

# Geschichten, nichts als Geschichten... ...über Wein & Fuxen, unsere jüngsten Fuxen!

Eine stolze Corona von über 30 CBCB und Spe-Fuxen fand sich in Kiesen zum Tauf- und Läsu-Stamm ein!

Was an einer alten Trotte unter freiem Himmel mit einem speziellen Apéro begann, nämlich die spannend-begeisterten Geschichten von Herbert Riem, Mitbesitzer der Weinhandlung Riem, Däepp und Co, das zog sich wie ein bacchantisch-gambrinaler Faden durch den ganzen Stamm!

Herbert Riem, Absolvent des „Tech“ in den 80er Jahren, ist der Weinverkäufer und Unterhalter par excellence. man könnte ihm stundenlang zuhören....einige Musterchen:

- bevor die Reblaus aus den USA eingeschleppt wurde, gab es an den Ufern des Thunersees über 200 ha Reben....heute sind es noch einige wenige ha!

oder

- weitsichtige Vorfahren haben in Anbetracht des 2018 fälligen 150-Jahr-Jubiläums bereits 1968 an der Aare 15 Eichen gepflanzt. Diese Eichen, 150-jährig, liefern jetzt das Holz für exakt 150 Eichenfässer, welche in einer eigens dafür gebauten Barrique-Halle, gefüllt mit edlem Rebensaft, dem Jubiläum entgegen „reifen“...

oder

- die Aktion „Nostrano“, ein Datum im Herbst, an dem jedermann seine eigenen Trauben vorbeibringen kann, diese registriert, verarbeitet und im nächsten Frühjahr als edlen Wein den „Lieferanten“ anlässlich eines Festtages zurückverkauft werden, dh je nach gelieferter Menge erhält man eine bestimmte Menge Wein, Nostrano genannt!

oder

- das Flaschen-Recycling, die Flaschen-Waschmaschine und die ökologische Etikettierung ohne Alu-Kapseln, welche für eine beachtliche Öko-Bilanz verantwortlich sind...

oder

- die Schweinemast, Schweine die ab 80 kg Lebendgewicht jeden Tag einen Liter Wein zum Futter erhalten...prosit Schweine! Das Fleisch, welches zu exklusiven Salami verarbeitet wird, den es aber nur hier und jetzt zu geniessen gibt...exklusiv in allen Dimensionen!

oder, oder....stundenlang Geschichten, Hintergrund und Argumente rund um den Wein!

Nach diesem eindrücklichen Betriebsrundgang, mit mehreren Degustationen direkt ab Tank oder Fass, versammelten wir uns in einem gediegenen Weinkeller voller edler Tropfen in Holzkisten....zum Tempus-fressandi und Stammbetrieb.

Bevor jedoch der Stamm steigen konnte, musste dieser bacchantisch-heilige Ort von Gambrinus entweiht werden....was uns Herbert Riem schweren Herzens zugestand. Zu diesem Akt hat uns Azimut's Gast, Noldi, in einer aufwändig-wochenlangen Prozedur das exklusive Bier des „Schwarzen-Steiger“ - vulgo oder by Azimut - aus dem hohen Norden Deutschlands beschafft. Mit einer würdigen Zeremonie und diesem „Schwarz-Bier“ versuchen wir Bacchus versöhnlich zu stimmen und machen Gambrinus Mut, über die Schwelle des Kellers zu treten und uns beizustehen....Prosit Versöhnung der Geister!

Nach dem Eröffnungs-Cantus folgen Schlag auf Schlag: Übergabe des HOCHzeits-Geschenks an Iva, drei Fuxentaufen mit Tiefgang und Überraschungen wie immer...dazwischen Wunsch- und andere Canten! Die Zeit verfliegt nur allzu schnell und dieser einmalige Tauf- und Läsu-Stamm muss bereits wieder ex-est gemeldet werden. An dieser Stelle sei Herbert Riem und Läsu (und Arion EM, der Idee Bacchus & Bacon hatte) unser herzlichster Dank mit einer mächtigen Blume ausgesprochen! Prosit auf den nächsten Läsu-Stamm...!



Apéro unter dem Sternenhimmel im Aaretal...prosit Corona!



Herbert Riem im „Geschichten-Element“, kompetent, spannend und vor allem humorvoll, mit Pointen, Witz und Schalk!



Eindrucksvolle Ökologie: Mehrwegglas, Verzicht auf ALU-Kapseln (Mehrheit der Flaschen im Bild) und Einsatz kleiner Halsetiketten aus Papier (links 2 Flaschen ◀)



Der legendäre Barrique-Keller, wo 150 Kiesener-Eichenfässer, gefüllt mit edlem Walliser-Rebensaft dem 150 Jahr Jubiläum „entgegen“ reifen, eine der unzähligen Geschichten der Firma Riem, Daepf & Co!



„...meterlange“ Sandwich mit „Wein-Schwein-Salami“ und anderen Köstlichkeiten! ...ça, ça geschmauset und en Guete!  
 „...in einem Weinkeller der edlen Art: Wohin das Auge blickt, nichts als edle Holzboxen mit edlem Inhalt...“



Um Bacchus versöhnlich zu stimmen, musste der Weinkeller zuerst mit dem Bier-Geist von Gambinus, einem exklusiv für diesen Abend „eingeflogenen“ Schwarzen-Steiger by Azimut \*\*\* entweicht werden. Schwarz wie die Nacht, dunkel wie unser Ansinnen, fortan als Stoff edles Bier zu kredenzen!  
 \*\*\*Noldi, dem Gast von Azimut sei Dank!



Px ZeHa überreicht unserer HOCHzeiterin Iva unser exklusives Geschenk, einen Trinkkrug mit Bechern und dem Sujet der Iva-Pflanze!



◀ ...kreativ, diese Corona, unglaublich diese interessanten Vorschläge ▶  
 ...da kann ich meinen „Willi“ glatt vergessen ....denkt wohl unser jüngster Fuxe, an diesem Abend auf das **Vulgo IMI** getauft! Prosit IMI!

Drei Fuxen-Taufen waren für diesen Abend angesagt...die Aktivitas lebt, wächst und blüht mächtig: Per dato 16 CBCB!

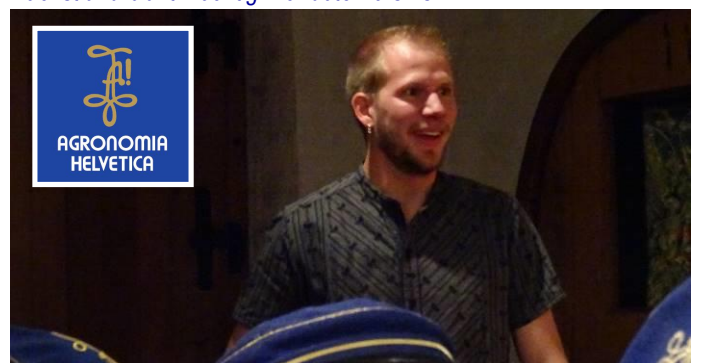


Bild Vorderseite Links: Aronio verteidigt seinen Vulgo-Vorschlag kreativ und eindrücklich, das Vulgo „Tschemo“ soll und darf nicht sein...denn sonst wären wir im Dunkeln...ohne Licht!

NB Aronio basiert auf der Aronia-Beere, die auf seinem Hof im Thurgau angebaut wird, ein Stamm-Thema, zwingend! Prosit Aronio & FMxxx ▼



Bild Vorderseite Rechts: Alle Sinnesorgane wuchtig-intensiv angesprochen und trotzdem keinen Erfolg mit dem Vulgo-Vorschlag Bläss (einen Vulgo Bless gibt es bereits, der FM löffle sich!) Doch Vulgo Blüem versöhnt alle wieder, weil eben auch exklusiv, appenzellisch und so! Prosit Blüem! Die kreative Corona schlug Alternativen vor... ▼



Verkaufsförderung vom Feinsten: Wenn alle „Laien-Reben-Besitzer“ (Pergola, Garten etc) im Herbst ihre Trauben bringen, daraus ein edler Nostrano gekeltert wird, die Leute im Frühjahr „ihren“ Wein abholen und dazu kaufen....Kisten-weise...eben, das nennt sich echte Verkaufsförderung!



Ökologie gelebt und zelebriert: Die graue Energie in Glasflaschen ist ein x-faches der „Wasch-Energie“...darum rentiert es für Herbert Riem, die Flaschen bei Kunden einzusammeln, zu waschen und wieder einzusetzen...aber das müssen auch die Kunden wissen, davon muss man „reden“ / immer wieder kommunizieren!



Die Eichen-Geschichte, die ihren Anfang vor 150 Jahren an der Aare nahm, als Grossvater Gottlieb Riem seine Eichen pflanzte, damit 150 Jahre später, im 2018, mit 150 Eichenfässern ein würdiges Jubiläum unter dem Motto „Der Eichenfass-Spass“ zelebriert werden kann. weitsichtig, exklusiv und einfach wieder einmal Verkaufsförderung vom Feinsten! prosit Bacchus!

**Unser Event-Tipp:**

Im Barrique-Keller werden auch für Firmen und Vereine Feste zelebriert, insbesondere jetzt im Hinblick auf das Jubiläum wird ein „Eichenfass-Spass“ angeboten, man kauft ein gefülltes Barrique-Fass, füllt die 225 Liter mit seinen 24 Gästen in 300 Flaschen ab, diese verschenkt man seinen Gästen....ob Kunden, Freunde oder wem auch immer...nachhaltig, wirkungsvoll, unvergesslich für alle!

Mehr dazu unter [www.riemdaepp.ch](http://www.riemdaepp.ch) oder [info@riemdaepp.ch](mailto:info@riemdaepp.ch)