

Sitten und Unsitten

Von Wilfried Moselt

Wenn hier heute gewisse Gepflogenheiten – Angenehmes und Unartiges – im gehobenen Gastgewerbe zur Sprache kommen, so mag das dazu führen, dass sich der eine oder andere Gastronom ob des Wissens um bereits derart vollzogene Schritte im eigenen Haus stolz auf die Brust klopft. Es möge aber auch als vorsichtige Anregung verstanden werden, mancherorts korrigierende Eingriffe ins Auge zu fassen. Da hat sich zum Beispiel in letzter Zeit geradezu epidemisch sogar in Luxusherbergen die Unsitte eingenistet, in den Schlafzimmern zwischen Matratze und Bettlaken eine Plastikunterlage einzubringen.

Die Fortsetzung des Kommentars finden Sie auf Seite 2.

Impressum



Geschäftsführung/redaktionelle PR
Direction/publicité rédactionnelle
Management/editorial PR
Liliane Turmes



Chefredaktion/Gestaltung
Rédacteur en chef
Chief Editor
Wilfried Moselt



Stellverttr. Chefredaktion
Rédacteur en chef adjoint
Vice-Chief Editor
Romain Batya



Layout/Anzeigen
Layout/publicité
Layout/advertising
Philippe Jentgen

Akte VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel. Siehe Seite 12.

Easy Wines

Top Choice for Young People.
Siehe Seite 02.



Picture by Steve Eastwood

- 02 - KOMMENTAR
- 02 - EASY WINES VII
- 10 - QUALITÄTSWETTBEWERB DES MOSELWEIN E.V.
- 12 - AKTE VIP (FOLGE 8)
- 20 - GUTEDELFORUM IN AUGGEN
- 23 - VINALU-SPEZIALREPORTAGEN
(HIMMLISCHE KÜCHE UNTER KASUARINEN-
BÄUMEN, EIN WEINGUT IM HARZ)
- 30 - VINALU-TICKER
(DIE WEIßE POWER, DEUTSCHE
WEINKÖNIGIN, 90 JAHRE WINZERKELLER
AUGGENER SCHÄF, RHEINGAUER
WEINKÖNIGIN, VERSTEIGERUNGEN VON
SPITZENWEINEN, PRINZENHOCHZEIT, DIE
NAHE ZEIGT ES DEN GROßEN,
MOSEL-WEINKÖNIGIN, MOSELDORDEN FÜR
ADOLF SCHMITT, LA SELEZIONE DEL SINDACO,
DEUTSCHER KULTURPREIS, JAMES BOND UND
BOLLINGER, RHEINHESSEN-WEINKÖNIGIN,
BOLLY & BOND AT „LE ROYAL“
- 44 - DER ABSTECHER (FOLGE 6)
- 49 - WEINKENNER IM BLICKPUNKT (FOLGE 2)
- 52 - ROTES GOLD - BUCHBESPRECHUNG
- 53 - BUCHVORSTELLUNG

Autoren dieser Ausgabe

Hans Albers (ha), Romain Batya (rb), Hélène Latour (hl),
Harry Montagnola (hm), Wilfried Moselt (wm),
Dr. Dieter Simon (ds), Ansgar Schmitz, Liliane Turmes (lt),
Frieder Zimmermann (fz)

Fortsetzung von Seite 1...

Das als Schutz- und Schonmaßnahme für die Matratze geplante Unterfangen hat für den Ruhe suchenden Gast horrible Folgen. Schweißausbrüche jagen einander. An einen erholsamen Schlaf ist beim Nächtigen im feuchten Tuch nicht zu denken.

Welcher geschäftstüchtige Unternehmer auch immer die unselige „Erfindung“ ins Leben gerufen hat, er hat den Menschen auf ihrem Nachtlager keinen Gefallen getan. Und dem Hotelier, der sich zu diesem Unsinn verleiten ließ, sei dringend geraten, schleunigst dafür sorgen, dass der Spuk aus seinen Gästezimmern verschwindet. Das Risiko, den Gast zu vergraulen, dürfte selbst bei einer ansonsten positivsten Darstellung des Hauses höher zu bewerten sein als die Kosten, die für die Reinigung oder den gelegentlichen Austausch einer Matratze entstehen könnten. Empfehlung für eine ungestörte Nachtruhe: Vor dem Zubettgehen überprüfen, ob sich eine solche Plastikunterlage zwischen Laken und Matratze befindet. Falls ja, die Plastikdecke entfernen und sie bis zur Abreise in einem der Schränke verstauen. Das hilft. (Zum Glück gibt es auch Hotels, die sich um das nächtliche Wohlbefinden des Gastes Gedanken machen und auf solchen Plastik- Unfug verzichten.)

Apropos Plastik: Es ist immer wieder erfreulich, in der Nasszelle festzustellen, dass da unter dem Spiegel ein Becher aus Glas oder Keramik auf die Zahnbürste wartet und nicht eines der „dünnhäutigen“, in Folie hygienisch einwandfrei verpackten Behältnisse, die weder stabil noch ästhetisch sind und dazu verleiten, das Haus zwei bis drei Kategorien niedriger einzustufen. Ein Austauschen von Bechern aus Glas oder Keramik nach dem Auszug des Gastes dürfte wahrhaftig keinen allzu großen Aufwand für die Verwaltung und das Personal bedeuten. Empfehlung, wenn sich die albernen Plastik-Lächerlichkeiten nicht vermeiden lassen: Lieber kurz lächelnd in den Spiegel schauen und dann den Becher aus Gründen der Standfestigkeit zur Hälfte mit Wasser füllen, bevor man die Zahnbürste bis zum nächsten Einsatz zwischenlagert.

Wie gut tut es, wenn den Gast beim Betreten des Zimmers eine große Flasche Mineralwasser erwartet, die dazu dienen soll, tags darauf den Nachdurst nach einer ausgiebigen Weinverkostung zu stillen, und die obendrein noch gratis ist!

Geradezu unanständig ist es, wenn ein Schildchen am Flaschenhals erkennen lässt, dass es sich bei der „freundlichen Einladung“ um die teuerste Version aus der Minibar handelt. Der stolze Zimmerpreis sollte das Wässerchen, das nur ein paar Cent kostet, großzügig beinhalten, möchte man meinen. Es soll allerdings auch nicht verschwiegen werden, dass es zuweilen ganz anders geht. Da gibt es feine Spitzenherbergen, die sogar dazu anregen, sich den Inhalt der Minibar ad libitum zu genehmigen – kostenfrei, versteht sich. Das vergisst man nicht. Auch nach Jahren nicht. Empfehlung für den, der im falschen Hotel untergekommen ist und sich unnötige Ausgaben nicht leisten will: Das Wasser im nächsten Supermarkt kaufen und es mit auf das Zimmer nehmen.

Zu guter Letzt möge noch ein Ärgernis angesprochen werden, das dem häufig mit dem Automobil Anreisenden nicht gefallen will. Es sind die Parkgebühren, die da und dort in Hotels erhoben werden. Das riecht nach Raffgier und unersättlicher Gewinnsucht. Empfehlung: Besser nicht wiederkommen!

Easy Wines VII

Top Choice for Young People

Von Hans Albers

Nach den ausführlichen Berichten über den Weinbau, die Weinbaugeschichte, die Weinbauorte und Weinbaugebiete in Luxemburg und Deutschland in den Ausgaben 5 bis 8 und nach den Empfehlungen zum Verkostungsablauf in Ausgabe 9 soll es in den kommenden Folgen von Vinalu zum Thema „Easy Wines“ neben der gewohnten Präsentation zweier Top Choice Weine wie in Ausgabe 10 um die weitere Vorstellung der Begriffe aus der Weinsprache gehen.

Die Top Choice Weine

In unserer Rubrik handelt es sich (wie in Folge 1 dargestellt) um Weine, die Einsteigern in die Welt des Weins den Weg ebnen sollen. Die beiden hier vorgestellten Weine sind unkompliziert, leicht zugänglich und eher moderat im Alkohol und sorgen nicht für Unwohlsein und einen Brummschädel. Entgegen unseren Gepflogenheiten geben wir nicht nur den Preis, sondern auch die Anschrift des Winzers oder Weinhändlers an. Weine aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle wollen wir hier nicht beleuchten.

Die in dieser Ausgabe von der Vinalu-Redaktion geprüften und empfohlenen Weine kommen aus dem Weinbaugebiet Mosel/ Deutschland vom Weingut Weis/Erben von Beulwitz in Mertesdorf an der Ruwer.

Top Choice No. 1

2011 Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett feinherb

Weingut Weis/Erben von Beulwitz (Informationen zum Weingut siehe unter unserer Rubrik „Abstecher“ in dieser Ausgabe)

(11,5 ° Alkohol, Preis 7,00 €)

Im Bukett Anklänge an Limetten, Äpfel und Aprikosen, am Gaumen mineralische Nuancen vom Schieferboden, dazu Noten von weißem Pfirsich und reifen Renekloden (Edelpflaumen), fein strukturiert mit Honigaromen im Abgang. ++



(Foto: Romain Batya)



(Foto: Romain Batya)

Top Choice No. 2

2010 Kaseler Nies'chen Riesling Kabinett trocken
 Weingut Weis/Erben von Beulwitz (Informationen zum Weingut
 siehe unter unserer Rubrik „Abstecher“ in dieser Ausgabe)
 (12 ° Alkohol, Preis 7,50 €)

Ausgeprägte Mineralik und vegetabile Noten im Bukett, am
 Gaumen Agrumen, Grapefruit und Limetten, von einer rassigen
 Säure mit Zartbitteraromen unterfüttert, trocken, kantig,
 nachhaltig +

Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

| | |
|-------|---|
| — | unzumutbar - undrinkable - inbuvable |
| — | schlecht - bad - mauvais |
| ○ | brauchbar - acceptable - acceptable |
| ○+ | ordentlich - correct - correct |
| + | gut - good - bon |
| +(+) | gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon |
| ++ | sehr gut - very good - très bon |
| ++(+) | fast perfekt - nearly perfect - presque parfait |
| +++ | überirdisch - supernatural - surnaturel |

Anzeige / Advertisement / Annonce

Sie möchten in diesem Magazin werben?
You want to advertise in this magazine?
Vous voulez faire de la publicité dans ce magazine?

Surfen Sie auf unsere Internetseite wo Sie alle nötigen Informationen finden.
 Surf to our webpage and there you'll find all the information you need.
 Surfez sur notre site internet et vous y trouverez toutes les informations nécessaires.

www.vinalu.lu

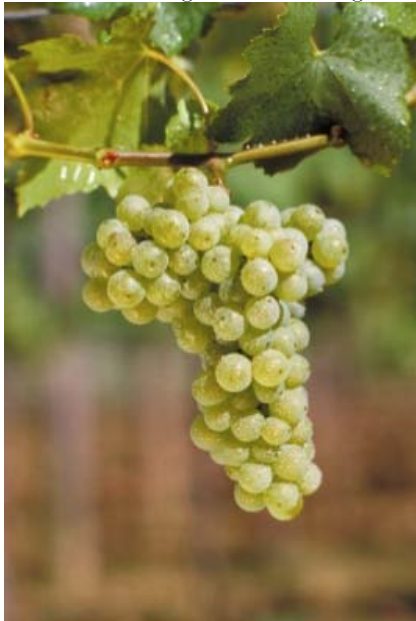
Vinalu
 Luxemburgs Erstes Internet Wein- und Genuss-Magazin

Begriffe aus der Weinsprache

(Folge VII mit den Buchstaben F und G,
Fortsetzung in der nächsten Ausgabe)

Buchstabe F

Faber Die Rebsorte, auch Faberrebe genannt, wurde 1929 von Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey aus Weißburgunder und Müller-Thurgau gekreuzt. Sie bringt fruchtbare und aufgrund der ausgeprägten Säure frische und recht rassige Weine mit einem leichten Muskataroma hervor. Im Jahr 2008 wurde von einigen Weingütern eine Initiative „Relaunch F“ gestartet, um die Rebsorte, die zunehmend in Vergessenheit zu geraten drohte, wiederzubeleben. Sie wird mittlerweile übrigens auch in England angebaut.



Die Faberrebe

(Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

Federspiel Federspiel heißen Wachauer Weine mit einem Mostgewicht ab 17° KMW (Klosterneuburger Mostwaage = ca. 83° Oechsle), jedoch mit höchstens 11,9 Vol.-% Alkohol. Federspiel-Weine können aus allen Qualitäts-Weißweinrebsorten der Mitgliedsbetriebe des Verbandes „Vinea Wachau Nobilis Districtus“ erzeugt werden. Sie sind ausnahmslos trocken ausgebaut und

werden nur in guten Weinjahren und herausragenden Lagen erreicht. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es sich dabei um keine Markenweine bzw. Weinmarken handelt, dass aber die Namen (Steinfeder, die leichteste Kategorie, Federspiel, die mittlere Kategorie, und Smaragd, die alkoholreichste und als besonders kostbar eingestufte Kategorie) aus Gründen des Wettbewerbs markenrechtlich geschützt sind. Damit entwickelte der Verband – zugeschnitten auf die in der Wachau gegebenen weinbaulichen Möglichkeiten – die Rahmenbedingungen für die Erzeugung von Qualitätsweinen, wie sie nur in der Wachau wachsen. Über die gesetzlichen Erfordernisse hinaus überwacht „Vinea Wachau“ den Ausbau der Weine, gewährleistet eine effektive Mengenkontrolle und überprüft die Qualität der Weine durch Analysen und regelmäßige Verkostungen in Fachkommissionen. Von jedem Wein werden Musterflaschen hinterlegt, die jederzeit eine weitere Kontrolle gestatten. Kein Wein der Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd darf angereichert (vor dem Vergären zwecks Erhöhung des Alkoholgrads aufgezuckert) werden. Die Abfüllung erfolgt ausschließlich in Flaschen (0,75-l-Flaschen). Das Federspiel ist ein Begriff aus der Falkenjagd, der herrschaftliche Kreise gerade auch in der Wachau in früheren Zeiten ausgiebig frönten. Es handelt sich beim Federspiel um ein Kissen, auf dem ein Flügelpaar und ein Fleischbrocken befestigt werden. Das Kissen wird dann an einer Schnur hin und her geschwungen, um den Beizvogel zum Falkner zurückzulocken. Mit dem Federspiel bezeichnete man später auch die Beizjagd insgesamt. (Quelle: Fachbuch „Weinland Österreich, Wachau, Kremstal, Kamptal“ von Wilfried Moselt)

Federweißer Federweißer (auch Bitzler, Süßer oder Suser genannt) ist ein frischer, ungefilterter Most, dessen Gärung noch nicht abgeschlossen ist und der sich milchig-trüb mit mehr oder weniger Restsüße präsentiert. Er wird schon wenige Wochen nach der Lese angeboten und darf als verführerisches Getränk bezeichnet werden, da er ausgesprochen süffig ist und man die Wirkung des Alkohols erst mit einer gewissen Verzögerung bemerkt. In Österreich ist er als Sturm, in der Schweiz als Sauser bekannt.

Fehler Fehler sind Veränderungen des Weines, die nicht auf biologische Ursachen (wie eine Beeinflussung durch Bakterien oder ähnliches) zurückzuführen sind, sondern auf den Kontakt mit Stoffen, die Gerüche abgegeben haben (und das sind nicht nur Korktöne, sondern auch Folgen von unsauberem Arbeiten im Keller und zum Beispiel von verschimmelndem Holz, das unnötigerweise im Weinkeller vor sich hingammelt), auf Lufteinwirkung und ungeeignete Umgebungstemperaturen bei der Weinbereitung und im Reifelager etc.

Fendant (siehe Gutedel)

Fer Servadou Die sehr alte, unter verschiedenen Namen in mehreren AOC-Gebieten Südwestfrankreichs angebaute und mit dem Cabernet Sauvignon verwandte Rebsorte für Rotwein hat vermutlich ihren Ursprung im Bordelais in der Gironde und in Bergerac. Fer bedeutet Eisen und bezieht sich auf das harte Holz des Rebstocks. Servadou soll sich von der langen Haltbarkeit der Trauben ableiten. Die Rebsorte zeigt mittleren bis starken Wuchs, der Austrieb erfolgt mittelfrüh. Aufgrund der Tatsache, dass nicht alle Augen fruchtbar sind, sollte der Rebschnitt möglichst lang erfolgen. Der Fer Servadou ist sehr widerstandsfähig gegen echten Mehltau (Oidium) und falschen Mehltau (Peronospora) sowie Botrytis cinerea und Schwarzfleckkrankheit. Dafür ist er sehr anfällig für Traubenwickler und Zikaden. Der Ertrag ist mittelhoch.



Fer Servadou

(Quelle: Wikipedia)

Feuerstein Feuerstein (Flint oder Silex) ist ein hartes Kieselgestein und zugleich ein Begriff, der in Weinbeschreibungen zu Recht fest etabliert ist, vermitteln doch manche Weine dem Verkoster eben diesen durchaus positiven Eindruck von Feuerstein beim Hineinschnüffeln ins Weinglas.



Feuerstein



Aus Kreidefelsen ausgewaschene Feuersteine auf der Ostseeinsel Rügen
(Bildquelle: Wikipedia)

Fiano Die sehr alte autochthone weiße Rebsorte Südtaliens ist vor allem in der italienischen Region Kampanien verbreitet. Die Fiano-Rebe wurde schon von den Römern kultiviert, die sie wegen ihrer großen Anziehungskraft auf Bienen (lat. apis, italienisch ape) auch Vitis apiana nannten. Sie erbringt aroma-

tische Weißweine mit einem würzigen Honig- und Nuss-Bukett, die lange lagerfähig sind. Aus der Rebsorte werden die DOC Weine Cilento und Sannio und der DOCG Wein Fiano di Avellino bereitet. Auf Sizilien produziert das Weingut Planeta mit dem Cometa einen Wein aus 100 % Fiano.

Fillette Fillette (eigentlich Fillette Angévine) ist eine Flasche mit 0,35 l Inhalt, die im Loiretal Verwendung findet. In Deutschland ist sie unbekannt.

Filterschock Durch Filtration kommt es gelegentlich zu Geschmackseinbußen des Weins, zu einem sogenannten Filterschock. Bei einigen Filterungsverfahren gerät der zu klärende Wein mehr oder weniger stark mit Luft in Berührung, was Geschmacksstoffe oxidieren lässt und so zu einem weniger komplexen Geschmacksbild führen kann. Freie schweflige Säure im Wein kann das jedoch mit zunehmender Lagerung wieder rückgängig machen.

Filtration Die Filtration (lat. filtrare = durchsiehen) ist ein mechanisches Verfahren zur Reinigung von Flüssigkeiten, zum Beispiel von Wein, mittels eines Trennverfahrens.

Finale (siehe unter Abgang in Easy Wines I in Vinalu 5)

Finesse Mit Finesse bezeichnet man das Erscheinungsbild eines eleganten, filigran strukturierten Weins.

Firne Die Firne ist ein Alterston beim Wein, der ein geteiltes Echo hervorruft. Für die einen ist ein Wein, der seinen Höhepunkt deutlich hinter sich hat, ablehnungsbedürftig, für andere kann eine Firne, zumal eine Edelirne bei alten hochwertigen Weinen, als ein besonderes Erfahrungserlebnis empfunden werden.

Fleischig Ein Wein kann einen fleischigen Eindruck hinterlassen, wenn er Fülle und Dichte, also ein „Maul voll Wein“ an den Gaumen bringt.

Flüchtige Säure Weine mit flüchtiger Säure weisen vor allem in der Nase einen typischen Essigstich auf und werden zumeist als unangenehm empfunden. Ein leichter Fall von flüchtiger Säure (im wahrsten Sinne von flüchtig) mag von manchem Weinfreund indes sogar als belebend-erfrischendes Element eingestuft werden. Deutlich ausgeprägte Noten von flüchtiger Säure lassen auf unreif gelesenes, nicht durchgängig gesundes (von Fäulnis befallenes) Lesegut oder auf durch Insekten, Pilze oder Hagel im Frühstadium verletzte Beeren schließen, die in

der Folge von Rohfäule beeinträchtigt wurden (siehe auch oben unter Edelfäule).

Foudre Unter Foudre versteht man in Frankreich ein großes Weinfass mit 2.000 bis 3.000 Liter Inhalt (oder mehr). Das deutsche Fuderfass enthält 1.000 Liter.

Freisamer Bei der weißen Rebsorte handelt es sich um eine Neuzüchtung aus Silvaner und Grauburgunder, die bereits 1916 von Karl Müller am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg im Breisgau gezüchtet wurde, weshalb sie auch bis 1958 Freiburger genannt wurde. Züchtungsziel war eine Verbesserung des damals sehr ertragsschwankenden Grauburgunders. Heute konnte sich der Grauburgunder, dem sie im Geschmack mehr ähnelt als dem Silvaner, weitgehend gegen den Freisamer durchsetzen, weshalb der Anbau des Freisamers immer weiter zurückgeht. Es gibt noch kleinere Anbauflächen in Baden, an der Nahe und in Rheinhessen.



Der Freisamer
(Quelle: Wikipedia)

Frühroter Veltliner Über den Ursprung des Frühroten Veltliners, auch als Malvasier bekannt, gibt es keine gesicherten Erkenntnisse. Fest steht lediglich, dass man ihn außerhalb Österreichs kaum noch antrifft. Die weiße Rebsorte ist äußerst anspruchslos, was den Standort betrifft, zeigt sich aber empfindlich gegen Winterfrost und wegen der frühen Blüte auch gegen Maifrüste und anfällig gegen Peronospora (falschen Mehltau). Bei zu fruchtbaren Böden neigt der Frührote Veltliner aufgrund des daraus resultierenden starken Wachses zum Verrieseln. ►

Die Trauben sind groß, die Beeren hellrot und dickschalig. Die Weine präsentieren sich zurückhaltend im Bukett, aber kraftvoll und würzig im Geschmack, jedoch nicht selten in der Säure „etwas schwach auf der Brust“. Sie sollten jung getrunken werden. (Quelle: Buchreihe „Weinreisen Österreich, Wachau, Kremstal, Kamptal“ von Wilfried Moselt)

Frühburgunder Der Frühburgunder ist eine eigenständige Rebsorte, die durch natürliche Mutation aus dem Spätburgunder (Pinot Noir) entstanden ist. Der Frühburgunder erreicht die Reife ca. zwei Wochen früher als der Spätburgunder. Dadurch ist er so gut wie nie von Grauschimmelfäule (*Botrytis cinerea*) befallen, der beim Spätburgunder die Farbe negativ beeinflussen kann. Die Beeren des Frühburgunders sind kleiner als die des Spätburgunders. Viele Geschmacksstoffe sitzen in der Schale der Weinbeeren. Da bei kleineren Beeren das Verhältnis von Schale zum Rest der Beere größer und der Ertrag außerdem dementsprechend niedriger ist, bringt der Frühburgunder nicht selten samtigere und gehaltvollere Weine als sein bekannterer „Bruder“ hervor. Hauptverbreitungsgebiete in Deutschland sind Rheinhessen, die Pfalz und die Ahr.



Frühburgunder

(Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

Furmint Der Furmint ist eine alte weiße Rebsorte, deren Ursprung noch nicht ganz geklärt ist. Erstmals erwähnt wird sie 1623 in Ungarn. Zu ihrer Herkunft gibt es also bisher zwar keine Belege, aber dafür viele Legenden. Zu den bekanntesten zählt jene, dass die Rebe von italienischen Einwanderern unter König Béla IV. im 13. Jahrhundert nach Ungarn gebracht

worden sein soll. Eine andere, etwas plausiblere Erklärung besagt, dass sie im 17. Jahrhundert von der venezianischen Prinzessin Aurora Formentini zur Hochzeit mit einem ungarischen Magnaten mitgebracht worden sein soll. Der Furmint wird vor allem in Ungarn angebaut, wo er zu den wesentlichen Rebsorten zählt, die Weine für die Bereitung des berühmten Tokajers liefert. Weitere Rebflächen, die mit dem Furmint bestockt sind, findet man in den osteuropäischen Ländern Rumänien, Kroatien, Moldawien und der Ukraine und in jüngerer Zeit auch in Österreich.



Der Furmint

(Quelle: Wikipedia)

Die Sorte treibt früh aus, hat einen kräftigen Wuchs, reift aber sehr spät. Aufgrund des frühen Austriebsergibts ist eine Frostanfälligkeit, wodurch die Rebe besondere Ansprüche an das Klima stellt. Die Lese erfolgt in Ungarn meist erst Ende Oktober. Die großen, grünlichgelben bis sattgelben, auf der sonnenexponierten Seite meist braunfleckigen Beeren sind lockerbeerig in sehr großen Trauben zusammengefasst. Die Blätter sind großlappig und auf der Unterseite weißfilzig. Die Rebe ist gegenüber Grauschimmelfäule (Rohfäule) und echtem Mehltau (*Oidium*) sehr anfällig. An den Boden werden kaum Anforderungen gestellt. Die Erträge sind hoch, aber auch unregelmäßig. Früher wurden neben den Auszugswinen aus der Furminttraube vor allem restsüße Weine von minderer Qualität erzeugt. Sorgfältig gelesen und fachgerecht gekeltert, können mit dem Furmint auch herausragende trockene Weißweine mit langer Lagerfähigkeit ausgebaut werden.

Buchstabe G

Der **Gänsfüßer**, zuweilen auch Gänsfüßler oder Argant benannt, ist eine alte, starkwüchsige rote Rebsorte. Sie stammt vermutlich aus Südeuropa und wird in der französischen Literatur häufig mit Spanien in Verbindung gebracht. Die früheste Nennung einer Rebsorte in Deidesheim war 1504 die Rebsorte Gänsfüßer. Unter dem Namen Genssfüssel fand die Sorte im 16. Jahrhundert einen Eintrag im lateinischen Kreuterbuch des pfälzischen Botanikers Hieronymus Bock. Das Institut Agrarinformation Rheinland-Pfalz in Neustadt an der Weinstraße, das bis 2004 unter den Namen Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Wein- und Gartenbau bekannt war, bemüht sich um den Erhalt dieser Sorte. Früher war der Gänsfüßer in ganz Südwestdeutschland, in der südlichen Steiermark und in Südtirol durchaus verbreitet, heute ist die Sorte als Riedenrebe fast verschwunden, kommt aber gelegentlich noch als Hausrebe vor. Besonders in Haßloch in der Pfalz schmückt die Rebsorte noch heute einige Häuser. Namensgebend waren die an Gänsefüße erinnernden tiefgebuchteten fünfflappigen Blätter.

Gaglioppo ist eine sehr alte rote Rebsorte, die vermutlich aus Griechenland stammt. Sie wird überwiegend in der Region Kalabrien angebaut. Es wird vermutet, dass Gaglioppo mit den Sorten Aglianico und Magliocco Canino verwandt ist. Die Sorte gedeiht hervorragend in trockenem Klima und erreicht ein hohes Mostgewicht. Die aus ihr gekelterten Weine wie zum Beispiel der Cirò sind recht alkohohlreich. Der Wein wird häufig mit weißen oder anderen roten Rebsorten verschnitten.

Galanth (auch FR 550-91 r) ist eine rote Rebsorte. Es handelt sich um eine pilzwiderstandsfähige (Piwi) Neuzüchtung am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg. Das Weinbauinstitut Freiburg betreibt u. a. die Züchtung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten. Neben dem Galanth wurden am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg mit Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Baron, Prior, Merzling und Monarch Rotweinsorten und mit Bronner, Helios, Solaris, Sauvignier gris und Muscaris weitere Weißweinsorten als Züchtungserfolge mit im Jahr 2008 über 350 Hektar in den Markt eingeführt. Die Rebsorte Johanniter stammt ebenfalls aus Freiburg.

Gamaret ist eine rote Rebsorte. Es handelt sich um eine Neuzüchtung der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Pflanzenbau (Agroscope RAC Changins) in Pully, wo die Sorte 1970 durch Kreuzung von Gamay und Reichensteiner entwickelt wurde. 1991 erhielt die Sorte den Eintrag in die Schweizer Sortenliste. Die Rebsorte wurde auf ca. 120 Parzellen getestet

(insgesamt 3 bis 4 Hektar auf allen wichtigsten Bodenarten), die über das ganze Kantonsgebiet verstreut sind. Aus derselben Kreuzung ging die Neuzüchtung Garanoir hervor. Dank der sehr hohen Resistenz gegen Grauschimmelfäule (*Botrytis cinerea*) und einer frühen Reife erfreut sich der Gamaret großer Beliebtheit bei den Erzeugern. Die Rebe wird inzwischen auf einer Fläche von rund 367 Hektar in der Schweiz angebaut (Stand 2007, Quelle: Office Fédéral de l'Agriculture OFAG unter anderem am Genfer See (Peissy, La Côte). In kleinen Mengen wird sie auch in Deutschland im Anbaugebiet Württemberg kultiviert. Die Forschungsanstalt Geisenheim betreibt ebenfalls kleine Flächen für den Versuchsanbau. Der Gamaret liefert farbkräftige, würzige Rotweine und lässt sich gut lagern.

Gamay ist eine rote Rebsorte, die vor allem im Beaujolais (90 % der Rebfläche) zu Hause ist. Zum Beaujolais gehören darüber hinaus die Weine des Anbaugebiets Coteaux du Lyonnais. Insgesamt sind in Frankreich 31.771 Hektar Rebfläche mit Gamay-Reben bestockt, davon 60 % allein im Beaujolais-Gebiet. Im Norden des Beaujolais profitiert die Rebsorte von den schiefer- und kalkhaltigen Granithöden. Dort befinden sich zehn Grand Crus: Saint-Amour (317 ha), Weinbaugebiet Juliéas (609 ha), Weinbaugebiet Chénas (285 ha), Moulin à Vent (681 ha), Morgon (1.132 ha), Weinbaugebiet Chiroubles (376 ha), Fleurie (Weinbaugebiet) (879 ha), Brouilly und Côte de Brouilly (1.315 und 331 ha) sowie Régnié (746 ha). Im südlichen Teil gibt es sowohl Steinböden, die Villages- Qualität erzeugen, wie auch lehmige Böden, die gute Alltagsweine und respektable Primeurs hervorbringen.



Trauben der Rebsorte Gamay
(Quelle: Wikipedia)



Philipp der Kühne verbot den Anbau von Gamay in der Bourgogne.

In Frankreich wird der Gamay außerhalb des Beaujolais vor allem im Mâconnais und an der Loire angebaut, wo er als Vin des Pays du Jardin de la France verkauft wird. In anderen Gegenden wird Gamay manchmal (meist im Verhältnis 2:1) zusammen mit Pinot Noir gekeltert. In der Auvergne, in der Gegend von Riom, etwa zehn km nördlich von Clermont-Ferrand im Department Allier bis ca. 30 km weiter südlich im Department Puy-de-Dôme, nimmt der Gamay 80 % der Rebfläche ein (weitere Rebsorten sind Chardonnay und Pinot Noir wie in der Bourgogne). Die Rebe profitiert hier von den Vulkanböden und den moderaten Niederschlägen. Die Gamay-Traube ergibt erfrischende, leichte Weine mit scharfen, bonbonartigen Himbeer- und Kirscharomen. Die Crus liefern etwas gehaltvollere Weine, die teilweise einige Jahre reifen können. Generell wird Gamay jung getrunken.

Garganega ist eine weiße Rebsorte, die vor allem in der italienischen Region Veneto verbreitet ist. Die Rebe ist auch häufig in den italienischen Regionen Lombardei und Umbrien anzutreffen. Sie ist mit ca. 13.050 Hektar (1998) Anbaufläche eine der wichtigsten italienischen Weißweinreben und Hauptbestandteil bedeutender Weißweine wie zum Beispiel Colli Berici, Colli Euganei, Gambellara oder Soave. Zudem wird die Rebsorte zur Produktion von süßem Recioto di Soave verwendet. In getrocknetem Zustand können die Beeren zu Vin Santo verarbeitet werden. Lokal ist die Sorte auch als Tafeltraube beliebt. Die spätreifende Sorte ist sehr ertragreich und bringt duftige Weine

mit angenehmem leichtem Mandel- und Zitronenaroma hervor. Bei rigoroser Ertragsbeschränkung lassen sich dichte, füllige Weine erzeugen. Garganega weist eine genetische Nähe zu den Rebsorten Oseleta, Corvina Veronese, Rondinella, Dindarella und Pelara auf. In einer 2008 veröffentlichten



Die Garganega
(Quelle: Wikipedia)

Untersuchung wurde sowohl bei Catarratto Bianco comune als auch bei Catarratto Bianco lucido eine Verwandtschaft zur Rebsorte Garganega festgestellt. Aufgrund der noch nicht ermittelten Eltern der Sorte Garganega lässt sich das genaue verwandtschaftliche Verhältnis noch nicht präzisieren. Bei gleicher Gelegenheit wurde die schon früher veröffentlichte Vermutung bestätigt, dass die Sorten Garganega und Greccano Dorato identisch sind.

Gelber Muskateller, französisch Muscat blanc à petits grains, ist eine sehr alte und hochwertige, weltweit verbreitete Weißwein-Rebsorte mit intensivem, komplexem Muskatbouquet. Die Beere ist klein bis mittelgroß und von grüngelblicher bis goldener Farbe. In Deutschland ist sie nicht mehr so verbreitet, da sie frostempfindlich ist mit einem Hang zum Verrieseln, mittelspät reifend und botrytis anfällig; Die bestockte Rebfläche beträgt ca. 174 Hektar (Stand 2008). In schlechten Jahren kann die Säure hart und das Bukett dominant ausfallen. In solchen Fällen eignet sich der Wein zum Verschnitt mit Riesling, Silvaner oder Weißburgunder. Ähnliches gilt für die Schweiz mit 49,4 Hektar Rebfläche (Stand 2007, Quelle: Office Fédéral de l'Agriculture OFAG). In wärmeren oder heißen Regionen, ►

wie Italien, Frankreich (7.634 Hektar, Stand 2007), Spanien, Portugal (zum Beispiel der Moscatel de Setúbal), Ungarn, Bulgarien, Algerien, Argentinien und Chile bringt er hervorragende edelsüße Muskatweine oder würzige Dessertweine hervor. Sie ist eine der Trauben, die für die Herstellung des berühmten Tokajer-Weins verwendet wird. In Südafrika ist sie ein wichtiger Bestandteil des Constantia. Im Allgemeinen ist der Wein leicht und durch ein kräftiges Muskatabukett gekennzeichnet.



Gelber Muskateller Die Rebsorte ist auch als *Tafeltraube* sehr gut geeignet. Als Mutation entstand aus dem *Gelben Muskateller der Rote Muskateller* (Quelle: Wikipedia)

Gewürztraminer, auch Roter Traminer genannt, ist eine Traminer-Weißweinsorte mit rötlich gefärbten Beeren. Die genaue Abstammung ist ungeklärt (wahrscheinlich Südosteuropa, möglicherweise auch Ägypten). Der Name stammt von Tramin in Südtirol, wo Weine seit dem 11. Jhd. unter diesem Namen

dokumentiert sind. In Deutschland ist der Anbau der Rebsorte um das Jahr 1500 im Mischsatz (z. B. mit Riesling) festgehalten. Gewürztraminer ergibt sehr aromatische Weine, die im Duft an Rosenblüten und an Litschi erinnern. Hauptanbaugebiete in Deutschland sind Baden und Rheinhessen.



Gewürztraminer (Quelle: Wikipedia)

Goldburger ist eine weiße Rebsorte. Sie ist eine Neuzüchtung der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg (Österreich) aus Welschriesling und Orangetraube. Die Kreuzung erfolgte 1922 durch Friedrich Zweigelt. Die Sorte stellt an Lage und Standort keine besonderen Ansprüche, zeichnet sich aber durch gute Pilzresistenz aus. Sie wird vorwiegend dort eingesetzt, wo der Welschriesling nicht mehr zur vollen Reife kommt. Die Rebe wird nur in Österreich angebaut. Die Rebfläche ist abnehmend. Im Jahr 2009 waren noch ca. 150 ha mit dieser Sorte bestockt. Der Goldburger findet auch als Tafeltraube Verwendung. Das Hauptanbaugebiet dieser Klosterneuburger Neuzüchtung aus dem Jahr 1922 auf der Grundlage des Welschrieslings (gekreuzt mit der Orangetraube) ist das Burgenland. Die weiße Rebsorte stellt heute in

Österreich zunehmend eine Alternative zum Welschriesling dar, mit hohen und regelmäßigen Erträgen bei geringen Ansprüchen an Boden und Lage. Auf harte Winterfröste reagiert sie allerdings empfindlich. Die dichtbeerigen Trauben sind mittelgroß, die Beeren klein und saftreich. Der Goldburger präsentiert sich im Bukett dezent fruchtig, ist im Säuregehalt etwas weniger ausgeprägt als der Welschriesling, liegt aber in den Mostgewichten durchweg höher als dieser. Er lässt sich vorzugsweise dann besonders genießen, wenn er im Bereich der höheren Prädikate angesiedelt und mit feiner Edelsüße ausgestattet ist. (Quelle: Fachbuch Weinreisen Österreich, Burgenland und Thermenregion, von Wilfried Moselt)

Grauburgunder ist eine Weißwein-Rebsorte. Obwohl die Haut der Beeren rötlich bis rot gefärbt ist, wird sie den weißen Sorten zugeordnet. 1711 soll sie von einem Apotheker aus Speyer namens Johann Seger Ruland in seinem Garten gefunden worden sein, der sie für eine neue Rebsorte hielt. Tatsächlich aber handelte es sich um den bereits bekannten Grauburgunder. Grauburgunder ist eine Mutation des Spätburgunders bzw. Blauburgunders aus der Burgunderfamilie.



Grauburgunder (Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

Als Pinot gris ist er in Frankreich, Australien und in Luxemburg weitverbreitet, darüber hinaus in Deutschland und Österreich als Grauburgunder, in Italien als Pinot grigio, im Wallis als Malvoisie, im Elsass früher als Tokay. Seit einer Klage der Winzer des ungarischen Weinbaugebiets Tokaj-Hegyalja darf der Synonym-Name Tokay oder Tokay d'Alsace nach geltendem EU-Recht nicht mehr verwendet werden. Der Grauburgunder liefert säurearme, aber körper- und extraktreiche Weißweine mit einem in der Regel eher hohen Alkoholgehalt. Die aus dem Grauburgunder gekelterten Weine besitzen meistens eine kräftige goldgelbe Farbe, bei sehr guten Qualitäten kann man manchmal auch leichte Brauntöne wahrnehmen. Die Weine weisen einen leichten Apfelton auf und geraten heute zum Glück frischer und nicht so breit wie noch vor zehn bis fünfzehn Jahren. In Baden, in Rheinhessen und in der Pfalz haben sich zwei Stile für den Ausbau des Grauburgunders etabliert. Der traditionelle Ausbau aus sehr reifen und zum Teil edelfaulen Trauben (durch den Pilz *Botrytis cinerea*) ergibt einen Ruländer, einen botrytisgeprägten Wein mit deutlicher Restsüße. Mitte der 1990er Jahre begann ein für diese Anbaugebiete neuer Stil den traditionellen Ruländer zu verdrängen. Dabei erfolgt die Lese früher, und es wird nur gesundes Traubenmaterial eingesetzt. Das ergibt recht elegante Weine mit mehr Säure und weniger Süße, die sich gut als Essensbegleiter eignen. Der neue Stil wird heute als Grauburgunder bezeichnet.

Die **Grenache** ist eine rote Rebsorte und die am vierthäufigst angebaute Rebsorte der Welt mit einer geschätzten Rebfläche von mindestens 240.000 Hektar. In Frankreich heißt sie auch Grenache noire, in Spanien Garnacha, in Katalonien Garnatxa und auf Sardinien Cannonau.



Trauben der Rebsorte Grenache
(Quelle: Wikipedia)

Weitere Anbaugebiete sind die italienischen Regionen Toskana (unter dem Namen Alicante), Sizilien, Kalabrien und die Insel Ischia (wo die Sorte Guarnaccia genannt wird). Ferner wird Grenache in Australien (2011 Hektar, Stand 2007), Argentinien und Kalifornien angebaut. Der Wein aus der Grenache-Traube ist arm an Tanninen und an Farbe. Sie kann gute fruchtige Weine liefern und wird (z. B. in Kalifornien) auch weiß gekeltert oder als Roséwein ausgebaut. Unter extremen klimatischen Bedingungen (Trockenheit, Hitze, Wind) und bei sehr geringen Erträgen liefert die Grenache auch konzentrierte, ausgesprochen lagerfähige Rotweine. Oft wird die Grenache mit tanninhaltigeren Sorten wie Tempranillo (speziell in der Rioja) oder mit Syrah und Mourvèdre (an der südlichen Rhône) verschnitten.

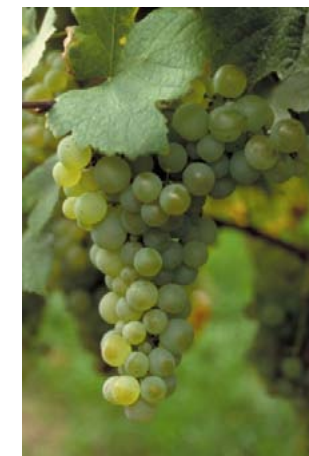
Grignolino ist eine rote Rebsorte, die vor allem in Italien im Piemont angebaut wird. Die Traube ergibt, reinsortig ausgebaut, einen hellen, erfrischenden Rotwein (oder Rosé), der jung und kühl am besten trinkbar ist. Der Anbau der Rebsorte wird in den Provinzen Cuneo, Alessandria und Asti empfohlen. Kleinere Anpflanzungen sind auch in Kalifornien bekannt. DOC-Appellationen sind Grignolino del Monferrato Casalese DOC und Grignolino d'Asti DOC. Diese Weine bestehen mindestens zu 90 % aus Grignolino, bis zu 10 % darf Freisa mitvinifiziert werden. In kleinen Mengen darf der Grignolino auch den Weinen Gabiano, Malvasia di Casorzo d'Asti und Rubino di Cantavenna beigemischt werden.

Grolleau ist eine rote Rebsorte. Sie wird vor allem im Loiretal in Frankreich angebaut, ist aber stark rückläufig (die angebaute Rebfläche betrug im Jahr 2007 2.363 Hektar, im Vergleich zu 11.400 ha im Jahr 1958). Ersetzt wurde sie meist durch den Gamay und die Sorte Cabernet Franc. Sie wird auch Groslot genannt. Die Sorte ist ertragreich (80 bis 120 Hektoliter pro Hektar) und liefert säurebetonte Weine, die nicht sehr alkoholreich sind. Reinsortig wird sie beispielsweise zum Roséwein Rosé d'Anjou ausgebaut. Sie wird häufig mit Gamay verschnitten und ist auch Bestandteil von Schaumweinen. Es gibt außerdem weiße Varianten: Der Grolleau Gris wird in Maine-et-Loire, Vendée und Loire-Atlantique kultiviert, der Grolleau blanc wurde durch die Ampelographen Chauvigné und Maisonneuve in der Appellation Coteaux-du-Layon gefunden, scheint aber mittlerweile ausgestorben zu sein.

Grüner Veltliner (oder Weißgipfler) ist eine weiße Rebsorte, die aller Voraussicht nach aus Niederösterreich stammt, wo sie beste Standortbedingungen vorfindet und eben dort auch am weitesten verbreitet ist (es gibt mittlerweile auch Grünen Veltliner in Rheinhessen). Die Rebe stellt an den Boden keine besonderen

Ansprüche und gedeiht auf kargen Böden ebenso wie auf fruchtbaren, erbringt aber insbesondere auf Urgesteinsverwitterungs- und Lössböden mit ausgewogenem Wasserhaushalt in frühen und mittelfrühen Lagen bei einem vernünftigen (kurzen) Anschnitt die bemerkenswertesten Ergebnisse. Sie ist wegen des frühzeitigen Austriebs zwar empfindlich gegen Maifröste, ansonsten aber ziemlich winterfest. Die Trauben sind sehr groß und kegelförmig, die Beeren groß, dickschalig und gelbgrünlich, bei hohem Reifegrad gelblich mit hellbräunlichen Sprenkeln. Der klassische Grüne Veltliner zeichnet sich durch ein leicht pfeffrig-würziges Bukett aus, bringt eine angenehme, zuweilen mandelartige Fruchtnote mit einer spritzigen, anregenden Säure auf Zunge und Gaumen und ist im Abgang ausdrucksvoll und nachhaltig. (Quelle: Buchreihe Weinreisen Österreich, Wachau, Kremstal, Kamptal, von Wilfried Moselt)

Gutedel Der Gutedel – er wird in Deutschland fast ausschließlich im Markgräflerland im südwestlichen Baden angebaut, wohin er um 1780 von Markgraf Karl Wilhelm aus der Schweiz eingeführt wurde – ist die am weitesten verbreitete Rebsorte in der Schweiz. Sie trägt dort den Namen Chasselas (im Kanton Wallis heißt sie Fendant). Sie kommt auch in Frankreich vor. Was vielleicht nicht jeder weiß: Es gibt auch einen roten Gutedel, der indes vorwiegend als Roséwein bereitet wird. Der Chasselas (Fendant) in der Schweiz wurde und wird wohl zum Teil noch immer einem biologischen Säureabbau (BSA) unterzogen. Diese malolaktische Gärung macht den Wein deutlich milder und ist möglicherweise für empfindliche Mägen eine Alternative, wird aber nicht allseits als wünschenswert eingestuft. Beim Gutedel sieht man – zum Glück, möchte man sagen – von einem biologischen Säureabbau ab. Der Gutedel präsentiert sich fruchtig und süffig und passt, trocken ausgebaut, vorzüglich zu Spargelgerichten.



Der Gutedel
(Bildquelle: Deutsches Weininstitut DWI)

100 Punkte für Trockenbeerenauslese

Über 600 Weine im Test beim regionalen Qualitätswettbewerb des Moselwein e. V.



Von Ansgar Schmitz

Eine Riesling Trockenbeerenauslese aus Traben-Trarbach hat im Qualitätswettbewerb der Weinverbund Mosel die Höchstnote erhalten. Die Jury gab dem edelsüßen 2011er Riesling, den Winzermeister Jörg Trossen im vergangenen Herbst in der Lage „Trabener Würzgarten“ geerntet hatte, 100 Punkte.

Den höchstmöglichen Wert vergaben die Juroren der Sommer-Auswahlprobe des Moselwein e.V. nur einmal. Unter den 622 Weinen, die von 50 Weinfachleuten im Steillagenzentrum in Bernkastel-Kues verdeckt verkostet und bewertet wurden, waren viele weitere Spitzengewächse in den Versionen von trocken bis edelsüß. Neben 580 Rieslingen aus dem Jahrgang 2011 wurden 42 Rotweine getestet, die im kleinen Holzfass gereift waren.

Die Kategorie „Superpremium Riesling trocken“ entschied das Weingut Steffen-Prüm aus Maring- Noviad für sich mit seinem 2011er „S.G. Prüm S“ Riesling. In der Kategorie „Riesling Spätlese trocken“ siegte das Weingut Paulinshof aus Kesten mit einer 2011er Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken. Das Weingut Rosenhof aus Maring-Noviad belegte mit einer 2011er Maringer Sonnenuhr Riesling Spätlese feinherb in der Kategorie „Spätlese halbtrocken/feinherb“ den ersten Platz. Sieger in der Gruppe „Spätlese lieblich/süß“, der mit 127 Weinen stärksten Gruppe, wurde das Weingut Blees-Ferber in Leiwen mit einem Wein aus der Lage „Piesporter Goldtröpfchen“.

Die beste „Riesling Auslese“ kam vom Weingut Lönartz-Thielmann aus Ernst, das die Juroren mit einer 2011er Valwiger Herrenberg Auslese überzeugte. Der erste Platz bei den „Beerenauslesen“ ging an die 2011er Trittenheimer Altärchen Riesling Beerenauslese des Weinguts Ernst Eifel in Trittenheim.

In der Kategorie „Riesling Trockenbeerenauslese“ setzte sich das Weingut Jörg Trossen mit seinem 100-Punkte-Wein gegen eine starke Konkurrenz von 21 Weinen durch. Acht Weine in dieser Gruppe wurden mit mehr als 95 Punkten bewertet.

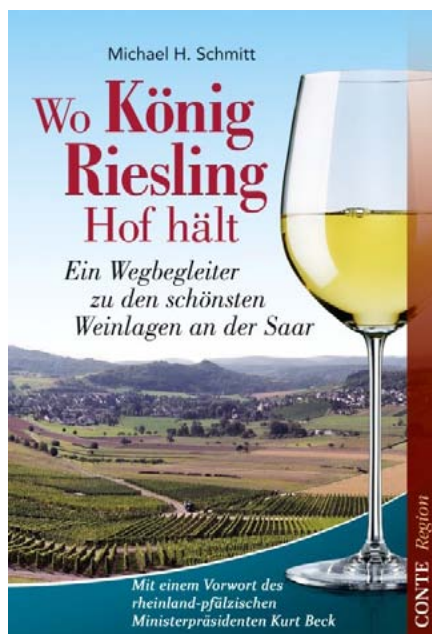
Der Sieger in der Kategorie „Riesling Eiswein“ war ein 2009er Nehrner Römerberg vom Weingut Theisen GbR in Nehren. Bester Rotwein der Probe wurde die 2010er Klüsserather Bruderschaft Spätburgunder Auslese trocken vom Weingut F.J. Regenery aus Klüsserath.

Rund 100 Weine des Wettbewerbs haben es in die Bestenliste geschafft, die im Internet unter www.weinland-mosel.de unter der Rubrik „Weinempfehlungen“ nachzulesen ist. Dort finden sich auch die Ergebnisse der Frühjahrsprobe, in der vor allem Qualitätsweine verschiedener Rebsorten sowie Kabinettweine und Winzersekt bewertet wurden. Aus den besten Weinen der Auswahlproben wählt der Moselwein e.V. die Weine für seine vielfältigen Werbemaßnahmen aus.

(Ansgar Schmitz ist Geschäftsführer des Moselwein e. V. und zugleich für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zuständig.)

Die Jury bei der Arbeit im Steillagenzentrum in Bernkastel-Kues ... und der 100-Punkte-Siegerwein
(Fotos: Ansgar Schmitz)





„Wo König Riesling Hof hält“

Ein Wegbegleiter durch die Weinlagen an der Saar

ISBN 978-3-941657-67-0 / Conte Verlag Saarbrücken

(Das Buch umfasst 294 Seiten und kostet 19,90 Euro)

Das neue Buch über Saar-Riesling wird im Oktober auf der Frankfurter Buchmesse vorgestellt. Es beinhaltet fast alle Saar-Weingüter und lässt den Weinfreund die „schöne Unbekannte“ Saar mit den steilsten Lagen und den besten trockenen, feinherben und edelsüßen Rieslingweinen erleben, ob zu Fuß auf Wanderwegen durch die Rebanlagen, per Pferd oder Esel oder vom Fluss her. Ein Ausflug mit dem Schiff von Saarburg aus zeigt den Lesern die Weinberge der unteren Saar aus einer völlig anderen Perspektive. Erfahren Sie mehr über Geschichte und Kultur und über die Menschen und ihre Städte in einer Landschaft, die sich ihren ursprünglichen Charme bewahrt hat.

Das Buch von Michael H. Schmitt bietet eine nützliche Gesamtübersicht über die Weingüter des Rebenlandes Saar und berichtet mit viel Liebe zu Details über die Geschichte von den Kelten bis zur Neuzeit. Ein Erfahrungsschatz für alle, die das Besondere im Weinbau lieben.

Neuer Film über Moselwein auf youtube

Neues Filmmaterial über das Weinanbaugebiet Mosel ist im Internet auf youtube zu sehen. Der Moselwein e.V. hat dort einen neuen Imagefilm über die Region und ihre Weine online gestellt.

Der etwa zwölfminütige Film zeigt in eindrucksvollen Bildern die Entwicklung des Weinbaus an Mosel, Saar und Ruwer von der Antike über das Mittelalter und die Blütezeit des Mosel-Rieslings im späten 19. Jahrhundert bis zum dynamischen Moselweinbau im 21. Jahrhundert.

Produziert wurde der Film im Auftrag des Moselwein e.V. von dem Trierer Filmproduzenten Uwe Thein (theinmedia), der schon vor acht Jahren einen Film über das Anbaugebiet gedreht hatte. Neben dem Hauptfilm sind auf youtube auch fünf kürzere Videos zu den einzelnen Teilregionen zu sehen, in denen Terrassen-, Mittel- und Obermosel sowie Saar und Ruwer vorgestellt werden. Die ehemalige Deutsche Weinkönigin Sonja Christ und der Sommelier Alexander Kohnen präsentieren in diesen Clips auch jeweils typische Weine der Teilregionen. Weitere Filmclips, die noch auf youtube eingestellt werden, befassen sich mit den wichtigsten Rebsorten des Gebietes, der Herstellung von Winzersekt im klassischen Verfahren der Flaschengärung sowie mit der Thematik Moselwein und Speisen.

Zu sehen sind die Filme auf youtube unter: <http://www.youtube.com/watch?v=3071VZLnbEw>



Blick aus den Steillagenweinbergen auf den Weinort Kasel im Ruwertal.
(Foto: Moselwein e. V./Ansgar Schmitz)



Weinberge von Maximin Grünhaus im Herbst. (Foto: Christopher Arnoldi)



Das Weingut Maximin Grünhaus im Ruwertal. Es wurde bei Mundus Vini zum Erzeuger des Jahres gekürt.
(Foto: Moselwein e. V./Ansgar Schmitz)



Die ehemalige Mosel-Weinkönigin Martina Servaty bei der Rieslinglese im Kaseler Nies'chen in einer Parzelle des Weingutes Erben von Beulwitz mit sehr alten, wurzelechten Rebstöcken, die dort auf reinem Schieferboden stehen. (Foto: Moselwein e. V./Ansgar Schmitz)

Das Ruwertal ist mit 182 Hektar Rebfläche die kleinste Teilregion des Weinbaugebietes Mosel. Hier ein Blick aus dem Kaseler Nies'chen über Mertesdorf Richtung Mosel, links im Hintergrund der Grünhäuser Berg. (Foto: Christopher Arnoldi)



Akte VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 8)

Das Haus am See

Eine exklusive Oase mit einem erstklassigen Service



*Blick vom See auf das
traditionsreiche Landhaus*
(alle Fotos: Romain Batya)

Von Wilfried Moselt

Gute Vorsätze gibt es zuhauf, sie umzusetzen ist eine andere Sache. Im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ lernt man eine Unternehmensphilosophie kennen, die den Weg des Gründerpaares Dr. Rolf Lohbeck und Heidrun Lohbeck seit über dreißig Jahren begleitet und die dazu angetan ist, dem Gast das Gefühl zu vermitteln, im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit des gesamten Personals zu stehen. Er erlebt Freundlichkeit, wie sie angenehmer nicht sein kann. Und das ist neben aller Gediegenheit der räumlichen Gegebenheiten und der Qualität des Angebots aus Küche und Keller durchaus ein Faktor, der höchste Würdigung verdient.



Die Mitarbeiter sind sich bewusst, an einem außergewöhnlichen Ort tätig zu sein, und stellen sich Tag für Tag der anspruchsvollen Aufgabe, aus dem Gast einen Stammgast zu machen. Das gefällt. „Es ist nicht Snobismus, dieses Leitmotiv gewählt zu haben“, heißt es bei den Eignern. „Es ist Verpflichtung.“ Die individuell gestalteten Hotelzimmer bieten den Gästen das ganze Jahr hindurch höchsten Wohnkomfort im Landhausstil. Wer hier in den 76 Zimmern und Suiten übernachtet, die allen Ansprüchen an Ambiente und Ausstattung gerecht werden, soll sich rundherum wohl und zu Hause fühlen. Trotz der modernen und komfortablen Ausstattung bleibt indes der historische Charakter des Hauses mit Herzenswärme und anheimelnder Gemütlichkeit erhalten. Es versteht sich von selbst, dass alle Zimmer mit Telefon, Fax-Anschluss, Minibar, Fön, WLAN und TV-Gerät ausgestattet sind.

Für Konferenzen, Tagungen und Seminare bietet das Landhaus inmitten idyllischer Natur mit seinem stilvollen Ambiente einen Rahmen auf höchstem Niveau. Der Veranstaltungsbereich lässt sich in neun Räume mit Tageslicht unterteilen, wobei Größe und Möblierung ganz den



Die Einfahrt... und der Wintergarten





Blick über das hauseigene Ruderboot auf die große Seeterrasse des Landhaus-Restaurants am anderen Ufer des Forellensees, wo man sich Kaffee, frisches Gebäck und Kuchen aus der hauseigenen Pâtisserie servieren lässt.

(Foto links: Romain Batya,
Foto rechts: Privat)



Anforderungen angepasst werden. Die Räume lassen sich aber auch komplett abdunkeln und sind selbstverständlich mit einer Klimaanlage ausgerüstet. Die modernste Konferenz- und Kommunikationstechnik wird allen Ansprüchen gerecht. Im Sommer kann man zusätzlich die beliebte Tagungswiese am aromatischen Kräutergarten nutzen und die Sonne und die frische Brise vom Forellensee genießen.

Spa-Behandlungen:

1 x Babor Gesichtsbehandlung mit kurzer Massage (Verwöhnzeit 60 Minuten)

(Für die Gesichtsbehandlung kann man seine Wunschbehandlung wählen: Vita Balance Treatment – die Haut sättigen oder Calming Sensitive Treatment – die Haut beruhigen und kräftigen oder Perfect Combination Treatment – die Haut in Balance bringen oder Advanced Biogen Treatment – Regenerationskur für die Haut oder Pure Gesichtsbehandlung – wirkungsvolle Hautklärung)

1 x Aromaölmassage (Arme, Beine, Rücken) (Verwöhnzeit 50 Minuten)

1 x Time out face (Verwöhnzeit 45 Minuten)
Gesichtsbehandlung, individuell auf Ihr Hautbild abgestimmt, mit Power- Wirkstoffen und maskuliner Frische. Reinigung, Peeling, Tonisierung, Gesichtsmassage und Maske

1 x Entspannungsmassage Ganzkörper (Arme, Beine, Rücken) (Verwöhnzeit 50 Minuten)

***Landhaus „Zu den Rothen Forellen“, Marktplatz 2, D-38871 Ilsenburg,
Weitere Informationen unter
info@rotheforelle.de und
www.rotheforelle.de***



*Kaisergranat und Ilsenburger
Steinpilz zu Beginn*



*und Loup de Mer auf Muschel-
Ratatouille und Hummer*

Lukull im schönen Ilse-Tal

Von Liliane Turmes

Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ erweist sich als vielfältig in punkto Küche. Mittelpunkt ist zweifelsfrei das Landhaus-Restaurant mit dem nach Süden ausgerichteten, lichtdurchfluteten Wintergarten, der dem See und dem alten Park zugewandt ist. Von Mai bis Oktober können die Gäste – je nach Wetterlage – hier auch die sonnige Frische auf der angrenzenden Seiterrasse genießen.

Wer die zünftige Küche des Harzer Landes in einer gemütlichen Atmosphäre probieren möchte und auf einer kurzen Rast während der Wanderung oder der Radtour durch die erholsame Region nicht allzu lange am Tisch verweilen möchte, sollte die Kutscherstube unmittelbar links hinter dem Eingangsbereich in Betracht ziehen. Bei einem Bier aus Sachsen-Anhalt oder einem Wein von der Elbe kann man im anheimelnden Ambiente eines ganz mit Holz vertäfelten Speisesaals Harzer Spezialitäten und kleine Häppchen genießen.



*gefolgt von
Zanderweisswurst
auf Drübecker Rote
und Sauerkraut*

*Mangosorbet auf
Erdbeer-Coulis*



Als dritte und exklusive Alternative bietet sich das Gourmetrestaurant „Forellenhütte“ an. Der puristisch ausgelegte Saal mit nur zwanzig Sitzplätzen kredenzt den Gourmets eine innovative Küche. Chefkoch Thomas Barth setzt auf Klassiker der gehobenen französischen Cuisine und der cucina italiana tradizionale, untermalt mit einem ganz eigenständigen Stil dank der Verwendung bester regionaler Rohstoffe. Obst und Gemüse, frische oder geräucherte Süßwasserfische, Käse von der Milch der Harzer Vorlandziege oder Fleisch und Wurstspezialitäten vom Harzer Roten Höhenvieh sind Zutaten, die der junge Koch gerne verwendet.

In der „Forellenhütte“ werden nur Degustations-Menüs aufgetragen, die Palette reicht vom 4-Gang-Menü bis zum 8-Gang-Menü. Die Qualität der Speisen hat internationalen Standard, etliche Kreationen sind gewagt, aber immer sehr schmackhaft, und die Portionen sind alles andere als spärlich. Wie es sich für ein Gourmetrestaurant gehört, sind die Protagonisten in der „Forellenhütte“ aber eigentlich die Gäste. Durch die übersichtliche Anzahl der Tische (vier, maximal fünf Tische à 4 Personen) wird die Privatsphäre optisch und akustisch nicht getrübt. Natürlich entspricht auch der Service den Erwartungen, und die Feinfühligkeit und Diskretion der Saal-Brigade sollte gelobt werden. Unter der freundlichen Bedienung gilt der weinkundigen Jenny Flügel unser Lob, sie weiß genau, welche Weine im Keller des Hauses schlummern...

Die Weine

Von Romain Batya

Neben einer Auswahl an deutschen, französischen und italienischen Weinen finden sich auf der Karte des Landhauses auch Cuvées aus entfernteren Gefilden wieder. Das Augenmerk sollte aber den regionalen Erzeugnissen gelten, und damit meinen wir die eleganten Weißweine von Schloss Proschwitz aus Zadel über Meissen oder von der Winzergenossenschaft Schloss Wackerbarth aus Radebeul in Sachsen.

Natürlich sind auch Rotweine wie Dornfelder und Spätburgunder von der Elbe perfekte Begleiter zur feinen Küche im Landhaus „Zu den Rothen Forellen“. Als Geheimtipp gilt darüber hinaus die Auswahl an Weinen vom Harzer Weingut Kirmann. Vom Quereinsteiger Matthias Kirmann gibt es einige Weißweine wie den Weißburgunder Spätlese oder den leicht kräuterwürzigen, durchaus eleganten Traminer. Auch der seltene Cabernet Mitos von 2009 mit seiner mediterran ausgelegten Aromenfülle passt gut zu den winterlichen Gerichten, die in den nächsten Monaten im schönsten Hotel von Ilsenburg den Gourmets im passenden Dekor serviert werden.

**Kompetent, die
Weinkellnerin
Jenny Flügel**



*Detailaufnahme in
der Forellenzstube*





Barth und sein Second in Aktion



Chefkoch Thomas Barth



Thomas Barth in seiner Küche

Der Koch

Von Romain Batya

Thomas Barth, der 32jährige Küchenchef im Landaus „Zu den Rothen Forellen“, stammt aus der Region. Geboren in Halle an der Saale, ausgebildet in Leipzig, arbeitete er in den Küchen des Berliner Bundestages, bei Feinkost Käfer und im Ristorante Alberto in Hannover, wo er handfeste Einblicke in die gehobene italienische Küche bekam.

Seit 2010 führt der humorvolle und heimatbewusste Barth das Zepter in den Küchen des Landhauses. Als Familienmensch (Barth ist verheiratet und zweifacher Familienvater) hat er auf den Ausflügen in die Umgebung viele lokale Erzeuger kennengelernt. Ständig auf der Suche nach Neuem hat der dynamische Koch, dessen Bruder übrigens auch in der Küche des Hauses tätig ist, eine Auswahl an klassischen Kochrezepten aus alten Kochbüchern entnommen, die er an seine Bedürfnisse angepasst hat.

Mit seinem 17-köpfigen Küchen-Team und den achtzehn Mitarbeitern im Saal-Service hat Barth sich 2011 einen ersten Michelin-Stern erkocht. Damit ist das Landhaus zum einzigen Sterne-Restaurant Sachsen-Anhalts aufgestiegen, und der Küchenchef selbst hat nun die Messlatte erneut höher angesetzt, was die Kreativität auf dem Teller betrifft.

Drübecker Rotwurst, Milchprodukte und Käse vom Rodersdorfer Ziegenhof bei Halberstadt, das feste Fleisch vom Harzer Höhenvieh, die Ilsenburger Himbeeren sind feste Bestandteile in der Küche, die natürlich den Jahreszeiten angepasst ist. Kürbis, Kastanien, Wild und Steinpilze sind im Moment angesagt, im November folgen Gans und Ente, im Advent wird es dann feierlicher, was die Auswahl an A-la-Carte-Gerichten im Landhaus-Restaurant und die Menüs in der Forellensube anbelangt.

„Die Küche reicht von einfach bis äußerst durchdacht, unsere Kundenschaft soll sich in den drei Restaurants gut aufgehoben fühlen“, sagt Thomas Barth.

Das Auto: Der Citroën C4 Aircross

Von Romain Batya

Mit dem Citroën AirCross, den es mit drei Motoren, drei Ausstattungslinien und wahlweise als 2WD oder als 4WD gibt, setzt Citroën erneut zum Duell gegen etablierte Konkurrenten wie Ford Kuga oder VW Tiguan an. Gegenüber den beiden Kompakt-SUVs ist der Franzose mit den japanischen Wurzeln jedoch etwas raffinierter ausgelegt, was den Federungskomfort und auch die Serienausstattung anbelangt.

Als Basis-Variante gibt es den 117 PS starken Benziner mit 1,7-Liter Vierzylinder und Vorderradantrieb. Wer nur in Ballungsgebieten unterwegs ist, die hohe Sitzposition zu schätzen weiß und das erhabene Fahrgefühl eines SUV genießen möchte, kommt glänzend mit dem 1.6i Exclusive zurecht. Bei dem Testfahrzeug, das uns sicher über die gewundenen Landstraßen im Nordharz bis nach Ilsenburg am Fuße des Brockens brachte, handelte es sich jedoch um das Topmodell 1.8 HDi mit 150 PS und Allradantrieb. Der mit dem neuesten Start & Stop-Modus ausgestattete Kompakt-SUV kann mittels eines Drehknopfs im Cockpit wahlweise als 2WD oder 4WD gefahren werden. Der kräftige Vierzylinder-Selbstzünder ist an ein gut abgestimmtes, manuelles Sechsganggetriebe gekoppelt und fährt sich angenehm und sicher.

Eventuelle kritische Manöver bügelt das exakt arbeitende ESP und der Bordrechner, der die Kraftverteilung je nach Bodenhaftung der einzelnen Räder automatisch auf alle vier Räder verteilt. Wer abseits der geteerten Straßen auf matschigem Untergrund unterwegs ist, sollte den Drehknopf des frei wählbaren Radantriebs auf Lock stellen, dann nämlich wird die Kraft des Turbodiesels gleichmäßig auf alle vier Räder verteilt.

Der Preis für den Citroën C4 Aircross 1,8 HDi 150 in der Ausstattungsstufe Exclusive und mit 4WD liegt bei 31.199,- Euro (Preis in Luxemburg, Stand Oktober 2012). Knapp 2000 Euro weniger kostet das gleiche Fahrzeug mit dem 1,6-Liter-Vierzylinder von PSA.



*Das Heck mit Rückleuchten
im Stil des C4*



*Nur den Diesel gibt es als
4x4-Variante*



*Der AirCross ist deutlich kürzer als
ein C-Crosser*



*Am Bug sticht der modulierte
Doppelwinkel ins Auge*



20 YEARS
FILLED WITH
FINESSE
EMOTIONS
INTENSITY
RENOWNED LOCAL
GRAPE VARIETIES
ELEGANCE
DIVERSITY
LIGHTNESS
DISCOVERY
SMOOTHNESS
HAPPY GATHERINGS
FRESHNESS
AND CHARACTER

20 YEARS
CRÉMANT DE
LUXEMBOURG

CHOOSE THE CRÉMANT
TO MATCH YOUR MOOD

BEZART

WWW.CREMANTS.LU



**Große Trauben sind typisch
für den Gutedel**
(Foto: Dieter Simon)

Gutedel- forum in Auggen

Von Dieter Simon

Für Andreas Philipp, Kellermeister des Winzerkellers Auggener Schäf, ist Gutedel nicht auf die Begleitung zum Essen reduziert wie etwa deutlich gerbstoffhaltige Rotweine. Es sei seine Unkompliziertheit, die bestecht: leichter zu sein, nicht zu hoch in der Säure, nicht zu aufdringlich in der Frucht. „Die geschmackliche Erscheinung des Gutedels hat sich in den letzten Jahren deutlich verändert. Durch rasche Verarbeitung nach der Lese und kühle Gärung erhalten wir heute frische Weine mit Zitrusaromatik.“

Mit den einstigen eher nussigen Tischweinen, die als „Muttermilch der Markgräfler“ galten, habe das kaum noch etwas zu tun. „Mit partiellem biologischem Säureabbau, wie er für Schweizer Gutedel üblich ist, erhalten wir zusätzlich ein breiteres Sortiment an Geschmacksrichtungen. Schöne Kabinett- und Spätleseweine passen auch sehr gut zum Essen, vor allem zu Salaten und hellem Fleisch.“

„Wir verkaufen heute 47 % der Gutedelweine außerhalb Baden- Württembergs“, ergänzt Michael Brand, Geschäftsführer des Weinvertriebs Weinland Baden. „Der Gutedel bedeutet ein gewisses Alleinstellungsmerkmal des Markgräflerlands.“



Das Gutedelforum im Winzerkeller Auggener Schäf (von links: Dr. Volker Jörger, Staatlichen Weinbauinstitut, Freiburg; Martin Schmidt, Winzermeister; Peter Wohlfarth, Geschäftsführer Badischer Weinbauverband, Moderator Jörg Hemmerich, Journalist und Verleger, Guntram Dreher, Rebveredler; Andreas Philipp, Kellermeister; Michael Brand, Geschäftsführer Weinland Baden; Thomas Basler, Geschäftsführer Winzerkeller Auggener Schäf)
(Foto: Dieter Simon)

Der Winzerkeller Auggener Schäf hatte am 14.9.2012 Fachleute zum Gutedelforum eingeladen, um den heutigen Stand und die Entwicklung dieser Sorte zu beleuchten. Im Schnitt bringt der Gutedel 70 bis 75° Öchsle auf die Mostwaage, was seine Leichtigkeit belegt.

„Um höhere Öchslegrade zu erreichen, braucht er allerdings viel Zeit. Wenn das Wetter mitmacht und die Beeren etwas eintrocknen, kann man selbst hochwertige Spätlesen bis hin zur Trockenbeerenauslese mit 200° Öchsle erzielen“, sagt Winzermeister Martin Schmidt. „Gutedel zählt übrigens zu den sehr alten Rebsorten. 5000 Jahre alte Abbildungen von Reben und Weinblättern aus dem alten Ägypten wurden eindeutig als Gutedel identifiziert.“

„Manche geben ihm schon mehr als 6000 Jahre“, so Dr. Volker Jörger vom Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg, der sich mehrfach mit der Geschichte des Gutedels befasst hat. „Gutedel wird weltweit angebaut, oft als Tafeltraube. Es gibt übrigens etwa 240 synonyme Bezeichnungen für den Gutedel, zum Beispiel Queen Viktoria in England.“

„Auch wenn die Gutedelfläche etwas abgenommen hat, ist die Diskussion, den Gutedel durch klassische Rebsorten zu ersetzen, längst verstummt“, sagt Peter Wohlfarth, Geschäftsführer des badischen Weinbauverbands, und laut Michael Brand bedeute der Gutedel heute ein gewisses Alleinstellungsmerkmal des Markgräflerlands.

Der Geschäftsführer des Winzerkellers Auggener Schäf, Thomas Basler, möchte bei diesem Potenzial den Gutedel, der bei ihm im Betrieb einen Flächenanteil von rund 50 % einnimmt und dessen Weine er zu 80 % trocken vermarktet, noch weiter bekannt machen. Dazu ist geplant, den alljährlichen Wettbewerb Gutedelcup noch internationaler auszurichten. Von der Qualität einer trockenen Auggener Spätlese, die beim letzten Gutedelcup den ersten Platz belegt hatte, konnte sich dann sowohl die Diskussionsrunde wie auch das Publikum überzeugen. Zum Abschluss wünschte sich das Gremium, dass es gelingen möge, auch die preisliche Wertschätzung des Gutedels zu steigern, dessen Flaschenpreis heute laut Brand bei rund 3,00 € im Lebensmitteleinzelhandel liege, wobei außerhalb von Baden-Württemberg nahezu 80 % in 0,75-Liter-Flaschen vermarktet würden.

Der Gutedel – er trägt in der Schweiz die Bezeichnung Chasselas (im Kanton Wallis heißt er Fendant) und kommt auch in Frankreich vor – wird in Deutschland fast ausschließlich im Markgräflerland im südwestlichen Baden angebaut. Markgraf Karl Wilhelm brachte den Gutedel um 1780 aus der Schweiz, wo er die am weitesten verbreitete Rebsorte ist, nach Baden. Der Gutedel wird auch in Deutschland zum Teil noch einem biologischen Säureabbau (BSA) unterzogen und ist so für empfindliche Mägen eine Alternative. Gutedelweine haben sich mittlerweile weit über ihre südbadische Heimat hinaus Freunde gemacht. Sie gelten als anregend und gut verträglich. Und was vielleicht nicht jeder weiß: Es gibt auch einen roten Gutedel, der indes fast ausschließlich als Roséwein bereitet wird. *wm*

20 Jahre Selection Rheinhessen

Charaktervolle Kollektion mit individuellem Stil



Mit dem Jahrgang 2011 ging die Selection Rheinhessen zum 20. Mal an den Start. Am 16. August 2012 präsentierten 32 Weingüter der Selection Rheinhessen auf dem Leichter „Cassian Carl“ an der Schiffsanlegestelle des Hyatt Regency Mainz die neuen Weine der neuen Kollektion der Selection Rheinhessen. Mehr als 60 Weine umfasste die Spitzenweinkategorie in diesem Jahr. Der Riesling führte mit 20 Weinen die Riege an. Auch der Klassiker aus Rheinhessen, der Silvaner, erfreut sich einer immer größeren Beliebtheit und war mit 13 Weinen in der Kollektion vertreten. Es folgte der Spätburgunder

mit 12 Weinen, komplettiert durch 3 Weißburgunder, 3 Grauburgunder, 7 Portugieser und 4 Frühburgunder. In diesem Jahr hat auch der Gewürztraminer den Sprung in die Selection Rheinhessen geschafft. Die Kollektion 2012 kommt auf rund 54.000 Flaschen.

Die Regeln der Selection Rheinhessen sind streng. Alte Reben, profilierte Einzellagen, klassische Rebsorten, niedrige Erträge und die selektive Lese von Hand sind unverzichtbar für die Erzeugung von Rheinhessen-Selectionsweinen. Eine unabhängige Jury überprüft die Einhaltung der Kriterien und Anforderungen sowohl im Weinberg als auch in sensorischen Prüfungen.

Rheinhessens Winzer sind experimentierfreudig, mit Spontanität in ihrem Tun und gleichzeitiger Beharrlichkeit im Qualitätsanspruch. Jeder Winzer hat seinen eigenen Stil, so dass eine Kollektion individuell geprägter Spitzenweine entsteht. Herkunft, Können, Kreativität und Leidenschaft zeichnen die Weine der Selection Rheinhessen aus.

Erstklassige Rieslinge und moderne Silvaner spielten wieder die Hauptrollen unter den weißen Sorten der Kollektion. Beide Rebsorten zeigen in ausgezeichneter Weise die unterschiedlichen Böden, auf denen sie gewachsen sind (siehe dazu auch den Beitrag „Weiße Power“ unter der Rubrik Vinalu-Ticker in dieser Ausgabe von Vinalu). Grau- und Weißburgunder standen für eine kleine Kollektion von Spitzenweinen. Mit ihrer kraftvollen und cremigen Art sind solche Weine hervorragende Begleiter zur feinen Küche. Zudem waren beeindruckende Früh- und Spätburgunder und sehr dichte Portugieser in der Rotweinkollektion vertreten,

die den Rotwein-Jahrgang bestens repräsentierten (auf die Rotweine der Selection Rheinhessen wird ein Beitrag in der nächsten Ausgabe von Vinalu im Rahmen der Berichterstattung über das Weinforum Rheinhessen eingehen, das vom 26. bis zum 28. Oktober 2012 im Schiffahrtsmuseum in Mainz stattfindet).



Selektive Lese von Hand ist Pflicht (Foto: Oehl)



Alte Rebstöcke in Rheinhessens Weinbergen (Foto: Oehl)

Mit dem Jahrgang 2012 wird das Programm Selection Rheinhessen zum 21. Mal an den Start gehen. 45 Betriebe haben sich bislang mit 103 Weinbergen für den neuen Jahrgang angemeldet. Die ersten Weinbergsbegehungen zeigen bereits, dass in den Weinbergen intensiv gearbeitet wird.

Mit dem Jubiläumsjahr wurde übrigens eine neue Internetseite für die Selection Rheinhessen erstellt. Alles Wissenswerte rund um das Premiumprogramm – die Philosophie, die Winzer, die Kollektion – gibt es unter www.selection-rheinhessen.de. Weitere Infos unter info@rheinhessenwein.de und www.rheinhessenwein.de.

Vinalu-Spezialreportagen

Himmliche Küche unter Kasuarinen- Bäumen

Von Liliane Turmes, Fotos von Romain Batya

Im Titel unserer Reportage über drei hervorragende Küchen in Thailand – genauer gesagt in und um Hua Hin – hätten wir die abgedroschene Floskel „unter Palmen“ eventuell verwendet. Nur ist es so, dass Palmen weniger Schatten spenden als der in Australien heimische Kasuarina-Baum, der dank seiner schwimmfähigen Fruchtkapseln im gesamten Küstenbereich Siams weit verbreitet ist. Wer also an Thailands Stränden das Leben genießt, sitzt eher unter Kasuarinen als unter Palmen.

Das vorweg stellen wir als erstes ein klassisches thailändisches Familienhotel vor. Das Sailom Hotel ist eine Institution bei den Thais aus Hua Hin und Bangkok. Ausländische Gäste sind willkommen. Das Haus ist besonders bei Langzeit-Touristen beliebt, die das Land bereits kennen und hier am Golf von Thailand den europäischen Winter hinter sich lassen.

Die traditionelle siamesische Küche im Sailom ist vielfältig, das wusste sogar König Bhumibol Adulyadej zu würdigen, der einige Male hier verweilte. Zur Geschichte des Hauses wäre anzubringen, dass das Sailom das zweitälteste Hotel von Hua Hin ist. Natürlich wurde es im Laufe der Jahre modernisiert und vergrößert. Das Angebot an frischem Fisch und Curries ist überwältigend. Muscheln in Butter und Knoblauch, Scampi „Shanghai“ und gegrillte Meeresfrüchte gehören zu den Klassikern, die im hauseigenen Restaurant direkt am Strand von Hua Hin aufgetragen werden. Spezialitäten aus der chinesischen und der japanischen Küche runden das herausragende Angebot ab.



Hua Hin, die königliche Residenzstadt am Meer, liegt nur zweieinhalb Stunden Autofahrt von Bangkok entfernt. Das zweite hier vorgestellte Restaurant gehört zu einem der ersten Touristenhotels des Landes. Das vor hundert Jahren erbaute Railway Hotel – heute Centara Grand genannt – lässt den Charme vergangener Tage aufleben und gilt mit seinen prächtigen Parkanlagen als eines der schönsten historischen Hotels Asiens. Das wöchentliche Thai Night Market-Büffet im Salathai Restaurant ist hier nicht zu toppen. Jeden Montag findet auch im Railway Restaurant das abendliche Büffet „Mediterranean Delights“ statt, wo traditionelle Gerichte aus Frankreich und Italien aufgetragen werden. Wer den Weg ins Centara Grand findet, sollte sich auch etwas Zeit nehmen, um das Ambiente eines Hotels aus der Gründerzeit zu erleben.

Als drittes Restaurant beleuchten wir einen markanten Ort vor den Toren Hua Hins, an dem die Küche aus dem Land von Dante zelebriert wird. Und wer den klassischen Baustil aus dem Norden des Landes liebt, sollte sich das in Richtung Cha-Am gelegene Anantara Resort ruhig ansehen. Neben jeglichem Komfort, was die Zimmer und die Schatten spendenden Salas angeht (eine Art rechteckige, offene Kioske mit spitzen, geschwungenen Dächern), befindet sich hier das vom Swimmingpool und der Gartenanlage einfach zugängliche Baan Thalia, ein italienisches Restaurant der gehobenen Kategorie, das als das beste der Stadt gehandelt wird.

Wem das wiederum zu aufwendig klingt, für den gibt es da noch ein am Strand gelegenes, sehr traditionsreiches Familienhotel mit typischer Landesküche. Übersehen sie den schlichten Eingang zum Sailom Hotel in der Petchkasem Road nicht und gehen sie direkt ins Strandrestaurant – aber das haben wir Ihnen in den obigen Zeilen ja bereits erläutert...

Gute Restaurants in schönen Hotels:

Das Centara Grand Resort & sein Railway Restaurant

1 Damnernkasem Road
Hua Hin 77100
Tel.: 0066 (0) 32 5120 21-1
www.centarahotelsresorts.com

Das ehemalige Railway Hotel in Hua Hin ist eines der angenehmsten Hotels des Landes. Sowohl die Elephant Bar als auch The Museum, ein Tee- und Kaffeestübchen der besonderen Art, sind sehenswert. Im Railway Restaurant isst man gut, und wie es der Name andeutet, sieht das Restaurant aus wie die Nobelspeisewagen des Orient Express.

Sailom Gebratene Scampi à la Shanghai



Green Curry mit Tofu im Sailom Hotel



Die Lobby des Familienhotels



Das Team vom Sailom Hotel

Das Anantara Hotel & sein Baan Thalia Restaurant

43/1 Phetkasem Beach Road
Hua Hin 77110
Tel.: 0066-(0) 32 520 250
www.anantara.com/thailand

Auf halber Höhe zwischen Cha-Am und Hua Hin liegt das Anantara Hotel direkt am Meer. Der Stil der gesamten Anlage ist Northern Thai, sprich viel Holz und anmutende Spitzdächer, um die Hitze des Tages abzuleiten.

Das Anantara besitzt eine der schönsten Vinotheken der Umgebung, und neben einem Restaurant mit Meerblick und Palmenterrasse und dem Hauptrestaurant direkt hinter der Lobby gibt es mit dem Baan Thalia italienische Spezialitäten erster Güte. Sympathischer Chefkoch ist hier der deutschstämmige Kai Oliver Kauder. Auch aus diesem Grund finden viele deutsche Urlauber den Weg hierher.



Gegrillte Tigergarneelen, ein Klassiker im Centara Grand



Das Küchenteam des Railway Restaurant im Centara Grand



Centara Grand, der Charme der Gründerzeit

*Anmutig, die Bedienung
im Baan Thalia*



*Snowfish with pancetta
and fried angel hair
pasta, a signature dish
at Baan Thalia*



*Neuseeländisches
Lammkarree in der
Senf- und Kräuterkruste*



*Naowarat Arunkong
(Mitte), Kai Oliver Kauder
(links), Francesco Perrico-
ne (rechts) vom Anantara
Hotel Hua Hin*

Das The Sailom Hotel & sein Garten-Restaurant

29 Phetkasem Highway
Hua Hin 77100
Tel.: 0066-(0) 32 511 890
www.sailomhotelhuahin.com

Das Sailom Hotel ist vom Ambiente und der gemütlichen Atmosphäre her nicht zu schlagen. Nur wenige Restaurants der Stadt besitzen solch ein Garten-Restaurant mit Meerblick wie dieses Hotel. Natürlich ist das Restaurant mit der unverfälschten thailändischen Küche auch den Gästen und Gourmets zugänglich, die nicht im Hotel selbst wohnen.

Als wichtiges Detail sollte angebracht werden, dass alle angegebenen Restaurants über eine Auswahl an inländischen!! Weinen verfügen, die beachtlich ist. Auf den Weinanbau in Thailand kommen wir in der nächsten Ausgabe von VINALU zurück.

Vinalu-Spezialreportagen

Ein Weingut im Harz

„Kulturtouristen sind uns sehr willkommen“,
heißt es hier. „Das sind potentielle Weinfreunde.“

Von Wilfried Moselt

**Winzermeister
Kirmann in seinem
Weinberg im Harz**
(alle Fotos in diesem
Beitrag: Romain
Batya)



Ein Lächeln für den Fotografen und ...



Kirmanns Dachrinnenzecher

Dass im nördlichen Harzvorland im Zentrum des Landkreises Harz gewissermaßen im Schatten des Brocken, der mit 1141 m höchsten Erhebung dieses deutschen Mittelgebirges, Weinbau betrieben wird, mag aufhorchen lassen. Da melden sich Zweifel an ob der Machbarkeit eines solchen Unternehmens, aber die erstaunlichen Ergebnisse im Glas sprechen eine andere Sprache.

Der Großvater hatte noch den für Norddeutschland typischen Obstwein in Glasballons ausgebaut, als dann schließlich im Jahr 1989 noch vor der Wende der erste Weinberg von Matthias Kirmann am Königstein in Westerhausen mit 400 Rebstöcken angelegt wurde.

Bis 1994 wurde das Leseget zum Teil für den Eigenbedarf genutzt, in der Mehrheit aber an die Genossenschaft in Freiburg abgegeben, ehe 1995 aus dem Traubenlieferanten ein Vollerwerbswinzer in einem komplett eingerichteten Weingut mit Kellerei, Flaschenweinverkauf, Verkostungsraum und Büro wurde. Ein Jahr zuvor hatte der Vermessungstechniker und Seiteneinsteiger in Sachen Wein die Rebflächen erweitert, um langfristig eine solide Basis für eine Existenz als Winzer nach dem geplanten Ausscheiden aus seinem Beruf zu schaffen.

„Wir betreiben den Weinanbau und -ausbau als Handwerk mit Leib und Seele“, sagt Kirmann. „Aber ohne Mengenreduzierung läuft es hier nicht. Wir gehen auf ein durchschnittliches Ertragsniveau von 35 Hektolitern pro Hektar. Ein Problem ist zudem der richtige Umgang mit den geografisch bedingten höheren Säurewerten und der kürzeren Vegetationszeit.“

Die kleine Weinregion, die mehr als 120 km vom Kerngebiet Saale-Unstrut entfernt liegt, wird diesem 12. deutschen Anbaugebiet zugeordnet. Der Kirmann-Weinbergsbesitz umfasst die gesetzlich eingetragenen Einzellagen „Westerhäuser Königstein“ in seinem Heimatort Westerhausen und den Bornholzweinberg in Quedlinburg. Der Westerhäuser Weinberg ist der „Königstein“ mit dem markanten Kamelfelsen, der mit etwas Phantasie

als zwei liegende Kamele gedeutet werden kann und an dessen Südseite die Rebsorten Riesling, Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Mitos angebaut werden. Der Kamelfelsen ist das Wahrzeichen von Westerhausen und auch im Logo des Weinguts vertreten.. Der zweite Weinberg, der Bornholzweinberg, ist in der Gemarkung Quedlinburg gelegen, ca. 5 km von Westerhausen entfernt, wo die Rebsorten Müller-Thurgau, Traminer und Weißburgunder wachsen. Die ersten Reben standen auf einer Fläche von 0,1 Hektar. Heute bewirtschaftet das Weingut 3,2 Hektar und erzeugt etwa 15.000 Flaschen pro Jahr. Der Absatz erfolgt zu 80 % ab Hof, 15 % gehen an die Gastronomie und 5 % an den Fachhandel. Das von den Ausläufern des Harz geschützte relativ milde Klima der Region und der lehmige Boden mit hohem Steinanteil, der gewollt niedrige Ertrag und der selbstbewusste eigenwillige Winzer bringen unverwechselbare Weine hervor. Durch das Miteinander von Natur und Winzerhand wird sogar so manches Unmögliche machbar. Das Angebot reicht denn auch vom fruchtigen Qualitätswein bis zur reifen Trockenbeerenauslese und zu Eiswein aus verschiedenen Rebsorten und obendrein zu Destillaten wie Tresterbrand, Weinbrand und Obstbrand.

„Schmeckt ein bei Vollmond gelesener Wein besser oder anders oder gleich gegenüber einem herkömmlich gelesenen Wein? Wir wollten es wissen und haben erstmalig 2006 zweimal den Traminer gelesen“, erzählt Kirmann zum Abschluss. „Das erste Mal in der Oktober-vollmondnacht jede zweite Zeile und das zweite Mal den Rest einige Tage später bei Sonnenschein. Um das Thema Sonne und Mond fortzuführen, haben wir dann 2007 und auch 2008 beim Herbstvollmond wieder die Hälfte unseres Traminers gelesen und den Rest am Tag bei Sonne. Bei der Kelterung der Trauben und der gesamten Weinherstellung sind wir völlig identisch vorgegangen und haben gleiche Bedingungen beim Weinausbau geschaffen. Soweit es in unserer Hand lag, ist so zweimal der gleiche Wein entstanden. Gibt es nun einen Unterschied? Der Weinfreund kann es erfahren und schmecken! Denn wir haben Sonne und Mond in der Flasche eingefangen. Die beiden Weine sind natürlich auch bei uns im Weingut erhältlich.“

Vinalu gibt dazu keine nähere Auskunft und empfiehlt einen Test vor Ort in der Gartenstraße 532 in 06502 Westerhausen.

Weitere Infos unter harzer-weingut@t-online.de



Verkostungsnotizen

2011er Müller-Thurgau Spätlese trocken (11,5 Vol.-% Alkohol)

Im Bukett und am Gaumen erinnert der Müller-Thurgau an einen Sauvignon Blanc, ist sauber ausgearbeitet mit einer harmonisierenden leichten Restsüße und verabschiedet sich mit einem reintonigen Nachhall. Eine bemerkenswerte Müller-Thurgau-Variante. +

2011er Weißburgunder Spätlese trocken (13 Vol.-% Alkohol)

Sauberes Sortenbukett mit Anklängen an grüne Äpfel, eingemachte Birne und Muskat, am Gaumen und auf der Zunge mit einem gut ausbalancierten Säurekorsett nach biologischem Säureabbau (BSA) ausgestattet, kräftig, sehr trocken und nachhaltig. O+

2011er „Rieke“ Riesling Spätlese trocken (12,5 Vol.-% Alkohol)

Verhaltenes Fruchtbukett mit Anklängen an Agrumen, am Gaumen Aromen von Limetten und Grapefruit mit Mandeltönen, gut eingebundener Alkohol, rassige Säure, markanter Nachhall. +



2011er Traminer Auslese

(12,5 Vol.-% Alkohol)

Das Traminer-Bukett lässt an Rosen denken. Am Gaumen zeigt der Wein ein sehr gefälliges Süße-Säure-Spiel mit Aromen von Muskat und weißen Johannisbeeren und stellt sich filigran und klar vor. +(+)

2011er Traminer „Matti“ Beerenauslese

(13 Vol.-% Alkohol)

Üppige Frucht im Bukett mit Anklängen Rosen, Shag-Tabak und Rhabarberkonfitüre, am Gaumen reich mit würzigen Noten von Rhabarber und reifen grünen Oliven, rund mit feiner Edelsüße. +

2009er Spätburgunder „Auszeit“ Auslese trocken

(13 Vol.-% Alkohol)

Der im Holzfass ausgebaute Rotwein bringt Noten von Cassis, Schattenmorellen und Kaffee ins Bukett, ist am Gaumen tanningeprägt und von einer filigranen Struktur gekennzeichnet und bringt Aromen von schwarzen Beeren in den fruchtigen Nachhall. +

Dornfelder „Zeitlos“ QbA trocken (Cuvée aus zwei Jahrgängen)

(13 Vol.-% Alkohol)

Der kraftvolle Rotwein zeigt deutliche Kirschnoten im Bukett und am Gaumen, ist gut strukturiert und bringt Aromen von Schokolade, Unterholz und eingelegten Früchten in den Nachhall. +

2009er Cabernet Mitos QbA trocken

(13 Vol.-% Alkohol)

Der etwa sechs Wochen auf der Maische gelegene Rotwein präsentiert sich tiefrot und offenbart Anklänge an Kaffee und Brombeeren im Bukett, ist gerbstoffreich am Gaumen und zeigt im Nachhall Noten von Waldbeeren und Brombeeren im dichten, etwas kantigen Nachhall. O+



Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

| | |
|-------|---|
| — | unzumutbar - undrinkable - inbuvable |
| — | schlecht - bad - mauvais |
| ○ | brauchbar - acceptable - acceptable |
| ○+ | ordentlich - correct - correct |
| + | gut - good - bon |
| +(+) | gut bis sehr gut - good to very good - bon à très bon |
| ++ | sehr gut - very good - très bon |
| ++(+) | fast perfekt - nearly perfect - presque parfait |
| +++ | überirdisch - supernatural - surnaturel |

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Die weiße Power

Es wurde eng im Rumpf des Leichters „Cassian Carl“ an der Schiffsanlegestelle am Hyatt Regency in Mainz, als der Rheinhessenwein e. V. die neuen Weine der 20. Kollektion der Selection Rheinhessen vorstellte. Der Andrang war mächtig, die Weine kräftig, die Erzeuger zu Recht stolz auf das Erreichte – und die eingehende Prüfung der Weine unter den erschwerten Bedingungen mit Duftnoten von Maschinenöl und Hitzewallungen im wogenden Meer der Weinfreunde keine Angelegenheit der einfachen Art.

Nichtsdestoweniger konnte man in Genüssen der gehobenen Kategorie schwelgen. Und wenn der geneigte Verkoster bei den Weißweinen dazu tendiert (auf die Rotweine der Selection wird in der nächsten Ausgabe von Vinalu im Rahmen des Weinforums eingegangen, das in Mainz vom 26. bis zum 28. Oktober im Schiffahrtsmuseum stattfindet), beim Jahrgang 2011 dem Silvaner den Vorrang einzuräumen, so kommt das nicht von ungefähr. „Beim Riesling wird in letzter Zeit zu viel herumexperimentiert“, räumte ein offizieller Vertreter des Rheinhessenwein e. V. im Vieraugengespräch am Rande der Veranstaltung ein. „Manchmal ist das Althergebrachte besser.“ Und dass das Thema „Alkoholgehalt“ einmal mehr aufs Tapet kommt, sollte bei den dafür bekannten Autoren nicht verwundern. Weißweine mit 14 Vol.-% Alkohol und mehr sind keine Pflicht, auch nicht bei Selectionsweinen. Das Argument der biologischen Reife des Lesezugs, die als natürliche Ursache für einen hohen Alkoholwert vorgetragen wird, ist obsolet. Es dürfte vielmehr auf das Bestreben mancher Weinmacher zurückzuführen sein, sogenannte internationale (eher unrühmliche) Standards zu erreichen, die für Weine als Essensbegleiter ihre Berechtigung haben mögen, als Freude bereitendes Spaßgetränk aber ihren Sinn eher verfehlen.

Als Vorzeigewein für einen Silvaner mit einem gut eingebundenen Alkoholgehalt möge der Silvaner trocken, Siefersheimer Heerkretz, Selection Rheinhessen vom Weingut Alte Schmiede in Siefersheim dienen, der sich im Bukett mit eleganten Hefenoten und erdigen Facetten vorstellte und ein ausgewogenes Verhältnis von Alkohol, Säure und Restsüße mit Zartbitteraromen an den Gaumen brachte.

Und damit auch dem Riesling aus der Selection Gerechtigkeit widerfährt, soll hier abschließend und stellvertretend für die Palette all der großartigen Weine, die auf dem Schiff zur Verkostung anstanden, der Riesling „Ökonomierat E“ trocken, Hahnheimer Knopf, Selection Rheinhessen vom Kapellenhof in Selzen Erwähnung finden, der sich durch eine ausgeprägte Frucht im Bukett mit Anklängen an Kräuter, Pfirsiche und Aprikosen und durch eine sehr harmonische Struktur und feine Fruchtnoten mit Aromen von Mirabellen und Toast am Gaumen auszeichnete und durchaus als Beispiel für einen Paraderiesling der Jubiläums-Selection angesehen werden kann.



Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



*Die neue Deutsche Weinkönigin
Julia Bertram (Mitte) mit den
Prinzessinnen Anna Hochdörffer
(li.) und Nathalie Henninger (re.)
(Foto: DWI)*

Julia Bertram von der Ahr ist die neue Deutsche Weinkönigin 2012/2013

Am Samstag, dem 28.9.2012, abends um 22.19 Uhr verkündete die Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI), Monika Reule, das Ergebnis. Die 64. Deutsche Weinkönigin heißt Julia Bertram (22) und kommt aus dem Weinbaugebiet Ahr. Ihr zur Seite stehen in den nächsten zwölf Monaten die Weinprinzessinnen Anna Hochdörffer (23) aus der Pfalz und Natalie Henninger aus Baden (21).

Zum fünften Mal seit 1949 kommt eine Deutsche Weinkönigin aus dem kleinen Weinanbaugebiet an der Ahr. „Es ist wunderbar! Ich habe ganz wackelige Beine“, sagte Julia Bertram nach ihrer Wahl. Sie freue sich sehr auf das Jahr und darauf, sich für den deutschen Wein einzusetzen. Ihr Ziel sei es, „viele neue Freunde für den deutschen Wein zu gewinnen, gerade auch im Ausland“. Dafür wird sie nun auf rund 200 Terminen im Inland und in der weiten Welt unterwegs sein, unterstützt von den beiden neuen Deutschen Weinprinzessinnen Anna Hochdörffer und Natalie Henninger. Sechs Kandidatinnen hatten sich vor einer Woche bei der Vorentscheidung für die Gala an diesem Wochenende qualifiziert. Alle sechs jungen Damen hatten ein Jahr zuvor eines der dreizehn deutschen Weinbaugebiete als Gebietsweinkönigin vertreten. In der Wahlgala galt es nun zu beweisen, dass neben fundiertem Weinwissen auch Auftritt und Ausdruck stimmen. Ob es galt, aus Wortsalat richtige Begriffe zu raten, flüssig ihre Heimat vorzustellen oder das richtige Kleid für die Festspiele in Bayreuth auszuwählen – Julia bewies Charme, Stil und Humor. Mit einem beeindruckenden Text – „Das Tagesgeschenk“ von Marc Levy – über die Bedeutung der Zeit beeindruckte Julia dann am Ende der Sendung ganz besonders. „Für mich ist wichtig, den Tag zu nutzen“, sagte sie. Ganz wichtig sei doch, „dass man jede einzelne Sekunde genießt, die kleinen Momente, das Lächeln des Nachbarn, ein Glas Wein.“

Gekonnt absolvierte Julia zusammen mit ihren beiden künftigen Weinprinzessinnen auch die schwierige Aufgabe, drei Rotweine allein am Geruch zu erkennen. Julia, Anna und Natalie ordneten Dornfelder, Spätburgunder und Lemberger richtig zu – und für die 70-köpfige Jury empfahlen sich die drei so als neues Majestäten-Trio. „Wir haben uns super ergänzt“, so denn auch das Fazit der studierten Winzerin Julia Bertram nach der Veranstaltung.

wm

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

90 Jahre Winzerkeller Auggener Schäf

Mit fast 500 Hektar Rebfläche kann der südbadische Winzerkeller Auggener Schäf, der zu den großen Weinerzeugern Deutschlands zählt, dieser Tage das 90jährige Jubiläum feiern, auch wenn der Name erst 2008 von Winzergenossenschaft Auggen in den heutigen geändert wurde. „Vor allem, weil sich die Lage ‚Auggener Schäf‘ als Marke etabliert hatte“, erklärt Geschäftsführer Thomas Basler die Umbenennung.

Schon in den Anfangsjahren ab Sommer 1922 ging es schnell aufwärts. Rasch zählte die neue Gemeinschaft 220 Mitglieder. Heute erzeugen annähernd 500 Genossenschaftsbetriebe unter laufender Beratung und strenger Qualitätskontrolle etwa 45 % Gutedel – wie im Markgräflerland üblich – sowie blauen Spätburgunder, Regent, Grau- und Weißburgunder und andere Sorten. Umweltschonender Weinbau wird in Auggen seit langem großgeschrieben. So hatte man schon früh neben dem Spätburgunder auf die resistenteren Rotweinsorte Regent gesetzt, die deutlich weniger Pilzbekämpfung erfordert.

2011 erfolgte die Fusion mit der nahe gelegenen Winzergenossenschaft Laufen, deren Mitglieder sich dem Winzerkeller Auggener Schäf angeschlossen hatten. Die Laufener Weine werden zwar weiterhin in Laufen ausgebaut, jedoch in Auggen abgefüllt und vom Winzerkeller Auggener Schäf vermarktet. So ist man im Ausbau gehobener Qualitäten bestrebt, die Einzellagen zu pflegen und die Terroirnoten herauszuarbeiten. Der Name Schäf rührt von „Schärfli“ her, dem alemannischen Wort für Kalkschiefer. Im Vertrieb hat man übrigens jüngst mit Exporten nach China begonnen.

ds



**Kellermeister Andreas Philipp (links)
und Geschäftsführer Thomas Basler vom
Winzerkeller Auggener Schäf**

(Foto: PR Winzerkeller Auggener Schäf)



**Die Deutsche
Weinkönigin 2011/12
Annika Strebel stellt
auf der Fahrt zu
einer Weinpräsentation in Amsterdam
die neue DB- Weinkollektion vor.**

(Foto: Deutsches
Weininstitut/DWI)

Die Bahn fährt weiter mit deutschen Weinen

Die Deutsche Bahn bietet in ihrer Bordgastronomie in der Saison 2012/2013 ausschließlich Weine aus den deutschen Weinregionen an. Sie hatte sich schon im Vorfeld dazu entschieden, von den bereits im Angebot stehenden Weinen die Folgejahrgänge ins Programm zu nehmen.

„Wir freuen uns über das positive Signal der Deutschen Bahn“, so Monika Reule, Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts (DWI). „Immerhin bewegt die Bahn in ihren Zügen pro Jahr knapp zwei Milliarden Fahrgäste und setzt nach eigenen Angaben rund 600.000 Flaschen Wein und 150.000 Flaschen Sekt um. Das ist ein großer Erfolg für die Bahn und natürlich auch für unsere deutschen Weine.“

wm

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Sabine Christina Wagner ist die Rheingauer Weinkönigin 2012/13

Für das Amt der Rheingauer Weinkönigin hatten sich dieses Jahr nur zwei Kandidatinnen beworben. Es konnte also keine wirkliche Verliererin geben. Denn wenn die eine Weinkönigin wird, so gewinnt auch die andere und kann sich als Rheingauer Weinprinzessin ebenfalls für das Weinbaugebiet einbringen und den Rheingauer Wein in der Welt repräsentieren.

Gewonnen hat Sabine Wagner aus Hochheim, die in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft studiert. Sie ist jetzt für ein Jahr die Rheingauer Weinkönigin und beginnt ihren Amtseintritt gleich mit einer Reise nach Moskau. Nach ihrer schlechtesten Eigenschaft befragt, musste sie bekennen, schlecht rückwärts einparken zu können. Na und? Michaela Gerhard ist gelernte Winzerin und studiert seit 2011 Önologie und Weinbau in Geisenheim. Ihr größter Wunsch ist es, gesund und glücklich zu sein, und das mit dem Glücklichen sollte ihr in ihrem neuen Amt als Weinprinzessin zum Wohl des Rheingauer Weins bestens gelingen.

Der Veranstalter, die Rheingauer Weinwerbung GmbH mit Sitz in Kloster Eberbach in Eltville- Hattenheim, die 1992 als privatwirtschaftliche Initiative in der Rechtsform einer GmbH als „Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH“ (GRW) gegründet wurde, ist die zentrale Kommunikations- und Marketingorganisation für das Weinbaugebiet Rheingau. Mit Einführung der Dachmarke „Kulturland Rheingau“ 2011 wurde die GRW in Rheingauer Weinwerbung GmbH umbenannt. Alleinigere Gesellschafter ist der Rheingauer Weinbauverband e. V..



Um diese Krönchen ging es bei der Wahl



Das Schloss Johannisberg im Rheingau ...



und der Festsaal, in dem die Wahl stattfand
(alle Fotos: Romain Batya)



Sabine Christina Wagner



Michaela Gerhard

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Versteigerungen von Spitzenweinen

Der durchschnittliche Flaschenpreis lag bei 98,50 Euro

Mit der Jubiläumsversteigerung zum 100. Geburtstag des VDP.Nahe/Ahr wurden am Sonntag, dem 23.09.2012, in Trier, Kloster Eberbach und Bad Kreuznach die traditionellen Weinversteigerungen der Prädikatsweingüter für 2012 abgeschlossen. Unter den Hammer kamen dabei rund 12.400 Flaschen, die einen Gesamtumsatz von mehr als 1,2 Millionen Euro erzielten.

In Trier und Bad Kreuznach wurden in diesem Jahr ausschließlich Rieslinge versteigert, in Kloster Eberbach auch einige Spätburgunder, Rieslaner und Silvaner. Insgesamt standen neben den mehr als 12.000 Flaschen Riesling in diesem Jahr 375 Flaschen anderer Rebsorten zur Versteigerung an. Wie in den letzten beiden Jahren nutzten auch Betriebe aus Franken die Einladung, ihre Weine bei der Rheingauer Auktion anzubieten, und in Bad Kreuznach wurden wieder einige Spitzen von Gastwinzern aus Rheinhessen und der Pfalz aufgerufen.

Aus dem Gründungsjahr des VDP-Nahe (damals „Verband deutscher Naturwein-Versteigerer“) wurde eine 1912er Deidesheimer Kränzler Riesling Auslese vom Pfälzer Weingut Bassermann-Jordan für 1.250 Euro versteigert. Den höchsten Preis in Bad Kreuznach erzielte mit 2.748,90 Euro eine Doppelmagnumflasche des trockenen Rieslings „G-Max“, Jahrgang 2011, vom Weingut Keller aus dem rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim. Mit 800 % die höchste Preissteigerung im Vergleich zum Ausrufpreis erreichte eine Einzelflasche 1962er Schloss Leyer Pittermännchen Trockenbeerenauslese vom Schlossgut Diel, die 1.687 Euro erzielte. Bezogen auf eine Normalflasche erreichte den höchsten Preis an der Nahe eine 2005er Bockenauer Felseneck Trockenbeerenauslese vom Weingut Schäfer-Fröhlich, die auf 1.875 Euro für jede der sechs davon versteigerten 0,375-l- Flaschen kam.

In Trier, wo traditionell nur fruchtbare und edelsüße Rieslinge versteigert werden, erreichten drei Magnumflaschen Saarburger Rausch Riesling Trockenbeerenauslese 2009 vom Saar-Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken mit je 2.125 Euro den höchsten Preis. Der überwiegende Teil der in Trier versteigerten Weine wird auch in diesem Jahr wieder ins Ausland gehen. Obwohl bei der Auktion vor Ort nur vorher registrierte Kommissionäre Gebote abgeben dürfen und man vorher problemlos über Telefon und Internet seine Höchstgebote nach Trier übermitteln konnte, war eine sehr große Anzahl internationaler Gäste vor Ort. Vor allem aus Asien, Russland, den USA und Italien waren viele aktive Käufer in der Trierer Europahalle.

Der höchste Preis des gesamten Versteigerungswochenendes wurde in Kloster Eberbach erzielt. Eine (0,7- l-) Flasche 1953er Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese von den Hessischen Staatsweingütern erreichte mit einer Steigerung von 3.900 % über dem Taxpreis und unter tosendem Applaus der Besucher den Spitzenwert von 4.998 Euro.

Die Höhepunkte:

- Hess. Staatsweingüter 1953 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese (0,7) 4.998,00 Euro.
- Hess. Staatsweingüter 1942 Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese (0,7) 1.012,10 Euro.
- Weingut Bassermann-Jordan 1912er Deidesheimer Kränzler Riesling Auslese 1.249,50 Euro.
- Gut Hermannsberg Niederhäuser Hermannsberg 1912 & „Jubiläums-Riesling 100 Jahre, 1912- 2012“ 2.499,00 Euro.
- Weingut Keller „G-Max“ Riesling trocken Doppelmagnum 2.748,90 Euro.
- Weingut Schäfer-Fröhlich 2005er Bockenauer Felseneck Riesling Trockenbeerenauslese (0,375) 1.874,25 Euro.
- Schlossgut Diel 1962er Schloss Leyer Pittermännchen Trockenbeerenauslese 1.686,83 Euro.
- Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken Saarburger Rausch Riesling Trockenbeerenauslese 2009 Magnumflasche 2.124,15 Euro.

wm

Prof. Dr. Leo Gros leitete die drei Versteigerungen und konnte neben aktuellen Spitzenweinen auch Raritäten bis zurück zum Jahrgang 1912 anbieten.
(Bildnachweis: Prof. Gros)



Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



Die Cuvée Prinzenhochzeit von Vinsmoselle stellt sich fruchtig, aromatisch und mit feinem Schmelz vor und hat durchaus das Potenzial zu altern. Sie kann auch noch in einigen Jahren vorzüglich genossen werden.

(Foto: Romain Batya)



Das junge Prinzenpaar
(Foto: Cour Grand-Ducale)

Poll-Fabaire Crémant-Cuvée „Prinzenhochzeit“

Zur anstehenden Hochzeit von Prinz Guillaume, dem ältesten Sohn von Großherzog Henri und Großherzogin Maria-Thérèse, der zugleich auch Thronfolger und Erbgroßherzog ist, mit der belgischen Gräfin Comtesse Stéphanie de Lannoy am 20. Oktober 2012 hat die einzige Winzergenossenschaft des Landes eine Poll-Fabaire Spezial-Cuvée Crémant de Luxembourg „Mariage Princier 2012“ vorgestellt.

Laut Bernd Karl, dem technischen Direktor der Kellereien von Domaines Vinsmoselle, besteht der „fürstliche“ Crémant aus einer Assemblage von Auxerrois, Weißburgunder und Riesling. Der Großteil der Basisweine stammt aus dem Jahrgang 2010, die Angabe 2012 auf der Flasche bezieht sich auf das Hochzeitsjahr des Prinzenpaares. Insgesamt wurden 25.000 Flaschen der besonderen Cuvée hergestellt.

rb/wm



**Das Siegel von Guillaume
und Stéphanie**
(Foto: Cour Grand-Ducale)

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Die Nahe zeigt es den Großen

Das Weinland Nahe macht zwar nur 6,5 % an der Rebfläche des Landes Rheinland-Pfalz aus. In der Bilanz der letzten 12 Monate bei der Landesprämierung für Wein und Sekt aber zeigt sich das kleine Anbaugebiet überproportional im Kreis der Bestplatzierten vertreten. Von den landesweit 45 Weinen und Sekten, die im Prämierungsjahr mit der absoluten Spitzenbewertung 5,0 versehen wurden, kamen allein acht von der Nahe.

Um bei der Landesprämierung eine 5,0 zu erzielen, müssen alle Mitglieder der neutralen Prüfkommision nach der Blindverkostung für einen Wein die Höchstnote ziehen. Bei rund 20.000 Weinen, die pro Jahr zur Prämierung angestellt werden, kann eine Höchstnote als überaus selten bezeichnet werden. Wegen der Besonderheit des Vorgangs hatte der Leiter der Weinprüfstelle bei der Landwirtschaftskammer in Bad Kreuznach, Hans-Günter Breisig, jetzt die fünf Erzeuger der acht 5,0-Weine zu einer Spontanverkostung in die Kammerzentrale eingeladen.



Rainer Marx, Theo Enk, Hartmut Hahn vom Weingut Schömehl, Harald Hexamer, Martin Reimann (v.l.n.r.)
(Foto: LWK)

Die acht Topweine des Prämierungsjahres 2011/2012 im Weinbaugebiet Nahe

2011er Laubenheimer Karthäuser Riesling Spätlese trocken, Weingut Theo Enk, 55452 Dorsheim

2011er Windesheimer Sonnenmorgen Riesling QbA trocken, Weingut Marx, 55452 Windesheim

2011er Dorsheimer Goldloch Riesling Spätlese, Weingut Meinolf Schömehl, 55452 Dorsheim

2011er Meddersheimer Rheingrafenberg Riesling Spätlese, Weingut Harald Hexamer, 55566 Meddersheim

2011er Windesheimer Römerberg Riesling Auslese, Weingut Lindenhof, Martin Reimann, 55452 Windesheim

2011er Dorsheimer Burgberg Riesling Beeren- auslese, Weingut Meinolf Schömehl, 55452 Dorsheim

2011er Dorsheimer Goldloch Riesling Trockenbeeren- auslese, Weingut Meinolf Schömehl, 55452 Dorsheim

2011er Windesheimer Römerberg Riesling Trockenbeeren- auslese, Weingut Lindenhof, Martin Reimann, 55452 Windesheim

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



Maria Steffes (Mitte) mit den neuen Weinprinzessinnen Marie-Luise Kerpen (links) und Julia Gessinger (rechts)

(Foto: Moselwein e. V./Hans Krämer)

Maria Steffes ist die neue Mosel-Weinkönigin

Maria Steffes ist die neue Weinkönigin des Anbaugebietes Mosel. Die 20-jährige Weinbaustudentin wurde am Freitagabend in Trier vor rund 500 Zuschauern zur Nachfolgerin von Andrea Schlechter gekrönt. Neue Mosel-Weinprinzessinnen sind Marie-Luise Kerpen (21) und Julia Gessinger (21).

Sieben Kandidatinnen aus dem gesamten Weinanbaugebiet von der Saar bis Koblenz – Sarah Berresheim aus Koblenz-Lay, Corinna Dauns aus Reil, Julia Gessinger aus Zeltingen-Rachtig, Marie-Luise Kerpen aus Wehlen, Maria Sailer aus Pölich, Michaela Day aus Riöl und Maria Steffes aus Ayl – präsentierten sich dem Publikum und der Jury in einer unterhaltsamen Bühnenshow mit Videoclips, Talkrunde und Weinkomentierungen. Sie mussten Schlagfertigkeit und rhetorisches Können in spontanen Szenen unter Beweis stellen. Das Weinbaufachwissen der Bewerberinnen hatte bereits am Nachmittag im Mittelpunkt einer Fachbefragung vor der 31-köpfigen Jury aus Wein- und Tourismusfachleuten, Medienvertretern und Kommunalpolitikern gestanden.

Die Entscheidung fiel im zweiten Wahlgang, nachdem in der ersten Abstimmung keine der Kandidatinnen die erforderliche Mehrheit erhalten hatte. Gewinnerin Maria Steffes überzeugte schließlich die Majorität der Jury mit ihrem tiefen Fachwissen und ihrer Spontaneität und Rhetorik. Sie studiert seit 2011 in Geisenheim Weinbau und Önologie, Luise Kerpen steht kurz vor dem Abschluss ihres Studiums im Fach Interkulturelles Management und Kommunikation an der Karlsruhochschule in Karlsruhe, und Julia Gessinger arbeitet im Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel in Bernkastel-Kues im Bereich der Investitionsförderung für Weinbaubetriebe.

wm

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Moselorden für Adolf Schmitt

Der Ehrenvorsitzende des Moselwein e. V., Ökonomierat Adolf Schmitt aus Konz-Filzen, ist mit dem Mosel-Orden für seine Verdienste um das Weinbaugebiet ausgezeichnet worden. Nach Bernhard Clemens aus Wittlich und Karl Kirch aus Mertesdorf ist der 70-jährige ehemalige Weinbaupräsident der dritte Träger des Mosel-Ordens. Der Orden wird von der Weinwerbung Mosel und dem Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel an Persönlichkeiten verliehen, die sich besonders für den Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer einsetzen.

Der Vorsitzende des Moselwein e. V. Rolf Haxel und dessen Stellvertreter Werner Kirchhoff nahmen die Auszeichnung im Rahmen der Wahl der Mosel-Weinkönigin in der Trierer Europahalle vor. Haxel, der Ende April das Amt des Vorsitzenden der Weinwerbung von Adolf Schmitt übernommen hatte, würdigte den Ordensträger als „Mann mit vielen Visionen“. Adolf Schmitt, der 23 Jahre im Vorstand der Weinwerbung und über 25 Jahre als Mosel-Weinbaupräsident aktiv war, habe immer das Wohl des gesamten Anbaugebietes im Auge gehabt und sich über das „Kirchturmdenken“ hinweggesetzt. „Als Botschafter des Moselweins war Adolf Schmitt unermüdlich im Einsatz für unser Gebiet und seine Produkte“, sagte Haxel. Damit habe Schmitt auch das Wir-Gefühl der Region gestärkt.

Werner Kirchhoff, Vorstandsvorsitzender der Winzergenossenschaft Moselland eG, lobte Adolf Schmitt als „streitbaren Vertreter des Moselweinbaus“ und bescheinigte ihm „außerordentliche Verdienste um den Steillagenweinbau und den Erhalt der Weinkulturlandschaft“. Schmitt sei es zu verdanken, dass die Mosel auch in Japan und Korea bekannter geworden sei. International habe er in all den Jahren seines Engagements große Bestätigung dafür erfahren, dass die Weinkulturlandschaft an Mosel, Saar und Ruwer besonders wertvoll sei, sagte Adolf Schmitt in seiner Dankesrede und rief dazu auf, nicht vom Einsatz für diese einzigartige Region und ihre Weine abzulassen.

wm

Rolf Haxel steckt seinem Vorgänger Adolf Schmitt den Moselorden ans Revers. Neben dem Moselorden, der das Mosel-Logo in Gold auf einem silbernen Rebblatt zeigt, überreichten Haxel und Kirchhoff eine Urkunde und ein Weinpräsent des Staatsweingutes Mosel.

(Foto: Moselwein e. V./Hans Krämer)



Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

La Selezione del Sindaco

La Selezione del Sindaco – l'unico concorso enologico internazionale che prevede la partecipazione congiunta dell'Azienda (che produce il vino) e del Comune (in cui sono localizzate le vigne) – si propone di valorizzare le piccole partite di vino di qualità, frutto della tradizione e di un ben individuato territorio, e di favorirne la conoscenza anche attraverso Internet. La partecipazione è riservata ai vini di qualità (DOCG, DOC, IGT) prodotti in piccole partite. Ogni anno, nel rispetto del carattere anche didattico che la rassegna si propone, è coinvolta una scuola ad indirizzo agrario.

La Selezione del Sindaco è un concorso enologico itinerante, che cambia cioè ad ogni edizione la sede delle sessioni di assaggio nell'intento di valorizzare al meglio tutti i territori delle città del vino. A partire dalla sua prima edizione che nel 2002 si è svolta a Siena, la manifestazione ha percorso l'Italia dal Nord al Sud coinvolgendo Conegliano (2003), Alba (2004), Roma (2005), Ortona (2006), Monreale (2007), Cividale del Friuli (2008), San Michele all'Adige (2009), Brindisi (2010), Torrecuso (2011). L'edizione 2012 si terrà in Calabria a Lamezia Terme (CZ) e Acri (CS), dove le commissioni internazionali composte da enologi, enotecnici, assaggiatori, sommeliers e giornalisti del settore enogastronomico valuteranno le bottiglie in gara.

L'Associazione Nazionale Città del Vino rappresenta un circuito di oltre 569 enti locali, una rete di Comuni, Province, Parchi e Comunità Montane a vocazione vitivinicola, depositari di almeno una DOC o DOCG, impegnati nella promozione dei prodotti agroalimentari di qualità e custodi di una documentata tradizione enologica.

L'Associazione promuove e coordina progetti finalizzati a valorizzare le risorse ambientali, culturali, agroalimentari dei Comuni associati, delle regioni e del Paese nel suo insieme; collabora con i principali enti pubblici, associazioni di categoria, ambientaliste e culturali per diffondere la cultura della qualità, del rispetto per l'ambiente e del benessere alimentare, partecipa alla gestione di progetti europei per lo sviluppo del turismo enogastronomico e in Italia promuove adeguate politiche di sviluppo per i territori del vino.

La Rete Europea delle Città del Vino RECEVIN è un'associazione nata nel 1998, con sede a Strasburgo, con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita nelle città europee a vocazione vinicola. Attualmente associa circa 100 Città del Vino in tutta Europa, coinvolgendo nella rete molti paesi oltre all'Italia come Spagna, Francia, Germania, Slovenia, Grecia, Ungheria e Portogallo.

Vinalu-Redaktion/wm



Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Deutscher Kulturpreis der Getränkewirtschaft an VDP

Grund zu feiern hatte der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) am Montag in Berlin. Im Rahmen des ersten Deutschen Getränkekongresses konnte der Ehrenpräsident des VDP, Prinz Michael zu Salm-Salm, den Deutschen Kulturpreis der Getränkewirtschaft entgegennehmen. Mit dem erstmals verliehenen Preis werden Personen, Unternehmen oder Institutionen der Getränkewirtschaft ausgezeichnet, die sich durch Innovation, Kreativität oder durch Wahrung von Traditionen in kultureller Hinsicht verdient gemacht haben.

„Ich finde, dass sich der VDP ein wirklich historisches Verdienst erworben hat, indem er die Spitzenqualität des deutschen Weinbaus in außergewöhnlichem Maße gefördert hat“, sagte der ehemalige Außenminister und Vizekanzler Joschka Fischer in seiner Laudatio. Insbesondere die Wiedereinführung der Großen Gewächse sei eine der größten Errungenschaften des VDP gewesen. Denn wie sich eine Weinregion präsentierte, welches Gesicht sie habe, mache man an ihren Spitzenweinen fest, so Fischer weiter, und der Preis solle Aufforderung an eine jüngere Generation im Verband sein, nicht nachzulassen und den Wettbewerb zu suchen.

Prinz Salm dankte im Namen der VDP Prädikatsweingüter sowohl dem Laudator als auch dem Stifter für die Auszeichnung. Er hob hervor, dass Selbstbeschränkung, die Entfaltung eines Qualitätswettbewerbs und die Orientierung an den Besten maßgeblich zum Erfolg des VDP beigetragen hätten, Faktoren, die auch in der heutigen gesamtwirtschaftlichen Krise als Lösungsansätze gelten könnten. Die Auszeichnung wurde vom Tre Torri Verlag, der Wiesbadener Buchmanufaktur für Essen, Trinken und Genuss, gestiftet. „Der Preis versteht sich als Kulturpreis, denn: Kulinarik ist Kultur! Wie wir essen, was wir trinken, wie wir mit den Produkten umgehen und natürlich auch die Art und Weise, wie wir sie herstellen – all das prägt die Genussskultur unseres Landes. Unsere Trinkkultur ist Teil unserer Identität ebenso wie unsere Kunst, unsere Literatur oder auch unsere Musik“, begründete Tre Torri Verleger Ralf Frenzel die Entscheidung, diesen Preis ins Leben gerufen zu haben.

Die Preisverleihung und die anschließende Feier, bei der mit Spitzenweinen der VDP-Winzer angestoßen wurde, fanden in der Gourmetabteilung von GALERIA Kaufhof Berlin Alexanderplatz statt.



*Joschka Fischer (li.),
Prinz zu Salm-Salm und
Verleger Ralf Frenzel
(Foto: VDP)*

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

James Bond und Bollinger – seit 40 Jahren unzertrennlich

Die Champagner von Bollinger sind immer ein vollkommener Genuss. Feinperlig im Glas, mit einem vielschichtigen Bukett und einer noblen Struktur ausgestattet, sind sie nachhaltig und elegant. Bollinger behält sich vor, in sehr guten Jahren einen „Grand Cru Classé“ unter der Bezeichnung „La Grande Année“ zu erzeugen.

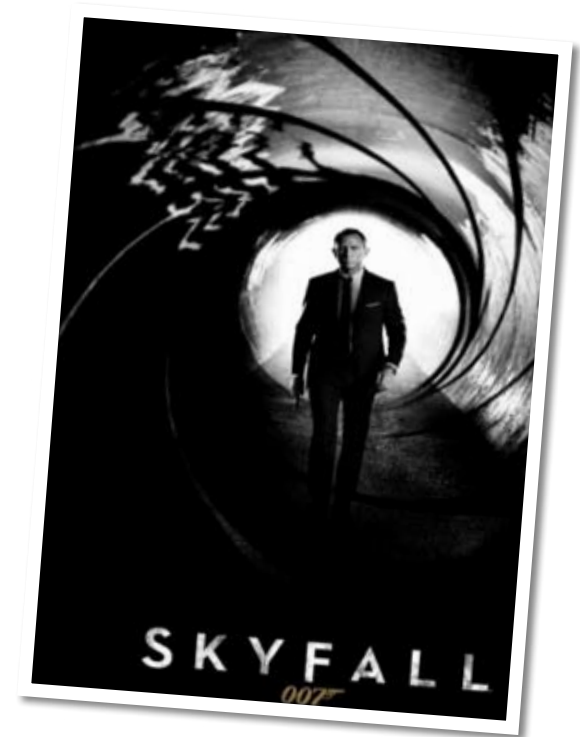
Der Champagner reift traditionsgemäß im Eichenfass, was der Aromenentfaltung dienlich ist. Ein Ausbau auf der Hefe über sechs Jahre, eine moderate Dosage mit Reserveweinen, die in Magnumflaschen mit Korkverschluss gelagert werden, und eine finale Ruhepause von sechs Monaten sind Pflicht, bevor der außergewöhnliche Champagner in den Verkauf gelangt.

Auch Kinohelden lieben Bollinger, an erster Stelle steht hier 007, die Nummer Eins aller Geheimagenten Ihrer Majestät. Im September 1973 startete „Live and let die“, der achte James-Bond-Film. Und Roger Moore, der zum ersten Mal die Rolle des Geheimagenten übernahm, orderte von seinem Hotelzimmer aus „eine dezent gekühlte Flasche Bollinger und zwei Gläser“.

Um das vierzigjährige Leinwand-Jubiläum und gleichzeitig auch fünfzig Jahre James-Bond- Kinofilme zu feiern, hat Bollinger erneut einen Teil seiner Grande Cuvée 2002 „geopfert“, um – bildlich gesprochen – durch den Lauf der Walter PPK von James Bond „verschossen“ zu werden. Es ist nämlich so, dass die Sonderedition „Bollinger 002 for 007“ in einer stilechten Schatulle in Form des (vergrößerten) Schalldämpfers einer PPK in den Handel kommt. Als Verschluss dient ein Zahlenschloss. Wer die Nummer 007 eingibt und auf „Gun“ drückt, kann mit dem seltenen und höchst individuellen Champagner auf „Skyfall“, den 23. James-Bond- Film, anstoßen.

„Skyfall“ kommt Ende Oktober in die Kinos. Ab dem Datum ist die limitierte Sonder-Edition „Bollinger 002 for 007“ in Luxemburg über die Weingroßhandlung Gales (Telefonnummer 23 69 94 34) lieferbar.

lt



(Fotos: Bollinger)

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker



Die neue Weinkönigin Ramona Diegel (2. von re.) mit den neuen Weinprinzessinnen: Alina Hammer (li.), Angelika Schmücker (2. v. li.) und Lena Kessel (re.).

(Foto: photoagenten / Rudolf Uhrig)

In Rheinhessen heißt die neue Weinkönigin 2012/2013 Ramona Diegel

Sechs Kandidatinnen aus Rheinhessen, Deutschlands größtem Weinbaugebiet, hatten sich um die Krone als 63. Rhein Hessische Weinkönigin beworben – Alina Hammer aus Flonheim, Angelina Schmücker aus Essenheim, Anastasia Lepold aus Westhofen, Lena Kessel aus Harxheim, Ramona Diegel aus Pfaffen-Schwabenheim und Sabrina Möhn aus Maint-Laubenheim –, und dass mit einer solchen Wahl Tränen der Freude und der Enttäuschung einhergehen, liegt auf der Hand und rührt an. „Sie hätten alle sechs gewinnen können. Es ist schade, dass zwei ausscheiden mussten“, so die ehemalige Rhein Hessische und Deutsche Weinkönigin Simone Renth (heute Renth-Queins), und sie hatte recht.

Aber gewinnen kann nun mal nur eine, und das war in diesem Jahr die Wirtschaftsstudentin an der Hochschule Rhein-Main in Wiesbaden, Ramona Diegel. Im größten deutschen Weinbaugebiet werden ihr in den nächsten zwölf Monaten mit der Weinbau- und Önologiestudentin Alina Hammer, der aus Westfalen stammenden Angelina Schmücker, die in Geisenheim ein Weinbaustudium absolviert, und der Studentin der Betriebswirtschaftslehre Lena Kessel drei Weinprinzessinnen zur Seite stehen, um gemeinsam daran mitzuwirken, den mittlerweile hervorragenden Ruf des Rhein Hessischen Weins in die Welt zu tragen. Eine Rhein Hessische Weinkönigin kommt weltweit etwa 150 mal zum Einsatz. Um die Krone bewerben kann sich jede volljährige und unverheiratete Frau, die in Rheinhessen einen Wohnsitz hat. Sie muss nicht unbedingt aus einer Winzerfamilie stammen, sollte aber mit der Region und den Weinen sehr gut vertraut sein.

wem

Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker Vinalu-Ticker

Bolly & Bond at “Le Royal” in Luxembourg

“Bollinger? If it’s ’02, you are expecting me.” - Marc Gales to Sebastian Ambrosino at Hotel Le Royal in Luxembourg-City (2012)

Of course this is a remake of those famous words James Bond told Holly Goodhead in Moonraker (1979). And neither Mr Marc Gales nor Mr Sébastien Ambrosino are cinema actors. The first one is the head of Luxemburg-based wine merchants Caves Gales acting as the monopole importer for Champagne Bollinger to the Grand-Duchy, the second is the manager of Hotel Le Royal’s top-notch restaurant “La Pomme Cannelle” and acting as its sommelier which will serve a selection of fantastic Champagnes from Bollinger during the “James Bond Gala Dinner” that will be hold within the above premises on October, 12th.

For more details concerning the Champagnes, call 00352-23699093 (Caves Gales), for more information about the dinner, call 00352-241616-1 (Hotel Le Royal).

At precisely 8 p.m. the executive chef will ring the kitchen bell and the brigade de salle will get into the mood and start serving a five-course-dinner in honour of 007’s fifty years of appearance in the movies as well as for the four decades since which Champagne Bollinger is the finer and more sophisticated drink of James Bond, next to the shaken and not stirred Vodka-Martini he always goes for during his pauses when he’s on duty, chasing the bad guys.

Even if it is called “For your eyes only”, the featured menu which is shown underneath will certainly not only please the eyes, but also the palate of these gourmets which had been fast enough to settle seats at the restaurant.

Dîner de Gala James Bond

Live and let duck

Crème brûlée de foie gras de canard aux arachides

Bollinger Spéciale Cuvée Brut

From Russia with love

Oeuf mollet au caviar

Bollinger La Grande Année 2000

Licence to Grill

Sole aux asperges grillées, brunoise d’olives noires

Bollinger La Grande Année 2002

Her Majesty’s secret lamb shoulder

Epaule d’agneau à la cuillère, champignons sauvages, pommes Elizabeth Bollinger Rosé

007 Up

La création du chef pâtissier

rb



(Photo: Bollinger)

« Der Abstecher » (Folge 6)

Das Hotel Weingut Weis

Herrlich schlemmen im unteren Ruwertal

Von Romain Batya (Text & alle Fotos)

Die Folge sechs unserer Kolumne über kulinarisch-öophile Reisen führt diesmal an die Ruwer, den zweitgrößten Nebenfluss an der deutschen Mosel. Unser Ziel ist das knapp 1700 Einwohner umfassende Mertesdorf, zehn Kilometer vom Trierer Stadtkern entfernt. Hier befindet sich das Hotel Weingut Weis, hier ist Entspannung in traumhafter Landschaft angesagt.

Mertesdorf, früher Martinsdorf – der Name stammt vom örtlichen Kirchenpatron St. Martinus – gehörte jahrhundertlang zu den Liegenschaften der Reichsabtei St. Maximin in Trier und ist die älteste Weinbaugemeinde im schönen Ruwertal.

Seit Jahren betreibt die hier ansässige Winzerfamilie Weis bereits das gleichnamige Vier-Sterne-Hotel „Weingut Weis“, direkt am Ortsrand von Mertesdorf gelegen und mit herrlichem Blick auf die Weinberge des Ruwertals und diejenigen des eigenen Weinguts „Erben von Beulwitz“.

Die Gastgeber Herbert und Mechthild Weis sind stolz darauf, ihre Kunden in einer anspruchsvollen Atmosphäre zu empfangen. Vor kurzem wurde mit dem großzügig gestalteten „Riesling Spa“ – Wellnessbereich mit der nach Süden exponierten Sonnenterrasse und dem großen Ruhebereich ein weiterer Schritt in Richtung Wohlfühloase nebst gehobener Gastlichkeit gemacht.

Insgesamt verfügt das Hotel über knapp fünfzig Zimmer mit einer Gesamtzahl von 85 Betten. Der Kunde kann zwischen drei Ausstattungsvarianten wählen und sich entweder für Ruwer-, Herrenberg- oder Maximin-Zimmer entscheiden. Im Hotel „Weingut Weis“ gibt es auch Familienzimmer, die Maximiner Juniorsuiten und eine Grande Suite für die ganz besonderen Anlässe.



Blick in den Ruwer-Riesling-Weinberg



Die Ruwertal-Route führt am Hotel vorbei



Das Hotel liegt direkt im Weinberg



**Winzer-
meister und
Hotelinhaber
Herbert Weis**



**Riesling ist
Trumpf im
Hause Weis**



**Das Wappen
derer von
Beulwitz**

Charmantes Restaurant, gemütliche Weinstube

Von Liliane Turmes

Beim Betreten des Hotels fällt der Blick sofort auf die bleiverglasten Innenfenster des Restaurants „Vinum“, dessen Speisesaal durch die geschmackvollen Holzvertäfelungen, die filigran verarbeiteten Dekors aus Schmiedeeisen und den imposanten Kachelofen mit seiner umlaufenden Sitzbank gefällt.

Linksseitig angrenzend befindet sich auch der helle Frühstücksraum, während die gemütliche Weinstube sich zur rechten, auf der Weinbergseite des Hauses, unmittelbar hinter der – in farbenfrohen Tönen gehaltenen Bar des Hauses – befindet.

Auch die Weinstube, von der man den Blick auf die Rieslingslagen des hauseigenen Weinguts genießen kann, verfügt über einen Kachelofen der in dezentem Rebblattgrün gehalten ist und für wohlige Wärme sorgt. Das Restaurant Vinum ist übrigens täglich geöffnet, auch montags.



**Der Kachelofen in der
Winzerstube**



Blick in den erlesenen Speisesaal



Die gemütliche Winzerstube

Gute Weine und schmackhafte Speisen

Von Liliane Turmes

Zum Hotel Weis in Mertesdorf gehört auch das von der Familie geführte Ruwer-Riesling-Weingut „Erben von Beulwitz“ in Kasel, das der Winzer Herbert Weis im Jahr 1983 übernommen hat. Heute umfasst sein Betrieb sieben Hektar Reben im Ertrag, 90 % davon ist Riesling. Zu je 5 % gesellen sich Spät- und Weißburgunder hinzu. Interessante Weißweine, die im Ruwertal ein ganz eigenständiges Geschmacksprofil entwickeln. Bei der Kellerarbeit kommen im Weingut „Erben von Beulwitz“ abhängig von den klimatischen Verhältnissen eines jeden Lesejahres moderne Edelstahltanks und große Fuderfässer zum Einsatz.

In der Küche sorgt währenddessen das Team um Bernd Schneider für Abwechslung auf dem Teller. Neben à-la-Carte-Gerichten sind besonders die Menüs und die daran gebundenen Arrangements bei der Kundschaft beliebt, die aus der gesamten Großregion, aber auch aus Holland und Belgien anreist.

Hier sollten wir auf den „Kulinarischen Herbst im Ruwertal“ hinweisen, der am Samstag, 10. November intramuros stattfindet und bei dem der Patron zum 24. Mal nach einer sicherlich gut verlaufenen, abgeschlossenen Lese zur „Kulinarischen Weinprobe“ einlädt. Und die wird im Winzerstübchen und je nach Zimmerbelegung auch im kulinarischen Restaurant „Vinum“ abgehalten und besteht aus einem herbstlichen 6-Gang-Menü, zu dem pro Gang jeweils zwei passende Weine, insgesamt also zwölf Weine, im Glas gereicht werden. Im Arrangement ist auch die Übernachtung im Doppel- oder Einzelzimmer inbegriffen, was als durchaus sinnvoll betrachtet werden sollte.

Gesagt, getan, die nun folgende Beschreibung einer kulinarischen Weinprobe lässt sogar geübte Gourmets nicht kalt. Zur Vorspeise, einem leichten Carpaccio vom Rind mit hauchdünnen



*Rinder-Carpaccio
mit hauchdünnen
Parmesanschnitten*



*Koch Bernd Schneider
aus Schweich*



*Gegrillter Seeteufel
mit Ratatouille und
Paprikaschaum*

Scheiben vom gereiftem Parmesan und knackigem Rucola-Salat passte der Riesling 2010 GG Taubenberg Kaseler Nies'chen trocken. Zum saftigen, perfekt gegarten Seeteufel auf Ratatouille und lockerem Paprikaschaum reichte Herbert Weis ein weiteres großes Gewächs (GG) aus der Lage „Auf den Mauern“, Jahrgang 2011. Ein von der Struktur her eher schlanker Riesling, blumiger und etwas aromatischer.

Zur Hauptspeise, den zarten Rehfilet, zusammen mit karamellisierten Äpfeln gebraten und mit duftendem Selleriepüree und feinem Limonenjus aufgetragen, wurde vom kompetenten Oberkellner Ludwig – der guten Seele des Hauses – ein würzig-fruchtiger Riesling 2006 Kaseler Nies'chen Auslese, Alte Reben, serviert, der sich als der perfekte Begleiter zum erlesenen Rotwild aus dem Hunsrück herausstellte.

Schlussendlich ließ Gastgeber Herbert Weis es sich nicht nehmen, eine seiner Rieslings-Raritäten zur Käseauswahl aus Gallien zu reichen.

Als compagnon parfait erschien uns jedenfalls zum kräftigen Fourme d'Ambert, zum würzigen Selles-sur-Cher und zum cremigen Chaource die Riesling-Trockenbeerenauslese 2011 Kaseler Nies'chen mit ihrem vielschichtigen Bukett von gelben eingelegten Früchten, Rhabarber-Kompott und den Nuancen von getrockneten Aprikosen. Mit guter Fülle, viel Schmelz und einem langen, eleganten Abgang war dieser Riesling die absolute Krönung der gelungenen Weinprobe.

Zusätzliche Infos auf www.hotel-weis.de sowie auf www.von-beulwitz.de

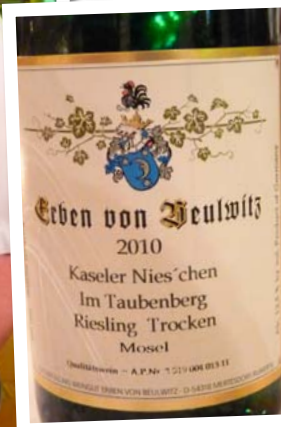
***Kellner Ludwig,
die gute Seele
des Hauses***



***Käseauswahl mit Feigensenf
und Fruchtbrot***



***Zitronentarte mit
Joghurt-Eis***



***Riesling Kaseler Nies'chen
2010 GG Im Taubenberg***



***Riesling Kaseler
Nies'chen Auslese
2006 Alte Reben***



Das Auto: Der Peugeot 3008 Hybrid4

Dass gerade die Franzosen seit einigen Monaten einen Pkw mit Diesel-Hybrid-Antrieb als Großserienfahrzeug auf den Markt gebracht haben, scheint auf den ersten Blick als nicht so richtig nachvollziehbar. Wer aber weiß, dass PSA seit Jahren an dem Kraftstoff sparenden, drehmomentstarken und daher alltagstauglichen Gefährt gearbeitet hat, ist demnach nicht erstaunt über ein Auto mit der Lizenz, auch ganz ohne Sprit bis zur nächsten Zapfsäule zu gelangen.

Dabei muss jedoch angebracht werden, dass die Tankstelle nicht mehr als vier Kilometer entfernt sein sollte, sonst könnten womöglich die Lichter ausgehen; wir meinen sowohl diejenigen des Peugeot als auch die von der Tankstelle, die wir mit leerem Kanister in der rechten Hand geschlossen vorfinden könnten.

Schwarzmalerei beiseite, dem Peugeot 3008 Hybrid4 geht so schnell der Saft nicht aus. Der Zweiliter-Turbodiesel mit seinen 163 PS und der zusätzliche Elektromotor mit 27 PS bringen zusammen eine beachtliche Zahl von Pferdestärken auf die Räder, wobei jedoch das Drehmoment – im optimalen Fall 400 Newtonmeter ab 1700 U/min – eine ganze Menge Kraft auf alle vier permanent angetriebenen Räder gibt.

Die gelungene Mischung verleiht dem Franzosen jede Menge Agilität, dank ständiger Stromzugabe bringt das automatisierte Sechsganggetriebe die Kraftausbeute sehr linear auf die Räder, daher sind spürbare Zugkraftunterbrechungen eher die Ausnahme als die Regel. Jetzt im Herbst bewährt sich der Allradantrieb allemal. Vier angetriebene Räder bringen eben mehr Haftkraft für das Auto und dementsprechend mehr Sicherheit für die Insassen.

Peugeot gibt den Verbrauch des sparsamen Alltagshybriden mit 4,0 Liter auf 100 km an, unser Testverbrauch lag bei 5,9 l/100 km. Sicher, der Unterschied zwischen Theorie und Praxis liegt bei plus 45 Prozent. Aber dennoch ist ein Verbrauch von weniger als sechs Liter auf hundert km für ein fast 200 PS starkes Auto mit viel Platz, hohem Sicherheitsfaktor und guter Variabilität im Innenraum doch lobenswert.

In Luxemburg liegt der Preis des Peugeot 3008 Hybrid4 mit serienmäßig einer bereits hohen Ausstattungsstufe bei rund 35620.- Euro (Stand Oktober 2012). Ein annehmbarer Preis für ein Auto mit sehr viel Zukunft und hohem Wiederverkaufswert.



WEINKenner im BLICKpunkt (Folge 2)

Timo Jokinen – Südfinnlands freundlicher Weinbotschafter

Von Romain Batya

(Fotos Timo Jokinen und Romain Batya)

Bereits als junger Bursche bereiste Timo Jokinen die Welt. Gegensätze ziehen sich ja bekanntlich an, und so waren besonders Südafrika und Südostasien die Länder und Regionen, die der junge Finne für längere Zeit gegen die klimatisch eher kühleren Verhältnisse seiner finnischen Heimat tauschte.

Ab 1976 lebte er größtenteils in Asien, wobei Thailand das Land seiner Träume wurde. Als Handelskaufmann lernte er in Siam auch seine spätere Frau Panee kennen. Wer als zeitweiliger „Expat“ aus einem Land ohne Rebenanbau in einem anderen Land – damals auch ohne Weinanbau – zu leben vermag, kommt ohne Hobby kaum aus. So entwickelte sich Timo langsam aber stetig zu einem Weinliebhaber. Seine Anfänge in Sachen Wein führten den aus Tampere in Südfinnland stammenden Abenteurer nach Südafrika und Australien, später auch in europäische Länder mit einer großen Wein-Geschichte und -Kultur.



Der Kenner in seiner Vinothek



Das Logo des Wein-Clubs von Jokinen in Tampere



Timo und Panee Jokinen während einer Weinreise in Südafrika

Timo, der mehr als zwanzig Jahre in Thailand lebte, begann damit, Wein nach Thailand zu importieren. Gleichzeitig erlaubte es ihm mittlerweile sein Wissen um den Wein, als Lehrer für Weinkultur diverse Kurse und Workshops anzubieten. Mitte der 1980er Jahre machte der joviale Finne das Organisieren von Kursen, Weinreisen und kulinarischen Events rund um den Wein zu seinem zweiten Standbein, neben dem Wein-Import und -Export.

Durch die öffentlichen Tätigkeiten in Sachen Wein wurde Jokinen ab 1995 auch als Weinjuror bekannt und ist heute auf den gängigen Weinwettbewerben wie Mundus Vini, Concours Mondial oder Vinitaly (um nur einige zu nennen) oft mit dabei.

Timo Jokinen ist auch sehr aktiv auf gesellschaftssozialer Ebene. Zwei Vereinigungen liegen ihm sehr am Herzen. Neben seinem Amt als Grand Maître der finnischen Weinbruderschaft „The Brotherhood of the Knights of the Wine of Finland“ ist er auch „Grand échanton honoraire de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs“, dem vinophilen Zweig der weltumspannenden „Chaîne des Rôtisseurs“, die ihren Sitz in Paris hat.



Weinkenner Timo Jokinen im Gespräch mit dem Autor

Seit einigen Jahren ist er – ob aus Heimweh oder weil er die Gemütlichkeit seiner Heimatstadt vermisste – wieder nach Tampere zurückgekehrt und hat hier eine Weinschule, eine private Vinothek und einen der bekanntesten Wein-Clubs des Landes eröffnet. Die großen Keller, mitten in der Altstadt von Tampere gelegen, dienen nicht nur dem fröhlichen Beisammensein unter Weinfreunden, hier werden auch Weinkurse für Anfänger und Fortgeschrittene abgehalten. Seminare zum Thema Wein und Essen, Auskünfte über anstehende Weinreisen des Clubs und Infos über Wein in Tampere kann man hier bekommen.

Die eher kleine, aber dennoch sehr aktive Weinszene in Südfinnland kann sich glücklich schätzen, einen weitgereisten Mann mit viel Erfahrung in der Branche in ihrer Mitte zu haben.

Weitere Infos unter www.vinitimo.fi. Anfragen und zusätzliche Auskünfte betreffend die Vinothek, die Weinkurse und die Weinreisen unter timo.j@sci.fi Die Postadresse von Timo Jokinen lautet: Satakunnankatu 22 E in FI-33210 Tampere

„Rotes Gold“

Ein kulinarischer Krimi mit Schauplatz Luxemburg von Tom Hillenbrand



*Das Buch und der Autor
Tom Hillenbrand
(Fotos: Romain Batya)*

Buchbesprechung in Vinalu von Harry Montagnola

Der Autor Tom Hillenbrand, Jahrgang 1972, ist als Genussmensch und aktiver Hobbykoch ganz nah dran an der Küche. Durch ein längeres EU-Praktikum in Luxemburg ist der in München lebende Journalist und Schriftsteller dem Großherzogtum sehr verbunden. Er liebt das Land und seine Leute. Wie schon sein erster Roman „Teufelsfrucht“ (Xavier Kieffers erster Fall) steht auch „Rotes Gold“ bereits seit Monaten auf der Bestsellerliste in den Luxemburger Bücherläden.

Sein zweiter Fall führt Xavier Kieffer, den Luxemburger Chefkoch mit dem erstaunlichen kriminalistischen Spürsinn, zuerst nach Paris, wo ihn seine Freundin Valérie Gabin, die allseits bekannte Gastro-Kritikerin, verpflichtet hat, an einer mondänen Party teilzunehmen, die Oberbürgermeister François Allégret im Musée d'Orsay zu Ehren des größten Sushi-Meisters aus dem Land der aufgehenden Sonne mit Pomp inszenieren lässt. Höhepunkt des Abends ist der Auftritt des besagten Ryuunosuke Mifune, der vor großem Publikum ein Menü der Sonderklasse zubereiten soll. Bereits bei der Zusammenstellung der Vorspeise bricht der Meister jedoch zusammen, wird stante pede ins Hospital gebracht und verstirbt. Exitus durch Fischvergiftung, genauer gesagt: durch ein seltenes, extrem potentes Tintenfisch-Sekret. Durch den tragischen Zwischenfall gerät der Bürgermeister von Paris in die Schlagzeilen. Er kann nicht auf die Polizei zählen und bittet Xavier Kieffer um Hilfe. Der Luxemburger Koch, der die Welt der Sterneküche bewusst gegen ein geruhames Leben in seinem kleinen Restaurant „Les Deux Eglises“ in den Faubourgs der Hauptstadt eingetauscht hat, sagt zu und lernt alsdann nicht nur, wie die Rituale der japanischen Fischküche abzulaufen haben. Er erfährt zudem in kurzer Zeit sehr vieles über die kriminellen Machenschaften skrupelloser Fischhändler. Trotz hohem Risiko ermittelt Kieffer auf eigene Faust weiter. Er muss feststellen, dass der selten gewordene Rote Thun zu Preisen gehandelt wird, die fast mit Gold aufgewogen werden. Nach knallharten Konfrontationen mit zwielichtigen Gestalten in Frankreich reist Xavier Kieffer nach Sizilien und trifft dort erneut auf Bösewichte, die auf einer Insel vor der Küste eine unerlaubte Zuchtstation für roten Thunfisch betreiben. Seine intensiven Recherchen und intuitiven Schlussfolgerungen bringen Xavier Kieffer in eine finale, todernte Situation. Wird der Luxemburger Koch unbehelligt davonkommen?

Rotes Gold, ein 346 Seiten starker kulinarischer Krimi, ist in der Serie Paperbacks beim KiWi-Verlag erschienen (www.kiwi-verlag.de).

Belletristik

Geständnisse

Roman

Von Wilfried Moselt

Wilfried Moselt ist Journalist/Chefredakteur, Diplomübersetzer und DLG-Weinprüfer, Verfasser mehrerer Sachbücher (u. a. Toskana; Wachau, Kremstal, Kamptal; Burgenland und Thermenregion; Wien und das Weinviertel) und Autor des Kriminalromans „Das gespaltene Zwerchfell“ und der Novellensammlung „Der Mann mit dem Pumaauge“. Das Buch „Geständnisse“ ist ein Dokument der Verblendungen und Verführungen, das von der Lust und der Gier der Menschen erzählt und von den Verbrechen, zu denen sie fähig sind. Es ist zugleich die Beichte der Elisabeth Rosski, die 2008 im Alter von 85 Jahren starb und drei Menschenleben auf dem Gewissen hatte. Der irdischen Gerichtsbarkeit hat sie sich nicht stellen müssen. Sie verließ diese Welt in Frieden – wie viele andere Mörder und Schlächter der Geschichte.

Verlag Shaker Media, ISBN 978-3-86858-483-7, 294 Seiten, 15,90 EUR, Deutsch, Paperback, 14,8 x 21 cm. Zu beziehen über den Verlag oder über den Autor unter moselt@t-online.de

