

s'schnappplüftli



ussgoob 2/98



**Hochzyte
Geburte
Geburtsdääg**

Es hänn Geburtstag kaa

28. Juli 1998

Benno Kunz
65. Geburtstag
Schützenrainstr. 28a, 4147 Aesch

11. Oktober 1998

René Müller
65. Geburtstag
Dornacherstr. 109, 4053 Basel

17. Oktober 1998

Ernst Hauser
70. Geburtstag
Lindenstr. 32, 4123 Allschwil

Es sin uff d Wält koo

31. Juli 1998

Yannik Kunz
Dr Bueb vo dr Esthi Kunz und em Gerri
Walther

2. Dezämber 1998

Jeroen Wittlin
Dr Bueb vo dr Isabelle und em Jan Wittlin-
Mathis



Wienachts - Gutzi



Brunsli

450-500g Zuger
500g gribeni Mandle
50g Tobler Gaggoo
1 KL Zimt
1 Mässerspitze Nägelipulver
1 ÄL Kirsch
4 Aiwys oder 4 ÄL Wasser

Zuger, Mandle, Schoggi und Gwürz uff eme Brätt mit Kirsch und lycht gschlagenem Aiwys zuemene feschte Daig gnätte. Dä duet me uff eme lycht mit Zuger beschtreute Brätt $\frac{3}{4}$ cm digg usswalle, Förmli ussschtäche und uff e gfettets Kuecheblääch lege. Bi schwacher Hitz mee droggne als bache, damit si inne no e bitzeli fiecht sin.

Bache 25-30 Minute.

Vorhaize 5 Minute U4 O4
Uff die zweitunterschi Rille
Umschalte U2 01

Änisbrötli

4 mittelgrossi Aier
450-500g Zuger
1 ÄL Kirsch
1 ÄL Änis
500g Määl

D Aier und dr Zuger 15 Minute schuumig riere. Änis und Kirsch drzuegää. S Määl by glychzytigem Rieme drunter siibe und dr Räscht vom Määl uff em Brätt drzuegnätte, damit e glatte, waiche Daig entschoot. Dr Daig uff eme mit Määl beschtreute Brätt $\frac{3}{4}$ cm digg usswalle und Gutzi ussschtäche. Die duet me uff eme lycht ygfettete Blääch 1-2 Daag droggne loo und bi mässiger Hitz 20-25 Minute bache.

Vorhaize 5 Minute U4 O4
S Blääch fir 2-3 Minute uff die zweitoberschi Rille stelle zum Aadroggne, denn uff die zweitunterschi Rille
Umschalte U3 O2

**D' Luftschnapperli
im Wälschland**

**Am 12. Sep-
tämber isch
es esowyt
gsi: d'**

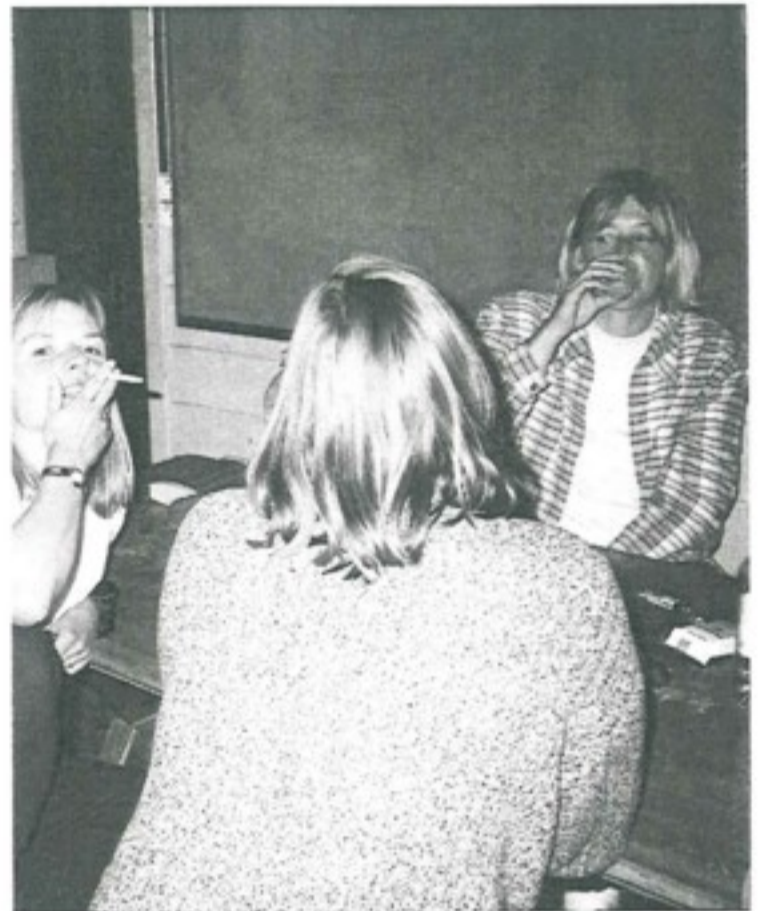
**Baasler sin phinggtlig in Chexbres
VD aakoo.**

Noch ere glaine Kaffipause isch es zfuess durch die scheeni Geegend in Lavaux gange. Vo Chexbres sin mer nach Epesses gloffe, wo mer unsere eerschte Halt ime Wyykäller gmacht hänn. Verflägt worde sin mer mit eme guete Wysswyy, Tomme Vaudois und eme Waadtländer Saussison.

Noch unserer eerschte Wyydeguschtion hänn mer Epesses mit eme glaine Zwischefall verloo: s Ruthli het scho s Trottoir nimmi vo dr Stroos kenne unterschaide. Wyter gange isch es mit ere glaine Styygig nach Grandvaux, wo jede in sym aigene Tempo gmaischteret het.



In Grandvaux hets aagfange räägne und mer hänn is entschlosse, unser Nachtlaager friezytig zbesichtige. In mym gmietete Minibus isch es losgange. Nach ere kizere Faart und öbbe 200 m zfuess



Dr Wyyber-Egge

hänn mer zmittst im Wald unseri Hütte „Rio de l'enfer“ gfunde. Die Hütte het ire Name beschätigt, nämli Höllehütte! Zum Gligg hänn mer alli gwüsst, dass es nonnemool in e Wyykäller goot. An dere Stell möchte y my nonnemool rächt härzlig by unserem Neuling für si Yystand bedange.

Noch eme gedigene Nachtässe im Reschtorant „de la Poste“ in Grandvaux het dr Oobe erscht eso richtig aagfange. Um s Schmyynee-Fyyr versammelt, het e lange und luschtige Spiloobe, oder besser gsait Spilnacht, aagfange.

Am nägschte Daag ischs mit ere glaine Busfaart, e sogenannti Faart ins Blau, witergange. Noch vyyl roote sin mer in Bex by de Saline aakoo. Dr Jean-Daniel het is

scho mit eme Grill und reservierte Sitzplätz erwartet und het is zue Wurscht und Broot yyglaade. Am zwai zmidaag isch es fir zwai Stund mit eme glaine Zug in d Salzmine gange.

Noch ere seer beydruggende Besichtigung isch es denn langsam uff e Haiwääg gange. Wie plaant sin alli guet und pinktlig in Bärn, Baasel, Ääsch und so wyter aakoo.

Zum Schluss no e glaini Iberleegig:
16 Luftschnapperli, das haisst, y wird my nägschte Summerussflug im Joor 2014 gärn wider organisiere.

Schaggi

D Spilnacht in dr Höllehütte



**Ich verwandle
mich in einen
Vogel**

**Ich schlüpfte
wieder einmal
aus meinem
warmen Nest.**

**Ich reinigte meine Federn und flog
direkt auf eine grosse riesige
Stadt zu.**

Es war noch dunkel und keine Strassenlaternen brannten, das kam mir komisch vor, und flog näher an diese dunkle Stadt heran. Jetzt kommt es mir wieder in den Sinn, das ist die Stadt Basel. Ich flog direkt auf das Kleinbasel hinunter, da sah ich, dass viele farbige Laternen leuchteten. Ich hörte von allen Gassen und Strassen Trommel- und Piccolomärsche. „Es ist Morgestraich!“ Ich flog auf die nächstbeste Stange und sah mir diese von Menschen überfüllte Stadt an. Es gefiel mir und ich hörte mir dieses Spiel an. Nach einiger Zeit flog ich wieder zurück in mein Nest.



Am nächsten Tag fragte ich eine Kollegin, ob sie schnell mit mir an die Fasnacht fliege. Sodann flogen wir gemeinsam an die Fasnacht.



Wir setzten uns auf eine Stange und schauten uns die schönen Trommler und Pfeiffer an. Im schnellen Lauf kam eine „Guggemuusig“ heranmarschiert. In diesem Moment hätte ich auch gern ein Mensch sein wollen. Da fiel ich auf einmal von der Stange und wachte in meinem Bett auf. Meine Mutter rief mir von der Küche hinauf: „Aufstehen, der Morgestraich fängt an!“

Ich war glücklich, dass ich kein Vogel war und kann jetzt wohlgelaunt an die Fasnacht gehen.

Esther Kunz 8.3.79

**Wiehnacht
und
Winterfraid**

**D Wiehnacht
schoot scho
vor dr Diire und
i ha no e paar alti baseldytschi
Kindervärsli vo dr Anna Keller
gfunde.**

Grossmieti, wünsch!

Grossmieti, sag, was miecht dr Fraid?
Du hesch no gar kai Wintschli gsait,
und d' Wiehnacht stoot jo vor-em-Huus.
Grossmieti, kumm, und pack jetz uus,
und sag mr dyni Winschli schnäll!
S' Sparhäfeli kläpperet no ganz häll.
I ka dr schänke, was de witt,
und s reijt mi alles zämme nit.
I schänk dr glaub e Gschichtebuech.
Nai, Schokolädli fir dy Bsuech,
ass d' eppis hesch, wenn ych als kumm.
Grossmieti, gäll, das wär nit dumm?
Was luegsch eso und lachschi mi a?
Fir d' Wiehnacht muesch doch eppis ha.

Gib dr Schlitte vire!

Los, was unser Lyseli sait:
Gib dr Schlitte vire!
Wenn's bis z' Obe wyter schneit,
fahr-i bis an d' Diire.

Gässli uab und Gässli uff
seht me's dure suuse.
Lueg, es schneit no immer druff;
's kennt aim schier gar gruuse.

Grosspapa und Grossmama
sitze gärn am Ofe,
lege warmi Finke-n-a
dass si besser schlofe.



Unser glai Wyy-Kirsli

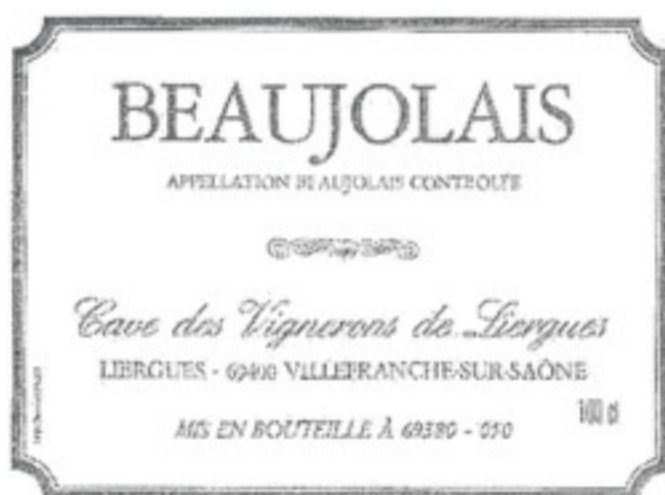
**Im vierte Dail
vo unserem glai
Wyy-Kirsli,
mechte mir d Fläscheryffi und d
Vinifizierigs-methode abhandle.**

D Fläscheryffi

Nit alli Wyy hänn die Fähigkeit. Im Gegedail, bi vyyle Wyy isch es vo Vordail, wenn me si jung trinkt. Me deerf in kaim Fall maine, dass e alte Joorgang mit ussergweenlige Gschmacksaigeschafte glychzsetze isch.

Meereri Faktore trage zuenere mee oder weniger grosse Langläbigkeit vome Wyy by:

- dr Boode und d' Aigeschafte vo dr Räbsorte
- d Art vo dr Vinifizierig
- dr Joorgang
- d Abfüllig und d Laagerig in de Fläsche



D Wysswyräbsorte D Guetedeltruube
Durch si zaarte und bluemige Charakter isch dr Guetedel ai bis zwai Joor noch em Lääse bsunders gfellig. Vo weenige Uusnaame abgsee, losst me en besser nit waarte.

Anderi Wysswyräbsorte

Abgsee vom Chardonnay (Burgund), wo mit dr Zyt e ussergwenlig intensivs Bukett mit Blieteduft entwicke duet, steen au andere Wysswyräbsorte d Jugend guet z' Gsicht.

Au e paar Walliser Spezialitäre muess me in däm Zämmehang erwääne, vor allem Spootlääsesorte.



D Rotwyräbsort

liri Aigeschafte sin sehr unterschiedlig, je nach em Sortetyp und dr Art vom Boode, vo si druff pflanzt wird.

D Gamaytruube

Im Wälsche und im Beaujolais setzt dr Gamay mit sym fruchtige Gschmack uff Jugendligkeit. Bim Moulin-à-Vent jedoch verleit em dr Boodekarakter d Aignig fir e längerer Haltbarkait.

Dr Blauburgunder

Will er in dr Schwyz sälte in Aichefässer glaageret wird, duet er sich verhältnismässig schnell entwicke (scho ai Joor noch dr Ärnthe trinkryff). Im Burgund duurt s dr Ussbauprozäss 2 bis 5 Joor, männgi Crus könne 15 Joor und mee in dr Fläsche ryffe.



D Granchetruube

Im Côtes-du-Rhone-Gebiet, wo si sich mit andere Räbsorte verbindet, kaa Wyy us Grenache 3-5 Joor ryffe, vor allem bi de Gebietsbezaichnige (Gigondas). Dr Châteauneuf-du-Pape hett e praktisch unbeschrränggti Laagerfähigkait.

Cellier de l'Abbaye

Grande Réserve

Vieille en Fûts de Chêne

CÔTES du Rhône

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

Ne 54926
 mis en bouteille par
 Abbaye Commerciale-Boucher (Drôme) France
 n° P 02700-387
 Produit de France

D Syrahtruube

De Wyy us Syrah stoot e langs Lääbe bevor. Die hervorrangendi Trubesorte findet me im Hermitage, in de Côte-Rôtie-Wyy (Rhônetal) und natyrlig au im Wallis.

D Cabernettruube

Die keenigli Räbsorte vo de Bordeaux-wyy isch sehr gärbstoffrych, uss ihre entstöön also Wyy, wo numme langsam aaneryffe.

D Nebbiolotruube

Die Räbsorte bildet d Grundlaag fir e Barolo, e Barbaresco, d Gattinara (Piemont) und d Veltliner Wyy. Si macht dr Wyy sehr langlääbig.

D Sangiovesetruube

Sangiovese, die wichtigschti Räbsorte bim Chianti, verleit em Wyy e gueti Laagerfähigkait, obwohl er relativ frie gschmaidig wird.

D Tempranillotruube

Tempranillo isch d Haupträbsorte vo de spanische Riojawyy, und si isch bekannt fir iri guete Alterigsageschafte.

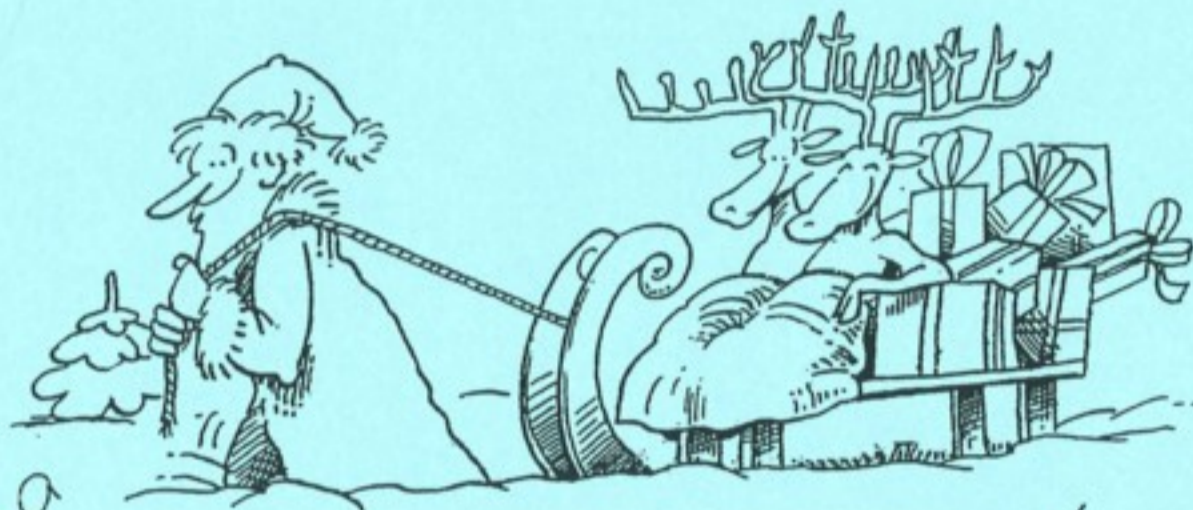
Dr Absatz «Räbsorte» uff dr Rucksyte vo dr Etikette git uff aifachi Art Uuskunft iber d Aigeschafte vo de verschidene Räbsorte und macht si mit ene vertraut.

D Vinifizierigsmethode

D Vinifizierigsmethode entschaide driiber, weeli Art vo Wyy entstoo söll. Durchlaufe d Trube e lengeri Maischegäärig, wird dr Wyy in Aichefässer usbaut, wo ner sich mit Gärbstoff aaraicheret, brucht er e lengeri Uusbauperiode, um Harmonie und Uusglichheit z gwünne. Verzichtet me aber uff die Vorgäng, denn isch s Ergäbnis e lichte, frie trinkryffe Wyy, wo duur si fruchtige, gschmaidige und süffige Charakter gfallt.



E scheeni Wiehnacht



Claudia

Jacqueline

Lee

Marco

Sandra

winsche vo Härze

Mull

Fix

Pascal

Wemio Kutti

Franzi



Sandra

Ressi

Esthi

Ruthli

Claudia

& e gligglig Neys Joor

