



Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

*Spitzengewächse Badischer Weinkultur
mit dem Flair des sonnigen Südens*

In dieser Ausgabe:

1881 – 2006: 125 Jahre
Winzerverein Hagnau

Goldener Oktober als
Wegbereiter

Bei uns ist immer was los

Eine Reise durch die Essenz
eines Rebberges

Punkten Sie mit

Rotling, Weißherbst, Rose –
was darf's sein?

Power hinter den Kulissen

Fruchtiger Genuss als süße
Leidenschaft

Durbach – Heimat des
Clevners

Schokolade macht
glücklich – Wein auch...

Sauerkirsche – ein geist-
reiches Früchtchen

Piwi-Wein aus Öko-Anbau

Auf die Finger geschaut

**1881 – 2006: 125 Jahre
Winzerverein Hagnau**

In der Zeit bitterer wirtschaftlicher Not hat Pfarrer, Schriftsteller und Bürgerrechtler Heinrich Hansjakob 1881 die Initiative ergriffen und zur Gründung des Winzervereins Hagnau aufgerufen. In diesem Jahr schauen die Hagnauer Winzer selbstbewusst auf 125 Jahre zurück. Schließlich ist die Hagnauer Kooperative die älteste in Baden und die zweitälteste in Deutschland.



Heinrich Hansjakob war überzeugt, dass ein Winzer auch eine kleine Rebfläche gewinnbringend bearbeiten könne, wenn ihm andererseits die Kellerarbeit und die Vermarktung abgenommen werden würden. Dieser Gemeinschaftsgedanke hat sich bis heute als gültig erwiesen. Wobei der amtierende Kellermeister Herbert Senft

die Winzer eng in das Qualitätsmanagement einbezieht, vom kontrolliert umweltschonenden Weinbau bis zum Ausbau im Keller. Sein Motto lautet ganz einfach »Bekömmlichkeit und Frische machen einen guten Wein aus«. Die Beliebtheit der Hagnauer Weine und die vielen Auszeichnungen auf nationaler und internationaler Ebene geben ihm recht.

Eine ausführliche Festschrift mit vielen Anekdoten erzählt die bewegte Geschichte des Winzervereins, und von Mai bis September stehen in Hagnau viele Veranstaltungen rund um den Wein und den Jubilar auf dem Programm.

Goldener Oktober als Wegbereiter

Ein guter Austrieb im Frühjahr und ein ebenso guter Blüteverlauf haben 2005 für ausgezeichnete Bedingungen gesorgt. Mit einem ausreichenden Wasserhaushalt und guter Witterung konnten die Reben bis zur Vollreife genügend Mineralien aufnehmen, um die Voraussetzung für dichte und fruchtige Weine zu bekommen. Der goldene Oktober mit sehr wenig Niederschlägen, kühlen Nächten, tagsüber reichlich Sonnenschein bei nicht zu hohen Temperaturen haben einen großen Qualitätszuwachs gebracht. Die Winzer freuen sich über einen Jahrgang, der als sehr gut in die Annalen eingehen wird.



Hubert Benz, Weingut Benz, Beckstein, Tauberfranken

Die Weißweine präsentieren sich sehr fruchtig, ausgewogen und elegant mit einer feinen Säure. Sie vereinen die Frische und

Frucht des 2004er's mit der Fülle und Kraft des 2003er's. Die Rotweine sind geprägt von viel Farbe, geschmacklicher Tiefe und vollem Körper, Samtigkeit und Nachhaltigkeit.



Urban Laible, Winzergenossenschaft Waldulm, Ortenau

Die Weißweine präsentieren sich sehr sauber, frisch, fruchtig und mit einer schönen eingebundenen Fruchtsäure. Die Spätburgunder Rot-

weine werden von einer Aromenvielfalt, einer feinen Tanninstruktur und wunderschönen, weichen und eingebundenen Gerbstoffen begleitet.



Reiner Rosswog, Winzergenossenschaft Königshausen, Kaiserstuhl

Müller-Thurgau und Rivaner präsentieren sich sehr feinfruchtig mit Aromen von Citrus und Südfrüch-

ten, Weiß- und Grauburgunder sind geprägt von viel Schmelz und Cremigkeit im Abgang. Die Spätburgunder zeigen eine kräftige rubinrote Farbe, im Duft eine feine Fruchtaromatik von roten Beeren, und im Abgang fein eingebundenes Tannin und großen Nachhall.



Bruno Kiefer, Winzergenossenschaft Britzingen, Markgräflerland

Die Weißweine präsentieren sich mit filigraner Säure und intensiver Aromatik.

Die 2005er zeigen in der Nase und auf dem Gaumen, wie vielfältig Aromen und Geschmacksnuancen sein können. Bei den Rotweinen stehen sich einerseits ein dunkles Rot und ein aromatischer Früchtekorb und andererseits Tannin, Säure und Alkohol in einem ausgewogenen Verhältnis gegenüber.



Herbert Senft, Winzerverein Hagnau, Bodensee

Mengenmäßig etwas geringer, doch qualitativ ein überdurchschnittlicher Jahrgang. Die Weißweine beeindrucken mit viel

reifer Frucht und harmonischer Frische. Die Spätburgunder Rotweine überzeugen durch intensive Beerenaromen und gehaltvollem Körper.

Bei uns ist immer etwas los

Fr, 31. März

Gourmet-Abend
Ratskeller München

Sa, 1. April und So, 2. April

Frühjahrs-Weinprobe
Ratskeller München

Sa, 8. April und So, 9. April

Weinmesse »Vinessio«
Schlossberghalle Starnberg

Anfang Mai bis Mitte Juni

Spargel und Wein –
zwei die sich lieben

Do, 1. bis So, 11. Juni

Badisch-Fränkisches Weinfest
Prunkhof im Münchner Rathaus

Fr, 16. bis So, 18. Juni

Weinwelt München 2006
Olympiastadion München

Die unterstrichenen Termine finden extern statt, alle anderen im Badischen Weinhaus. Näheres zu den einzelnen Terminen erfahren Sie im Internet oder unter Tel. 089-863 39 50

Impressum

Herausgeber: Badisches Weinhaus
Inhaber: Friedrich Bichlmayer,
Altostr. 29, 81245 München,
Tel. 089-863 39 50

Redaktion: Friedrich Bichlmayer

Herstellung: Satz: Fotosatz München; Druck:
Unsöld Druck, Puchheim

Mitte Juni bis Ende August

Sommerweine
machen eine gute Figur

Fr, 21. und Sa, 22. Juli

Aubinger Weinfest

Mo, 4. bis Sa, 9. September

Betriebsurlaub –
auch wir müssen einmal ausspannen

ab Mitte September bis Ende Oktober

Federweißer –
der frische Herbstgenuss

Fr, 10. bis So, 12. November

Herbst Weinprobe
Ratskeller München

Sa, 11. November

Seminar »Wasser und Wein«
Ratskeller München



Eine Reise durch die Essenz eines Rebberges

Die Burg Ravensburg ist eine mittelalterliche Festung, die auf einem vorgelagerten Hügel des Kraichgau thront und ihr mächtiger Bergfried beherrscht die Weinberge zu seinen Füßen.



Um die Einzigartigkeit dieser Weinberge zu verstehen, beginnen wir unsere Reise mit einem Ausblick vom 1220 erbauten Bergfried. Der herrliche Blick über den hügeligen Kraichgau und die Oberrheinebene verdeutlicht sofort die besondere Lage der Weinberge an der Burg. Sie sind von Osten bis nach Süden von Wald und dem Stromberg beschützt und können sich in diesem Schutz aufheizen. Lässt man den Blick in die Weite schweifen, so bauen sich im Süden der Nord-

schwarzwald und im Westen die Vogesen auf.

Von oben betrachtet erscheinen die 20 ha Rebfläche homogen, doch um zu ergründen warum welche Rebsorte an welchem Platz steht und wie unterschiedlich doch die verschiedenen Lagen sind, müssen wir die 127 Stufen vom Bergfried hinab steigen, über die herrliche Außenterrasse des Restaurants gehen und durch das Tor schreiten.



Direkt nach dem Tor beginnen die Burg Ravensburger Weinberge, sie sind von einer Sandsteinmauer eingefasst und ein Durchgang lädt zum Besuch der Löchle Weißburgunder Reben ein. Wir biegen aber rechts ab und folgen der steilen Straße entlang der Mauer abwärts, auf ihr wurde früher mit Eseln das Wasser auf die Burg gebracht. Am Ende der Mauer beginnen rechts Rebterrassen, direkt daneben sieht man ein Bodenprofil, das uns auf eine 250 Millionen Jahre alte Erdgeschichte blicken lässt und vieles über die besondere Beschaffenheit des Burg Ravensburger Terroirs erzählt.

Im Oberen Teil (gelb) der Schilfsandstein, dann der blaue Mergel, sowie Gips und Eiseneinlagerungen (rötlich). Darunter folgt rot das Tongestein. Dieses Profil ist ein geologisches Naturdenkmal und der Beweis für die extrem seltene Zusammensetzung der Böden der Burg Ravensburg.

Der Überbegriff für diese gesamte Gesteinsformation ist der Gipskeuper, ein verwitterungsanfälliges Gestein, das man teilweise mit der Hand „zerbröseln“ kann.





Wir gehen zurück auf den Weg. Neben dem Mauerende, direkt vor uns, gedeiht im Herzen der Lage Löchle die badische Rarität: der Trollinger. Dieser Weinberg ist über 30 Jahre alt und eine weitere Besonderheit. Das 71er Weingesetz untersagte, ohne Rücksicht auf den jahrhunderte alten Trollingeranbau der Burg, diese Sorte für Baden. Glücklicherweise wurden bestehende Weinberge ausgenommen und wir konnten so den Trollinger

mit diesem alten Weinberg für uns retten. Hier sehen wir auch den Ursprung des Lagenamens Löchle; eine Geländevertiefung geformt wie ein Amphitheater sorgt für den wärmsten Platz am Berg. Es wurzeln direkt neben dem Trollinger die Lemberger für den CORVUS, sowie die Spät-, Weiss- und Grauburgunder. Beobachten wir den Boden, so fällt auf, dass nach nur wenigen Metern der blaue Mergel von einer Gipsader abgelöst wird und sich dann mit Tongestein vermischt, dem charakteristischen Boden der Lage Löchle.

Kreuzung/Weg Husarenkappe



Husarenkappe →

Lagengrenze →

Löchle →

Bodenprofil →



← Lagengrenze

← Dicker Franz

Auf der anderen Wegeseite beginnen die Rieslingterrassen der Husarenkappe. Wir gehen weiter nach unten, der Weg wird flacher und die Lage Husarenkappe schließt an das Löchle an. Der Boden wechselt hier rapide zum blauen Mergel.

Aber bevor wir die Husarenkappe weiter erforschen, biegen wir an der Kreuzung rechts ab und gelangen nach den Rieslingterrassen in den Dicken Franz. Der Hang richtet sich bereits nach Süd- Westen aus und befindet sich oberhalb eines alten Gipsbruchs. Sofort fällt die geschützte Lage und die Öffnung nach Westen auf. Die Lembergerreben genießen hier die lange Abendsonne die sie so lieben. Hier ist der Boden sehr karg, mit viel Gips und Kalk, ideal für den kräftigen und doch geschmeidigen Dicker Franz Lemberger. Nicht umsonst war es der Lieblingsweinberg von Baron Franz Göler von Ravensburg, dessen Körperfülle und Genussfreude diesem Weinberg seinen Namen verdankt.

Wir gehen wieder zurück in die Husarenkappe und weiter hinunter. Am Abend spürt man die Kleinklimaveränderung am besten: es wird weiter zum Dorf hinab kühler. Dies ist der Grund warum hier unsere Rieslinge gedeihen und Benjamin Göler von Ravensburg, Major bei den badischen Husaren, die Riesling-Setzlinge, die er von Markgraf Carl Friedrich erhielt und in seiner Husarenkappe nach Sulzfeld brachte, dort gepflanzt hat. Die Lage mit einem hohem Gehalt an blauem Mergel ist perfekt, nur hier kann der Riesling die Wärme des Tages tanken und während der kühleren Nacht seine faszinierenden Fruchtaromen voll ausbilden. Die Husarenkappe Rieslinge erstrecken sich hinunter bis zu einer Kreuzung, an der wir links abbiegen und dem Weg folgen bis rechter Hand wieder eine Mauer beginnt und wir auf eine weitere Kreuzung stoßen. Hier endet die Husarenkappe und wir betreten das Löchle. Links kann man auf dem Mittleren Weg durch die Reben wandern, wir biegen aber rechts ab und folgen dem Weg, der uns an den Fuß der Weinberge bringt und gehen weiter auf dem Erdweg. Unter uns befinden sich längs gezeilte Schwarzriesling und Grauburgunder Weinberge, die für die Erzeugung der Gutsweine dienen. Der Boden hier unten ist ein für den Kraichgau typischer toniger Lehm Boden, der zwar herrlich fruchtige und saftige Weine ergibt, aber nicht die Individualität des Burgbergs besitzt. Wir befinden uns jetzt auf 190 m Meereshöhe und sind nach Verlassen der Burg 90 Höhenmeter nach unten gestiegen. Weitere 40 Meter tiefer fließt der Kohlbach im Tal, so dass die Weinberge auf der optimalen Höhenlage von 30 bis 100 Meter über Talgrund gedeihen.

Kreuzung

Straße nach unten



Kohlbachtal →

Erdweg →

Mittlerer Weg →

Löchle

Trollinger



Wir wandern weiter durch das Löchle, die größte der Einzellagen, der Boden der Weinberge zwischen dem Mittleren Weg und uns hat viel Tongestein und ist tiefgründiger als die Weinberge oberhalb des Mittleren Wegs, hier gewinnen wir sehr kraftvolle Weine. So kommen wir an Lembergern und Spätburgundern unseres Premium Rotwein, dem Corvus, vorbei, sowie weiteren Weißburgundern für unseren saftigen Löchle.



Der Hang macht nun einen leichten Knick in Richtung Osten. Das Löchle hört nun auf und der zweite Teil der Lage Dicker Franz beginnt. Hier wechselt der Boden erneut und wir finden deutlich mehr Kalkgestein, welches das typische Feuer vom „Franz“ ausmacht. In diesem Bereich gedeihen über 40 Jahre alte Schwarzrieslinge und Lemberger.

← Hohlweg

Wir wandern durch den Hohlweg zurück auf die Straße und wieder in Richtung Burg. Die Straße bildet die Grenze der Rebfläche, der Hügel fällt nun leicht nach Osten in Richtung der Ortschaft Mühlbach ab. Begibt man sich auf die Böschung, so spürt man gleich den frischen Ostwind, vor dem unsere Weinberge geschützt sind.



Zurück vor der Burg blicken wir wieder hinunter zu den Reben und bekommen nun ein Gespür, wie subtil Weinbau auf gerade einmal 20 ha Weinbergen sein kann. Wir verstehen nun, warum im Mittelalter die Mönche den Boden gekostet haben um die Güte der Weinberge zu bestimmen. Es ist ein Geschenk, einen so einzigartigen Flecken Erde bewirtschaften zu können und aus über 750 Jahren Tradition und Erfahrung schöpfen zu können. Der Schlüssel zu den Burg Ravensburger Weinen liegt im Erkennen und Ausnutzen der Einzigartigkeit dieser Weinberge und ihrer Lage.

Claus Burmeister, Gutsverwalter

Punkten Sie mit

So funktioniert's:

Ihre Treue ist uns viel wert. Deshalb erhalten Sie pro € 10,00 Ihrer Bestellung oder Ihres Einkaufs (hierzu zählen nicht etwaige Beträge für Leergut, Porto / Zustellgebühren oder sonstige Dienstleistungen) einen Prämienpunkt. Die Sammel-Punkte kleben Sie in Ihre Punktekarte, die Sie bei Ihrem Einkauf oder Ihrer Lieferung erhalten.

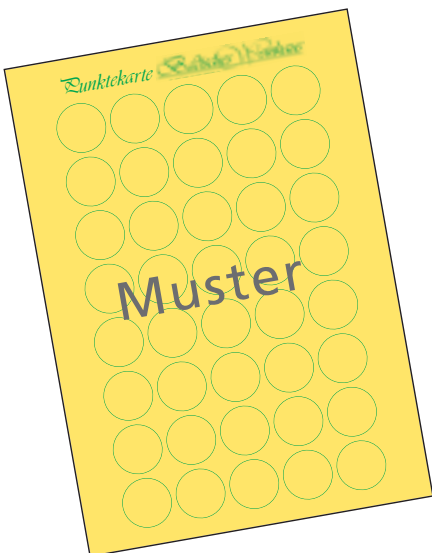
Sobald Sie 40 Punkte angesammelt haben, können Sie gegen Abgabe der Punktekarte und unter Zuzahlung der auf der Prämienkarte genannten Beträge nützliche und wertvolle Küchen- und Bar-Accessoires in Empfang nehmen.

Die Gültigkeit jeder Punktekarte ist auf ein Jahr ab Ausstellungsdatum beschränkt. Die Punktekarte ist nicht übertragbar. Die Ausgabe der jeweiligen Prämien endet mit Erscheinen der neuen Prämienkarte.

Die Prämienkarte wechselt zweimal im Jahr, und hat jeweils Gültigkeit vom 1. Oktober bis 31. März bzw. vom 1. April bis 30. September.

Aktuelle Prämien:

Die Prämienkarte informiert Sie über Ihre Wunsch-Prämien aus dem Hause Leopold, der Partner für hochwertige Accessoires in den Bereichen Wein, Küche und Bar. Als Anbieter von Lifestyle-Produkten macht Leopold seit nunmehr 20 Jahren aus innovativen Ideen Erfolgsprodukte, die bei höchster Qualität Design und Funktionalität verbinden. Die aktuellen Prämien finden Sie auf der gegenüber liegenden Seite.



**Alle Besucher
unserer Frühjahrs-Weinprobe
erhalten fünf Punkte.**

Hohe Akzeptanz:

Die Einführung unserer Punktekarte im vergangenen Herbst war ein voller Erfolg. Dazu hat nicht zuletzt die Wertigkeit unserer Prämien beigetragen, die diese modernen Accessoires auch zu einem tollen Präsent machen.



Grillkoffer

18 teiliges
Grillzubehör aus Edelstahl

Zuzahlung: 30,00 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 60,00 €)



Fisch Grillkorb

Zuzahlung: 4,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 8,50 €)



Salz & Pfeffer Set

Peffermühle mit
Keramikmahlwerk

Zuzahlung: 6,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 13,00 €)



Gartenfackel Little Light

optimal für Gartenbeete
und Balkon

Zuzahlung: 6,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 13,00 €)



Gartenthermometer Edelstahl gebürstet

Zuzahlung: 10,00 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 20,00 €)



Butterstöchen

Edelstahl poliert,
mit Teelicht und Löffel

Zuzahlung: 11,00 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 22,00 €)



Gartenfackel

Edelstahl gebürstet

Zuzahlung: 10,00 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 20,00 €)



Serviettenbehälter

Edelstahl gebürstet
mit Servietten

Zuzahlung: 13,00 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 25,00 €)



Barset Classic

Cocktail Shaker mit Barsieb,
Barmaß mit Skala, Barlöffel

Zuzahlung: 16,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 32,50 €)



Caipirinha Barset

5-teilig: 2 Gläser, Barmaß,
Trinkhalme, Barstößel

Zuzahlung: 13,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 27,00 €)



Schaschlik Set

mit 6 Grillspießen und
Halterung

Zuzahlung: 4,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 9,00 €)

Rotling, Weißherbst, Rose - was darf's sein?

Viele Freiburger Studenten nutzten früher die nahe gelegenen Wirtshäuser im Glottertal, um für günstiges Geld gut essen und ein Viertel »Glottertäler« trinken zu können. Auch der Dichter Josef Viktor von Scheffel war ein glühender Anhänger des »Glottertälers«. Und wer kennt sie nicht, Professor Brinkmann und Oberschwester Hildegard aus der berühmten Fernsehserie Schwarzwaldklinik.

Es ist eine faszinierende Schwarzwald-idylle, die dieses malerische Tal auszeichnet: grüne Matten an den steilen Hängen, von dunklen Tannenwäldern begrenzt, im Norden vom 1243 m hohen Kandelmassiv und im Süden vom Flaunser und Brom-



beerkopf (beide 860 m hoch) eingefasst und der in unzähligen Windungen fließende Bach. Am oberen Ende die beiden Höhenluftkurorte St. Peter und St. Märgen. Im unteren Teil des Tales dann die Weinberge, die zu den höchstgelegenen und steilsten in Deutschland zählen. Die Spitzenlage »Roter Bur« ist weithin bekannt. An den steilen Granit-Gneishängen pflanzten die Glottertäler Winzer einst zwischen die Spätburgunderstöcke auch Ruländer- und Gewürztraminer-Reben und kelterten die Trauben miteinander. Die Kombination dieser drei Rebsorten machte den »Glottertäler« zum Inbegriff für einen süffigen und unkomplizierten Weingenuss. Auch heute werden aus dieser alten Rebanlage (40 Jahre und älter) die Sorten Spätbur-

gunder (60%), Ruländer (30%) und Gewürztraminer (10%) miteinander gelesen und gekeltert, was den besonderen geschmacklichen Reiz ausmacht.

Mit der Änderung des Weingesetzes 1971 durfte dieser Wein nicht mehr als Weißherbst vermarktet werden. Ab sofort musste Weißherbst zu 100% aus einer einzigen Rebsorte gewonnen werden. Der alte »Glottertäler« trägt daher heute die gesetzliche Bezeichnung »Rotling« (Wein aus roten und weißen Trauben). Auf den heute 60 ha Rebfläche im Glottertal stehen rund 80% Spätburgunderreben. Daraus werden neben den klassischen Rotweinen sehr fruchtbetonte und harmonische Weißherbste gekeltert, die eine strahlende lachsrote Farbe und eine unverwechselbare Beerenaromatik zeigen.

Werden die Trauben etwas früher gelesen, gesellt sich zum alten »Glottertäler« und zum fruchtbetonten Weißherbst ein moderner, schlanker und spritziger Rose mit lebendigem Säurespiel am Gaumen und saftigem, lang anhaltendem Finale.

Der alte »Glottertäler« trägt heute den Namen »Scheffelwein«, abgeleitet vom Dichter Josef Viktor von Scheffel, der im Jahre 1881 in Bad Dürkheim zur Kur weilte und von dort aus gerne beim Löwenwirt zu Rietheim bei Villingen auf ein Glas »Roter Bur« aus dem Glottertal einkehrte. Folgendes Gedicht von ihm ist überliefert: »Gott geb allen Menschen ein Streben nach Wahrheit, dann bleibt auch dem Weine die Echtheit und Klarheit. Gott spende des Sonnenlichts sonnigsten Strahl den Blüten der Reben im Glottertal.«

Power hinter den Kulissen

»Grüß Gott im Badischen Weinhaus in München, mein Name ist Karin Hirsch.« Die Stimme am Telefon klingt sympathisch und selbstbewusst. »Schade, dass die im Badischen Weinhaus kein Bild-Telefon haben«, wird sich schon so mancher gedacht haben. In der Reihe »Wir stellen unsere Mitarbeiter vor«, erzählt Karin Hirsch von ihrer Arbeit.

Wie sagt eine Kollegin so schön: Sie ist die Weinbergsschnecke aus dem Laden – und ich bin also eine der Weinbergsschnecken aus dem Büro. Mein Schneckenhaus steht daher im Büro. Da Schnecken bekanntlich nicht sehr schnell sind, bin ich nur selten im Laden zu sehen, dafür aber öfters am Telefon zu hören. Sie können bei mir z.B. Bestellungen aufgeben, die Öffnungszeiten erfragen, Kritik anmelden, Anregungen weitergeben, sich zu Bichlmayers oder in den Laden weiter verbinden lassen, falls dieser nicht wieder gerade von unserer Kundschaft bestürmt wird, oder aber eine Preisliste, die auch auf meinem Schreibtisch entsteht, anfordern, soweit Sie sich nicht schon im Internet kundig gemacht haben. Dort aber haben Sie es auch mit mir zu tun, denn ich bin u.a. für unsere Homepage zuständig. Und bei den morgendlichen Besprechungen mit meinem Chef hat er immer wieder eine neue Idee oder spezielle Aufgaben auf Lager, mit denen er mich betraut. »Damit es mir nicht langweilig wird«, wie er verschmitzt lächelt.

Meine Arbeit ist daher sehr abwechslungsreich, und genau das ist es, warum mir die Arbeit im Team vom Badischen Weinhaus viel Spaß macht. Nicht zuletzt haben wir es mit wunderbaren lukullischen Genüssen zu tun.



Als Ausgleich zu meiner Büroarbeit genieße ich mit meinem Mann, meinen zwei Kindern und der Katze unseren Garten, stricke immer mal wieder was, arbeite an Mosaiken auf Flusststeinen und fahre gerne mal eine Runde mit dem Cabrio, natürlich offen, sobald das Thermometer zweistellige Grade anzeigt.

Frühjahrs-Schmankerl

Im April und Mai

liefern wir mit eigenen Fahrzeugen **zuverlässig** und **kostenlos**

ab € 116.00 Rechnungsbetrag mit **Termin-Abstimmung** direkt in Ihren **Keller**.

(im Gebiet mit der Telefon-Vorwahl 089)

Fruchtiger Genuss als süße Leidenschaft

Das Kochen von Konfitüren und Marmeladen führt in der Konditorei eher ein Schatten-dasein. Zu übermächtig scheint die Konkurrenz der Industrie, so dass sich der Handwerker für dieses Geschäftsfeld kaum interessiert. Ganz anders denkt darüber Konditormeister Oliver Bittlingmaier aus Bad Dürkheim.

Wie Oliver Bittlingmaier auf die Idee kam, selbst hochwertige Konfitüren für den Verkauf herzustellen, beschreibt er so. Eigentlich wollte er nach einer anstrengenden Veranstaltung nur gemütlich ein Frühstück



in einem gehobenen Hotel einnehmen. Was er aber serviert bekam, konnte ihn nicht begeistern. Das Frühstück kam – im Vergleich zu den aufwändig gestalteten anderen Mahlzeiten – eher lieblos daher. Butter und Marmelade waren in Plastikdöschen abgepackt und haben nicht gerade zu einem gemütlichen Frühstück eingeladen. Dabei gäbe es so viele Möglichkeiten, die erste Mahlzeit des Tages mit etwas Besonderem zu beginnen, dachte sich der junge Konditormeister. »Wenn ich schon Frühstücke gehe, dann will ich mir auch etwas Außergewöhnliches gönnen«, so Bittlingmaier. Und sofort hatte er die Bilder im Kopf von duftenden frisch gekochten Marmeladen, wie er es von seiner

Großmutter gewohnt war. Die Idee war geboren, eigene Marmeladenkreationen herzustellen, um Massenfertigungen aller Art vom Frühstückstisch zu verbannen. So begann die Erfolgsstory des Oliver Bittlingmaier. Alte Hausrezepte und lukullische Kreativität vereint er mit verschiedensten Früchten und Gewürzen zu außergewöhnlichen und fruchtigen Konfitüren, die alle in kleinen Kochvorgängen hergestellt werden. Dieses Verfahren garantiert die Erhaltung des Aromas der reifen Früchte und ermöglicht das kurzfristige Eingehen auf aktuelle Geschmackstrends und saisonal begrenzte Köstlichkeiten wie Holunder- oder Rosenblütengelee.



Neben den süßen Klassikern und außergewöhnlichen Fruchtkombinationen setzt Oliver Bittlingmaier auf innovative Konfitüren-Kreationen: Aprikose mit Marzipan, Pfirsich-Vanille mit Darjeeling-Tee, Erdbeer-Orange mit Aceto Balsamico, Erdbeer-Limette mit Prosecco, Sauerkirsch mit Lemongras, Guave-Mango mit gelben Tomaten, Bühler Zwetschge mit Zimt.

Neu: Weingelee mit Basilikum, Rosmarin, Chili oder rotem Pfeffer.

Durbach - Heimat des Clevners

In Durbach scheint man eine Vorliebe für Synonyme zu haben. Der Riesling heißt dort Klingelberger und die große Spezialität, der Traminer heißt Clevner. Die feine und doch kraftvolle Art mit dem ausgeprägten Rosenduft hat ihn früh beliebt und sogar zum Lieblingswein des Markgrafen gemacht: »Serenissimi Badensis Mundwein«.

Die Funde von Traubenkernen bei Ausgrabungen in Ägypten lassen darauf schließen, dass der Traminer bereits in alten Oasen gepflanzt war. Von dort soll die Rebsorte 60 nach Christus nach Italien gebracht und rasch verbreitet worden sein. Bei Besetzungen brachten dann die Römer den Traminer in den Südtiroler Weinort Tramin südlich von Bozen, später dann auch ins obere Rheintal, ins Elsaß und die Pfalz.

Markgraf Friedrich Carl von Baden hat den roten Traminer aus Clevn (heute Chiavenna) nach Durbach gebracht. Heute ist Durbach die größte Traminer-Gemeinde Deutschlands. Die besondere Zusammensetzung der Bodenart Granitverwitterung, auf denen der Traminer in Durbach steht, macht die Weine zu den schönsten ihrer Art in Europa.



Die Traube ist klein, dichtbeerig, rosa bis grauviolett, die Reife erfolgt mittelspät. Da die Beerenhäute ziemlich fest sind, können die Trauben lange am Stock hängen bleiben und dabei die Vollreife mit hohen Mostgewichten erreichen. Die Säure ist von Natur aus niedrig. Die Rebe ist während der Blüte sehr witterungsempfindlich, die Erträge daher unsicher und meist klein (40 – 50 hl/ha).

Die Weine des Clevners zeigen einen kräftigen Körper und milde Säure, bestechen mit einem ausgewogenen, zarten und an Wildrosen erinnernden Duft und begeistern mit einem sehr feinen und lang anhaltendem Aroma sowie hohen Extrakten. Höhere Prädikatsstufen – mit vorzüglicher Edelfäule ausgestattet – bringen große und lange lagerfähige Spitzengewächse. Trocken ausgebaut oder edelsüß – als Begleiter beim Aperitif oder zum Dessert mit Käse lassen die Weine des Clevners jedes Genießerherz höher schlagen.



Schokolade macht glücklich – Wein auch ...

... warum nicht doppelt glücklich werden. Nach diesem Motto fertigt Eberhard Schell in seiner Schokoladenmanufaktur feinste Schokoladen und Pralinen, die inzwischen zu einem begehrten Bestandteil unseres Sortimentes geworden sind.

Ist die Kombination von Schokolade und Wein eine verrückte Zeiterscheinung?



Nein, außergewöhnlich ist sie auf alle Fälle, anerkannt von vielen großen Sommeliers und inzwischen auch bei den deutschen Weinfreaks ein viel diskutiertes Thema. Franzosen und Italiener haben – wie bei vielem, was

Genuss und Lebensart angeht – diese einzigartige Liaison schon vor vielen Jahren für sich entdeckt.

Zarter Schmelz, unvergleichliche Süße, feine Würze – ist das Wein oder Schokolade? Diese genüssliche Beschreibung trifft beides sehr gut. Denn Wein und Schokolade haben unendlich viele Gemeinsamkeiten. Beide Kulturpflanzen sind uralt. Weiter beim Wachstum in einer bestimmten geographischen Lage, Sortenvielfalt, Terroir, Anbaumethodik, Gärung, Verarbeitung, sowie die Geruchs- und Geschmacksvielfalt. Vor allem aber lassen sie sich wunderbar kombinieren und ermöglichen so völlig neue Genusserlebnisse.

Das von uns im Herbst angebotene Seminar zu diesem Thema war innerhalb kürzester Zeit ausgebucht. 60 Besucher lauschten aufmerksam den Ausführungen von Christine Beisch aus Meersburg, die auch bereits unser Seminar zum Thema »Käse und Wein« geleitet hatte. Nach rund zwei Stunden konnten wir alle hautnah erleben, wie glücklich die Kombination von Schokolade und Wein machen kann.

Für ein harmonisches Geschmackserlebnis gibt es natürlich auch Regeln. Grundsätzliche Aufgabe ist es, Schokolade und Wein richtig auszusuchen. Nur hochwertige Pro-

dukte auf beiden Seiten werden ein Traum-paar ergeben. Für ein Feuerwerk von Geschmacksexplosionen im Mund ist es aber sehr wichtig, dass die ausgesuchten Weine und Schokoladen zusammen passen.

In unserem Flyer finden Sie wertvolle Informationen rund um das Thema »Wein und Schokolade«. Wir beraten Sie gerne.



»Schokolade ist der Stoff, aus dem die Träume sind. Üppige, dunkle, samtweiche Träume, die die Sinne umhüllen und die Leidenschaft wecken. Schokolade ist Wahnsinn, Schokolade ist Entzücken.«
(Judith Olney)

Vollmilch-Schokoladen (Umami Papua, Papua Rouge), weiße Schokoladen (Blanche Safran Curry), edelherbe Schokoladen (Saint Domingue, Saint Domingue Ananas, Barrique, Vitis Noir), feinste Pralinen (Essig-Schleckerle, Champagner Trüffel), die ihres gleichen suchen. Kleine Kunstwerke für die Sinne und den Gaumen kreierte.

Sauerkirsche – ein geistreiches Früchtchen

»Lieber etwas weniger, dafür etwas Besonderes« – so hören wir es sehr oft, wenn es um die Wahl eines Digestifs geht. Auf der Suche nach außergewöhnlichen Spezialitäten sind wir bei Walter Gutemann am Bodensee fündig geworden. Von ihm stammt unser im Kirschholzfass gereiftes Sauerkirschdestillat.

Die Sauerkirschen für diesen Fruchtbrand stammen aus den sonnigen Obstgärten am Bodensee. Besonderes Augenmerk legt Walter Gutemann auf gesunde und vollreife Früchte. Die Sauerkirschen verbleiben so lange am Baum, bis sie ihren höchsten Reifegrad erlangt haben und dadurch ihr sortentypisches Aroma entfalten können. Aus dem hochwertigen Ausgangsmaterial wird durch sorgfältigen und schonenden Ausbau sowie behutsame Destillation ein feines Destillat hergestellt. Die nachfolgende 1-jährige Lagerung in einem speziell angefertigten Kirschholzfass verbindet die Aromen der Sauerkirschen und des Kirschholzes zu einer vollendeten Harmonie.

Bereits der erste Duft erinnert an reife rote Kirschen von Großmutter's altem Kirschbaum. Eine sinnliche Verführung aus fruch-



tiger Süße und zart eingebundenen Holznoten verleihen dem Sauerkirschwasser von Walter Gutemann eine betörende Aromenvielfalt und spielerische Raffinesse. Ein Edelbrand, der nicht nur höchste Trinkfreude bereitet, sondern jeden Liebhaber eines Kirschwassers verzaubern wird.

Piwi-Wein aus Öko-Anbau

Das Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg bewirtschaftet 10 Hektar Rebfläche in Freiburg und 25 Hektar Rebfläche der Domäne Blankenhornsberg bei Ihringen. Das Staatsweingut ist Mitglied im VDP sowie als integraler Bestandteil des Weinbauinstitutes mit Freiburger Teilflächen Mitglied im ECOVIN-Baden.

Piwi ist eine Abkürzung für eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Neben dem roten Cuvee Bacat (Badisches Cuvee aus alternativen Rebsorten) hat das Staatsweingut die weiße Sorte Johanniter im Angebot.

Der 2005er Johanniter Qualitätswein Trocken stammt aus ökologisch bewirtschafteten Flächen der Lage »Freiburger Lorettoberg«, präsentiert sich in der Farbe



grünlich-gelb mit strohgelben Reflexen, und erinnert im Duft an Citrus mit anklingender Grapefruit. Er ist feinfruchtig mit spritziger Säurestruktur und gelb fleischiger Aromatik, hat eine dezente mineralische Prägung und ist insgesamt leicht in seiner Art mit nachhaltigem Abgang.

Johanniter wurde 1968 am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg aus Riesling, Ruländer, Gutedel und Seyve-Villard gekreuzt. Der Name wurde zu Ehren von Dr. Johannes Zimmermann vergeben, dem ehemaligen Leiter der Rebenzüchtung am Freiburger Institut.

Auf die Finger geschaut

Conrad Isele und Edgar Bärmann sind die Besitzer des Weingutes St. Remigius in Merdingen am Tuniberg. Sie berichten in unserer Hauszeitung ein ganzes Jahr lang von ihrer Arbeit im Weinberg und im Keller.



Winterzeit ist Brennzeit. In der eigenen Obstbrennerei werden die Früchte unserer Streuobstwiesen destilliert. Angefangen mit Äpfeln, über Williams, Quitten, Zwetschgen, Mirabellen bis hin zu den Besonderheiten wie Zibärtele und Mispel werden derzeit hochwertige Destillate gewonnen. Eine angenehme Arbeit, bei der man in der warmen »Brennstube« die vielfältigen Aromen riechen kann.

In den Monaten Januar bis März werden die Rebstöcke zurückgeschnitten. Der größte Teil des im Vorjahr gewachsenen Holzes wird entfernt und nur eine »Fruchtrute« verbleibt am Rebstock. Mit der Anzahl der Knospen dieser Fruchtrute wird die Ertragsmenge und die Qualität beeinflusst. Die Fruchtrute wird nach unten gebogen und festgebunden. Die neuen Triebe können dann gleichmäßig nach oben wachsen.

Im Weinkeller reifen jetzt die Weißweine auf der Feinhefe, um die Fruchtaromen noch weiter ausbilden zu können. Hier legen wir Wert auf Selbstklärung der Weine, d.h. diese Weine werden in den Wintermonaten nicht filtriert. Dadurch können sie ihren eigenen, persönlichen Charakter entfalten. Die Rotweine lagern in Holzfässern um zu reifen und auch die

Top-Weine im Barrique erfahren durch diese Lagerung eine weitere Steigerung und Ausbildung ihrer Qualität.

Im März/April werden die ersten Weine auf Flaschen gefüllt und wollen von den Weintrinkern verkostet und beurteilt werden. In den Monaten Mai und Juni wachsen die Rebtriebe sehr zügig. Überflüssige Triebe werden entfernt und fruchttragende Triebe werden in den Drahtrahmen eingeflochten. Die Rebblüte beginnt und dauert je nach Witterung zwischen 5–10 Tage. Im Juli muss das Laub eingekürzt werden. Mit einer Maschine mit rotierenden Messern werden die Triebspitzen oberhalb des letzten Drahtes abgeschnitten. Diese Arbeit wird zwei- bis dreimal wiederholt. Dadurch wird die Entwicklung der Trauben gefördert.

Im August wird die »Grünlese« durchgeführt, d.h. überschüssige Trauben werden entfernt. Dadurch können die noch verbleibenden Trauben besser reifen und sich in der Qualität stärker entwickeln.

