



FSCBG

70 Jahre Expovina - 8. November 2025, 10.00 -17.00h



Liebe Freunde des Weines

Chapitre Exceptionnel

Die FSCBG feiert mit der Expovina das Jubiläum des 70-jährigen Bestehens. Die ODLC, Verkörperung gelebter Weinkultur zwischen Tradition, Genuss und Gemeinschaft, übernimmt für alle Mitglieder der Vereinigung als Brückenbauerin das Patronat des Festanlasses der Schweizer Weinwelt von 8. November 2025. Der Festanlass ist öffentlich.

Die Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques (FSCBG) ist die Dachorganisation der Schweizer Genussgilden. In der Deutschschweiz aktive Mitglieder sind der Ordo Equestris Vini Europae (OEVE), der Orden der Europäischen Weinritter, sowie die Ordre de la Channe (ODLC), der Weinorden des Wallis. Sie repräsentieren die kulturelle und gesellschaftliche Dimension des Weines. Alle Vereinigungen verbinden Menschen über Regionen, Sprachen und Generationen hinweg und bewahren zugleich jahrhundertealte Traditionen. Sie stehen mit Überzeugung dafür ein, dass Wein ein echter Friedensstifter ist. Zugleich ist es Kultur, Identität und soziales Erlebnis. In Gesellschaften, Zünften, Confréries und Orden wird diese Dimension lebendig: Hier wird Wein nicht nur degustiert, sondern geschult, gefeiert, geteilt und an die nächste Generation weitergegeben.

Die FSCBG bündelt die Vielfalt der Confréries, verleiht ihnen national wie international eine starke Stimme und gibt der Schweiz eine gemeinsame Einheit. Ob im Wallis, im Tessin, in der Romandie oder in der Deutschschweiz – überall tragen die Confréries zur Pflege der Weinkultur bei. Sie organisieren Feste, Zeremonien und Begegnungen, die Wein und Kulinarik ins Zentrum stellen – immer mit dem Ziel, Gemeinschaft erlebbar zu machen.

Die Expovina ist weit mehr als eine Messe: Seit sieben Jahrzehnten ist sie Teil der Zürcher Kultur, ein Fixpunkt im Weinjahr und ein Schaufenster für Vielfalt, Qualität und Begegnung. Das 70-jährige Jubiläum der Weinschiffe 2025 steht sinnbildlich für ein gelebtes Erbe - und für die Zukunft des Weingenusses in Zürich und darüber hinaus.



FSCBG

Mit einem Chapitre Exceptionnel feiern die Schweizerischen Confréries mit Präsident Philippe Pillonel unter dem Patronat der Ordre de la Channe mit Grand Maître Procureur Patrick Bérod dieses besondere Ereignis. Auf der MS Panta Rhei geben Geistlichkeit, zünftige Pfarrherren verschiedener Konfessionen, Vertreterinnen und Vertreter der Zürcher Gesellschaft - darunter die Hohe Fraumünster-Frau, die Präsidentin des Zürcher Gewerbeverbandes, Mitglieder aus National-, Kantons- und Gemeinderat, Zunftmeister, Zünfter sowie Delegierte von Organisationen wie ZERTIVINO, SwissWineConnection und Mémoire des Vins Suisses - dem Jubiläum zusätzlichen Glanz und Würde.

Zahlreiche Consorores und Confratres verschiedenster Gemeinschaften tragen dazu bei, dass die Feier weit über den Bürkliplatz hinaus strahlt und die enge Verbindung von Weinwirtschaft, Tradition und Kultur erlebbar macht.

Detailprogramm: Ceremonial – Zeremonie

Ab 09.45 Uhr

Der Procureur mit seinen Räten und die hohe Zürcher Geistlichkeit empfangen in ihren Roben alle Gäste, Damen, Ritter und Würdenträger auf dem Schiffsteg am Bürkliplatz in Zürich. Dazu wird als Willkommenstrunk ein doppelter Freiburger Wein serviert, der von Philippe Pillonel, dem Präsidenten des FSCBG, mitgebracht wird. Es handelt sich um die Freiburger Rebsorte namens Freiburger, AOC Vully von der Domaine Chervev, Praz.

Le Procureur et le Conseil vous accueillent sur la passerelle avec un Freiburger AOC Vully en guise de verre de bienvenue. Ce vin sera apporté par P. Pillonel, président de la FSCBG.

10.10 Uhr

Musikklänge ertönen und ergänzen harmonisch die Seebrise, womit alle Anwesenden gebeten sind, das Motorschiff Panta Rhei zu besteigen. Die hohe Zürcher Geistlichkeit, der örtliche Gastgeber und der Chor der heiteren Sänger des Ordens eröffnen die Runde, bevor der Procureur seine Zeremonien Rede hält. Danach folgt die feierliche Inthronisation von Damen und Herren Chevaliers und weiteren Würdenträger.

A l'appel des trompettes, les invités embarquent sur Le Panta Rhei pour la cérémonie des intronisations, ponctués par le chœur des Gais Chanteurs de l'Ordre de la Channe.

11.30 Uhr

Die Zeit des wohlverdienten Apéros ist da! Die Gäste können nun ihre trockenen Kehlen genussvoll verwöhnen lassen mit einem Wein aus der alten, autochthonen Zürcher Rebsorte, Räuschling, AOC Zürichsee. Ausgeschenkt wird der Wein der Brüder Urs und Walter Zweifel von Zweifel 1898.

C'est l'heure de l'apéritif avec des vins de la région zurichoise. Le Räuschling AOC sera servi par les frères Zweifel de la cave Zweifel 1898.

12.20 Uhr

Um sich dem festlichen Genuss zu nähern, nehmen die Teilnehmer auf der MS Panta Rhei ihren reservierten Sitzplatz ein. Gemäss dem Genuss Fahrplan werden die Speisen von der Brigade des Chefs Roland Thalmann mit Sorgfalt serviert.

Les commensaux prennent place aux tables sur le Panta Rhei, le menu est servi avec grand soin sous la houlette du chef de cuisine Roland Thalmann.



FSCBG

17.00 Uhr

Der Procureur freut sich schon heute auf das nächste Kapitel im Jahr 2026 im Wallis, wo wieder ausschliesslich bester Walliser Wein zum Ausschank gelangen wird. Er schliesst das Kapitel, entbietet den Gästen einen angenehmen Heimweg und lässt die Schweizer Nationalhymne zu Ehren der Jubilarin und allen Anwesenden von nah und fern erklingen.

Le Procureur se réjouit de recevoir les chevaliers pour les prochains chapitres de 2026, il clôt le chapitre avec l'hymne national et prend congé de ses hôtes.

Kleidung: Entweder in Tracht, Kostüm oder in festlicher Kleidung. Alle Mitglieder von Vereinigungen erscheinen in ihrem Kostüm.

Tenue : *En costume traditionnel, en tenue de ville ou en tenue de fête. Tous les membres d'associations se présentent dans leur costume.*

Escriteau – Genuss Fahrplan

Assemblage Fin Bec Mer & Les Perles de la Raspilles

Bouillabaisse mit Schweizer Edelfischen

Bouillabaisse aux nobles poissons suisses

L' Humagne & La Rèze - depuis 1313 les Grands Seigneurs du vin valaisan

Randencarpaccio mit karamellisierten Baumnüssen und Feta, Balsamico Vinaigrette

Carpaccio de betteraves, noix caramélisées et feta, vinaigrette balsamique

Le trio des Syrah - un siècle en Valais, présenté par Dr. José Vouillamoz

Kalbsrücken rosé gebraten, Steinpilzsauce, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Carré de veau rôti rosé, sauce aux cèpes, gratin de pommes de terre, bouquet de légumes

Le Chasselas Fendant Roux

Die Käseauswahl

La sélection de Fromages

La surprise du Vidôme - Die Überraschung des Vidôme

Desserts

Le NINO X - Der Tessiner Weinbrand aus Walliser Trauben – Vino Delle Alpi

La grappa tessinoise à base de raisins du Valais.

Der kleine Schwarze

Le petit moka

Die Kosten für die Weine werden von Sponsoren übernommen. Herzlichen Dank.

Les vins sont pris en charge par des sponsors. Un cordial merci.