

Vinalu

das multilinguale Internet-Magazin für Wein und Genuss mit Berichten aus der Heimat und aus nahen und fernen Ländern

"aus dem Herzen Europas in die Welt des Weins" ©

"from the heart of Europe to the World of Wine" ©

"du coeur de l'Europe dans le monde du vin" ©



- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 Ticker II Weihnachtsfrühstück
- 04 Werbung Languedoc
- 06 Akte VIP Brenners Parkhotel
- 14 Ticker III Deutschlands Weihnachtsbäckereien
- 15 Luxemburg schenkt ein – Weingut Hartmann
- 17 Der Abstecher Begegnung mit einem talentierten Abenteurer
- 24 Werbung Othon Schmitt
- 25 Ticker IV Nachrichten aus Budapest
- 26 Luxemburg tischt auf – Maria Bonita
- 28 Werbung Vicente
- 29 Ticker V Nachrichten aus Spanien
- 30 Werbung Vinissimo
- 31 Ticker VI Oro e Argento
- 32 Ticker VII New York Report
- 33 Werbung Rossi
- 34 Impressum + Vinalu in eigener Sache

FOTOS
STEVE
EASTWOOD



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Chefredaktion/Diplomübersetzer/
Gestaltung/Layout

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/
Bildredaktion/Autovorstellungen

Romain Batya



Internet-Umsetzung/
Site Internet/Website

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

*Romain Batya (rb), Wilfried Moselt (wm),
Jim Trezise, Liliane Turmes (lt),*

Erstmals Winzer-Glühwein aus allen Anbaugebieten gelistet

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

Winzerglühweine werden immer beliebter. Zunehmend mehr Winzer und Winzergenossenschaften haben Glühweine aus eigener Herstellung im Angebot, zum Teil in Bioqualität und vegan und mit hauseigenen Gewürzmischungen. Das zeigt auch eine aktuelle Umfrage des Deutschen Weininstituts (DWI), die über hundert Anbieter auflistet.

Zahlreiche Betriebe liefern ihre Winzerglühweine bundesweit an die Weihnachtsmärkte, und auch im Lebensmittelhandel sind sie immer öfter erhältlich.

„Für einen guten Glühwein ist die Qualität des Grundweines entscheidend. Dies erkennen vermehrt auch die Verbraucher, sie fragen verstärkt Winzerglühweine nach“, sagt Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut DWI. Die fruchtbetonten Rot- und Weißweine aus den deutschen Anbaugebieten eignen sich sehr gut für einen aromatischen Glühwein. Sie benötigen nur wenig würzende Zutaten. Das gilt insbesondere für kräftigere Rotweine oder aromatische weiße Sorten wie Bacchus, Kerner oder Müller-Thurgau. Beim Erwärmen des Glühweins sollte man darauf achten, dass er nicht zu stark erhitzt wird oder gar siedet, da ansonsten die filigranen Fruchtaromen verlorengehen. Ab einer Temperatur von 78 ° C entweicht zudem der Alkohol.

Weinrechtlich gesehen handelt es sich bei Glühwein um ein „aromatisiertes weinhaltes Getränk“, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein hergestellt und gesüßt sowie gewürzt wurde. Der Zusatz von Alkohol ist ebenso verboten wie der von Wasser oder Farbstoffen.

Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens 7 Vol.-% und weniger als 14,5 Vol.-% aufweisen.



Willkommen
in besten Lagen.
deutscheweine.de

Nur wenn ein Glühwein im Betrieb und aus eigenen Weinen selbst zubereitet wurde, darf der Begriff „Weingut“ bzw. „Winzergenossenschaft“ oder die Bezeichnung Winzer-Glühwein auf dem Etikett verwendet werden. Bei der Angabe „Deutscher Glühwein“ wurde ein solcher Glühwein ausschließlich aus heimischen Grundweinen hergestellt.

Weihnachtsfrühstück – Rezeptkreationen von Langnese Honig

Ob Raclette, Kartoffelsalat oder Fondue – der traditionelle Festtagsschmaus ist ein Höhepunkt der Weihnachtszeit. „Die Planung konzentriert sich häufig auf die abendlichen Menüs“, sagt die Konditorweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber. „Und das Frühstück kommt dabei häufig zu kurz.“ Deswegen hat sie gemeinsam mit Langnese Honig Rezeptideen für das weihnachtliche Frühstück entwickelt. Das Besondere: Die Verfeinerung der Gerichte mit Langnese Honig verspricht einen außergewöhnlichen Genuss.



Rezept 1: Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce (4 Portionen)

Für die Sauce: 4 Radieschen, 3 EL Dijon-Senf (scharfer Senf), 1 EL körniger Senf, 2 TL Zitronensaft, 3 EL Langnese Flotte Biene Gebirgsblütenhonig, 1/2 Kästchen Kresse. **Außerdem:** 4 Scheiben Vollkornbrot, 20 g Butter, einige Salatblätter, 200 g geräucherter Lachs in Scheiben.

Zubereitung (Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

Radieschen abspülen, putzen und klein würfeln. Beide Senfsorten mit Zitronensaft und Honig verrühren. Kresse abschneiden und zusammen mit den Radieschen unterrühren.

Brotsciben mit Butter bestreichen. Mit Salat und Lachs belegen und einen Klecks Sauce darauf geben. Die restliche Sauce extra dazu reichen.

Für über 90 % der Deutschen ist es wichtig, die Festtage im Kreis der Familie zu verbringen. Zur Weihnachtszeit konzentriert sich der meiste Aufwand dabei auf die Zubereitung des Festtagsessens. Das abendliche Beisammensein mit der Familie ist aber nur ein Teil der gemeinsamen Zeit zu Hause: „Bei uns in der Familie geht der Feiertag schon vormittags mit dem Frühstück los“, so Andrea Schirmaier-Huber. Aus diesem Grund hat sie gemeinsam mit Langnese Honig besondere Rezepte für Frühstück und Brunch entwickelt. „Das Hauptaugenmerk an den Weihnachtstagen liegt noch immer auf dem abendlichen Festtagsmenü. Deshalb war es uns wichtig, dass man mit wenig Aufwand und in nur 15 Minuten ein Frühstück auf den Tisch zaubern kann.“ So wie den Räucherlachs in Honig-Senf-Sauce und Honig-marinierte Pilze und Schalotten. Die süße Note des Lachses, die durch die Honig-Senf-Sauce entsteht, macht das Gericht zu einer richtigen Delikatesse. Im letzten Jahr hat die Konditorweltmeisterin sich zum ersten Mal an die mit Honig marinierten Schalotten und Pilze gewagt: „Die vegetarische Variante eignet sich vor allem am Morgen nach dem herzhaften Weihnachtsdinner, wenn man so richtig geschlemmt hat. Der Honig unterstreicht den süßen Geschmack der Schalotten.“



Rezept 2: Honig-marinierte Pilze und Schalotten (4 Portionen, enthält Alkohol)

Zutaten: 250 g kleine Champignons, 250 g kleine Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 1 unbehandelte Zitrone, je 1 Zweig Rosmarin u 2 EL Speiseöl, 200 ml Weißwein, 200 ml Gemüsebrühe, 5 EL Bals essig, 4 EL Langnese Flotte Biene Wald- mit Blütenhonig, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 8 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung (Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten, Kühlzeit: ca. 60 Minuten) Champignons evtl. waschen und putzen, Schalotten und Knoblauchzehen abziehen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Rosmarin und Thymian waschen. Öl erhitzen, Champignons, Schalotten und Knoblauch anbraten. Wein, Brühe, Essig angießen, Flotte Biene Wald- mit Blütenhonig zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und alles ca. 10-15 Minuten garen. Sud pikant wärmen und alles abkühlen lassen. Honig-mariniertes Gemüse auf eine Platte oder Tellern mit Schinken anrichten. Dazu schmecken knusprige Ciabattabrotsciben.

Tipp: Mariniertes Gemüse auf Schinkenscheiben verteilen, oben z Säckchen zusammennehmen und mit Schnittlauchhalmen zusammenbinden.

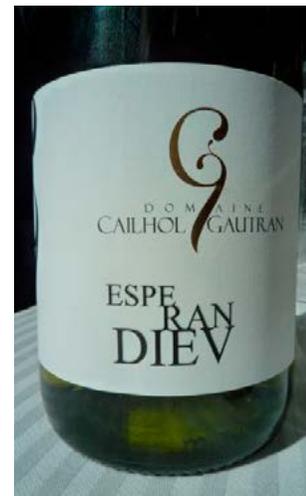
>>> Weitere Infos unter
www.languedoc-wines.com

Die Vielfalt aus Frankreichs Süden

Über das Jahr haben wir regelmäßig aus dem Languedoc, Frankreichs größtem zusammenhängendem Weinbaugebiet berichtet. Unter anderem wurden die Besonderheiten der Region beleuchtet, und auch die neue Qualitätseinteilung der Weine des Languedoc wurde erklärt. Um nun dem Leser die Vielfalt der Weine vor Augen zu führen, gehen wir im heutigen Bericht auf zwei besondere Anbaugebiete ein: AOP Picpoul de Pinet und AOP Minervois.



Weißweine sind die perfekten Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. Eine passende Tatsache, denn beim Picpoul de Pinet handelt es sich ausschließlich um Rebensaft aus den weißen Trauben der Sorte Piquepoul. Während der Wein Picpoul heißt, wird die Rebe als Piquepoul bezeichnet. In sehr geringem Maße wird auch die weiße Spielart der uralten Rebsorte Terret-Bourret verwendet. Hauptanbaugebiet ist ein fast rechteckiges Kalk-Plateau am Mittelmeer unmittelbar hinter der Lagune des Bassin de Thau. Die AOP umfasst 2400 Hektar. Davon sind 1550 Hektar bestockt, und von denen stehen wiederum nur 1400 Hektar im Ertrag. 60 % der jährlichen Produktion von knapp zehn Millionen Flaschen wird in Frankreich verkauft, die restlichen 40 % gehen in den Export.



Obwohl die Trauben produzierende Fläche klein ist und in etwa der Größe des Weinanbaugebiets der Luxemburger Mosel entspricht, macht Picpoul de Pinet mehr als 60 % der insgesamt im Languedoc produzierten Weißweine aus.

„Unser Wein ist einzigartig und auch selten. Obwohl wir direkt am Meer liegen, regnet es bei uns selten. Wir sind eines der trockensten Anbaugebiete im Languedoc. Dafür nutzt die konstante Meeresbrise unseren Reben, die perfekt an das Klima angepasst sind“, sagt Guy Bascou, der Präsident der Vereinigung zum Schutz der AOP Picpoul de Pinet. Weil die Rebsorte spät reift und weil ab Mitte August der Nebel viel Feuchte vom Meer her in die Weinberge bringt, reifen die Trauben gut aus. Und weil Prominente wie Charles de Gaulle den Picpoul de Pinet international bereits ab den 1950er Jahren ins rechte Licht rückten (VDQS-Status ab 1946) sind die größten Exportmärkte des süffigen, mineralisch-fruchtigen und mit einer lebendigen Säure versehenen Picpoul die USA, England und Kanada.

AOP Picpoul muss in der patentierten Neptun-Flasche vermarktet werden. Diese beinhaltet das Languedoc-

Kreuz und die Meereswellen als Reliefs im Glas. Der trockene Wein (2 g/l Restzucker im Normalfall) bekommt auch Diabetikern, außerdem hält sich die Säure mit +/- 4g/l in Grenzen. Doch genau diese Säure macht die Beliebtheit des Picpoul aus. Sie ist maßgebend für einen Wein, dessen Terroir das Meer ist, da sie die Salzsäure sowie die Jodtöne in fast allen Meeresfrüchten übertönt. Und wer den mediterranen Wein zum Aperitif trinkt, liebt dessen Frische und lobt die dezenten, salzigen Nuancen. Ganz anders zeigt sich das Anbaugebiet AOP Minervois. Es liegt nordwestlich von Narbonne und zieht sich mehr ins Landesinnere. Der Einfluss vom Meer ist hier weniger ausgeprägt. Die Geschmacksvielfalt der Weine resultiert vom Untergrund. Die Böden im Minervois sind extrem vielschichtig. Die bestockte Anbaufläche ist fast dreimal höher als in der AOP Picpoul de Pinet. Ein anderer gravierender Unterschied ist die Tatsache, dass im Minervois fast nur Rotwein hergestellt wird. Seit die Region im Jahr 2015 das 30jährige Jubiläum der AOC (die mittlerweile zur AOP aufstieg und genau wie Picpoul de Pinet zu den „Grands Vins du Languedoc“ gehört) mit einem kulina-

rischen Festival gefeiert hat, wird „Tastes en Minervois“ nun jährlich im Spätsommer mit Eifer und Überzeugung in die Wege geleitet. Und das kulinarische Festival hat gastronomisches Potenzial. Von Seiten der Küchenchefs kamen Lionel Giraud, Sterne-koch aus Narbonne, Nicolas Brousse, der vom Gault & Millau als „Junges Talent 2015“ ausgezeichnet wurde, sowie Bruno Cappellari, der in Sérignan das Restaurant „L'harmonie“ betreibt. Letztendlich soll Marc Schwall nicht vergessen werden, der seit Jahren für die kulinarische Seite der „Balade Gourmande en St. Jean en Minervois“ zuständig ist.

Die Rotweine werden aus Carignan, Grenache, Mourvèdre und Syrah gekeltert, in geringem Maße auch aus Cinsault, Terret Noir und Aspiran.

Minervois-Weine sind lange haltbar sind. Etliche Spezialisten stellen korpolente Weine her, die es problemlos mit Spitzenprodukten aus dem Bordelais aufnehmen können. Rund fünfzig Weingüter hatten sich an der zweiten Ausgabe von „Tastes en Minervois“ eingeschrieben. Der Erfolg war demnach vorprogrammiert, und Weinfreunde und Feinschmecker können sich jetzt bereits auf die dritte Ausgabe freuen.

>>> For further information see
www.languedoc-wines.com

A glimpse at South of France's divine wine diversity

During this year, we reported regularly about the Languedoc. Indeed, we highlighted the characteristics of the biggest wine producing region in France and we explained the new quality classification concerning the different AOP's.



To make this palpable we will illumine two very different production areas. One is Picpoul de Pinet AOP, the other is Minervois AOP.

Picpoul producing area is situated on the border of the Mediterranean. From atop of the limestone plateau next to the Bassin de Thau lagoon you can easily spot the sea. A main reason why the exclusively white wines produced with the autochthon Piquepoul grapes have hints of salt and iodine in their aromas.

“Our wine is unique and uncommon. For a white from the South it has freshness, low alcohol and a good acidity. Together with a low residual sugar (2g/l in general) it is perfect as an aperitif. It's an ideal match with seafood and fish because it can easily counterbalance these iodine and salty tastes of oysters, other molluscs and many a species of fish”, says Guy Bascou, head of the vintners association for the protection of Picpoul.

The AOP, who already achieved the status of VDQS in 1946, had some iconic characters like Charles de Gaulle, who promoted Picpoul already during the 1950's. Is this maybe the reason why the biggest export markets of that wine are situated in England, the USA and Canada?

Whatever the reason may be, an obvious fact is that 40 % of the production is sold outside of France. Within a few years this could be half of the whole vintage.

Coming to Minervois AOP, we switch near to Narbonne, as the production area is situated next to the *Montagne Noire*, southwest of *Narbonne*. Here, already 50 % of the production goes into the export.

Red wines are the kings and queens of Minervois AOP. The grapes used to produce these juicy and spicy wines are mainly Carignan, Grenache, Mourvèdre and Syrah. You will find aromas of macerated dark fruits like prunes and blackberries as well as hints of sweet spices like cinnamon and star anise.

Due to the diversity of the soils which can be limestone, sandstone marl, worn pebbles, schist or even debris of marble, tasting Minervois AOP isn't boring. Changing bedrock is the crucial reason why you can find so many different types of Minervois AOP.

This should be one incitement more for the culinary world to turn closer to an appellation that has so many facets as there are stones in the *causses* in the counterforts of the *Black Mountain*.



Austern aus Thau



Frische Jakobsmuscheln



Gekochte Flusskrebse

Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 27)

Ein feudales Haus für hohe Ansprüche

Über Geld spricht man nicht in Brenners Parkhotel in Baden-Baden. Man hat es.

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Als wir in unserer Studentenzeit Freunde aus Frankreich in Baden-Baden trafen, ging der Name der Kurstadt am Flüsschen Oos wie eine genussvolle Formel über ihre Lippen. Ba Den Ba Den – so ging es in einem fort, als sei es der schönste Name der Welt. Die Kurstadt ist mit knapp 55.000 Einwohnern der kleinste Stadtkreis Baden-Württembergs und liegt im Westen des Landes. Der Ort ist als Kur- und Bäderstadt und auch als internationaler Festspielort bekannt. Bereits die Römer nutzten die hier entspringenden heißen Thermalquellen. Im Mittelalter war Baden-Baden Residenzstadt der Markgrafschaft Baden und zugleich namengebend für das Land Baden. Nach dem verheerenden Brand 1689 verlor sie den Status der Residenzstadt an Rastatt. Im 19. Jahrhundert wurde die Bäderstadt schließlich wiederentdeckt und entwickelte sich auch dank der Einnahmen aus der Spielbank, die auch im Leben des russischen Schriftstellers Fjodor Dostojewski eine Rolle spielte und ihn zu dem Roman „Der Spieler“ inspirierte, zu einem international bedeutsamen Treffpunkt von Adligen und wohlhabenden Bürgern.

Der mittlerweile innerhalb von zwei Jahren mit zwei Michelin-Sternen prämierte Gourmet-Tempel, der sich schlicht Park-Restaurant nennt, steht nicht nur den Gästen des Hotels zur Verfügung, sondern ist für alle Feinschmecker zugänglich, die sich eine Vorstellung von der Kochkunst des dynamischen Chefkochs Paul Stradner, machen wollen.

Stradner, ein gebürtiger Österreicher aus der Umgebung von Graz, startete im Sommer 2012 als Chefkoch im Park-Restaurant. Drei Monate später wurde er bereits mit dem ersten Michelin-Stern bedacht. Der 35jährige, beflügelt durch die unvorhergesehene Ehrung, ließ daraufhin in puncto Können und Kreativität nicht locker und bekam im November 2014 einen weiteren Michelin-Stern.

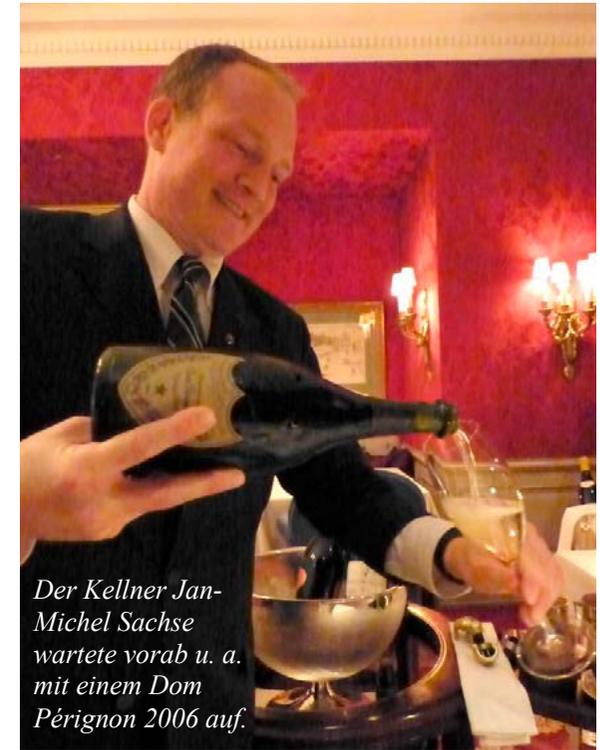


Dieses Jahr machte ihn der Restaurantführer Gault & Millau Deutschland zum Aufsteiger des Jahres 2016.

„Ich möchte die Traditionen der klassisch französischen Küche und des Brenners in Baden-Baden hochhalten, dabei jedoch neue Erkenntnisse und frische, international bewährte Akzente einbringen. Zusammen mit meinem sechsköpfigen Küchen-Team versuchen wir dafür zu sorgen, dass der Gast den Besuch bei uns als ein kurzweiliges Erlebnis empfindet. Und das nicht nur auf kulinarischer Ebene, sondern auch was den Empfang und das Ambiente vor Ort angeht“, sagt Paul Stradner.

Nach seiner Lehre in Graz waren die Traube Tonbach in Baiersbrunn, das Restaurant Le Cerf in Marlenheim und das Restaurant L'Arnsbourg in Baerenthal (beide im Elsass) die wichtigsten Etappen seiner Wanderjahre.

Das Flüsschen Oos bildet die Grenze zwischen Brenners Privatpark und den öffentlichen Parkanlagen, die für jedermann zugänglich sind.



Der Kellner Jan-Michel Sachse wartete vorab u. a. mit einem Dom Pérignon 2006 auf.

Natürlich lässt Stradner dezente Nuancen aus der Steiermark – seiner Heimat – in seine Küche mit einfließen, und dennoch bleibt der gallische Küchenstil vorrangig erhalten.

„Ein tolles Produkt ist mir wichtig“, sagt der Chefkoch, der gerne Auskunft darüber gibt, woher er seine Ingredienzien und Rohstoffe bezieht. Fleisch und Wild stammen aus der Region genau wie das Obst und Gemüse, das teilweise aus dem Schwarzwald kommt. Geflügel wird aus Frankreich angeliefert, die Wildente beispielsweise aus der Bresse im Osten Burgunds. Salzwasserfische und Meeresfrüchte werden über bekannte Größen im deutschen Frischehandel bewerkstelligt.

Die Gäste können alle Gerichte auf der Karte nach Wunsch zusammenstellen. Beliebt ist auch das Menü Surprise, das die kulinarischen Vorlieben des einzelnen Kunden berücksichtigt, und auch Vegetarier kommen im Park-Restaurant voll auf ihre Kosten.



Der Chefkoch Paul Stradner



Ein Amuse-bouche mit asiatischer Anmutung



Ein Amuse-bouche, sehr europäisch



Ein Klassiker: Kaviar mit Tatar



Der Sommelier Michael Heine, der zugleich stellvertretender Restaurantleiter ist



... und weil wir einen typischen Rotwein aus der Region probieren wollten, hatte uns der Sommelier Michael Heine einen würzig-aromatischen Lemberger Bönningheimer Sonnenberg Jahrgang 2011 vom Weingut Dautel aus Württemberg ausgesucht, einen Lemberger aus einer Ersten Lage.



Paul Stradner, der mittlerweile zu den den besten Köchen Baden-Württembergs zählt, mit seiner Küchenmannschaft

Vorab gab es natürlich einen doppelten Gruß aus der Küche, wobei unser freundlicher Kellner Jan-Michel Sachse mit einem Champagner-Angebot vom Feinsten aufwartete. Ob nun Ruinart Rosé mit samtener Perlage, ein feinfruchtiger Alfred Gratien Blanc de Blanc oder ganz glamourös ein ausgereifter Dom Perignon Jahrgang 2006, alle drei Schaumweine konnten rundum überzeugen. Der Ruinart und der Alfred Gratien passten überdies zu den Vorspeisen, ob Jakobsmuschel in würziger Panade oder Imperial Kaviar mit Tatar vom Rind. Neben einer Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur Antony waren es die geschmorte Feige mit Marsala und das Birnendessert mit Himbeere, die als Nachspeisen perfekt in die Jahreszeit passten.



Norwegische Jakobsmuschel mit Pinienkernkruste



Gebratener Rochenflügel mit Beurre blanc



Maishähnchenbrust mit Pesto und Schwarzwald-Miso



Durbacher Zibartle zum Abschluss



Wer das Brenners Parkhotel in Baden-Baden kennt, der weiß, dass die schönsten Zimmer auf der Seite der Lichten-taler Allee zu finden sind. Allein der Blick auf den Park, der rechtsseitig der Oos zur Anlage des Hotels gehört und linksseitig dem Publikum uneingeschränkt zugänglich ist, garantiert tiefe Entspannungsmomente.



Das Brenners verfügt über Zimmer und Suiten diverser Kategorien, die sich im Haupthaus und in den Annexen wie etwa der erst vor knapp zwei Jahren gänzlich renovierten Villa Stephanie befinden.

Der Name des einladenden Gebäudes geht übrigens auf Stéphanie de Beauharnais, die Adoptivtochter von Napoléon Bonaparte, zurück. Alle Zimmer bieten ein gediegenes Ambiente, die beliebtesten befinden sich zur Parkseite hin und sind mit Balkonen ausgestattet, von denen der Gast herrliche Sonnenuntergänge über der Lichten-taler Allee genießen kann.

Wie es sich für ein altherwürdiges Grand Hotel gehört, sind die Suiten im Brenners sehr groß und verfügen neben Bad, Schlafzimmer und Wohnraum über einen zusätzlichen Eingangsbereich und einen Ankleideraum. Das sind Details, die man in modernen Tophotels in aller Regel vergeblich sucht.





Der Frühstücksraum des Hotels befindet sich links gleich hinter der Empfangshalle. Die Gäste haben am großen Büffet die Qual der Wahl. Zusätzlich können natürlich individuelle Wünsche, was die Vorlieben des Einzelnen anbelangt, jederzeit erfüllt werden.

Der Bereich gliedert sich in ein Vorzimmer, in dem sich das eigentliche Büffet befindet, dahinter dehnen sich zwei weitläufige Räume aus, von denen der erste im hellen, skandinavischen Stil genauso anspricht wie der zweite, durch seine Holzvertäfelungen eher alpenländisch anmutende Speisesaal. Ob süß oder salzig, ob klassische Zutaten oder orientalisches-asiatisch, die vielfältige Auswahl an kulinarischen Feinheiten ist kaum zu überbieten. Das und der Sachverstand und die Kompetenz des Personals machen ein Frühstück im Brenners zu einem Erlebnis.



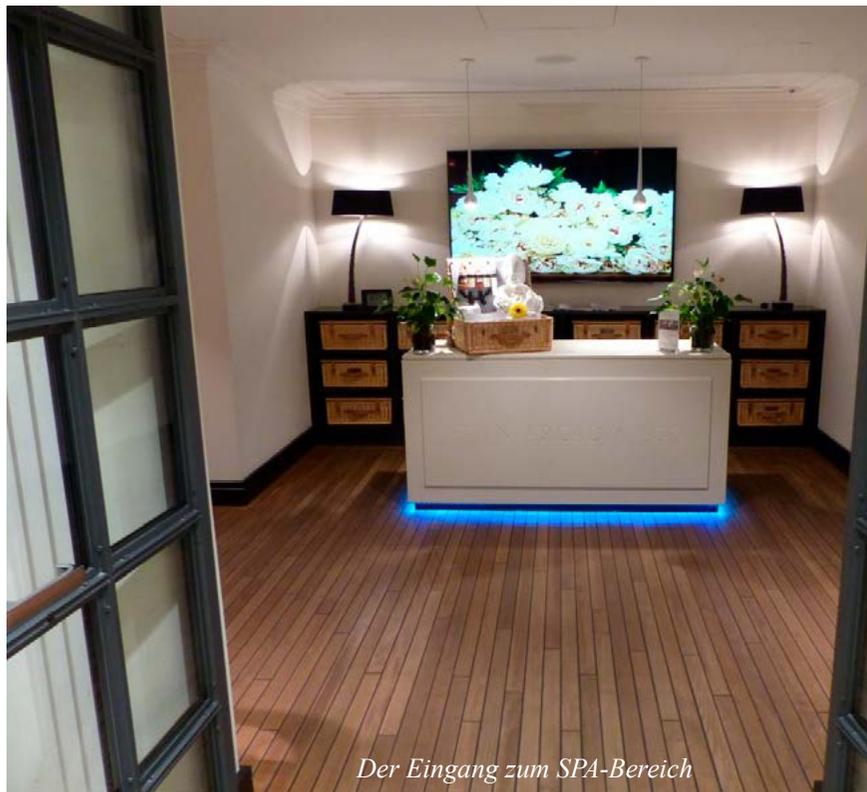


Standardzimmer



Suite zur Gartenseite

*Zum guten Schluss noch eine Anmerkung am Rande: Dass Lichtschalter zu Meisterwerken des Dimmens hochstilisiert werden wie zum Beispiel in den Juniorsuiten, für die gewissermaßen ein Einführungskurs in den Umgang mit der Technik angezeigt zu sein scheint, dürfte für den klassischen Gast entbehrlich sein. Da lobt man sich doch eher die gängigen Ein- und Ausschalter.
(Eine Randbemerkung halt)*



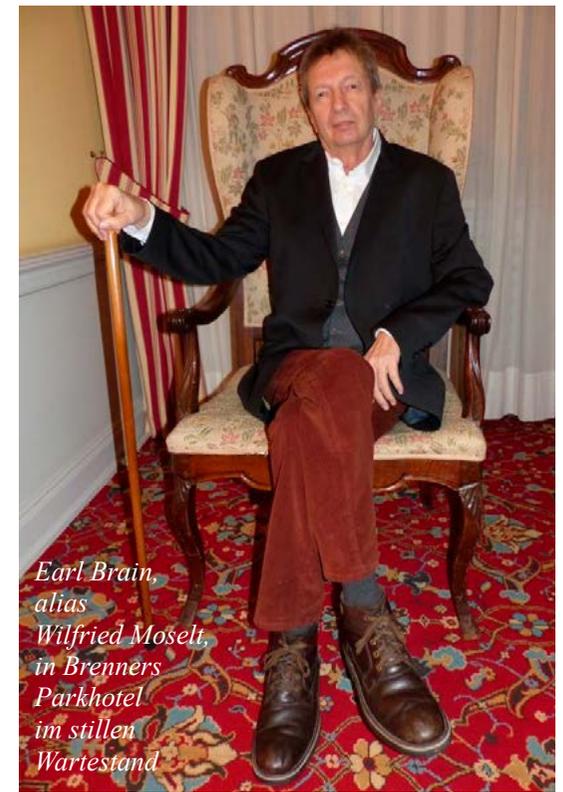
Der Eingang zum SPA-Bereich

Dem Begriff SPA-Hotel wird das Brenners seit mehr als hundert Jahren gerecht. Mit der Inbetriebnahme der umgebauten Villa Stephanie entspricht das Hotel den Erwartungen der Gäste an ein modernes "Destination Spa".

In den Bereichen Beauty, Detox & Nutrition, Emotional Balance und Medical Care bietet das Hotel individuell abgestimmte Leistungen auf hohem Niveau. Direkt verbunden mit dem State-of-the-Art-Spa ist das Haus Julius, ein medizinisches Zentrum mit Fachärzten, die allein den Gästen des Brenners zur Verfügung stehen.

Ein architektonisches Juwel ist die Schwimmhalle im römischen Stil, 1975 als zum Park hin offener Pool gebaut.

Wer im Spa entspannen möchte und gleichzeitig alle Vorzüge als Gast im Brenners beanspruchen will, sollte sich direkt in der Villa Stephanie mit ihren zwölf Deluxe-Zimmern und den drei imposanten Suiten einquartieren.



*Earl Brain,
alias
Wilfried Moselt,
in Brenners
Parkhotel
im stillen
Wartestand*

Er fährt der Konkurrenz davon

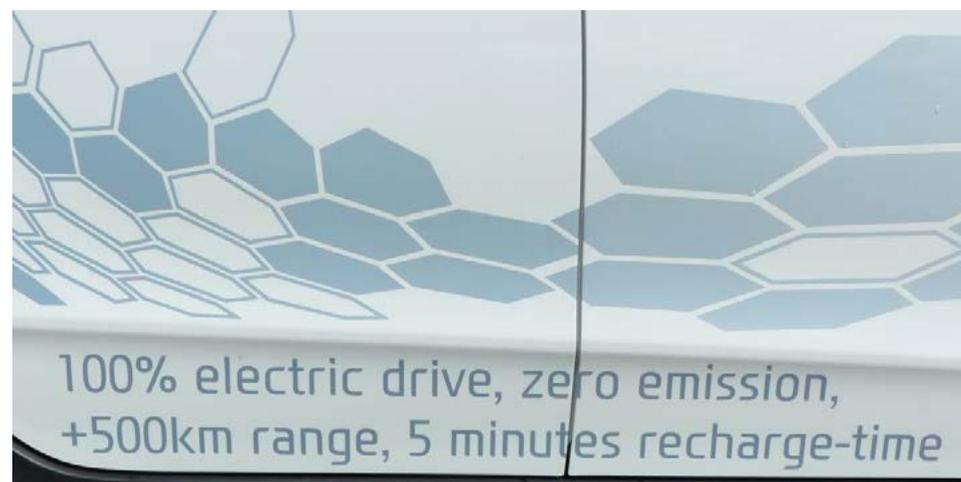
Der Hyundai ix35 Fuel Cell

Von Romain Batya

Zwei Jahre, bevor die Konkurrenz nachrücken wird, ist der koreanische Autohersteller Hyundai mit einem Brennstoffzellenfahrzeug der 4. Generation in die Serienproduktion gegangen. Vinalu hat das weltweit erste Auto mit null Prozent schädlichen Abgasen (aus dem Auspuff kommen nur Wassertropfen) im Test probiert.

Mit einer Reichweite von knapp 600 km mit nur einer Tankfüllung kann der ix35 Fuel Cell als durchaus alltagstauglich bezeichnet werden. Außerdem braucht es zum Volltanken an einer H₂-Tankstelle nur drei Minuten. Von einem klassisch angetriebenen ix35/Tucson ist das mit Brennstoffzelle ausgestattete Fahrzeug optisch kaum zu unterscheiden, akustisch allerdings schon, denn die Brennstoffzelle arbeitet geräuschlos und gibt ihre Energie auf Elektromotoren an den Rädern ab, die das Fahrzeug antreiben. Gegenüber einem Diesel oder Benziner gibt es also wie bei einem konventionellen Elektroantrieb weniger Verschleißteile und somit weniger Pannenanfälligkeit.

Der Innenraum wirkt modern, das Cockpit aufgeräumt. Seriennmäßig sind Bordcomputer, Navi plus Radio mit Freisprechanlage, Rückfahrkamera, Klimautomatik und vieles andere im Basispreis inbegriffen. Mit einer maximalen Leistung von umgerechnet 136 PS geht es mit dem SUV zügig voran. Der Verbrauch des für die Zukunft gewappneten Fahrzeugs ist niedrig.



Hyundai bestätigt, dass man 105 km mit einem Kilo Wasserstoff fahren kann.

Das Platzangebot ist beeindruckend in der ersten Reihe. Auch im Fond bietet der Hyundai ix35 ordentlich Platz für drei Erwachsene. Der Laderaum entspricht dem Standard, hilfreich ist die sich elektrisch öffnende und schließende Heckklappe. Wer mit dem Fahrzeugschlüssel in der Tasche und vollen Einkaufstüten hinter dem Auto steht, darf sich freuen, denn dann öffnet sich die Heckklappe automatisch.

Modernste Assistenzsysteme, ein gelungenes Design und ein markanter Auftritt zeichnen den ix 35 Fuel Cell aus, der eigentlich besser Tucson Fuel Cell genannt werden sollte, da Hyundai die neuen Ableger des beliebten SUV ab Ende 2015 in Europa erneut unter der Originalbezeichnung Tucson (alle Modelle außer den Fuel Cell) vermarktet.

Fazit: Momentan besteht der einzige Wermutstropfen darin, dass das Netz der Wasserstoff-Tankstellen in Deutschland seit einigen Jahren im Aufbau ist und sich recht grobmaschig darstellt. Nichtsdestoweniger kann H₂ als Pkw-Kraftstoff derzeit an 34 Standorten angeboten werden, und so gesehen, ist die BRD europaweit das Land mit den meisten H₂-Tankstellen.

V

I

N



V

I

N

>>> In Luxemburg liegt der Preis für den ix35 Fuel Cell bei 55.000,- Euro TTC (Stand November 2016)

A

L

U



A

L

U

Deutschlands Weihnachtsbäckereien: Mit Backmomente.de auf Backreise

Deutschland ist berühmt für sein Backhandwerk und zeichnet sich besonders durch die regionale Vielfalt der Backkreationen aus. Die Mehlmarken Aurora, Diamant, Goldpuder und Rosenmehl haben nun traditionelle deutsche Rezepte gesammelt und mit kreativen Ideen aufgepeppt.



Nürnberger Studenten-Lebkuchen

Zutaten

200 g Studentenfutter, 2 Eier,
125 g Zucker,
1 TL abgeriebene Zitronenschale,
je 1 Prise Muskatnuss und Nelke, gemahlen,
1/2 TL Zimt, 1 EL Rum,
175 g gemahlene Mandeln
50 g Weizen Mehl, Type 405
15 Backoblaten (Ø 7 cm), ca. 60 g Puderzucker
2-3 EL Cranberries

Ob Liebesgrübchen aus Brandenburg, Nürnberger Studenten-Lebkuchen oder salzig-süße Bethmännchen aus Hessen – auf einer Backreise quer durch Deutschland hat jeder auf

backreise-backmomente.de

für 6 Wochen die regionalen Weihnachtsspezialitäten des Bundeslandes kennenlernen können. Jede Woche sind Rezepte erschienen, um die Zeit bis Weihnachten zu versüßen. Für jedes Rezept gibt es ein extra Anwendungsvideo. So können Back-Fans die Kreationen mit Leichtigkeit nachbacken.

Es ist nicht mehr lange bis Weihnachten – die beste Zeit für Adventsgebäck. Für noch mehr Weihnachtsvorfreude für Groß und Klein nimmt Backmomente.de Hobby-Bäcker mit auf eine Reise durch Deutschlands Weihnachtsbäckereien – von Schleswig-Holstein bis Bayern, von Rheinland-Pfalz bis Brandenburg.

Ab dem 16. November wurden unter

backreise.backmomente.de

Rezepte mit praktischen Anwendungsvideos veröffentlicht. So kann jeder die richtigen Kniffe lernen, zum Beispiel für Dresdner Christstollen und Co. Die auf der Internetseite präsentierten

Kreationen sind traditionelle Spezialitäten. Diese sind jedoch keinesfalls angestaubt: Mit frischen Ideen wie Lebkuchen mit Studentenfutter und Cranberries oder Schoko-Rumpelchen mit Chilifäden bieten die modern interpretierten Klassiker vorweihnachtliche Genussmomente.

Müller's Mühle GmbH

Birgit Vosen

Am Stadthafen 42-50

45881 Gelsenkirchen-Schalke

Tel.: 0209 403-248

E-Mail: birgit.vosen@muellersmuehle.de

Weitere Infos unter

P.U.N.K.T. PR GmbH

Siegfried Kolthoff, Aaltje Anhalt,

Carina Kleinschmidt

Völckersstraße 44

22765 Hamburg

Tel.: 040 853760-24

E-Mail: aanhalt@punkt-pr.de

Die Zubereitung

Zunächst Studentenfutter fein hacken. Anschließend Eier, Zucker, Muskatnuss, Nelke und Zimt mit Rum schaumig aufschlagen. Studentenfutter, Mandeln und Mehl hinzugeben und den Teig mit einem Esslöffel auf die Oblaten verteilen. Bei 180°C für 20 Minuten backen und auskühlen lassen. Für die Glasur gesiebten Puderzucker mit einigen Tropfen Wasser verrühren und die Lebkuchen damit glasieren. Mit gehackten Cranberries garnieren.

Die gesamte Backreise kann auf backreise.backmomente.de angetreten werden.



Luxemburg schenkt ein

Eines der wohl elitärsten Weingüter an der Luxemburger Mosel

Zu Besuch bei „Domaine Alice Hartmann“

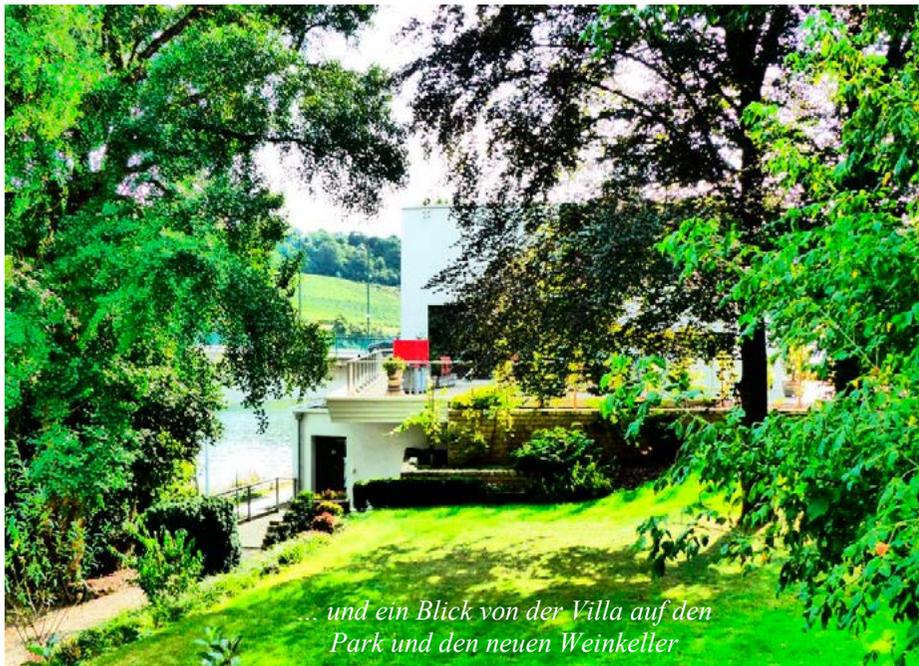
Von der Vinalu-Redaktion

(Alle Fotos von Romain Batya)



Das Weingut Alice Hartmann geht auf eine gewiefte Dame gleichen Namens zurück, die es in den Nachkriegsjahren des zweiten Weltkriegs bis weit in die Flower-Power-Zeit schaffte, rund um ein gestandenes Rieslingweingut eine mystische Aura aufzubauen, die bis dato, wie es scheint, keinem weiteren Luxemburger Winzer gelungen ist.

Und die Legende lebt. Madame Alice hatte keine Nachkommen, und als ein weitläufiger Verwandter der 1988 verstorbenen Persönlichkeit in Sachen Wein die bekannte Rieslings-Domäne fast an den Rand des Ruins gebracht hatte, kauften inländische Weinliebhaber, die als Geschäftsleute über die nötigen Mittel verfügten, den zwar technisch veralteten, aber höchst geschichtsträchtigen Wormeldinger Betrieb acht Jahre später auf. Unter Mitwirkung des engagierten deutschen Kellermeisters Hans-Jörg Befort und des merkantil versierten Sommeliers André Klein schafften es die Geldgeber Pierre Wesner und Jean Godard, die auch noch nach zwanzig Jahren dezent im Hintergrund geblieben sind, Alice Hartmann zu neuem Glanz zu verhelfen. Dabei haben sie von Anfang an auf Qualität gesetzt.



... und ein Blick von der Villa auf den Park und den neuen Weinkeller



Das historische Winzerhaus in Wormeldingen

Bereits um die Jahrtausendwende war an der Güte der Rieslinge von Hartmann nichts auszusetzen. Dank wohl überlegter Aktionen wie die Ankäufe kleiner, aber wertvoller Parzellen in den Steillagen der Trittenheimer Apotheke an der deutschen Mittelmosel und im Scharzhofberg, einem ikonischen Weinberg an der Saar zwischen Wiltingen und Oberemmel, hat das Renommee der Domäne nochmals zugelegt.



Verkaufsleiter André Klein



Ein Crémant Brut und ein Brut Rosé

Heute ist Alice Hartmann als Luxemburger Weingut mit Lagen vor Ort, in Deutschland und in Burgund (St. Aubin Premier Cru) nicht nur der einzige Betrieb mit Weinbergen in drei Ländern, sondern auch das Luxemburger Winzerhaus mit dem größten Bekanntheitsgrad auf internationaler Ebene. Kommen wir nun zu den Weinen von Alice Hartmann. „Unser Sortenspiegel besteht aus Riesling, Chardonnay und Pinot Noir. Die Rebfläche im Ertrag beträgt ungefähr zehn Hektar“, sagt Jörg Befort, der als der Kellermeister der ersten Stunde das Sagen im Keller hat.

„Bedingt durch die Nachfrage stellt der Betrieb heute mehr Crémants als Stillweine her. Nachdem wir Wartelisten, sogenannte *Allocations Clients*, für die Stillweine eingeführt haben, müssen wir das in der Zukunft auch bei den Crémants machen“, fügt André Klein hinzu.

Die Nachfrage übersteigt das verfügbare Angebot bei weitem. Jeder registrierte Kunde hat demnach die Möglichkeit, sich seine Hartmann-Weine vorab zu sichern. Solange er jedes Jahr von seinem Recht Gebrauch macht, gilt die Vereinbarung auf Lebenszeit. „Sie ist sogar auf die Erben übertragbar“, sagt André Klein.

Kommerziell gesehen, ist das ein sicherer Schritt im Hinblick auf die Aura und das Renommee und zugleich ein weiterer Meilenstein für das Weingut Alice Hartmann, das somit zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen hat.

Vor zwei Jahren hat Hartmann im hintersten Teil des Parks der altehrwürdigen Villa unmittelbar an der Grenzbrücke einen neuen ultramodernen Gravitationskeller über drei Etagen errichtet. Jörg Befort ist es zufrieden, die Kellerarbeiten sind effektiver geworden, an eine Erweiterung der Rebflächen denkt indes derzeit niemand.

Durch die Nutzung von Barriques aus Burgund für ihre Weine, durch das lange Hefelager ihrer Crémants, die Anwendung von Champagnerhefen beim Ausbau und etliche weitere Schritte im Herstellungsverfahren haben die Weine von Hartmann Tiefgang erfahren und einen ganz eigenen Charakter entwickelt.

Hartmann Brut oder Brut Rosé erkennt man an der Balance zwischen Frucht und ausgereifter Fülle, bei den Riesling-Stillweinen ist es ähnlich, hier kommt die elegante, gut im Körper eingelagerte Säure hinzu. Und was die Rieslinge aus der Trittenheimer Apotheke und dem Scharzhofberg angeht, so wird ihre Vielschichtigkeit durch eine ausgeprägte mineralische Note und dezent rauchige Akzente (Silex, Feuerstein) noch um einen Tick verfeinert. Schlussendlich sollten wir anbringen, dass Weine von Alice Hartmann ein langes Alterungspotenzial besitzen – ein wichtiges Detail, nicht nur für Sammler.

>>> Weingut Domaine Alice Hartmann S.A., 72, Rue Principale
in L-5480 Wormeldingen an der Luxemburger Mosel
Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 760 002
und auf www.alice-hartmann.lu



Aussicht vom neuen Keller auf die Mosel und die Brücke nach Deutschland



*Brandneu und optisch perfekt:
das Barrique-Lager*



Außer in Wormeldingen besitzt Alice Hartmann Rieslingparzellen an der Saar und an der Mittelmosel

Der Abstecher (Folge 25)

Begegnung mit einem talentierten Abenteurer

Markus Pape, der Chef vom Meisenheimer Hof, ist mittlerweile in der ersten Liga der Spitzenköche angesiedelt

Weitere Etappen seiner Wanderjahre waren das Vendôme in Bergisch-Gladbach, das Sterneck in Cuxhaven und Biermans Restaurant in Soest. Nachdem er sich auf Anregung eines Berufskollegen an der Nahe nach einem geeigneten Standort für den Start als eigener Patron umgesehen hatte, entschied er sich 2013 für die Altstadt von Meisenheim am Glan, einem Nebenfluss der Nahe und verpflichtete sich im Meisenheimer Hof.

„Es war eine gute Entscheidung, die mir zwar nicht leichtgefallen ist, die ich heute aber als richtigen Schritt ansehe“, so Pape. „Meine Familie und ich sind hier glücklich und zufrieden.“

Seit Februar 2013 leitet Pape die Küche, von der er sagt, dass die Ausrichtung regional geprägt, aber modern und weltoffen ist.

Es ist ihm in weniger als drei Jahren gelungen, sich einen großen Kundestamm aufzubauen, und das nicht zuletzt dank seiner herausragenden Kochkunst, die wir ihm gerne bestätigen. Der Laden läuft bestens, wie man so zu sagen pflegt.

„80 % der Rohstoffe stammen aus der Region. Fleisch vom Glanrind (Slow Food gelistet) oder Ziegenkäse aus Erdesbach sind nur zwei Beispiele“, sagt er. Natürlich gibt es jetzt im Winter auch klassische Wildgerichte und den obligaten Gänsebraten von freilaufenden Tieren aus regionalen Betrieben.

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(alle Fotos von Romain Batya)

Markus Pape ist 1981 im Sauerland geboren und stand schon als Kind unter Anleitung seiner Großmutter am Herd. Nach dem Fachabitur und seinen Wanderjahren durch die Gastronomie-Szene – er machte seine Ausbildung zum Küchenmeister im Hotel am Wallgraben im nordrheinwestfälischen Brilon – kam er mit 21 Jahren zu Jean-Claude Bourgueil (Im Schiffchen) nach Düsseldorf.



Über den Dächern von Meisenheim



Die Gemeinde Meisenheim, ein staatlich anerkannter Erholungsort mit knapp 3000 Einwohnern im Landkreis Bad Kreuznach in Rheinland-Pfalz, ist am Ostrand des Hunsrücks zwischen Wöllstein und Kusel gelegen. Anfang 1797 beging hier übrigens der als Schinderhannes bekannt gewordene Räuber Johannes Bückler einen seiner ersten Einbrüche. Er stieg nachts in das Haus eines Gerbermeisters ein und stahl einen Teil der Ledervorräte, die er angeblich am nächsten Tag dem Gerber wieder verkaufte.



Ein Champagner zum Empfang



Markus Pape (hinten links) und sein Team



Markus Pape im Einsatz. Mit Konzentration und Spaß an der Arbeit bewerkstelligt er sein Tagewerk.



Zum Essen fanden wir uns im Hauptspeiseraum ein, in dem zugleich jeden Morgen auch das Frühstück für die Hotelgäste serviert wird.

Klassiker wie das Zweierlei von der Gänseleber, mit Preiselbeeren und Winterrüben farblich abgestimmt, das optimal gebratene Filet vom Nordsee-Kabeljau mit schwarzen und hellen Linsen oder die feinsten Stücke vom schmackhaften Sobernheimer Wildschwein, mit Pastinake und Spitzkohl verfeinert, lassen keine Zweifel aufkommen, dass Markus Pape der Spagat zwischen moderner Kulinarik und Haute Cuisine Française meisterlich geglückt ist.

Nachdem sich Markus Pape also an der Nahe nach einem geeigneten Standort für den Start als eigener Patron umgesehen hatte, verpflichtete er sich im Meisenheimer Hof. „Den Entschluss, der mir vor allem wegen der dörflichen Ruhe anfangs etwas schwergefallen ist, würde ich heute aber als eine positive Sache bezeichnen“, so Pape. Und weil der Meisenheimer Hof und der auf der anderen Straßenseite gelegene, ehemalige Herrenhof derer von Waldeck, der komplett renoviert nun als Verkaufsstelle und Vinothek des angeschlossenen Weinguts Klostermühle in Odernheim fungiert, zu einem harmonischen Ganzen gehören, haben Pape und sein Team gute Verbindungen zu den Weinspezialisten von der Nahe, allen voran zu Charlotte Held, die verantwortlich für die Vinothek und den Weinverkauf der Produkte der Klostermühle ist, sowie zu Kellermeister Thomas Zenz.

Bei unserem Besuch war Zenz nicht nur während der Weinprobe zugegen. Zugleich war er auch in der hofeigenen Brennerei am Werk, wo er an dem kalten Novembertag die Brennblase minutiös im Auge behielt, um den Rohstoff für einen perfekten Trester von Spätburgunder zu garantieren.

„Unter der Bezeichnung *Boos von Waldecksche Hofbrennerei* stellen wir seit zwei Jahren Edelbrände aus Trester und Weinhefe, aber auch aus alten Obstsorten von den Streuobstwiesen rund um Meisenheim her“, sagt Thomas Zenz. Wenn auch die Edelbrände direkt in der neu installierten Brennerei des Hauses entstehen, so werden doch alle Weine, die unter dem Logo *Boos von Waldecksche Hofkellerei* vermarktet werden nicht in Meisenheim, sondern im zwölf Kilometer entfernten Odernheim gekellert und ausgebaut. Zusammen mit Charlotte Held und Thomas Zenz probierten wir ein halbes Dutzend Weine vom oben genannten Familienbetrieb. Als sehr gelungen kann bereits der erste Wein, ein Sylvaner 2015 von Reben aus einer mehr als sechzig Jahre alten Parzelle beschrieben werden. (Weitere Infos unter www.weingut-klostermühle.de)



Das Essen ist fertig



*Terrine vom Sobernheimer Reh mit Kürbis
...und Zweierlei von Gänseleber (unten)*



Kabeljau mit Linsen und Romanesco-Kohl



Wildschwein mit Pastinake und Karotte





Der Eingang zum Meisenheimer Hof



Die Blume, der Hauptspeisesaal des Hauses



Das Jägerzimmer eignet sich für Familienfeste



Die Brunnenstube mit Zugang zum Hof



Die Montfortsuite



... und Spiegeleier zum Frühstück

Die 22 Zimmer und Suiten im Hotel Meisenheimer Hof sind großzügig bemessen und entsprechen dem Zeitgeist. Anreisende und Neukunden sollten ihr Auto direkt hinter dem Hotel auf dem kostenlosen Parkplatz des ansprechenden Anwesens abstellen. Von hier gelangt man problemlos zum Hotel, dessen Rezeption sich in dem Fall eine Etage tiefer befindet.

Die schönsten Zimmer und Suiten liegen im Hauptgebäude oberhalb des Restaurants und sind über ein sich im hinteren Teil des Hauses befindliches Treppenhaus zugänglich. Der Gast durchquert das Restaurant, kommt am ehemaligen Wasserbrunnen vorbei, der durch eine massive Glasplatte, die ebenerdig mit dem Fußboden verlegt wurde und den Schacht einsehbar macht (der 14 Meter tiefe Brunnen führt immer noch Wasser und sieht sich spektakulär an) und gelangt am Eingang zum Gewölbekeller vorbei auf eines von drei Stockwerken, auf denen sich die gemütlichen, mit berühmten Weinbergsnamen benannten Zimmer befinden.

Dabei spielt es keine Rolle, ob man zur Straße oder zum Garten einquartiert ist, himmlische Ruhe genießt der Gast in jedem der schön eingerichteten Schlafzimmer. Wer es ganz gemütlich mag, sollte sich unter dem Dachgiebel in Zimmern wie dem „Disibodenberg“ oder Suiten wie der „Montfort“ einquartieren.

Der Gast hat des Weiteren die Möglichkeit, sich in die Bibliothek des Meisenheimer Hofes zurückzuziehen oder gegebenenfalls an einer vorher angefragten Weinverkostung im Boos von Waldeck'schen Gutshof teilzunehmen.

Bei gutem Wetter finden während der Sommersaison kulinarische Veranstaltungen im seitlich gelegenen Innenhof statt. Auch der heute nach oben offene ehemalige Kinosaal wird gerne für Familienfeiern oder Firmenfeste genutzt. Dabei können große Sonnensegel ausgefahren werden, die auch einem kleineren Platzregen Paroli bieten.

Wer es rustikaler angehen will und lieber im Gebäude selbst verweilen möchte, dem raten wir einen Besuch in der „Grotto“ an. Der zum Speiseraum perfekt umgebaute Gewölbekeller wird gerne auch von Vereinen für zünftige Feste mit vinophilem Flair genutzt.

Das Restaurant vom Meisenheimer Hof, Obergasse 33 in D-55590 Meisenheim am Glan, ist täglich, außer montags und dienstagsmittags geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer (0049)(0)6753-123 778-0 und auf www.meisenheimer-hof.de

Der Kia Sportage 2.0 CRDi 4WD mit 185 PS

Die problemlose Alternative eines Geländegängers

Von Romain Batya

Die erste Generation des Kia Sportage kam 1994 aus Korea zu uns. Er war einer der ersten in der Kategorie der kompakten SUV, die der Kunde gleich mit oder ohne Allradantrieb ordern konnte. Nach zwölf Jahren steht die aktuelle Version des Sportage immer noch gut im Futter und glänzt mit einer rekordverdächtigen Tatsache: In Deutschland ist er der meistverkaufte Vertreter einer Marke, an der es kaum noch etwas zu beanstanden gibt. Und das gilt auch für unseren Testwagen, mit dem wir bequem nach Meisenheim und wieder zurück nach Luxemburg gefahren sind.

Fangen wir beim Herzstück des dynamischen Koreaners an. Der Selbstzünder, ein Vierzylinder mit satten 185 PS, kommt bestens mit dem modernen Automatikgetriebe



klar, es gibt weder ein Ruckeln noch ein Turboloch.

Dabei sollte sogleich angeführt werden, dass der Sportage mit Dieselmotor eine fast lineare Leistungsentfaltung an den Tag legt. Das Auto eignet sich nicht für schnelle Spurts oder die Kurvenhatz auf der Landstraße. Sein Terrain ist das zügige Vorankommen auf allen Untergründen und bei jedem Wetter.

Der gut abgestimmte Antriebsstrang macht den Kia zum Dauerläufer und zu einem optimalen Fahrzeug für die Langstrecke. Wer das Gaspedal nicht zu sehr strapaziert, der kommt mit einem Durchschnittsverbrauch von 7,5 l auf 100 km klar. Dabei ist Cruisen die angesagte Fahrweise.

V

I

N



V

I

N

A

Gleichwohl schafft der kompakte SUV den Spurt von 0 auf 100 in etwas mehr als neun Sekunden, und seine Höchstgeschwindigkeit liegt nahe der 200-km/h-Marke.

Dank eines kräftigen Drehmoments von 392 Newtonmeter gibt es in Steigungen, an Böschungen und auf matschigen Wald- und nassen Feldwegen kein technisch bedingtes Halten für den koreanischen Hürdenüberwinder, der mit einem eleganten Blechkleid und einer leicht vergrößerten Karosserie punktet.

A

L

Der neue Sportage überzeugt auch durch sein üppiges Raumangebot sowohl in der ersten wie in der zweiten Reihe. Auch die Lade-luke kann einiges schlucken und hat mit dem Gepäck von fünf Insassen, die sich auch bequeme Sitze und viel Platz im Innenraum freuen können, keine Probleme.

Die Ausstattungsvariante GT-Line lässt keine Wünsche offen, fast alles was ein anspruchsvoller Fahrer benötigt ist serienmässig mit an Bord. Daher gibt es auch weiter keine Sonderausstattungsliste, außer der Metallic-Lackierung, die mit 580,- € zu Buche schlägt.

L

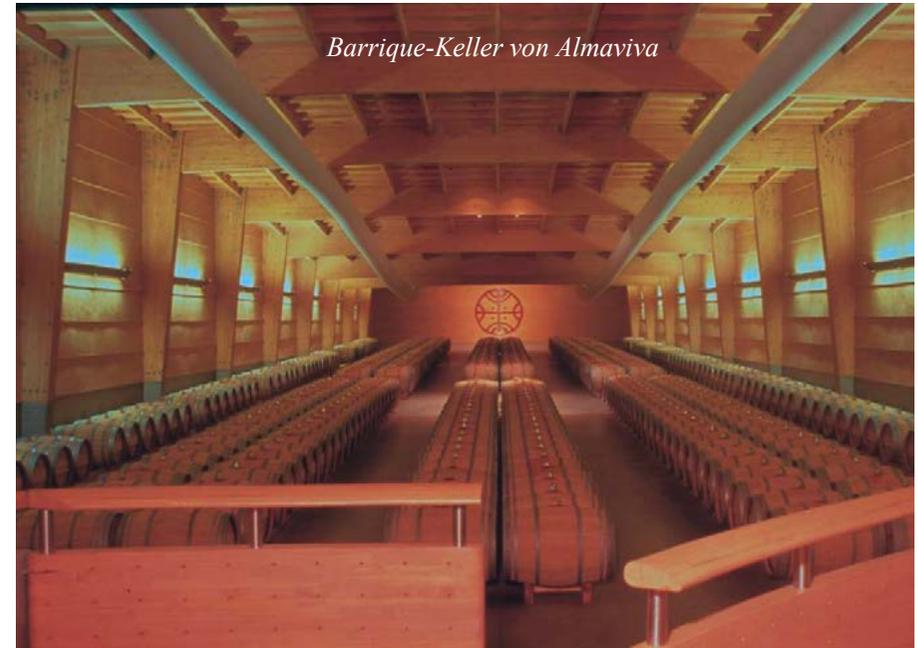
U



U

>>> In Luxemburg beträgt der Preis für den Kia Sportage 2.0 CRDi Allrad in der obersten Ausführung GT-Line 41.956,- € TTC. (Stand November 2016)

Zwei chilenische Weine für die langen Winterabende



Mit Escudo Rojo und Almariva hat die Weinhandlung Othon Schmitt aus Hellingen im Süden Luxemburgs zwei Rotweine im Programm, bei denen Weinkenner auf Nummer sicher gehen können.

Beide Weine sind dank ihrer Vielschichtigkeit und Opulenz perfekte Begleiter zu festlichen Essen. Auch als Geschenke machen sie Feinschmeckern viel Freude.

Beide Weine stammen aus dem Herzen des Maipo Valley, einer Region, die immer noch stellvertretend für die besten chilenischen Weine ist. Escudo Rojo wird vom Weingut Baron Philippe de Rothschild hergestellt, und damit ist klar, dass der körperreiche Rote französische Akzente hat. Wer intensive Aromen von schwarzen Beeren, von Rauch und Leder mag, wer gute Fülle, stoffige Nuancen und ausgewogene Struktur schätzt, liegt hier richtig.

Almariva, die „lebendige Seele“ der chilenischen Weinwelt, stammt vom gleichnamigen Weingut im Gebiet Puente Alto. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carmenere zeigt sich fruchtig-würzig mit einem vielschichtigen Aromenspektrum. Der elitäre ausdrucksstarke Rote stellt viele Konkurrenten in seiner Liga in den Schatten, seine Opulenz und Langlebigkeit sind phänomenal.

>>> Die beiden Top-Weine aus Chile werden in Luxemburg von der Weingroßhandlung Othon Schmitt auf Nummer 44, route de Bettembourg in L – 3333 Hellingen verkauft. Gastronomen und Privatkunden sind willkommen. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 51 50 66-1 und auf www.othon-schmitt.lu



VINCE News from Budapest

Rémhír terjedt el a badacsonyi szőlők zárlatáról

A sajtóban futótűzként terjedt a badacsonyi szőlők zárlatáról szóló hír, ami a badacsonyi szakmai szervezetek szerint nagyrészt rémhír, csúsztatás és félrevezető. Ehelyett tárgyilagos és szakmailag megalapozott tájékoztatásra van szükség, ezért a Badacsonytomaj Város Önkormányzata, Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, Badacsonyi Borvidéki Borút Egyesület és a NAIK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet közösen helyreigazítást kért. Hivatalos közleményüket szerkesztetlenül, teljes terjedelmében közöljük.

Badacsonytomaj Város Önkormányzata, a Badacsonyi hegy körüli szőlészeti-borászati szakmai szervezetek, az ágazat vállalkozói csúsztatásnak, félreértelmezhetőnek ítélik azt a NÉBIH közleményt, amely arról szól, hogy a Badacsonyi hegy „zárlat” alá kerül a „a szőlő arany színű sárgaság betegség” terjedése miatt. Függetlenül attól, hogy a térség szőlészeti-borászati, turizmusának fejlődésére is káros hatású, ebben a formában valótlán a nyilatkozat, ezért azt visszautasítjuk!

A vélhetően őshonos betegség sajnos az egész országban károsítja a szőlőültetvényeket, nem kizárólag a Badacsonyi Borvidék problémája! A betegség jó ideje ismert, a szőlész szakma eddig is szorosán együttműködött a NÉBIH szervezettel, a probléma megoldása érdekében. A lelkiismeretes gazdák védekezését nehezíti az ültetvények tagoltsága, és a zömmel nem is magánkézben lévő elhanyagolt területeken lévő fertőzési góccok megléte (nem is biztos, hogy minden esetben szőlő művelési ágú területek ezek). A hatékony védekezést tovább nehezíti a központi intézkedések hiánya, pl. a fertőzést terjesztő amerikai szőlőkabóca elleni állami védekezés elégtelensége. Fontos kiemelni, hogy a betegség kizárólag a szőlő, mint növény betegsége, így semmilyen hatással nincs a belőle készülő borra. A NÉBIH túlzó és félreérthető közleménye kellő pontosítás és hiteles tájékoztatás híján teljesen alaptalanul rontja a badacsonyi borok megítélését, ezért tartottuk különösen fontosnak a közvélemény és a borfogyasztók tárgyilagos tájékoztatását.



Weitere Informationen unter: Hamu és Gyémánt Kft. 1016 Budapest, Lisznyai utca 38.
Tel: +36 1 398 8351. E-mail: elofizetes@vincemagazin.hu (Text- und Bildquelle: VINCE)



Luxemburg tischt auf

Brasilien ist im Großherzogtum angekommen

Das Restaurant Maria Bonita bereichert die Gastro-Szene der Landeshauptstadt

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)

Luxemburg-Clausen ist nicht zuletzt wegen der dort damals angesiedelten Brauereien auch heute noch ein beliebter Vorort von Luxemburg-Stadt. Er beherbergt seit knapp drei Jahren eine Erlebnisküche der brasilianischen Art. Die Küche im fünftgrößten Land der Welt variiert denn auch je nach Region. Im Süden und Südosten des Landes zwischen São Paulo und den Regionen Minas Gerais und Rio Grande do Sul sind das vor allem die Feijoadas, die Bohneneintöpfe, und das an Spießen gegrillte Fleisch, auch Churrasco genannt, die eine vorrangige Rolle spielen. Genau um diese Küche mit den verschiedenen Fleischspießen geht es in diesem

Maria Bonita était le surnom de Maria Deia, la femme de Lampião, "Capitaine" Virgulino Ferreira da Silva, le chef légendaire d'une bande de "cangaceiros", qui terrorisaient le Nord-Est du Brésil dans les années 1920 et 1930.

Maria Bonita signifie "Belle Maria". Elle est toujours une héroïne populaire au Brésil.



(Bildquelle: Archiv Maria Bonita)

Maria Bonita war der Beiname von Maria Deia, Frau von Lampião, „Capitano“ Virgulino Ferreira da Silva, legendärer Boss der Bande der „Cangaceiros“, die den Nordosten Brasiliens in den Jahren 1920 bis 1930 terrorisierten.

Maria Bonita bedeutet „Schöne Maria“. Sie ist nach wie vor eine populäre Heldin in Brasilien.

Beitrag. Von ungefähr kommt das nicht, denn der Inhaber und Gastgeber Daniel Tesch hat fast ein Jahrzehnt im brasilianischen Bundesstaat Minas Gerais gelebt, bevor er um die Jahrtausendwende zurück nach Luxemburg kam. Unter anderem spricht Tesch perfekt portugiesisch. Seine Mannschaft stammt zum größten Teil aus Brasilien selbst.

„Wir liegen in den Rives de Clausen, wo eine junge und internationale Kundschaft vorherrscht. Aus dem Grund sind wir nicht nur eine Churrascaria, also eine traditionelle brasilianische Gaststätte, sondern ein Erlebnis-Restaurant mit langem Barreten und einer Tanzfläche direkt am Eingang“, sagt Tesch, der sich, wie er betont, voll auf seine Mitarbeiter verlassen kann, und das sind allen voran die Küchenchefin Luciana Fernandes und der Oberkellner und Barkeeper Luiz Vladimir.



Daniel Tesch, unser Gastgeber



Der Speisesaal im Erdgeschoss



Die Köchin und Restaurantleiterin Luciana Fernandes (rechts) mit Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes





Um die Fleischspieße dreht sich alles beim Churrasqueiro Luis Vladimir, der zugleich Barkeeper ist. Die Churrasqueiros schneiden das Fleisch traditionell mit dem Schwert vom Spieß.



Vielfältige Beilagen



Crémants und Weißweine aus Luxemburg und ein Tannat aus Brasilien



Speisesaal im Obergeschoss



Luciana und ihr Küchenteam arbeiten im ersten Stock des Restaurants, schließlich entsteht beim Fleischgrillen eine Menge Dampfgeruch, der auf der unteren Etage etwas stören könnte, wo die Gäste sich mittags und abends am leckeren Büffet bedienen und darauf warten, dass die Köche mit den Fleischspießen von Tisch zu Tisch gehen und von den handgroßen Fleischscheiben dünne Scheiben abschneiden, die der Kunde sich mit einer ihm gereichten speziellen Pinzette auf seinen Teller legt.

„Mittags gibt es das Büffet und das beliebte Picanha, das ist bei uns besonders begehrt“, sagt Luciana. Dem können wir zustimmen, denn Picanha, der Teil aus dem Tafelspitz vom Rind, ist hervorragend im Geschmack und zart wie Butter.

„Abends, wenn die Gäste mehr Zeit zum Essen haben, servieren wir ein klassisches Rodizio. Da werden an den Tischen bis zu zwölf Sorten Fleisch und anderes Grillgut angeboten“, fügt Daniel Tesch hinzu.

Ob es nun Picanha, gegrillte Wurst aus Schweinefleisch, Herz vom Huhn, Hähnchenkeule oder eine weitere Grill-Spezialität ist, zu allem werden hauptsächlich Feijjoadas (Bohneneintöpfe), Pasta, Kartoffeln oder Reis sowie gekochtes oder gebackenes Gemüse und Salate in den traditionellen Tontöpfen, den Panelas de barro, gereicht.

Dass zu solchem Essen auch die traditionellen Getränke des Landes im Maria Bonita in Clausen serviert werden, versteht sich von selbst. Zur lateinamerikanischen und vor allem zur brasilianischen Lebensart gehören Cocktails wie Caipirinha und Pina Colada. Einheimischer Wein ist selten und teuer, dafür gibt es aber eine Vielzahl an hellen Biermarken, von Antarctica bis hin zu Schincariol.

„Caipirinha besteht aus Cachaça, weißem Rohrzucker, Limettensaft und geschabtem Eis. Der berühmte Cocktail ist sehr einfach zu machen“, sagt Luiz Vladimir, der Barkeeper. Der Name des Kultgetränkes kommt von Caipira, was so viel bedeutet wie Landbewohner oder Bauer. Und der Ursprung geht natürlich auf die Landbevölkerung zurück, die aus Zuckerrohr nicht nur Rum, sondern auch den Cachaça-Schnaps herstellt. Letzterer wird aus grünem und nicht aus reifem Zuckerrohr gebrannt.

Vor dem Essen wird Pina Colada oder Mojito geschlürft, als Essensbegleiter werden weitere Mixgetränke wie Margarita, der aus Tequila, Triple Sec, viel Limettensaft und Salz besteht, und Pisco Sour getrunken, der wiederum aus viel Limettensaft besteht, dem ein Teil des Traubenbrands Pisco, der aus Peru und Chile stammt, und Zucker und Eiklar zugegeben wird. *(Alle vorgestellten Spirituosen sind übrigens über Michel Toussaint in Luxemburg von der Weinhandlung Othon Schmitt aus Hellingen im Süden Luxemburgs lieferbar, Telefon 00352 51 50 66-1).*

Wein wird nur im Süden des Landes getrunken, von wo teilweise gute Schaumweine mit Charakter kommen. Charakter hatte auch der rote Fausto 2010, ein Stillwein aus Tannat vom Weingut de Castro, der in Luxemburg von Ets. Cham-bourg aus Sanem (Telefon 00352 26583535) importiert wird.

>>> Restaurant, Bar und Tanzlokal Maria Bonita, „The Brazilian Experience“, 7, Rives de Clausen in L-2165 Clausen, einem Vorort von Luxemburgs Hauptstadt. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 26 20 18 64

Alvaro Palacios – Spaniens Top-Winzer setzt Akzente



Alvaro Palacios



*Lesarbeiten im Weingut
Alvaro Palacios in La Rioja*

Das Angebot für die Weine der AOP Bierzo Jahrgang 2014 reicht vom roten Pétalos del Bierzo über den vielschichtigen Moncerbal bis hin zum sagenhaften La Faraona. Es handelt sich um eine Auswahl an vom Atlantik geprägten Weinen von Alvaro Palacios, dem spanischen Starwinzer, der auch in den Anbaugebieten Priorat und Rioja Weinberge besitzt und dort ebenfalls höchst bemerkenswerte Weine keltert.

Der von den bekanntesten Weinzeitschriften viel gelobte Winzer hat längst den Zenith seiner Zunft erklommen, seine Ausdauer und die Leidenschaft für den Wein haben ihm über viele Hürden hinweg geholfen. Aus einer Winzerfamilie in der tiefsten Provinz von La Rioja stammend, änderten seine Wander- und Lehrjahre in Frankreich in den 1980er Jahren sein Bewusstsein für den Wein. Bleibende Eindrücke hat Palacios von Château Pétrus mitgebracht, wo er 1985 ein Praktikum machte.

Seine Vorliebe für alte, vielfach vergessene Rebsorten und für die schonende Bodenbearbeitung entdeckte der Mann in jungen Jahren. Laut Alvaro kommt alles Wertvolle aus dem Weinberg. Nur aus chemiefreien Böden und vitalen Rebstöcken kann ein guter Wein entstehen, lautet sein Credo.

Der Wein, den er heute aus der Parzelle L'Ermita im Priorat keltert, ist der leg dafür, dass biodynamische Landwirtschaft sich durchaus lohnt. Alles wird in Handarbeit erledigt, die Bodenauflockerung erfolgt mit Arbeitspferd und Maulesel.

Seinem Neffen Ricardo Perez hat es Alvaro zu verdanken, dass die Familie heute Weine in der Region Bierzo keltert. In seinem Weinberg La Faraona hat die autochthone Rebsorte Mencia Kultstatus erreicht.

Und dann sollte das neueste Projekt, der Weingarten Valmira in der Nähe von Alfaro (La Rioja), genannt werden. Zurück zu den Wurzeln könnte man es bezeichnen. Aus Garnacha und etwas Monastrell sowie der seltenen Traubensorte Graciano de Alfaro keltert Alvaro Palacios seine neuesten Kreationen.

Mehr als ein Dutzend verschiedene Weine des weltbekannten spanischen Winzers hat die Weinhandlung Vicente & Fils in Garnich ganzjährig vorrätig.

Vorbeikommen und Hereinschauen lohnt sich auf alle Fälle.

>>> Bodega Alvaro Palacios, Poligono 6, parcela 26 in 43737 Gratallops, Provinz Tarragona, Spanien.

In Luxemburg werden die Weine von Alvaro Palacios von Jess Vicente vermarktet:

Weinhandlung Vicente & Fils, Nummer 70, rue de l'école in L- 8353 Garnich.

Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 26430 65051 und auf

www.vinosvicente.lu

LA D.O. CA. RIOJA LIMITARÁ A 645 HECTÁREAS EL INCREMENTO DE SU POTENCIAL PRODUCTIVO EN 2017

Nachrichten aus Spanien

(Text- und Bildquelle: La Prensa del Rioja)

La D.O. Calificada Rioja limitará sus nuevas plantaciones de viñedo a un total de 645 hectáreas para el año 2017 como consecuencia del aumento de la comercialización en un 1,36% entre septiembre de 2015 y agosto de 2016, aplicándose de esta forma el acuerdo sectorial adoptado el pasado año, en el que se estableció la planificación productiva de la Denominación para el periodo 2016-2018.

Dicho acuerdo condicionó a la evolución de las ventas el incremento de la superficie de viñedo, fijando en 645 hectáreas la cantidad máxima a autorizar para 2017 en caso de que las ventas aumentaran por encima del 1%. Así lo han confirmado los datos en poder del Consejo Regulador referidos al periodo septiembre 2015 - agosto 2016, en el que las bodegas inscritas han declarado la expedición de un total de 285,43 millones de litros de producto embotellado amparado, que representan un incremento del 1,36% respecto al periodo interanual anterior.

Además, también se impedirá que el potencial aumente por replantaciones o conversión de derechos, ya que se restringirán tanto las autorizaciones de replantación procedentes de viñedos arrancados fuera de la zona de producción de la D.O.Ca. Rioja, como las autorizaciones de plantación de viñedo por conversión de un derecho de plantación que proceda igualmente de fuera de Rioja.

Esta política de limitación del incremento de la superficie de viñedo en la D.O.Ca. Rioja tiene como objetivo garantizar la continuidad de su modelo de desarrollo sostenido ante la amenaza que representa el nuevo sistema de autorización de plantaciones de viñedo, que entró en vigor en enero de 2016 tras la última reforma de la OCM del Vino.

Una amenaza que ponía de manifiesto en sus conclusiones el 'Estudio de las posibilidades de crecimiento de la superficie de viñedo en la D.O.Ca. Rioja', realizado por expertos de las universidades públicas de La Rioja, País Vasco y Navarra a instancias del Consejo Regulador. Para estos expertos, el sistema de autorización de plantaciones vigente puede derivar en un riesgo de devaluación significativa de la D. O. Calificada Rioja, riesgo frente al cual pretende blindarse el sector vitivinícola riojano siguiendo las recomendaciones de dicho estudio a través de los acuerdos adoptados en el seno del Consejo Regulador.



VINISSIMO

ITALIAN GOURMET

LA RÉFÉRENCE EN GRANDS VINS ITALIENS A LUXEMBOURG



Das Restaurant Oro e Argento im Sofitel Europe in Luxemburg-Kirchberg

Von Liliane Turmes, alle Fotos von Romain Batya

Auf eine genussvolle kulinarische Reise quer durch Italien kann sich der Feinschmecker einstellen, wenn er im „Oro e Argento“, einem Klassiker der gehobenen Küche aus dem Land von Dante einkehrt.

Ausschlaggebend für das Renommee des Hauses ist das dynamische Küchen-Team, allen voran Chefkoch Yann Castano. Mit zwanzig Jahren zog es den aus Marseille stammenden Jungkoch nach Paris, danach zurück nach Aix-en-Provence. Er kochte regelmäßig privat für die Rothschilds in ihrem Château de Pregny am Genfer See. 2002 kam Castano nach Luxemburg. Seit Juni 2013 ist er der Küchenchef des Sofitel Europe.

„Meine Küche basiert auf den großen Klassikern. Wir setzen diese in ein modernes Licht und lassen die neuesten Erkenntnisse mit einfließen“, sagt der Koch.

„Die Karte des Restaurants besteht aus fünf Vorspeisen, vier Sorten Pasta, vier Sorten Risotto, drei Fisch-Gerichten und drei Fleisch-Gerichten“, fügt Jérôme Hourlay, der Maître d’Hôtel hinzu. Jérôme ist Spezialist für außergewöhnliche Käsesorten. Er hat uns mit dem Blue 61 aus Venetien erstaunt. Der Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, der in Raboso Passito, einer fruchtsüßen Rotwein-Spätlese reift wird an der Außenseite mit getrockneten Cranberries verfeinert.

Bei unserem Besuch beginnt der kulinarische Exkurs mit einem Teller luftgetrocknetem Schinken. Standesgemäß werden die feinen Scheiben des aromatischen Prosciutto di Norcia, einem luftgetrockneten Schinken aus Umbrien, am Tisch geschnitten und dem Gast auf dem Teller gereicht.

Als Zwischengericht wird cremiger Risotto Milanese mit Flusskrebse und Safranblüten aufgetragen, alternativ gibt es aromatische Gnocchi aus Esskastanienmehl, mit aromatischem Jersey-Blauschimmelkäse und gedünstetem Radicchio.

Auch zum Hauptgericht, der punktgenau gebratenen Rotbarbe, die mit Basilikumblättern gefüllt und mit hauchdünnem Colonnata-Speck umwickelt ist, passt ein Weißwein aus Sizilien. Saftig, rauchig und dezent vegetabil überzeugt der elegante Cometa 2014 von Planeta, der aus der Rebsorte Fiano gekeltert wird.

>> Restaurant „Oro e Argento“ im Sofitel Europe auf Kirchberg, 4, rue du Fort Niedergrünwald, in L – 2226 Luxemburg. Weitere Infos und Tischreservierungen unter der Telefonnummer 00352 43 77 68 72



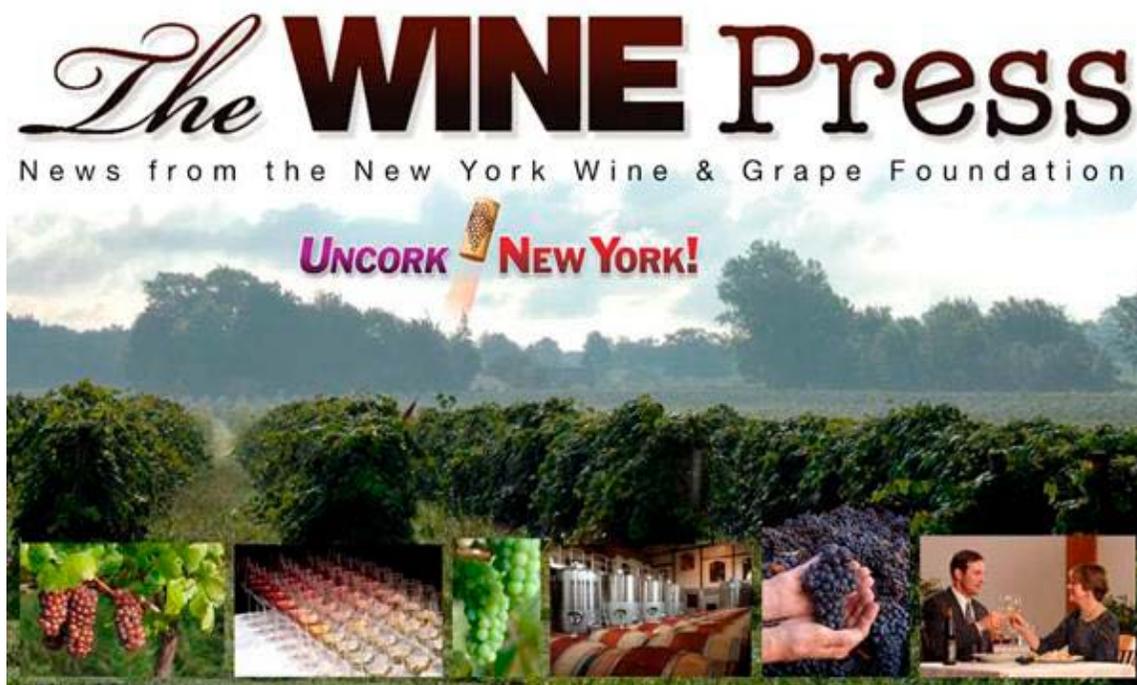
Jim Trezise reports from New York

(Jim Trezise ist der Präsident der New York Wine & Grape Foundation)

Every American winery should join WineAmerica!

Let's see: How many times have I said that? I won't stop, because its more true than ever. This week was the organiza-tion's annual Fall Meeting, held in Oregon's beautiful Willa-mette Valley, with a record turnout not just of Wine Ameri-ca staff, Directors and members of the State and Regional As-sociations Advisory Council (SRAAC) - but also more than **70 local winery owners**. The total of 110 people was the maxi- mum that the elegant Allison Hotel in Newburg could accom-modate. (Much of the credit for this record turnout goes to **Janie Brooks Heuck**, owner of Brooks Wines and a new mem-ber of the WineAmerica Board of Directors, working close- ly with **Michael Kaiser** and **Tara Good** of the WineAmerica staff.)

Part of the attraction involved the presence of the local Member of Congress, **Representative Suzanne Domenici**, and **Senator Ron Wyden**, who has introduced a landmark bill to **reduce excise taxes on wine, beer, and spirits**. Called "**The Craft Beverage Reform and Tax Modernization Act**", this un-precedented bill already has **54 Senate co-sponsors, hundreds in the House of Representatives**, and a very good chance at passing, thanks largely to a coalition of trade asso-ciations of which WineAmerica is a part. And it was **Wine America** which invited these two public officials to attend this meeting, without which the local winery owners likely wouldn't have seen them. But the meeting also included other substantive communication in the form of a "**Listening Session**" during which WineAme-rica representatives from around the country could learn about the local issues affecting the Oregon wine industry. That was followed by an update on developments in **Washington** - including the impending election as well as several major issues-- which affect wineries in Oregon and nationwide. And the **SRAAC meeting's roundtable** discussion allowed different State representatives to share what is going on in their areas, State representatives to share what is going on in their areas, information which can prove inva-luable to people in other states. In 1978, a handful of eastern wineries led by **Canandaigua Wine Company**(which has morphed into **Constellation Brands**) created the **Association of American Vintners**, first staffed by **Bill Moffett**, as a tiny regional trade association to promote wine industry interests in Washington.



After a few name changes and gradual evolution, it is now **WineAmerica**, with winery members from **46 of the 50 states**, and the **only national organization** of American wineries. (Wine Institute, of California, is a very important and influential organization and partner, but represents only wineries from that state.)

WineAmerica played a leadership role in **creating the small producer excise tax credit** in 1991; **repealing the Special Occupational Tax in 2004**; and **eliminating the bond fee** starting on January 1, 2017. All of these measures **saved all American wineries real money**.

Examples: Since 2004, small wineries have saved **\$6,000** (\$500 per year) and larger wineries **\$12,000** (\$1,000 annually). Starting January 1, 2017, all wineries will save another **\$1,000** per year. The potential savings from the "**Wyden bill**" will dwarf all that. From the federal excise tax of **\$1.07** per gallon, there will be a **\$1.00 credit** on the first 30,000 gallons of wine produced; a **\$.90 credit** on production between 30,001 and 130,000 gallons; and a **\$.535 credit** on production between 130,001 and 750,000 gallons. In other words, **wineries of all sizes will receive major savings**. Yet it is only a comparative handful who say "**Thank you**" by supporting this vital organization with a very reasonable annual investment. These types of victories don't happen by chance: They happen because of **grassroots public policy advocacy** in Washington, which is exactly what **WineAmerica** does. But it needs staff, government affairs counsel, and other resources to keep this going.



PR



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1534

www.champagne-gosset.com

ETS L. ROSSI

depuis 1974

53 rue Gaffelt • 3480 Dudelange • info@rossi.lu

Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss und erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich.

Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes

L-8398 Roodt-Eisch

Telefon 00352-308470

Telefax 00352-26102092

Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Chefredakteur:

Wilfried Moselt

Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Gestaltung, Konzeption und Layout:

Wilfried Moselt

Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:

Romain Batya (rb), Wilfried Moselt (wm),

Jim Trezise, Liliane Turmes (lt),

Frieder Zimmermann

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG
OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME
PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU in eigener Sache

VINALU würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLULL

VINALU / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)