Budget realisieren. Gleichzeitig kann jedes Unternehmen seiner Kreativität freien Lauf lassen und den Tag als «Hausmesse» nutzen.

**In der schnelllebigen Gesellschaft, in welcher wir leben, ist es schwierig, die Leute bei der Stange zu halten. Mit welchen Erlebnissen soll dies dem Gwärbiland gelingen?**

Die Betriebe haben sich spezielle Aktivitäten ausgedacht, welche entsprechend auf der Erlebniskarte abgebildet sind. Das geht von einem Fotoshooting, bei welchem Kinder die Eltern fotografieren können, über Hüpfburgen und diversen Spielen bis hin zu Wettbewerben und Degustationsangeboten. Langweilig wird also niemandem.

**Sich in der Gemeinde hin und her zu bewegen, macht durstig und hungrig. Was hat das Gwärbiland diesbezüglich zu bieten?**

Beim Ausgangspunkt bei der Hoperia findet sich ein vielseitiges Gastroangebot. Ob eine leckere Paella, schmackhafte Grilladen oder ein erfrischendes Softeis – vor Ort findet

man bestimmt etwas, das einem eine Gaumenfreude bereiten wird. Zudem bieten auch viele Unternehmen etwas zu trinken oder einen Snack an.

**Weshalb sind Sie guter Dinge, dass das «Experiment» Gwärbiland ein Erfolg wird?**

Muhen ist bekannt dafür, gerne Feste zu feiern. Auch ist der Zusammen-

halt in der Gemeinde sehr gross. So dürfen wir bei der Durchführung beispielsweise auf die ehrenamtliche Unterstützung von Vereinen zählen, wofür wir recht herzlich danken. Das OK freut sich auf einen erlebnisreichen, innovativen und unkomplizierten Anlass, welcher das Müheler Gewerbe von seiner besten Seite zeigen wird.

Interview: David Annaheim

**Weitere Informationen:**  
Die Gwärbi und der Infopoint (mit Food-Ständen) sind von 9 bis 17 Uhr geöffnet. Der Infopoint befindet sich bei der Hoperia an der Hauptstrasse 43.  
Info- und Notfallnummer am 25. Mai: 076 511 00 79.  
[www.gwaerbi24.ch](http://www.gwaerbi24.ch)

**33** Aussteller,  
**3** Foodstände,  
**4** Sponsoren  
und die  
Müheler Landwirte



Markus Stutz hat im OK den Lead für das Marketing. Er freut sich über viele Interessierte, welche das Gwärbiland besuchen.

## Genuss pur



Weintipps zum Picknick, wenn das Thermometer an der 25-Grad-Marke kratzt

### Die Sonne strahlt: Ab nach draussen

**An warmen und sonnigen Tagen gibt es für viele nichts Schöneres als ein Essen im Grünen. Entweder ein romantisches Picknick zu zweit oder gesellig mit vielen Freunden. Ideal für das Schlemmen im Freien sind etwa Sandwiches, Wraps, Muffins, Fingerfood wie kleine Frikadellen, Käsewürfel, Oliven oder mundgerecht geschnittene Gemüsesticks. Dazu gehört natürlich auch ein guter Wein.**

**Griff zum Rosé, wenns warm wird**

Roséweine stehen an warmen Tagen ganz oben auf der Beliebtheitskala. Denn kaum ein anderer Wein wird so sehr mit Sommer, Leichtigkeit und Urlaub in südlichen Gefilden assoziiert wie der Rosé. Ausgezeichnete Rosés findet man in der Provence. Aus der sonnenverwöhnten Region zwischen Marseille und Nizza kommen Klassiker mit klarem mineralischem Profil wie der elegante Estandon Lumière, eine Cuvée aus den typisch provenzalischen Rebsorten Grenache, Cinsault und Syrah.

Frisch und lebhaft präsentiert sich das helle Rosé des Lumière – so leuchtend wie das unverwechselbare Licht der Provence, das so viele Maler inspiriert hat. Der Lumière hat ein frisches und spritziges Bukett, das von Zitrusfrüchten und rosa Grapefruit dominiert wird. Dieser ausdrucksstarke Rosé passt hervorragend zu Antipasti und anderen mediterranen Köstlichkeiten.

**Oder doch lieber einen Weisswein?**

Wer Weisswein bevorzugt, greift zum unkomplizierten Chardonnay Les Grains von der Domaine Marrenon aus dem Luberon. Sein Bukett strotzt vor frischen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten wie Ananas und Zitrone. Am besten schmeckt der Chardonnay Les Grains gut gekühlt bei etwa 9 Grad, zum Beispiel zu Melone mit Schinken. Aus dem Südwesten Frankreichs, aus der Gascogne kommt

ein weiterer toller Sommerwein: Les Vignes Retrouvées von der Kellerei Plaimont. Die Weinberge erstrecken sich von den Ausläufern der Pyrenäen bis fast an den Atlantik. Das Zusammenspiel von Bergen und Meer sorgt für ein einzigartiges Mikroklima. Warme Tage und kühle Nächte lassen die Trauben langsamer reifen und sorgen für eine gute Säurestruktur. Die Cuvée Les Vignes Retrouvées ist eine Hymne an die alten autochthonen Rebsorten der Pyrenäen: Gros Manseng, Petit Courbu und Arrufiac. Teilweise in Vergessenheit geraten, werden sie seit einigen Jahren von den engagierten Plaimont-Winzern wiederentdeckt und verleihen den Weinen ihre unverwechselbare Aromatik. Dieser Weisswein überzeugt durch seine lebendige Frische mit Zitrusaromen und Anklängen exotischer Früchte (Ananas, Maracuja). Gut gekühlt bei ca. 8 Grad verspricht die Cuvée Les Vignes Retrouvées viel Trinkfreude beim Picknick.

**Leichte Rotweine aus dem Beaujolais**

Wer an einem lauen Sommerabend einen Rotwein trinken möchte, dem sei ein leichter, fruchtiger Beaujolais empfohlen. Hauptrebsorte für die roten Beaujolais ist Gamay, eine sehr fruchtige, aromatische Sorte mit nur dezenten Tanninen. Bei den Beaujolais-Weinen steht die Frucht klar im Vordergrund, gleichzeitig sind die Weine meist unglaublich saftig und machen einfach Spass, wie die Cuvée La Rose Pourpre. Wie der Name schon sagt, präsentiert sich der Wein in einem intensiven Purpurrot im Glas. Er duftet intensiv nach kleinen schwarzen und roten Früchten – Brombeere, Erdbeere, Cassis und ganz viel Kirsche. Dazu kommen Noten von Tabak und Holz. So passt dieser charaktervolle Beaujolais zum Beispiel gut zu luftgetrocknetem Schinken, Salami, Chorizo und Pastete. Im Sommer kann man den Rotwein auch leicht gekühlt bei frischen 13 bis 14 Grad geniessen.

[www.gasthof-sternen.ch](http://www.gasthof-sternen.ch)

Gasthof  
**STERNEN**  
Seon

Ihre Gastgeber: Kay Koch & Tiziana Tedesco

Oberdorfstrasse | 5703 Seon Telefon: 062 775 12 15

**DENNER EXPRESS**

**Wir bieten eine grosse Auswahl an Grillfleisch & Getränke**

Evelyn & Hansueli Aebi

Aarauerstrasse 24, 5018 Erlinsbach, Tel. 058 999 66 08