

Lust auf Wein? Hier gehen Sie richtig BADEN

Hauszeitung des Badischen Weinhauses – Ausgabe Herbst 2005



Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

... macht Lust auf Genuss

Britzinger bei der Lufthansa

Der 2004er Britzinger Rosenberg Weißburgunder Kabinett Trocken der Winzergenossenschaft Britzingen wurde von dem Degustationsteam der Lufthansa unter Leitung des Sommelier-Weltmeisters Markus del Monego ausgewählt und wird seit Juli dieses Jahres auf allen innereuropäischen Flügen der Lufthansa Business-Class ausgeschrieben. Es ist bereits das dritte Mal, dass die Weine der Britzinger Cooperative bei den Verkostern einen Zuschlag erhalten haben.

Neue Kellermeister

Nach nur zwei Jahren hat Kellermeister Marco Pflieginger die Winzergenossenschaft Waldulm verlassen, um eine wissenschaftliche Tätigkeit an der ältesten Forschungseinrichtung für Weinbau und Oenologie Deutschlands in Geisenheim zu übernehmen. Neuer Chef im Keller ist der bisherige zweite Kellermeister Urban Laible, der aus Durbach stammt.

In der Winzergenossenschaft Glottertal geht mit dem Wechsel in der Position des Kellermeisters eine Ära zu Ende. Nach 23 Jahren hat Rudi Stiefvater aus Krankheitsgründen die Verantwortung an Jochen Glyckher übergeben. Der 26jährige hat seine ersten kellertechnischen Erfahrungen in den USA gesammelt und war zuletzt als Weinküfer in der Winzergenossenschaft Jechtingen tätig.

Wechsel beim Weinbauverband

Peter Wohlfarth, derzeit Betriebsleiter beim Staatsweingut Freiburg und Blankenhornsberg, übernimmt im Frühjahr 2006 die Position des Geschäftsführers beim Badischen Weinbauverband.

Vaihinger Löwe geht nach Baden

Der Lemberger gilt als württembergische Edelsorte. Ob auf Muschelkalk, Lehm- oder Keuperböden gewachsen, die geschmacklichen Varianten sind beeindruckend. Bei der Vaihinger Weinmesse, der ersten und einzigen Standortbestimmung für Lemberger, ging in der Kategorie „gesetzlich trocken“ der 2003er „Dicker Franz“ vom Weingut Burg Ravensburg in Sulzfeld als erster durch's Ziel.

Auszeichnung für Hagnauer Spätburgunder

In einer Verkostung der Zeitschrift „Selektion“ wurde der im Barrique ausgebaute 2003er Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken als einziger Rotwein Badens mit fünf Sternen ausgezeichnet.

Einladung

zur

Herbst - Weinprobe

4. bis 6. November 2005

jeweils 12.00 bis 19.00 Uhr

Ratskeller München

„Alte Käferei“

Bester Zugang über die Badisch-Fränkischen Weinstuben,
Ecke Wein- / Landschaftsstraße

Erlebnis

15 Top-Erzeuger aus neun Regionen stellen ihre Weine vor.

Das leibliche Wohl

Die Küche der Weinstuben bietet kalte und warme Schmankerl
zum Wein an.

Eintritt: € 5.00 pro Person

Bei Ihrer nächsten Bestellung oder Ihrem nächsten Einkauf
erhalten Sie Ihren Eintritt wieder vergütet.

Mindesteinkaufswert pro Wertmarke € 25.00;

Gültig bis 31. März 2006.

Primo der Erste

Ende Oktober wird mit dem neuen Burg Ravensburger Primo der 2005er seine Premiere feiern. Die Grundlage für die vorzügliche Qualität wurde bereits in den Weinbergen gelegt. Nur die fruchtigsten Burgundertrauben wurden für den Primo von Hand gelesen. Im Keller sicherte eine gezügelte und kühle Vergärung herrliche Fruchtaromen von Himbeere, Kirsche und roten Früchten, gepaart mit einem jugendlich weichen Körper.

0.75 l € 5.00 (per l € 6.66)

Glut aus Gengenbach

Hochwertiger Spätburgunder Rotwein und ausgesuchte traditionelle Gewürze bilden die Grundlage für den würzigen und vollmundigen Gengenbacher Glühwein, der nach dem Rezept einer alten Wirtfamilie hergestellt wird. Das Etikett ziert eine Abbildung des Rathauses, das an Weihnachten zum welt-größten Adventskalenderhaus wird, mit Bildern von namhaften Künstlern wie Omar Alt und Marc Chagall.

1.00 l € 4.75

Destillate rund um den Wein

Vier verschiedene Brände können mit der Traube als Frucht, mit Nebenprodukten der alkoholischen Gärung oder mit Wein erzeugt werden.

Traubenbrand. Ein Destillat aus der Frucht. Gesunde Trauben mit mindestens 60 Grad Oechsle werden nach dem Abbeeren mit Reinzuchthefer versetzt und vergoren. Der Traubenbrand präsentiert sich eher neutral mit weiniger Note und eignet sich deshalb für die Holzfasslagerung.

Weinhefebrand. Das sogenannte Weinhefegeläger setzt sich nach der alkoholischen Gärung am Boden ab. Beim nachfolgenden Abstich wird die flüssige Weinhefe erhalten. Die Güte hängt vom Weinanteil, der Weinqualität, der Traubensorte und vom Hefezustand ab. Das typische Hefebrandaroma wird unterstützt von Hefeölen, die bei der Destillation übergehen.

Tresterbrand. Einheimische Tresterbrände gelten heute als Spezialitäten und können ohne Probleme Grappa und Marc Paroli bieten. Als Ausgangsmaterial finden nur Trester von vollreifen Trauben mit hohem Mostgewicht und sortentypischem Aroma Verwendung. Trester präsentieren sich mit einem feinen sortentypischen Bukett.

Weinbrand. Als Branntwein darf nur eine Spirituose bezeichnet werden, wenn sie ausschließlich aus der Destillation von Wein, Brennwein oder Weindestillat stammt. Unter der Bezeichnung Branntwein wird eine klare oder durch Holzeinflüsse bräunlich gefärbte Spirituose verstanden. Weinbrand darf auch als Brandy bezeichnet werden. Das verwendete Weindestillat muss aber mindestens sechs Monate in kleinen Eichholzfässern gelagert sein. „Deutscher Weinbrand“ unterliegt einer sensorischen Prüfung, „Alter Weinbrand“ muss mindestens 12 Monate im Holzfass gelagert sein.

Auf den Spuren der Philosophen

Noch vor zehn Jahren fast schon in Vergessenheit geraten, gilt die „Heidelberger Sonnenseite ob der Bruck“ heute als Filetstück unter den Weinberglagen.

Am Fuß des berühmten Heidelberger Philosophenweges mit Blick auf die wohl schönste Schlossruine der Welt liegt die „Heidelberger Sonnenseite ob der Bruck“. Dieser steile und schwer zugängliche Weinberg war über mehr als zwanzig Jahre verwildert und wurde nicht kultiviert. 1995 konnte das Weingut Adam Müller diesem herrlichen Fleckchen Erde neues Leben einhauchen. Aus einem Hang voller verwilderter Reben wurde eine



wunderschöne Rebanlage, auf der heute die klassischen Rebsorten Riesling und Spätburgunder gedeihen. Mit der Rebsortenauswahl folgte das Weingut dem Reben-Chronisten Bronner, der schon Ende des 19. Jahrhunderts von Riesling- und Burgunderanlagen auf dem Heiligenberg berichtete. Diese ungewöhnliche Paarung sehr unterschiedlicher Reben ist im Terroir begründet, das man in diesem Weinberg findet. So stehen die Riesling-Reben auf Buntsandsteinverwitterungsboden, während der Spätburgunder auf schwerem Granitverwitterungsboden gepflanzt wurde. Schon in den Annalen schwärmten die Geschichtsschreiber von den großen Weinen, die auf der Heidelberger Sonnenseite gewachsen sind. Mit Staunen konnten Matthias und Marcus Müller beobachten, wie schnell die kleinen Rebstöcke auf dem ausgeruhten Boden und Dank des einzigartigen Klimas groß und kräftig wurden. Im 10. Jahr nach der Pflanzung kann das Weingut auf ununterbrochen hohe Qualitäten zurückblicken.

Die Weine der Sonnenseite zeichnen sich durch eine große Dichte und Fülle aus. Da sie Zeit brauchen, ihre Schönheit voll zu entfalten, werden sie erst ein ganzes Jahr nach der Ernte in Flaschen gefüllt und an den Kunden abgegeben.

2004er Heidelberger Sonnenseite ob der Bruck
RIESLING Spätlese Trocken
0.75 l € 13.00 (per l € 17.33)

2004er Heidelberger Sonnenseite ob der Bruck
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Spätlese Trocken
0.75 l € 15.75 (per l € 21.00)

Weingelee - das i-Tüpfelr



Canapés mit Lachs und Braten

Canapés mit Lachs und Braten

Zutaten:

12 Scheiben Baguette (dünn geschnitten), Butter,
6 Scheiben kalter Braten (Schweine- oder Rinderbraten), Trauben, 6 EL Mayonnaise, Curry, Pfeffer,
6 Scheiben Lachs, Dill, Sahnemeerrettich,
4 EL Wein- oder Sekt-Gelee

Zubereitung:

Die Baguettescheiben mit Butter bestreichen. 6 Scheiben mit Lachs, die anderen mit kaltem Braten belegen. Wein-Gelee in einem Topf vorsichtig erhitzen und die Canapés damit bestreichen. Den Lachs nun mit Dill und Sahnemeerrettich garnieren.

Für den Braten die Mayonnaise mit Curry und Pfeffer abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und nach Belieben Rosetten spritzen, anschließend mit Trauben garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Relaunch im web

Nach fast fünf Jahren hat unsere Homepage, die Sie unter www.badisches-weinhaus-muenchen.de erreichen können, nicht mehr den Anforderungen an eine zeitgemäße Website entsprochen.

Deswegen haben wir uns für einen Relaunch entschieden, der dem Nutzer mit kundenfreundlichem Ambiente und leichter Bedienbarkeit die Inhalte erschließt, und der uns andererseits mit einer vollkommen selbständigen redaktionellen Pflege die Möglichkeit eröffnet, für den gesamten Auftritt den Service und die Aktualität zu steigern.

Der Internet-Shop, in dem unser komplettes Sortiment dargestellt ist, wird unverändert in das neue System integriert. Im Shop finden Sie Abbildungen, Beschreibungen, Empfehlungen und weitere Tipps, aber auch die Möglichkeit, direkt zu bestellen.

Als dritter Baustein wird auch künftig unser bereits bestehender Newsletter fungieren. Dieser Newsletter informiert Sie alle zwei Monate über aktuelle Themen und Veranstaltungen. Die einzelnen Ausgaben werden archiviert, damit ist auch ein späterer Zugriff auf ältere Mitteilungen möglich. Sie können sich direkt unter dem entsprechenden Menüpunkt registrieren.

Schauen Sie doch einfach mal rein – wir sind täglich 24 Stunden online.

Bezaubern des mittendrins

Bei der Wahl zählt nicht nur die äußere Erscheinung, sondern gerade auch das Fachwissen und ebenso die eigene Persönlichkeit, um bei Einsätzen im In- und Ausland eine gute Botschafterin des Weinbaugebietes sein zu können.

Am 30. Juni wählte ein 28-köpfiges Fachgremium die drei Frauen, die den badischen Wein für ein Jahr repräsentieren sollen. Das neue Trio repräsentiert wie selten Baden von Nord nach Süd: Prinzessin Carolina Matzat (19) kommt aus Hagnau am Bodensee. Aus dem Kraichgau, genauer aus Keltern kommt Weinprinzessin Anke Seidel (19). Vom Kaiserstuhl schließlich, aus Vogtsburg-Niederrottweil, kommt Weinkönigin Simone Landerer (20). Das Jahr der Fußballweltmeisterschaft ist für die neue Weinkönigin eine besondere Herausforderung, deutschen und badischen Wein in der Welt bekannt zu machen. Carolina Matzat, vielen sicher bekannt von Veranstaltungen im Münchner Ratskeller, wird sicher wieder einmal den Weg nach Bayern finden.

Wünschen wir den badischen Weinhoheiten viel Erfolg in Ihrem Repräsentationsjahr.



Petra Zimmermann (Deutsche Weinkönigin) und Monika Bähr (ehemalige Badische Weinkönigin) (stehend) bei der Krönung von Simone Landerer. Links Carolina Matzat, rechts Anke Seidel

Zeit machen und gewinnen

Im Text dieser Ausgabe haben wir sieben rote Buchstaben versteckt. Setzen Sie diese Buchstaben in die richtige Reihenfolge, und senden uns das Lösungswort per Post, per e-mail oder per Fax.

Einsendeschluss ist der 3. November. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Unter den richtigen Einsendern verlosen wir drei Weinpräsente.

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.

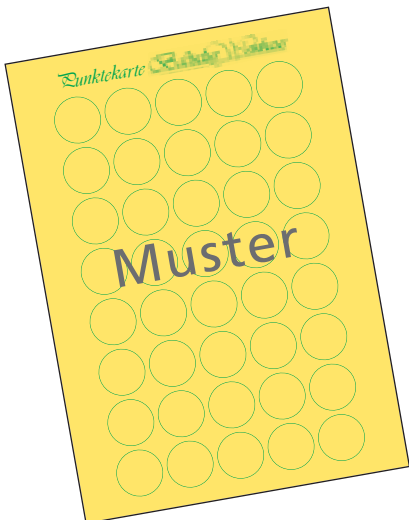
Sobald Sie 40 Punkte angesammelt haben, können Sie gegen Abgabe der Punktekarte und unter Zuzahlung der auf der Prämienkarte genannten Beträge nützliche und wertvolle Küchen- und Bar-Accessoires in Empfang nehmen.

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 Herbst-Weinprobe
erhalten bei Ihrem Besuch
Ihre persönliche Punktekarte
ausgehändigt
und als Start-Guthaben fünf Punkte.**



Latte Macchiato Trinkglas
mit Untersetzer und Löffel,
Set à 2 Stück

Zuzahlung: 7,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 15,00 €)



Tee Set
Trinkglas gefrostet,
Tea Tube, Stövchen

Zuzahlung: 16,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 33,00 €)



Trinkglas
für Heißgetränke, Set à 6 Stück,
mundgeblasen, gefroreter Look

Zuzahlung: 22,00 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 42,00 €)



Irish Coffee/ Hot Chocolate Set
Trinkglas gefrostet,
Stövchen, Trinkhalm/öffel

Zuzahlung: 16,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 33,00 €)



Feuerzangenbowle Set
Trinkglas gefrostet,
Stövchen, Feuerzange

Zuzahlung: 16,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 33,00 €)



Teekanne Edelstahl gebürstet
mit Teesieb und Kaltgriff,
Inhalt: 1 l

Zuzahlung: 16,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 33,00 €)



Flachmann groß
Edelstahl gebürstet
mit Deckelhalterung
Inhalt: 255 ml

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



Trinkbecher klein für Flachmann
4 Stück im Lederetui

Zuzahlung: 7,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 15,00 €)



Domestic Zitruspresse
gute Hebelwirkung,
inklusive Becher,
Sieb und Presskegel

Zuzahlung: 13,50 €
(regulärer Ladenverkaufspreis 26,50 €)



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

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



Barset Classic
Cocktail Shaker mit Barsieb,
Barmaß mit Skala, Barlöffel

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

Countdown für das WM-E-Fieber

Bis zum Anpfiff der Fußball-Weltmeisterschaft sind es nur mehr wenige Monate. Die Vorfreude auf diesen **Event** ist groß. Wir stellen einige WM- Produkte vor.



Das beliebte Spiel „**Mensch Ärger Dich Nicht**“ mit Goleo, Ball, Eckfahne und Fußballschuh als Spielfiguren. Gespielt wird um den FIFA WM-Pokal, der dem Spiel als 3-D Replika beiliegt. € 29.95



Als Puzzle gibt es die **WM-Trophy** mit 300 Teilen (€ 11.95) sowie **Goleo und Pille** mit 100 Teilen (€ 9.95).

Sonderfüllung vom Winzerverein Hagnau:
ein 2004er halbtrockenes Cuvée aus Müller-Thurgau, Bacchus und Grauburgunder
0.75 l-Flasche € 7.00
(per l € 9.33)



Sonderfüllungen von der Winzergenossenschaft Königschaffhausen:
2004er Weisser Burgunder Qualitätswein Trocken, 2004er Grauer Burgunder Qualitätswein Trocken und 2004er Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Trocken
je 0.75 l-Flasche
3er Jute-Tasche mit je 1 Flasche der obigen Weine € 22.50



© The Official Emblem, the Official Mascot of the FIFA World Cup Germany™ and the FIFA World Cup Trophy are copyrights and trademarks of FIFA. All rights reserved.

Bei uns ist immer etwas los

Mitte September bis Ende Oktober
Federweißer-Zeit

Di, 15. bis Sa, 19. November
Die Vielfalt des Spätburgunders

Sa, 22. und So, 23. Oktober
Baden-Württemberg-Classics

Fr, 18. bis So, 20. November
Kochgeflüster

Fr, 28. und Sa, 29. Oktober
Die Tee-Saison beginnt

Di, 22. bis Sa, 26. November
Andere Rotwein-Spezialitäten

Mo, 31. Oktober bis Sa, 5. November
Badische Woche im Rolandseck

Fr, 2. und Sa, 3. Dezember
Glühwein und Punsch

Fr, 4. bis So, 6. November
Herbst Weinprobe

Di, 6. bis Sa, 10. Dezember
Edelbrände und Liköre

Sa, 5. November
Seminar „Wein und Schokolade“

Di, 13. bis Sa, 17. Dezember
Zeit für die letzten Geschenke

Fr, 11. und Sa, 12. November
Feinkost zum Anbeißen

Di, 27. bis Sa, 31. Dezember
Prickelndes für Silvester

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

Für Ihre Einkaufs-Planung in der Weihnachtszeit

**Langer Samstag durchgehend 9.00 bis 16.00 Uhr
am 3., 10. und 17. Dezember**

Montag in der Weihnachtswoche (19.12.) zusätzlich geöffnet

Heilig Abend und Silvester 9.00 bis 12.00 Uhr geöffnet

Übliche Öffnungszeiten vom 27. bis 30.12. / vom 02. bis 07.01.

Neues auf dem Etikett

Alle ab dem 25. November dieses Jahres gefüllten Weine müssen auf dem Etikett Auskunft über allergene Stoffe geben. Was aber bedeutet der Zusatz „Enthält Sulfite“?

Das älteste Konservierungsmittel für Wein ist Schwefel. Die Wirkung war schon 800 v.Chr. den Griechen bekannt. Bis ins 17. Jahrhundert wurde das Schwefeln als „Arkanum“ gehandelt, eine nur wenigen Eingeweihten bekannte und nicht öffentlich zugängliche Geheim-Wissenschaft. Im 15. Jahrhundert wurde der Zusatz beim Wein verboten und bestraft. Erst Maximilian I. gab die Erlaubnis, den Wein zu schwefeln.

Schwefeln ist eine Konservierungs-, Stabilisierungs- und Hygiene-Maßnahme. Der Wein wird vor schädlichen Bakterien und Schimmelpilzen geschützt und eine farbliche oder geschmackliche Veränderung durch Luftinfluss verhindert. Außerdem bindet der Schwefel auch unerwünschte Gärungsnebenprodukte und stabilisiert die gesundheitlich positiv bewerteten Polyphenole. Versuche, Schwefel durch andere Mittel, wie Ascorbinsäure, zu ersetzen, haben die Erwartungen nicht erfüllt.

Schwefeln erfolgt heute mit flüssigem SO₂ oder festem Kaliumdisulfit. In der gleichen Form wird es unter normalen physiologischen Bedingungen von Hefen bei der Gärung gebildet und liegt in geringen Mengen obligatorisch vor. „Schwefelfreien“ Wein gibt es demnach nicht. Der Gehalt von SO₂ ist europaweit geregelt. In der Praxis werden heute ohnehin nicht mehr als die technisch nötigen Mengen angewandt, und die meisten Weine sind weit von den Höchstgrenzen an SO₂ entfernt.

Im menschlichen Körper werden Sulfite zu nicht reaktionsfähigem Sulfat oxidiert und als solches ausgeschieden. Die geringe, durch den Wein zugeführte Menge ist daher nicht schädlich.

Quelle: Der deutsche Weinbau und wein-plus.de

Zum Vormerken – Weinproben-Termine 2006

Sa, 1. und So, 2. April 2006
Frühjahrs-Weinprobe

Fr, 10. bis So, 12. November 2006
Herbst-Weinprobe

Renaissance im Taubertal

Neben dem Klassiker Blauer Spätburgunder haben sich auch andere rote Sorten in Badens Rebsorten-Spektrum etabliert. Renate Benz vom gleichnamigen Weingut in Königshofen-Lauda stellt uns den Tauberschwarz vor.

Der Tauberschwarz, auch „Blaue Frankentraube“ oder „Blauer Hängling“ genannt, ist eine über 500 Jahre alte Rebsorte. Sie wächst nur in Tauberfranken, wurde früher vorwiegend in Klöstern, sogar auf 10-facher Fläche angebaut. Aus einer Sortenbeschreibung anno 1876 ist zu lesen: „Das Wellengebirge der Taubergegend scheint dieser Sorte besonders zuzusagen, denn anderswo gedeiht er gar nicht.“ Nachdem er wie viele Rebsorten der Reblaus zum Opfer fiel, wurde der Tauberschwarz erst vor 20 Jahren durch Zufall in einem Weingarten an der Tauber wieder neu entdeckt und von der Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg verjüngt und vermehrt. Seit damals steht er nun auf steiler Südlage am Oberschüpfer Herrenberg im Weingut Benz.



Er hat dort die idealen Voraussetzungen auf sehr gesteinhaltigem, besonders Muschelkalk-geprägtem Terroir, was ihm auch eine leicht mineralische Note verleiht. Die Tauberschwarz-Trauben sind lockerbeerig und klein, sehr fruchtig und geschmacksintensiv. Im Weingut Benz werden die Erträge auch schon durch den Rebschnitt besonders niedrig gehalten.

So macht Hubert Benz auch dieses Jahr wieder sicher einen kräftigen Tauberschwarz Rotwein. Er wird traditionell auf der Maische vergoren. Dann lässt er ihn über den Winter bis ins späte Frühjahr im kleinen Holzfass reifen. Tauberschwarz ist ein fülliger, sehr extraktreicher Wein von intensiver rubinroter Farbe. Er duftet fein nach Wildkirsche, Holunder- und Brombeeren. Mit seiner würzigen leichten Gerbstoffnote geht er samtig über die Zunge. Er ist sehr gehaltvoll und besonders zu kräftigen Speisen, wie z.B. Wild- oder Käsegerichten, natürlich auch in der südländischen Küche ideal geeignet.



2004er Oberschüpfer Herrenberg
TAUBERSCHWARZ ROTWEIN
Qualitätswein Trocken
0.75 l € 7.25
(per l € 9.67)

Ein guter Jahrgang

*Die jüngste im Team, beliebt bei Kunden und Kollegen.
Wir fragen nach bei Kristina Harms.*



Was macht eine Jura-Studentin in einem Weingeschäft?

Jeder sollte nach Möglichkeit neben seinem Studium in einen anderen Bereich reinschnuppern. In meinem Studium muss ich mich hauptsächlich mit Theorie befassen, die Arbeit im Badischen Weinhaus ist daher ein willkommener Ausgleich. So bin ich jetzt bereits drei Jahre dabei. Und es macht richtig Spaß. Nette Kollegen, ein positives Arbeitsklima und abwechslungsreiche Aufgaben, die sich nicht nur auf den Verkauf von Wein beschränken. Ende September stand ein Ausflug zu zwei Weinbaubetrieben in Nordbaden an, bei dem neben der theoretischen Fortbildung

auch der praktische Teil nicht zu kurz gekommen ist.

Worin liegen Ihrer Meinung nach die Vorteile eines Fachgeschäfts?

Das Thema Wein ist sehr komplex und entsprechend umfassend sollte auch die Information sein, die über die notwendigen Angaben auf dem Etikett weit hinausgehen. Mit unserer persönlichen Beratung geben wir dem Kunden viele Informationen über die Herkunft, wir lassen den Kunden Weine probieren, und geben ihm Ratschläge hinsichtlich passender Speisen. Erst mit diesem Wissen kann der Genuss zu etwas ganz Besonderem werden.

Nimmt die Arbeit auch Einfluss auf Ihr persönliches Verhältnis zum Wein?

Natürlich. Je intensiver ich mich mit Wein beschäftige, umso größer wird mein Interesse und umso mehr lerne ich ihn schätzen. Es gibt bei uns ständig etwas Neues zu entdecken, weil sich schon allein durch den Wechsel bei den Jahrgängen das Sortiment ständig verändert.

Junge Leute neigen doch eher zum ausländischen Wein. Wie kommen Sie bei Ihrer Arbeit mit ausschließlich badischen Weinen zurecht?

Zu Unrecht ist das Image des deutschen Weines etwas angestaubt. Zudem ist das Angebot an deutschen Weinen gerade in der Gastronomie zu gering, weil ihnen vielleicht der Status bestimmter ausländischer Weine fehlt. Meine Wahl privat fällt fast nur noch auf Weine aus unserem Sortiment. Und voller Eifer bin ich dabei, meinen Freudeskreis – quasi in missionarischer Tätigkeit – zu bekehren.

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.

Ende August und Anfang September wurde die Traubenzone entblättert und die Rebstöcke ausgedünnt, d.h. unreife und schwach entwickelte Trauben wurden im grünen Zustand herausgeschnitten. Dadurch erfahren die noch verbliebenen Trauben während der Reifephase eine Qualitätssteigerung.

Neben der erhöhten Zuckereinlagerung in den noch verbliebenen Trauben ist die Ausfärbung der Beeren beim Spätburgunder kräftiger, was Voraussetzung für farbintensive Rotweine ist.



Ab Ende September und im Oktober sind wir mit der Weinlese beschäftigt. Die Weinlese ist immer ein spannendes Ereignis. Wie wird die Qualität? Wann ist der richtige Zeitpunkt? Wie spielt die Witterung mit? Man sieht, es ist viel von der Natur abhängig und die Qualität eines Jahrgangs kann erst nach der Ernte endgültig beurteilt werden.

Mit dem Müller-Thurgau haben wir bereits begonnen. 82° Oechsle sind ein guter Zuckergehalt für diese Rebsorte. Während dieser schon in Gärung ist, ernten wir jetzt gerade die Sorten Weiß- und Grauburgunder sowie Spätburgunder. Alle schon im oberen Kabinett-Bereich. Alles wird von Hand und zum Teil in mehreren Durchgängen gelesen. Damit können wir optimal nach



Qualität selektieren. Die weißen Sorten werden sofort gekeltert und bei kühlen Temperaturen vergoren. Der Spätburgunder vergärt auf der Maische. Die Trauben für die Spätlesen und die Selektionsweine dürfen noch ein bisschen weiterreifen. Eine späte Lese führt zu einer noch besseren Zuckerbildung und Bukett- sowie Aromenausprägung.

Eine einzigartige Liaison

vom Terroir geprägt –

von der Natur geschaffen –

Trauben

Kakao

vom Menschen vollendet –

vom Menschen veredelt –

Wein und Schokolade

Erleben Sie eine ungewöhnliche Vermählung erlesener Weine und handgeschöpfter Schokolade. Genießen Sie Spitzenprodukte, die Meister ihrer Zunft mit dem Geheimnis langer handwerklicher Erfahrung und der Kombination ausgesuchter Rohstoffe geschaffen haben. Erfahren Sie hautnah, wie sich außergewöhnliche Aromen gegenseitig zu einem unvergleichbaren Hochgenuss bereichern. Besuchen Sie unser

Seminar „Wein und Schokolade“

Samstag, 5. November 2005, 15.00 Uhr

Ratskeller München, „Alt München“

Teilnahmegebühr: € 12.50

Verbindliche Anmeldung bis zum 31. Oktober

Herausgeber, verantwortlich für den Inhalt:

Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Altostraße 29 · 81245 München-Aubing

Telefon 089-8 63 39 50

Telefax 089-8 63 26 96

info@badisches-weinhaus-muenchen.de

www.badisches-weinhaus-muenchen.de