



35. Generalversammlung der Weingilde Montfort

Hotel Montfort, Feldkirch - Freitag 20.10.2023, 18:00 – 21:30 Uhr

Protokoll

1. Begrüßung des Gildenmeisters

Gildenmeister Harald Metzler begrüßt die anwesenden 16 Mitglieder der Weingilde (*Annelies Bertsch, Franz Bertsch, Mathias Bachner, Wolfgang Kremser, Helene Otto, Christof Skala, Arno Stenek, Herwig Röthlin, Walter Ganahl, Rainer Metzler, Gerold Rinderer, Harald Metzler, Hartwig Ströhle; Josef Vonach, Karl Guldenschuh, Thomas Willi*). Er entschuldigt die nicht anwesenden Mitglieder (*Carmen Loser, Helga Frey, Walter Hochhauser, Fritz Fellner, Hannes Fahrnberger, Martina Metzler*), die aus verschiedenen Gründen verhindert sind.

Die 35. Generalversammlung erwähnt Harald Metzler als kleine Jubiläumsfeier.

2. Feststellen der Beschlussfähigkeit

Die Beschlussfähigkeit ist gegeben.

3. Genehmigung des Protokolls der letzten Generalversammlung

Es wurden keine Einwände gegen das Protokoll der letzten Generalversammlung geäußert, somit ist das Protokoll einstimmig angenommen.

4. Genehmigung der Tagesordnung

Die vorläufige Tagesordnung (diese wurde mit der Einladung zur Generalversammlung versandt) wird einstimmig angenommen bzw. genehmigt, da keine Abänderungen oder Vorschläge eingebracht wurden.

5. Berichte der jeweiligen Gildenträte mit jeweiliger Genehmigung durch die Generalversammlung

5.1 Bericht des Gildenmeisters Harald Metzler

Harald Metzler beginnt seine Ausführungen, dass das abgelaufene Vereinsjahr ein Jahr mit tollen Weinveranstaltungen war.

Er berichtet, dass das Gründungsmitglied der Weingilde und langjährige Ehrenmitglied Norbert Böhler am 31.05.2023 verstorben ist. Norbert Böhler bekleidete über einige Jahre Funktionen (zB Weinmagister) in der Weingilde, organisierte Weinreisen und erstellte auch ein umfangreiches Weinkompendium, das vor allem auch neuen Mitgliedern nützlich war. Kurz vor seinem Ableben hat er der Weingilde noch einige Süßweine vermacht.

Weiters erwähnt der Gildemeister, dass Carmen Loser ihre Funktion als Münzmeisterin der Weingilde mit Ablauf des Vereinsjahres per 30.09.2023 zurückgelegt hat, weshalb diese Funktion neu besetzt werden muss. Generell sei es schwierig, neue Mitglieder für die Weingilde zu gewinnen. Daher ist es erfreulich, dass Thomas Willi, der heute anwesend ist, sich entschlossen hat, der Weingilde beizutreten. Das Aufnahmegespräch findet im Laufe des Novembers im Weinkeller von Helga Frey statt.

Der Mitgliederstand mit Neo-Mitglied Thomas Willi beträgt somit 22 Personen.



5.2 Bericht des Weinmagisters Christof Skala

Im abgelaufenen Gildenjahr vom 01.10.2022 bis 30.09.2023 fanden fünf Verkostungen statt. Die Aperitivweine für die Veranstaltungen wurden von verschiedenen Mitgliedern gespendet.

Der Weinmagister gibt einen kurzen Rückblick über die abgehaltenen Veranstaltungen:

(1) Horizontale Pinot Noir Burgund Jahrgang 2009 / 25.11.2022 / Landgasthaus Schäfle, Feldkirch

An der vom Weinmagister organisierten und ausgebuchten Veranstaltung nahmen 24 Personen (15 Mitglieder, 9 Gäste) teil. Zur Verkostung kamen 12 verschiedene Pinot Noir Weine aus verschiedenen Appellationen der Côte d'Or im Burgund. Neun Weine stammten aus dem Bestand der Weingilde, drei Weine wurden für die Verkostung zugekauft.

Verkostungsliste: D. Bachelet - Cotes des Nuits Villages; Coche-Dury - Auxey Duresses; Simon Bize - Savigny les Beaune 1er Cru Aux Vergelesses; M. Lafarge - Beaune 1er Cru Greves; Cathiard - Vosne Romanée; JJ Confuron - Vosne Romanee 1er Cru Les Beaux Monts; Pousse d'Or - Volnay 1er Cru Clos des 60 Oeuvres; de Courcel - Pommard 1er Cru Clos des Epenots; Chevillon - Nuits Saint Georges 1er Cru Les Vaucrains; Cathiard - Nuits Saint Georges 1er Cru Aux Murgers; Confuron-Coteditot - Echezeaux Grand Cru; Bouchard Pere et Fils - Bonnes Mares Grand Cru.

Der Weinmagister stellte eine umfangreiche und sehr fundierte Verkostungsunterlage zusammen.

(2) Horizontale Bordeaux 2019 / 17.02.2023 / Gasthaus Kornmesser, Bregenz

Diese Verkostung wurde vom Weinmagister organisiert. Auch diese Veranstaltung war ausgebucht - es nahmen 24 Personen teil, davon 9 Gäste.

Verkostet wurden 12 Rotweine (Cru Bourgeois und Grand Cru Classé nach der Klassifikation von 1855) aus verschiedenen Appellationen des sog. „linken und vom rechten Ufer“ des Bordeleais aus dem sehr guten Jahrgangs 2019. Die Weine wurden von verschiedenen Händlern zum verfügbaren Bestpreis angekauft. Insgesamt ein hohes Qualitätsniveau mit einigen herausragenden Weinen.

Verkostungsliste: Chateau Charmail Cru Bourgeois Exceptionnel (Haut Medoc); Chateau Moulin Haut Laroque (Fronsac); Chateau Meyney Cru Bourgeois (St. Estephe); Chateau Sociando Mallet Cru Bourgeois (Haut Medoc); Chateau Malartic-Lagraviere (Pessac-Leognan); Chateau Bourgneuf (Pomerol); Chateau Beausejour-Becot (St. Emilion); Chateau Beauregard (Pomerol); Chateau Giscours GCC (Margaux); Chateau Langoa-Barton GCC (St Julien); Chateau Leoville-Poyferre GCC (St Julien); Chateau Lynch Bages GCC (Pauillac).

Den Teilnehmern wurde vorab eine vom Weinmagister zusammengestellte Verkostungsunterlage übermittelt.

(3) Weinappellation Chablis / 17.04.2023 / Gasthaus Kornmesser, Bregenz

An der ausgebuchten Verkostung nahmen wiederum 24 Personen, darunter 10 Gäste, teil. Organisiert wurde sie vom Weinmagister. In der Appellation Chablis im nordwestlichen Eck des Burgunds darf nur Chardonnay angebaut werden, der dann auch als Chablis in den Handel kommt. Diese Appellation ist vielen Weinliebhabern nicht oder nur wenig vertraut. Die 13 verkosteten Weine aus den Jahren 2010 bis 2020 der Qualitätsstufen Chablis AOC, Chablis 1er Cru und Chablis Grand Cru gaben einen sehr guten Einblick in die eher karge, schlanke, mineralische Charakteristik der Weine dieser zu Unrecht weniger bekannten Weinregion. Das Preisniveau ist noch als günstig zu bezeichnen.

Verkostungsliste: Garnier&Fils Chablis 2020; Bessin-Tremblay Chablis VV 2020; Roland Lavantureux Chablis 1er Cru Fourchaume 2019; Denis Race Chablis 1er Cru Montmains VV 2017; Domaine des Hates Chablis 1er Cru Butteaux 2020; Moreau-Naudet Chablis 1er Cru Vaillons 2020; Moreau-Naudet Chablis 1er Cru Montée de Tonnere 2020; E&E Vocoret Chablis 1er Cru Butteaux 2018; Garnier& Fils Chablis Grand Cru Vaudesir 2020; Roland Lavantureux Chablis Grand Cru Vaudesir 2018; W. Fevre Chablis Grand Cru Les Clos 2016; W. Fevre Chablis Grand Cru Bougros Cote de Bourgerots 2014; Domaine Daniel-Etienne Defaix Chablis 1er Cru Les Lys 2010 (3 Flaschen als Abschluss)

Den Teilnehmern wurde vorab eine vom Weinmagister zusammengestellte Verkostungsunterlage übermittelt.



(4) Trockene Rieslinge aus aller Welt / 23.06.2023 / Restaurant Schützenhaus, Feldkirch

Organisator dieser war der Weinmagister zusammen mit dem Gildenmeister, der auch die Verkostung moderiert hat. Teilgenommen haben 22 Personen, davon 9 Gäste.

Verkostet wurden Rieslinge aus den klassischen Regionen aus Deutschland, Österreich, Elsass, aber auch Südtirol und Übersee (Australien, Neuseeland, USA).

Verkostungsliste: Elena Walch - Riesling Vigna Castel Ringberg 2021; Weingut Falkenstein - Riesling 2021 Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire 2020; Craggy Range - Te Muna Road Vineyard Riesling 2021; Long Shadows - Poet's Leap Riesling 2020; Grosset Wines - Riesling Polish Hill 2022; Henschke - Riesling Julius 2021; Weingut Johannes Hirsch - Riesling Gaisberg 1. Lage 2018; Van Volxem - Riesling Gottesfuß Alte Reben GG 2014; Prager - Riesling Smaragd Kaiserberg 2004; Dopff - Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2003; Robert Weil Riesling Kiedricher Gräfenberg Spätlese trocken 1997.

Den Teilnehmern wurde vorab eine vom Weinmagister zusammengestellte Verkostungsunterlage übermittelt.

(5) Grüner Veltliner / 15.09.2023 / Landgasthaus Schäfle, Feldkirch

Organisator dieser Verkostung war Walter Ganahl, der auch durch die Verkostung geführt hat.

Teilgenommen haben 15 Personen, davon 2 Gäste. Es kamen 12 verschiedene Grüne Veltliner Weine aus Jahrgängen zwischen 2008 und 2022 aus der Wachau, dem Kremstal, dem Kamptal und dem Weinviertel zur Verkostung. Jeder Zweierflight folgte einer Logik in der Zusammenstellung. Die Weine wurden ohne Vorinformation blind verkostet, um sich so ganz auf die Weine jeden Flights konzentrieren zu können. Es konnten doch erhebliche Unterschiede aufgrund der Herkunft, der unterschiedlichen Weinbergsbewirtschaftung, der Vinifikation durch die Winzer und des Ausbaus festgestellt werden. Dies war der Zweck der Verkostung. Die Verkostungsunterlage wurde von Walter dann nach der Verkostung verteilt.

Verkostungsliste: Weingut Stagard - GV Urban 2021; Weingut Schmidt - GV Pfarrweingarten 2021; Weingut Hagen - GV Rehberger Goldberg 2022; Weingut Direder GV Kirchberg 2022; Weingut Dürnberg - GV Tradition 2019; Weingut Dürnberg - GV Rabenstein Reserve 2019; Weingut Taubenschuss – GV MX Alte Reben 2012; Weingut Direder – GV Schlossberg Alte Reben 2013; Weingut Veyder-Malberg – GV Wösendorfer Hochrain 2012; Weingut FX Pichler – GV Urgestein Terrassen 2008; Weingut F. Schneeweis – GV Setzberg 2011; Winzerei Piewald – GV Alte Reben 2012.

5.4 Bericht der Münzmeisterin

In Vertretung von Carmen Loser berichtet Herwig Röthlin von den positiven Finanzen der Weingilde und erläutert die verschiedenen Einnahmen- und Ausgabenpositionen im vergangenen Vereinsjahr:

Einnahmen	[€]	Ausgaben	[€]
Mitgliedsbeiträge	2.150,00	Restaurantkosten Veranstaltungen	4.641,00
Kellerbeiträge	0,--	Weinkosten für Veranstaltungen	4.962,60
Beiträge für Verkostungen	8.990,00	Weineinkäufe (für Gildenkeller)	0,--
Habenzinsen	0,--	Kontoführung/Zinsen	99,21
Spenden	0,--	EDV (Ifde Gebühr Webseite)	87,76
Sonstige Eingänge	0,--	sonstige Ausgaben (Mitgliedschaft)	60,00
Gesamteinnahmen	11.140,00	Gesamtausgaben	9.850,57

Aus der Einnahmen-Ausgaben-Betrachtung ergibt sich positiver Saldo von € **1.289,43**. Herwig Röthlin ergänzt hiezu noch, dass der Abgang aller Veranstaltungen im abgelaufenen Vereinsjahr lediglich bei € 9,60 gelegen ist.

Unter Einbeziehung des Kontostandes des dem abgelaufenen Vereinsjahr (01.10.2022 bis 30.09.2023) vorangegangenen Vereinsjahres (01.10.2021 bis 30.09.2022) - der **Kontostand** per **01.10.2022** betrug € **5.625,16** - ergibt sich zum Ende des vergangenen Vereinsjahres (30.09.2022) folgendes positives Ergebnis:

Kontostand per 30.09.2023: € 6.914,59



Anmerkung: dieser Betrag wird durch die Übernahme der Essenskosten für die teilnehmenden Mitglieder der 35. Generalversammlung durch die Weingilde um rd. € 1.000 reduziert, dh. der aktuelle Kontostand ist entsprechend niedriger.

5.5 Bericht des Chronisten und Gildenschreibers Wolfgang Kremser

Die Dokumentation der Veranstaltungen (Einladungen, Fotos,...) im Veranstaltungsbuch der Weingilde erfolgte auch im vergangenen Gildenzahl in allerbesten Form. Fotos von den Veranstaltungen wurden den Mitgliedern vom Chronisten Wolfgang Kremser per dropbox oder Ähnlichem zur Verfügung gestellt.

Sämtliche Berichte des Tagesordnungspunktes 5 wurden von der Generalversammlung angenommen bzw. genehmigt.

6. Bericht der Rechnungsprüfung und Entlastung

Herwig Röthlin als Rechnungsprüfer berichtet vom positiven Ergebnis der Kassaprüfung durch ihn und seine Frau Sonja Röthlin, die den am Tag der Einsichtnahme (17.10.2023) in die Unterlagen verhinderten Rechnungsprüfer Rainer Metzler ausnahmsweise vertreten hat.

Die Prüfung ergab keinerlei Beanstandungen, sodass Herwig Röthlin den Antrag auf Entlastung der Münzmeisterin und des gesamten Gildenrates stellt. Dies erfolgte einstimmig.

7. Wahl des Gildenrates

Der Gildenmeister bringt den Wahlvorschlag ein, dass sich Harald Metzler als Gildenmeister, Christof Skala als Weinmagister und Wolfgang Kremser als Gildenschreiber/Chronist ein weiteres Jahr zur Verfügung stellen.

Christof Skala erläuterte, dass er bereit sei, die Funktion des Weinmagisters auch im neuen Vereinsjahr auszuüben, wenn er Unterstützung bei der Organisation der Weinverkostungen erhalte und es für die Mitglieder in Ordnung geht, dass künftig die Verkostungsunterlagen nicht mehr so umfangreich wie in den vergangenen Jahren ausfallen. Dafür wurde von den Mitgliedern Verständnis geäußert.

Keinen Vorschlag konnte der Gildenmeister für die Funktion der Münzmeisterin/des Münzmeisters vorbringen, da bislang alle angefragten Personen abgesagt haben. Nach Diskussion der anwesenden Mitglieder erklärte sich Helene Otto bereit, für das neue Vereinsjahr die Funktion der Münzmeisterin zu übernehmen.

Somit lautet der Vorschlag des Gildenmeisters für den Gildenrat des neuen Vereinsjahres (01.10.2023 bis 30.09.2024):

Gildenmeister:	Harald Metzler
Weinmagister:	Christof Skala
Münzmeisterin:	Helene Otto
Chronist/Gildenschreiber:	Wolfgang Kremser

Gegenvorschlag wurde keiner vorgebracht. Die Wiederwahl des o.a. Gildenrates erfolgte sodann einstimmig.



8. Wahl der Rechnungsprüfer

Der Vorschlag lautet, dass Rainer Metzler und Herwig Röthlin auch im neuen Vereinsjahr die Funktion der Rechnungsprüfer wahrnehmen.

Die Annahme des Vorschlags bzw. die Wahl erfolgten einstimmig.

9. Festsetzung der Mitgliedsbeiträge

Der Gildenmeister bringt den Vorschlag ein, die Mitglieds- und andere Beiträge für das neue Vereinsjahr 2023/2024 in der Höhe der Beiträge für das vergangene Vereinsjahr 2022/2023 zu belassen:

EUR 100,-- Mitgliedsbeitrag

EUR 70,-- Mitgliedsbeitrag für Partner/in mit Stimmrecht

EUR 110,-- Partner(in)mitgliedschaft ohne Stimmrecht

Zur Erinnerung: Die Partnerschaftsmitgliedschaft berechtigt zur sporadischen Teilnahme an den Veranstaltungen (zwei von fünf Verkostungen im Jahr). Bei häufigerer Teilnahme an den Veranstaltungen wäre der Mitgliedsbeitrag für den/die Partner/in (Vollmitgliedschaft) zu zahlen.

Der einmalige Kellerbeitrag, den allenfalls neu aufgenommene Mitglieder einmalig zu entrichten haben, beträgt auch für 2023/2024 EUR 100,--.

Aus der Diskussion über die Beiträge ergab sich, dass es für nicht sinnvoll erachtet wird, diese für das neue Vereinsjahr (ausnahmsweise) zu reduzieren. Verworfen wurde auch eine Aliquotierung des Beitrags für neue Mitglieder, wenn diese während des Vereinsjahrs der Weingilde beitreten. Die Empfehlung lautet, dass beitragswillige Personen sinnvollerweise erst mit Beginn eines Vereinsjahres (1. Oktober eines Jahres) beitreten – sofern sie dies aus beitragswirtschaftlichen Gründen so wollen – und davor den Gästebeitrag für allfällige Verkostungsteilnahmen bezahlen.

Die Mitgliedsbeiträge und der Kellerbeitrag werden einstimmig beschlossen.

10. Genehmigung des Voranschlags/Mittelverwendung

Herwig Röthlin erläutert in Vertretung von Carmen Loser den Voranschlag für 2023/2024:

Kassastand per 30.09.2023	€ 6.914,59
<u>zu erwartende Mitglieds- und Kellerbeiträge 2023/2024</u>	<u>€ 2.150,--</u>
zur Verfügung stehende Mittel	€ 9.064,59

Empfehlung für Mittelverwendung:

Weineinkäufe	€ 2.000,--
Rücklage Verkostungsabgänge ca.	€ 1.000,--
<u>sonstige Ausgaben wie EDV etc (wie im vergangenen Gildenzahl)</u>	<u>€ 300,--</u>
	€ 3.300,--

Das würde einen komfortablen Überhang bzw. ein Sicherheitspolster von **€ 5.764,59** per 30.09.2024 ergeben (ohne Berücksichtigung der Restaurantkosten der 35. Generalversammlung iHv rd. € 1.000).

Im abgelaufenen Vereinsjahr erfolgten keine Weineinkäufe für den Gildenkeller. Der Weinmagister stellte die Frage der Sinnhaftigkeit des weiteren Aufstockens des Weinbestands, auch unter der Überlegung, dass der Fortbestand des Vereins über die nächsten Jahre nicht gesichert sei, da dann einige Mitglieder in ein Alter kommen, in dem eine Teilnahme an Verkostungen nicht mehr möglich sein wird und es bekanntlich schwierig ist, neue Vereinsmitglieder zu bekommen. Die Diskussion erbrachte das Ergebnis, dass der



Weinmagister Weine einkaufen kann, aber keine Verpflichtung oder Notwendigkeit besteht, den Weinbestand zu erhöhen. Weinzukäufe erfolgen ohnedies immer wieder für Weinverkostungen. Darüber hinaus sollen insbesondere Einzelflaschen (aktuell knapp 50) für Veranstaltungen der Gilde aufgebraucht werden (zB könnte wieder eine Faschingsverkostung durchgeführt werden).

Der Vorschlag und die Mittelverwendung wurden von der Generalversammlung einstimmig genehmigt.

11. Vorschlag Gildenprogramm 2023/2024

Die mit dem Jahreskalender abstimmtmten Verkostungstermine werden vom Weinmagister vorgeschlagen und besprochen. Zu den Verkostungsthemen wurde kein Vorschlag vom Weinmagister eingebracht, sondern diese wurden gemeinsam überlegt und wie folgt festgelegt (*Änderungen des u.a. Programms sind vorbehalten; AW steht für Aperitivwein*):

Fr. 24.11.2023	„Barbera“ (Organisator: Walter Ganahl/Christof Skala; AW: Mathias Bachner)
Fr. 02.02.2024	„Spaniens weniger bekannte Regionen“ (Organisator: Mathias Bachner AW: H. Ströhle)
Fr. 19.04.2024	„Burgund 2010 (Chard./Pinot Noir“ (Organisator: Christof Skala; AW: A. + F. Bertsch)
Fr. 28.06.2024	„Chenin Blanc“ (Organisator: Christof Skala; AW: Wolfgang Kremser)
Fr. 20.09.2024	„Vinophiler Ausflug“ (Organisator: Josef Vonach; AW: Karl Guldenschuh)
Fr. 18.10.2024	36. Generalversammlung der Weingilde Montfort (nur für Mitglieder)
Fr. 22.11.2024	„Lynch Bages Vertikale“ (Organisator: Harald Metzler/Christof Skala; AW: C. Skala)

Nach kurzer Diskussion soll der Aperitivwein auch im neuen Vereinsjahr von den einzelnen Mitgliedern kostenfrei gestellt werden (Spende), dh. keine Verrechnung an die Weingilde.

Ergänzender Hinweis: von Fr. 26.04. bis So. 28.04.2024 findet die Vinobile Feldkirch im Montforthaus statt.

12. Allfälliges

- Thema neue Mitglieder: Arno Stenek bringt den Vorschlag ein, als Verein an die Presse zu gehen, um so Werbung zu machen. Er wird seine Kontakte bei den Printmedien darauf ansprechen. Karl Guldenschuh schlägt vor, in den privaten Umfeldern der Mitglieder zu werben. Man muss wissen, welche Zielgruppen angesprochen werden sollen. Josef Vonach betont die Wichtigkeit von Marketing, zB dass die Weine, die es bei den Verkostungen der Weingilde schon gegeben hat bzw. gibt, nach außen kommuniziert werden.
- Thema Zusatzveranstaltung: Mathias Bachner bringt den Vorschlag ein, nächstes Jahr einen Besuch bei Winzern in Altstätten (Rheintal/Schweiz) zu machen. Er würde dies organisieren. Als möglicher Termin wurde der 22. Juni 2024 genannt.
(Anmerkung: Konkretisierung kann im Laufe des Frühjahrs 2024 erfolgen).

Der offizielle Teil der 35. Generalversammlung der Weingilde Montfort endete um 21:30 Uhr.

Zur Information sind noch die anlässlich der 35. Generalversammlung gereichten Weine (aus dem Gildenkeller bzw. von Harald Metzler) angeführt: R+L Legras Champagner; A. Mellot Sancerre La Moussiere 2022; Bründlmayer Riesling Ried Heiligenstein „Lyra“ 2018; Santorini Assyrtiko 2015; JN Gagnard Chassagne-Montrachet 1er Cru Boudriotte 2010; Salvioni Rosso di Montalcino 2011; Confuron-Coteditot Vosne-Romanée 2007; Confuron-Coteditot Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2005; Chateau Certan Marzelle 2008; Chateau La Providence 2008