



LANDQUART  
FASHION OUTLET

23.-25.11.2018

...

**BLACK  
WEEKEND**

ÜBER 160 MARKEN  
JETZT NOCH GÜNSTIGER

...

**AUCH AM SONNTAG**



ARC'TERYX / ARMANI OUTLET / BOGNER / CALVIN KLEIN / GUESS / HUGO BOSS  
HUNKEMÖLLER / JETSET / LACOSTE / MAMMUT / MARC CAIN / MAX MARA / MÖVE  
NIKE / NORRØNA / ODLO / PUMA / QUIKSILVER / SALOMON / WATCH & SEE



Das Bärtsch-Trio: Die Betriebsinhaber Eugen und Felix Bärtsch mit Andreas Bärtsch (Sohn von Felix), eidg. dipl. Winzer und Techniker für Weinbau und Önologie, seit zwei Jahren auch voll im Betrieb.

Bild Hans Hidber

## Genussvolle Safari durch die Weinlande

Am kommenden Wochenende gibt es im Wylade Bärtsch in Mels nochmals die Möglichkeit, Weine aus dem In- und Ausland in reicher Auswahl zu degustieren.

von Hans Hidber

**D**ie grosse spätherbstliche Hausdegustation im Wylade Bärtsch hat schon lange Tradition. Nicht weniger als rund 70 Weine, aber auch Destillate, alle gut mit den nötigen Angaben dokumentiert, laden zum unverbindlichen Probieren ein. Wer sich dazu einen guten «Boden» schaffen will, kann sich in der kleinen Festwirtschaft eine gut mündende Treberwurst gönnen.

Mit Vorteil hält man sich beim genusslichen Weinparcours an die von den präsenten Betriebsinhabern Felix und Eugen Bärtsch sowie Andreas Bärtsch empfohlene Reihenfolge. Und wer nicht gerade selber profunder Weinkenner ist, profitiert am meisten, wenn er oder sie sich der Führung einer der erwähnten Profis anschliesst

und dabei viel Hintergrundinformationen erhält.

«Weine, die nicht alle haben»

Beim Rundgang durch die systematisch gegliederte Ausstellung braucht es eine gewisse Disziplin, um nicht alle verlockenden Flaschen zu versuchen, was dem aufrechten Gang nicht förderlich wäre. Am besten, man geht mit einer gewissen Planung ans Werk. «Wir richten unseren Fokus immer wieder auf Weine aus kleineren Betrieben, die nicht alle andern auch haben oder bei Grossverteilern erhältlich sind. Aber die Qualität muss einfach stimmen», erklärte Felix Bärtsch auf dem Rundgang dem «Sarganserländer». Beim grossen Angebot lohnt sich auch ein Blick auf die gut ein Dutzend Eigenkellereien der Bärtsch Weine. Eine Spezialität, die es garantiert sonst nirgendwo gibt: «Tre Talenti», ein Cuvée mit je

einem Drittel Anteil Mels Pinot Noir, Tessiner Merlot und Walliser Heida. Auch den weissen «Kerner» im Eigenbau gibt es nur an ganz wenigen Standorten in der Schweiz. Am stärksten im ausländischen Angebot vertreten sind Spanien und Italien, die sich etwa die Waage halten. Die zur Degustation ausgestellten Weine machen nur einen Teil des Gesamtangebots des Wylade aus.

Walliser Weine aus erster Hand

Am kommenden Wochenende, Donnerstag und Freitag von 17 bis 22 Uhr und am Samstag von 11 bis 20 Uhr, stellt Peter Mathier die vielfältigen Weine von Albert Mathier und Söhne aus Salgesch vor. Liebhaber von Walliserweinen erhalten dabei wertvolle Informationen über ihre Liebessorten und werden natürlich auch nicht auf dem Trockenen gelassen.

## Neugierig in die Zukunft

Anlässlich des nationalen Zukunftstages haben 14 Schülerinnen und Schüler die Firma Bartholet besucht und einen spannenden und lehrreichen Tag erlebt.

Flums. – Gleich zu Beginn des Zukunftstages wurden alle Teilnehmenden mit einem Bartholet-Shirt, Mütze und Namensschild ausgerüstet. Nach der Begrüssung folgte ein Firmenrundgang, der von zwei Lernenden geleitet wurde. In der Pause gab es einen Znüni für alle. Nach dieser Stärkung durften die wissbegierigen Kinder dann selbst in die Rolle des Fachpersonals schlüpfen. Dazu wurde die Gruppe aufgeteilt: Die eine Hälfte der Schülerinnen und Schüler bog Metallplatten zu einer Laterne und nietete diese zusammen. Die andere Hälfte war an drei Drehbänken verteilt, um Aufhängungen für Kleiderhaken zu drehen. Als Erinnerung durften die Kinder die Laterne und den Kleiderhaken mit nach Hause nehmen.

Gute Fragen

Nach dem Mittagessen wechselten sieben Schülerinnen und Schüler in die Abteilungen zu den Eltern. Die anderen blieben in der Lehrlingswerkstatt und konnten dort unter Aufsicht der Lernenden fräsen, bohren und drehen. So erhielten sie weitere Einblicke in die Arbeitswelt. Die Schülerschaft zeigte grosses Interesse und stellte gute Fra-



Selber ausprobieren: Schülerinnen und Schüler beim Zusammennieten von Laternen aus Metallplatten.

Pressebild

gen. Ein Mädchen fragte sich: «Können auch Dreiecke gedreht werden?» Die Antwort des Profis lautete: «Ja. Heutzutage ist fast alles möglich. Unsere moderne Maschine mit der aktuellen Steuerung kann das.»

Bei der Bartholet haben laut einer entsprechenden Mitteilung seit 2005 unter der Leitung von Michi Walser 77 Lernende einen Abschluss erlangt und 59 von ihnen arbeiten immer noch im Betrieb. (pd)