



Die Lese ist trotz Unbilden der Natur erfolgreich eingebracht, auch wenn sie mancherorts historisch klein ausgefallen ist. Die Trauben sind gekeltert, der Most hat seine Umwandlung zum Wein begonnen. In den Weinkellern betört ein schwerer Duft die Sinne, das leise Rummern der Fässer erquickt die Herzen der Kenner. Nun warten Winzer, Weinfreunde, Gourmets und Gastronomen mit Spannung auf den neuen Wein.

- 01 EDITORIAL + INHALTSANGABE
- 02 TICKER I NACHRICHTEN AUS DEM DEUTSCHEN WEININSTITUT DWI
- 03 TICKER II 100 JAHRE PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN
- 05 WERBUNG LANGUEDOC
- 06 AKTE VIP DER ALPENHOF IN BAYRISCHZELL + ALFA GIULIA
- 14 TICKER III KALLFELZ STELLT BESTEN TROCKENEN SIEGERWEIN
- 15 LUXEMBURG TISCHT AUF - HOSTELLERIE DU GRÜNEWALD
- 18 DER ABSTECHER - WOHNOTHEK IN DEUTSCH SCHÜTZEN + PEUGEOT 5008
- 24 WERBUNG FAVORITE/MAINZ
- 25 TICKER V VERKOSTUNG BEI OTHON SCHMITT
- 26 VINALU-SPEZIALREPORTAGEN CHINA WEINREISE/ TEIL 1
- 30 TICKER IV WEINFORUM RHEINHESSEN IN DER RHEINGOLDHALLE
- 32 VINALU-SPEZIALREPORTAGEN OESTERREICH WEINREISE/ TEIL 1
- 36 TICKER VI VORBEREITUNGEN FÜR CMB/CHINA IN VOLLEM GANGE
- 37 LUXEMBURG TISCHT AUF - RESTAURANT DAHM
- 39 TICKER VII WINEAMERICA PERSPECTIVES
- 40 IMPRESSUM + VINALU IN EIGENER SACHE
- 41 WERBUNG FORNEBY



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Gründungsmitglied mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf Vinalu

Wilfried Moselt



Chefredaktion/Bildredaktion/
Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Helene Latour (hl),
Harry Montagnola (hm), Rischu Grandorf (rg),
Jim Trezise , Liliane Turmes (lt).

Weinkönigin – eminente Botschafterin für Deutschlands Weine

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

Die 69. Deutsche Weinkönigin heißt Katharina Staab und kommt aus Oberhausen an der Nahe. Als Deutsche Weinprinzessinnen stehen ihr Charlotte Freiberger von der Hessischen Berstraße und Laura Lahm aus Rheinhessen zur Seite.

Wissensstark, charmant und wortgewandt war das Auftreten der 27-jährigen Marketing-Managerin, die nun im Auftrag des Deutschen Weininstituts DWI ein Jahr lang als Botschafterin für den deutschen Wein unterwegs sein wird. Unterstützt wird sie von den oben bereits genannten, beiden Weinprinzessinnen.

Das Image der Deutschen Weinkönigin und ihren beiden Prinzessinnen hat sich in den letzten Jahren gewandelt. Die Öffentlichkeit nimmt sie als engagierte Fachfrauen wahr, die zu vielen Weinthemen kompetent Stellung beziehen können.

Die Aufgabe der jährlich wechselnden Weinhoheiten ist es, Fachleute und Weinkonsumenten im In- und Ausland von der Einzigartigkeit, der Vielfalt und Qualität der deutschen Weine zu überzeugen. Die Zeiten, wo früher auf die Amtsinhaberinnen rein repräsentative Aufgaben warteten sind längst vorbei, heute ist viel Fachwissen und die nötige Wortgewandtheit gefragt.



*Weinkönigin Katharina Staab
(Mitte), Prinzessin Laura Lahm
(links) und Prinzessin Charlotte
Freiberger (rechts)*

100 Jahre Privatkellerei Van Nahmen

Wenn genüsslicher Trinkfluss über alles geht

>> *Text Liliane Turmes*

>> *Alle Fotos Romain Batya*

Im Luxemburgischen Rosport, direkt an der Grenze zu Deutschland, gibt es eine Weingrosshandlung von Format, die auf eine 120jährige Geschichte zurückblicken kann. Zum Portfolio des Hauses gehören auch alkoholfreie Getränke, wie die handwerklich gemachten Fruchtsäfte der Privatkellerei Van Nahmen, die europaweit zu den Besten in der Branche zählt.

„Natürlich sind die sortenreinen Obstsaft aus der Manufaktur im Rheinland für uns als Weinhändler ein Nischenprodukt. Doch wer die Philosophie und vor allem die Qualität von Van Nahmen kennt, wird verstehen, warum wir mit dem Betrieb, der dieses Jahr sein 100jähriges Bestehen feiert, zusammenarbeiten“, sagt Gérard Wengler, Besitzer des Getränkevertriebs Wengler Châteaux & Domaines an der Untersauer.

Zur Geschichte von Van Nahmen gibt es einiges zu berichten. Der Familienbetrieb wurde 1917 in Hamminkeln, einer beschaulichen Ortschaft an der deutsch-niederländischen Grenze als „rheinische Apfelkrautfabrik“ durch Wilhelm van Nahmen gegründet. Erst in den 1930er Jahren wird auf die Produktion von Apfelsaft aus regionalen Rohstoffen umgestellt.

Obwohl die Äpfel seit jeher von Streuobstwiesen stammen, wurde der erste sortenreine Apfelsaft erst 2007 hergestellt. Bis dahin wurden die Äpfel sozusagen als „gemischter Satz“ gekeltert und der daraus gewonnene Saft als Streuobstwiesen-Apfelsaft vermarktet. Aktuell beinhaltet die Palette fast zehn sortenreine, ungefilterte Apfelsäfte, die es zu entdecken gilt. Der erste sortenrein hergestellte Saft wurde aus der Roten Sternrenette gekeltert, eine Sorte, die besser bekannt ist als roter Weihnachtsapfel. Die Erfolgsgeschichte von Van Nahmen ist unweigerlich mit den, durch alte Obstbäume geprägten Wiesenlandschaften des Niederrheins, des Münsterlandes und neuerdings des Elbtals verbunden, denn aus



der Nähe von Dresden stammt der seltene „Kaiser Wilhelm Apfel“, den der Betrieb mit freiwilligen Helfern seit einigen Jahren dort in Sachsen erntet.

Neben dem Apfelsaft gibt es auch die Nektare aus geschmacklich intensiv schmeckendem Obst, das durch eine Verdünnung mit Mineralwasser an Aroma gewinnt. Die Rohstoffe für ein weiteres knappes Dutzend anderer sortenreiner Fruchtsäfte stammen nicht unbedingt aus Deutschland, was ihrer Qualität und Seltenheit jedoch keinen Abbruch tut.

Heute wird die Privatkellerei in der 3. und 4. Generation von Peter und Rainer van Nahmen geleitet.

Dies vorweg haben wir in der VINALU- Redaktion wie bei einer klassischen Weinverkostung einige Obstsaft nach organoleptischen Gesichtspunkten probiert. Als Zugpferd gilt der Rhabarbernektar mit seiner herben Frische und den Aromen von eben geerntetem, rotem Rhabarber, den man in Würfel geschnitten und mit etwas Zucker verfeinert hat. Er kann 1:1 mit Sprudelwasser verdünnt werden und gewinnt dadurch an Spritzigkeit. Das gilt übrigens auch für die sortenreine Apfelsäfte und die Traubensäfte aus Riesling oder Scheurebe.

Alle Apfelsäfte von Van Nahmen stammen von Streuobstwiesen, die nachhaltig bewirtschaftet werden. Bei den ungefilterten Apfelsäften sind es der Boskoop und die rote Sternrenette, die uns besonders gefallen haben. Während der Boskoop-Apfelsaft vom Bukett her animierend und frisch wirkt, gibt sich der Saft aus der roten Sternrenette feinfruchtig und mit säuerlichen Akzenten im Nachhall. In der Nase zeigt er dezente Röstnoten sowie Anklänge an Bienenwachs und Honig. Beide Apfelsäfte sind raffinierte Essensbegleiter und sollten in besagtem Fall aus einem Bordeaux-Weinglas getrunken werden. Sie passen zu rustikalen Speisen wie Linseneintopf mit Speck oder einem Vesperbrot mit Räucherschinken.

Als einen milden Fruchtsaft kann das sortenreine Produkt aus der Williams Christ Birne bezeichnet werden. Der Saft hat keinen Gerbstoff, was ihn rund erscheinen lässt. Der Geschmack ist dezent sahnig, mit Noten von Hagebutten und Minze. In der Nase vielschichtig und mit angenehmer Leichtigkeit am Gaumen, schmeckt er gut zu Vanille Eis. Die dunklen Fruchtsäfte von Van Nahmen, wie der Morellenfeuer Sauerkirschsäfte, der schwarze Johannisbeernektar und insbesondere der prägnante Wald-Heidelbeere Fruchtsaft mit seinen Akzenten von Leder und Unterholz, sind interessante Begleiter zu Wildgerichten oder zum langsam gegartem Truthahn, einem klassischen Weihnachtsessen.

>> Van Nahmen Privatkellerei in D – 46499 Hamminkeln / Rheinland, weitere Infos unter www.vannahmen.de Nachfragen unter info@vanNahmen.de In Luxemburg werden die Produkte von Van Nahmen via Wengler Châteaux & Domaines in Rosport, Telefonnummer 00352 730373 vermarktet. Zusätzliche Infos auf www.wengler.lu



Zukünftige „Crus du Languedoc“ im Gebiet des Minervois

Toplagen mit erstaunlichen Mikroklimata und beachtlichen Böden

In unserer Serie betreffend die Spitzenweine des Languedoc kommen wir dieses Mal auf die zukünftige, qualitative Segmentierung des Minervois zu sprechen, bei der die heute bestbekannte AOC Minervois – La Livinière den Anfang machte.

Während wir in der Ausgabe 35 von VINALU bereits auf die AOC Minervois – La Livinière, mit ihrer Rebfläche von 400 Hektar eingegangen sind, wollen wir kurz zwei weitere, von der lokalen Winzerschaft und dem CIVL vorgeschlagene Regionen für Languedoc-Weine der Oberklasse beleuchten.

Laut verlässlichen Quellen betreffend zukünftige Crus des Minervois wären das in erster Linie die Gebiete Minervois – La Caunette und Minervois – Cazelles. Beide Weinanbaugebiete befinden sich in kleinen Gemeinden im Département Hérault, die auf eine historisch wertvolle Vergangenheit zurückblicken können. Die Rebflächen werden in beiden Fällen nur einige hundert Hektar betreffen. Allein diese Tatsache wird dafür sorgen, dass diese Weine wegen ihrer Seltenheit das Interesse bei Kennern und Weinliebhabern wecken werden.

La Caunette liegt in der Ebene zwischen Carcassonne, Béziers und Narbonne. Das Gebiet der nur einige hundert Einwohner umfassenden Gemeinde gehört zum Naturpark Haut – Languedoc und befindet sich mitten in der uralten Kulturlandschaft des Minervois, im bereits oben genannten Département Hérault. Das wirtschaftliche Leben wird dort, wie seit Jahrhunderten durch kleine Handwerksbetriebe, hauptsächlich aber durch die Landwirtschaft geprägt. Die zukünftige Anerkennung und Eingliederung in die Liga der Crus du Languedoc, sprich der Oberklasse-Weine der Region, wird dem Weinanbau einen verdienten Aufschwung bringen. Hauptgründe für die Auswahl von Minervois –

La Caunette ist einerseits ein spezielles Mikroklima, das durch die Gorges du Coupiat und den Causse de la Caunette zu erklären ist, andererseits die Beschaffenheit der Böden, die hauptsächlich aus Verwitterungsböden von Sandstein mit Kalkgestein bestehen. Wegen der Nähe zum Gebirgsmassiv der Montagne Noire, von dessen Hängen nachts kühlere Luft in die Ebene abfließt und dafür sorgt dass gemässigte Temperaturen auch im Sommer die Regel sind, ist das Klima optimal für den modernen Weinanbau.

Auch Cazelles wird durch ein Mikroklima beeinflusst, denn die rund 200 Hektar umfassende Region entspricht einem höher gelegenen Plateau zwischen den Gemeinden von Aigues-Vives und Agel. Von grösster Wichtigkeit sind dabei die geologischen Beschaffenheiten der Böden, auf denen die Rebärten gedeihen. Sie bestehen im Untergrund aus Tonerde, Mergel, hartem Kalkstein und Diamiklit mit einer dünneren Schicht von Humusböden, die dennoch ein genügender Feuchtigkeitsspeicher für das Rebenwachstum ist. Die Trauben reifen hier langsamer als in den benachbarten Anbaugebieten.

Die mediale Wiederentdeckung dieses aussergewöhnlichen Terroirs als Teil des Haut Minervois liegt knappe zehn Jahre zurück, als burgundische Winzergrößen wie Anne Gros aus Vosne Romanée und Jean-Paul Tollot aus Chorey les Beaune die Region Cazelles, mit ihren Böden, die denen im Burgund verblüffend ähnlich sind, für sich entdeckten.

Sie kauften Parzellen mit altem Rebbestand von Carignan, Grenache, Syrah und Cinsault, ihr modernes Weingut liegt auf 220 Metern über NN, was genau der topographischen Lage von Vosne Romanée entspricht. Mittlerweile haben die einheimischen Winzerbetriebe das Terroir von Cazelles auch für sich zurückerobert, eine für die Region förderliche Sache.



AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 32)

Bayrischzell, Oberbayerns ursprünglichste Seite

Erholsame und genüssliche Auszeit im Wohlfühl-Hotel „Der Alpenhof“

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



Eine idyllische Landschaft



Direktor Jürgen Langer



Der Alpenhof, ein Berghotel par excellence

Den Münchnern ist die Kleinstadt Bayrischzell am Wendelstein ein Begriff. Über die A8 gelangt man ab dem Zentrum der Landeshauptstadt in einer guten Stunde in die Region, bequemer ist es sicherlich mit der BOB, der Bayerischen Oberlandbahn, die ab München Hbf nicht länger braucht und die beschauliche Kleinstadt Bayrischzell via Holzkirchen und Schliersee nach einer entspannenden Fahrt in 80 Minuten erreicht.

Gästen aus anderen Teilen Deutschlands, aus dem restlichen Europa und aus Übersee ist die Region weniger bekannt, obwohl viele die Bezeichnung Wendelstein sicherlich schon gehört haben. Genau das macht den Charme von diesem pittoresken Teil Oberbayerns aus, der sich im obersten Winkel der Schlierseeregion befindet und direkt an der Grenze zu Österreich liegt.

„Der Alpenhof“, ist sicherlich die schönste Herberge im Ort. Mit seinem heimeligen Restaurant „Seeberg“ lässt das, zur Vereinigung der „Romantik Hotels & Restaurants International“ gehörende Haus auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Seit 2015 ist Florian Zotz der Küchenchef. Der 33jährige stammt aus dem Münchner Raum und hat sein Handwerk in Bayern gelernt. Grund genug für den dynamischen Jungkoch, in seiner Küche auf Regionalität zu setzen. „Traditionelle Zubereitungsweisen, bodenständige Gerichte und Rohstoffe, die wenn möglich aus der Region stammen und keine langen Anlieferungswege und –zeiten hinter sich haben sind das A und O unserer Küche“, sagt Zotz, der eine Menge Spass an seiner Arbeit hat.



Der historische Teil mit dem Restaurant Seeberg im Untergeschoss



Auch die Standardzimmer sind stilvoll ausgestattet



Alle Suiten haben Namen



Blick in die Salomé Suite

Auf der saisonal ändernden Speisekarte, unter der Rubrik „Guad Boarisch“, findet der Feinschmecker ein halbes Dutzend Gerichte, die den Stil des Hauses widerspiegeln. Ob geschmorte Ochsenbucke, gekochtes Tellerfleisch mit Kren, saftiger Zwiebelrostbraten oder kross gebratene Bauernente mit per Hand gedrehten Kartoffelknödeln, wer die zünftig bayerische Küche mag, kommt auf seine Kosten.

Einen gewissen mediterranen Einschlag verleugnet das „Seeberg“ nicht, sowohl die Besitzer als auch die Betreiber hegen eine Affinität zu Italien. Nicht umsonst wird das Restaurant bei Kennern auch als die „Bayrische Trattoria“ bezeichnet. Carpaccio vom Alpenrind mit geriebenem Parmesan, hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter, mit Spinat und Pinienkernen gefüllte Ravioli oder cremiger Kürbisrisotto mit geschmortem Radicchio sind gute Gründe für die eben genannte Betitelung und bereichern das kulinarische Angebot.

Bekannt ist das „Seeberg“ aber vor allem wegen seiner Wildgerichte, „einem Alleinstellungsmerkmal“, wie es der Direktor Jürgen Langer bezeichnet.

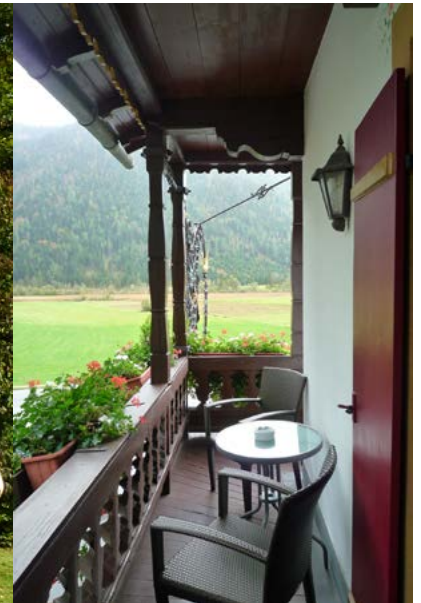
„Rund ums Jahr stammt alles Wild, das wir bei uns verarbeiten von deutschen Jagdlosen. Die liegen nicht alle in Bayern, aber auch in der Lüneburger Heide“, sagt Langer. Grund dafür ist die nachhaltig betriebene Nebentätigkeit, der aus Hannover stammenden Familie Christoffer, der langjährigen Eigentümer des „Alpenhofs“ in Bayrischzell.



Willkommen im SPA-Bereich



Der bayerische Löwe lässt grüßen



Viele Zimmer verfügen über einen eigenen Balkon



*VINALU- Redakteurin
Liliane Turmes,
zusammen mit der
Direktionsassistentin
Claudia Pritzl (rechts)*



*Das geheizte
Indoor-
Schwimmbad*



Das Restaurant ist für Wildspezialitäten bekannt



Der Wendelstein



Das Küchenteam mit Second Patrick Cornelsen (links) und Chef Florian Zotz (zweiter von links)



Chefkoch Florian Zotz bei der Arbeit



Carpaccio vom bayerischen Alpenrind

„Herr Christoffer Senior ist ein leidenschaftlicher Jäger und versorgt uns mit bestem Rot- und Schwarzwild. Während der Winterzeit werden die Gerichte von unserer Sonderkarte besonders gerne geordert“, sagt Florian Zotz, der zusammen mit dem Senior eine separate Karte mit Wildgerichten ausgearbeitet hat.

Natürlich verfügt das „Seeberg“ über einen ordentlichen Weinkeller und demnach über eine breit gefächerte Weinkarte. Schwerpunkt ist Deutschland mit seiner Vielfalt an Weiss- und Rotweinen, allen voran die Regionen Baden und Franken. Erlesene Weine aus Österreich und aus Frankreich runden das Angebot ab.

Wer Bayern sagt, darf das lokale und regionale Bier nicht vergessen. Auf dem Gebiet geht im „Seeberg“ niemand leer aus, denn das Obergärige vom „Herzoglichen Brauhaus Tegernsee“ ist wahrlich erfrischend. Wer das Glück hat, im Hotel zu logieren, sollte es nicht versäumen, nach einem ausgiebigen Abendessen einen der seltenen Edelbrände zu probieren, die aus den umliegenden Gebirgsregionen stammen. Ausgezeichnet schmeckt der elegante Marillenbrand von Lanthammer, auch der seltene Schlehengeist von Josef Hoermann ist ein feines Destillat. Beide Manufakturen befinden sich in Schliersee.

Auch das Frühstücksbüffet im „Alpenhof“ weckt die Lebensgeister und spricht optisch wie geschmacklich an. Vom Brot, das selbst gemacht oder von der Bäckerei Zanger im Steinbackofen in Schliersee gebacken wird, über die Marmelade, den Bergkäse und den geräucherten Rohschinken aus der Region, über die hauseigenen Wildsalamis aus Reh und Wildschwein, bis hin zum White Yunnan Silver Tips, einem raren chinesischen Weißtee, ist alles vorhanden was das Herz begehrt.

„Unser familiär geführtes Hotel



*Iphöfer Kronsberg Silvaner 2013
Kabinett von Hans Wirsching*

verfügt über 32 gut ausgestattete Zimmer sowie über acht elegante, nach diversen Themenbereichen eingerichtete Suiten. Letztere reichen von Räumen mit urigem Berghüttencharakter über Zimmer mit italienischen Flair oder fernöstlicher Anmutung bis hin zur Suite „Salomé“, die orientalischer nicht sein kann, obwohl der Blick nach draussen die Bewohner auf Zeit immer wieder daran erinnert, dass sie sich in einer bezaubernden Bergwelt befinden“, sagt Jürgen Langer. Er ist der Direktor des Hotels und kümmert sich auf rührige Art und Weise um das Wohl seiner Gäste. Auch wollen wir es nicht versäumen anzubringen, dass das Personal vom „Alpenhof“ besonders freundlich und zuvorkommend ist. Der Kundenkreis des Hauses ist vielschichtig. Zunehmend ist eine jüngere



*Hirschrücken
auf Schwarzwurzelcreme mit
Herbsttrompeten*



Herbstlicher Blattsalat



*Ein Spätburgunder
Hofgarten 2014 von
Freiherr von Gleichenstein aus Baden*



Kellner Dejan Micic

Kundschaft aus dem deutschsprachigen Raum, die wegen der vielen Freizeitmöglichkeiten wie Radtouren, Erlebniswanderungen, Paragleiten und Bergsteigen, anreist. Viele jung gebliebene Stammkunden kommen auch wegen der unzähligen Wanderwege, die ab dem Alpenhof in alle Richtungen verlaufen. Auch im Winter bietet Bayrischzell in Sachen Kurzweil beachtliche Möglichkeiten. Von Langlaufloipen (100 km) über Skitouren bis hin zu Kutschenfahrten und Schneeschuhwandern wird vieles angeboten. Wem das alles etwas zu abenteuerlich erscheint, der kann natürlich auch im 350 m² grossen SPA Bereich mit Innenpool, Sauna und Dampfbad, um nicht alles zu nennen, entspannen. Viele Tagungsgäste und Teilnehmer an Konferenzen greifen auf eben genannte Vergnüglichkeiten zurück. Schlussendlich sollten wir erwähnen, dass „Der Alpenhof“ über eine 250 m² umfassende Tagungsfläche mit moderner Konferenztechnik und Platz für bis zu 100 Personen verfügt. Dass das kulinarische Konzept sowie das Wellness- und Fitness-Angebot des Hauses dabei inspirierend wirken, ist förderlich.

>> Das 4-Sterne-Hotel „Der Alpenhof“ liegt in einer einmaligen, oberbayerischen Bergkulisse im Ortsteil Osterhofen in D – 83735 Bayrischzell. Hotel und Restaurant sind das ganze Jahr über geöffnet. Das Restaurant „Seeberg“ ist auch externen Gästen zugänglich. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 (0) 8023 90650 und auf www.der-alpenhof.com



Hausgemachte Wildsalami zum Frühstück



Edelbrände von Lantenhammer aus Schliersee



Schöner Kachelofen in einem der historischen Speisezimmer

Rückkehr der „Bella Macchina“ aus Mailand

**Der Alfa Romeo Giulia,
unser Auto zur Kolumne
„Akte VIP“**

Von Romain Batya

(Alle Fotos Romain Batya)

Alfa Romeo ist eine Kultmarke für Liebhaber italienischer Sportwagen. Dass der ursprünglich aus Mailand stammende Fahrzeugbauer auch Limousinen von Format im Programm hat, zeigt er mit der Giulia, einer viertürigen Limousine, die optisch fast wie ein Coupé daherkommt.

Genau darin kennen sich die Designer der Marke aus. Ein Alfa Romeo muss im sinnlichen Blechkleid auf die Strasse. Einen richtigen Vorgänger hat das neue Modell nicht, vergleichbar wäre es höchstens mit dem Alfa 75, der als Mittelklasse-Pkw von 1985 bis 1992 gebaut wurde und auch mit Heckantrieb ausgestattet war. Wichtiger als die geschwungenen Linien sind bei einem Alfa die Feinheiten, die ein solches Gefährt unter seiner Blechhaube verbirgt. „Il cuore“, das Herz der Maschine ist ausschlaggebend. Da wir bereits in der letzten Ausgabe von VINALU ein Auto mit mehr als 500 PS im Programm hatten, fiel der Verzicht auf den 2,9-Liter Benziner mit V6 und 510 PS etwas leichter. Auch mit dem 2,2-Liter-Dieseler, der immerhin 180 PS auf die Hinterachse wuchtet, kann man flott unterwegs sein. Bei der Giulia, die erneut in Sachen Antrieb mit der Transaxle-Technik (Motor vorne, Getriebe hinten, Antrieb über die Hinterräder) versehen ist, sprechen viele Alfisti von der Rückkehr des klassischen Alfa Romeo.



Wie schon seit mehr als hundert Jahren prangt auch auf der lang gezogenen Motorhaube unserer, in der Farbe Bianco Alfa strahlender Giulia Sport das kreisrunde, farblich stimmige Logo der Marke: im zweigeteilten Rondell befindet sich links das weißrote Wappen Mailands, rechts dasjenige der Visconti, das eine grüne Schlange auf hellblauem Hintergrund darstellt, die ihren Feind bereits zur Hälfte verspeist hat. „Biscione“ nennt sich das famose Markenzeichen.

Der in schwarzem Leder gehaltene Innenraum der Giulia ist funktionell, über den gut einsehbaren Rundinstrumenten schwebt eine gewollte Sachlichkeit, die dem Fahrer vermitteln soll, dass er sich auf das Wichtigste, nämlich auf die Strasse konzentrieren soll.

Wer das Fahrzeug nicht kennt, der sollte den kleinen Drehschalter der Fahrdynamikregulierung, neben dem Hebel für das 8-Gang Automatikgetriebe erst einmal auf die Position „A“ stellen. Die steht für All Weather und lässt die Schaltvorgänge bedächtiger wirken. „N“ steht für Normal, „D“ für Dynamik.

Diese Reihenfolge erlaubt es auch die „DNA“ via drei verschieden wirkender Fahrmodi voll auszukosten.

Die Benelux-Varianten der sportlich-bequemen Mittelklasse-Limousine gibt es in den drei Ausstattungsstufen Giulia, Super und Quadrifoglio. Mit letzterer ist nicht nur die Top-Variante, sondern auch das vierblättrige, grüne Kleeblatt gemeint, eines der schon immer verwendeten Erkennungszeichen von Alfa. Wir wählen die goldene Mitte, unser Testauto entspricht der Ausstaffierung „Super“.

Die Fahrdynamik ist lobenswert, die Giulia zeigt erstaunliches Spurtvermögen nebst einer sehr direkten Lenkung und punktet mit guter Verzögerung, wenn es sein muss.

>> In Luxemburg wird der Alfa Romeo Giulia durch das Autohaus Autopolis in Bartringen vermarktet. Der Basispreis für die 4-türige Limousine liegt bei 36937.- € TTC. Das von uns getestete Fahrzeug auf den Fotos kostet 47300.- € TTC mit den diversen Sonderausstattungen. (Preise in Luxemburg, Stand November 2017)



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

13. Bundesehrenpreis für Weingut Kallfelz in Zell – Merl

Winzer Albert Kallfelz und Kellermeister Dennis Lehmen mehr als zufrieden

Im Oktober wurde das Weingut Albert Kallfelz aus Zell-Merl an der Mittelmosel zum 13. Mal in seiner Geschichte zum Top-Winzer der Mosel ausgezeichnet. Bei der Bundeswein-Prämierung wurden die besten Weine aller deutschen Anbaugebiete in Blindverkostungen bewertet. Im landesweiten Vergleich belegte Albert Kallfelz den fünften Platz mit insgesamt zwölf Goldmedaillen; eine davon mit der Höchstwertung fünf von fünf.

„Ich bin zufrieden darüber, dass unsere Arbeit erneut von Spezialisten anerkannt wurde“, sagt Albert Kallfelz, der sich überdies darüber freut, dass er seit dem Einstieg des jungen Kellermeisters Dennis Lehmen in den Betrieb nach den Jahrgängen 2012, 2014 und 2016 nun als Team Kallfelz / Lehmen mit dem für Lehmen vierten Bundesehrenpreis bedacht wurde. Verliehen wurde der Preis vom DLG-Präsidenten Carl-Albrecht Bartmer sowie von Peter Bleser, dem Parlamentarischen Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung und Wirtschaft.

Einige Tage zuvor, auch im Oktober, punktete das Weingut Albert Kallfelz bei der Verkostung der „Besten der Besten“ der Landwirtschaftskammer, sprich beim Vergleich der Siegerweine-Auswahl.

Die Wein- und Sektprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hat das Ziel, qualitativ herausragenden Wein und Sekt zu fördern. Dazu werden alle Weine, die während des Jahres eine Goldmedaille erzielt haben, zu einer finalen Verkostung eingestellt, bei der dann die „Besten der Besten“ bestimmt werden.

Nach 2015 und 2016 wurde der trockene Riesling aus den Merler Königslay-Terrassen auch 2017 erneut zum besten, trockenen Siegerwein der Kategorie „Siegerweine“ gewählt. Jeweils auf einen dritten Platz kam Kallfelz mit dem feinherben, respektiv dem edelsüßen Riesling – Pendant von den Terrassen seiner besten Lage Merler Königslay. Der Preis wurde von Ökonomierat Norbert Schindler und Staatssekretär Andy Becht überreicht. Wir gratulieren dem Doyen in der Oberliga der Winzer von der Mittelmosel.



Ökonomierat Norbert Schindler (r.) und Staatssekretär Andy Becht (l.) überreichen zusammen mit der Deutschen Weinkönigin Katharina Staab und Katharina Heger, Weinkönigin Mosel (2.v.l.), die Urkunde an Kellermeister Dennis Lehmen (2.v.r.) und Albert Kallfelz vom gleichnamigen Weingut.

Foto: Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz



Luxemburg tischt auf

Frische Dynamik im Vorstadtviertel

Von Liliane Turmes & Helene Latour

(Alle Fotos von Romain Batya)



Dommeldingen und Eich sind verkehrsberuhigte Vorstadtviertel nordöstlich der Luxemburger Hauptstadt. Hier ist mit der „Hostellerie du Grünwald“ ein landbekanntes Hotel-Restaurant wie der sagenhafte Phoenix aus seiner Asche auferstanden. Geleitet wird der Gastronomiebetrieb von Aline Bourscheid und Clovis Degrave, die das Projekt mit Enthusiasmus und Selbstvertrauen angegangen sind.



Der Eingangsbereich



Aline Bourscheid, zusammen mit Clovis Degrave, dem Küchenchef



Der ansprechende Speisesaal



*Ein konzentrierter
Küchenchef*

*Chorizo vom
schwarzen Schwein,
geröstete Wassermelone
und Feta*

Lange Zeit gehörte die „Hostellerie du Grünewald“ zu den ersten Adressen der Hauptstadt, wenn es um Hotel-Restaurants mit Gourmetküche ging. Dann wurde es still um das einst gelobte Haus, bevor es im März von einem jungen Gastronomen-Duo entdeckt wurde. Nun haben Eich und Dommeldingen ihren Gourmet-Tempel wieder.

„Im April haben wir das Hotel mit 29 Zimmern eröffnet, im Mai folgte das Restaurant, bestehend aus zwei Speiseräumen mit insgesamt siebzig Sitzplätzen. Die Inneneinrichtung ist eine Mischung aus Manhattan Metro und skandinavischer Klassik“, sagt die Geschäftsführerin Aline Bourscheid. Ihr zur Seite steht Clovis Degrave, Chefkoch und teilhabender Geschäftsführer.

Trotz seines jungen Alters hat Degrave eine beachtliche Karriere hinter sich: Ausbildung in den Hotelschulen von Metz und Nancy (Lothringen), Anfänge als Jungkoch im Restaurant „Le Sud“ in Luxemburg – Clausen, dann Sous-Chef in der renommierten „Tour d’Argent“ in Paris. Es folgte ein Jahr Australien und als Chef de Partie kam Clovis zurück nach Clausen, wo er im „Le Sud“ zum Küchenchef avancierte. Danach Wechsel ins Restaurant „Big Beer Company“ und weiter in die „Brasserie Schumann“ am hauptstädtischen Theaterplatz. Zusammen mit Aline übernahm er schließlich die „Hostellerie du Grünewald“. Aline und Clovis haben viel vor und die Gebäude beinhalten jede Menge Potenzial. „Seit kurzem haben wir unsere neue Bar eröffnet“, sagt Aline.

Kommen wir zur hochwertigen Küche des Hauses. „Ich liebe die klassisch französische Küche, die ich auf meine Art verfeinere“, sagt der 27jährige Clovis Degrave, der minutiös arbeitet und auch Disziplin von seinen siebzehn Mitarbeitern verlangt. „Kulinarische Eskapaden sind nicht mein Ding, ich möchte dass der Gast das Gericht von der Menükarte später auch auf dem Teller erkennt“.





***Riesling Ahn Palmberg
2014 von Clos des
Rochers***

***Gambas mit Artichokenmousse,
Minze und Sauce Homardine***



Dies vorweg probierten wir die Hummer-Teigtaschen in thailändischem Gemüse-Sud und die kross gebratenen Chorizo-Scheiben vom schwarzen Schwein, an Auberginen-Kaviar und Feta, auf gegrillter Wassermelone. Zu den Hauptspeisen, einem saftig-zarten filet mignon vom Iberico-Schwein mit frischen Erbsen und Anisgewürz und süßlich-aromatischen Gambas mit Artischocke, Sesam und Minzöl, passte der 2014er stimmige Riesling Ahner Palmberg vom Weingut Clos des Rochers, das zu Bernard-Massard gehört. Seine feine Säure und die leichten Bittertöne im Abgang harmonisierten mit den Speisen und waren dem Gesamteindruck, den wir von der Degrave'schen Küche zurückbehalten, förderlich.

Überdies ist die Hostellerie du Grünewald eines der wenigen Stadtreaurants mit einer Auswahl an bekannten deutschen und österreichischen Weinen. Was in Anbetracht der internationalen Hotelkundschaft als Pluspunkt zu werten ist.

>> Das Hotel der Hostellerie du Grünewald auf Nummer 10 bis 14 an der route d'Echternach in L- 1453 Luxembourg – Eich ist täglich geöffnet, das Restaurant von mittwochs bis freitags sowie sonntags und am Samstagabend. Mittags gibt es nur Lunch-Menüs, abends wird à la carte gekocht. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 24527691 (Hotel: 00352 24514920) und auf www.hgd.lu



***Filet vom Iberico-Schwein mit
Erbsen auf Anisschaum***

Der Abstecher (Folge 30)

Kreative Kulinarik und exquisites Design am Eisenberg

Die Wohnothek und das Restaurant Ratschen in Deutsch Schützen

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf
(alle Fotos von Romain Batya)



Blick auf den Eisenberg und die ungarische Ebene



Aussenaufnahme des optisch eigenwilligen Restaurants



Gemütliche Ecke gegenüber vom Wirtshaustresen

Das Südburgenland ist für seine Gastlichkeit und die Vielfalt an Genuss-Betrieben über seine Grenzen hinaus bekannt. Exquisit, insbesondere vom Design und von der Lage her, geht es dabei in Deutsch Schützen zu, direkt an der Grenze zu Ungarn. Denn als lichtdurchflutete Schlemmer-Oase mit dazu gehörender, extravaganter Wohnanlage inmitten der lieblichen Rebgärten vom Eisenberg lässt das Restaurant Ratschen mit seiner „Wohnothek“ keine Wünsche offen.

Von Graz aus gelangt man über die A2 via Stegersbach und Punitz nach Deutsch Schützen, einer Kleinstadt direkt am Naturpark. Diesmal befindet sich unser Abstecher mitten in der „Weinidylle“, dem kleinsten Weinbaugebiet des Burgenlandes.

Auf Antrieb steht fest, dass die logistische Anbindung zum übrigen Teil des Burgenlands fast Pfadfindersinn erfordert. Ein schnell verflogenes Detail, sobald der Eisenberg mit seiner ganz eigenen Landschaft und den uralten Steillagen erst einmal in Sichtnähe kommt.

Wachter-Wieslers Landgasthaus Ratschen liegt oben am Berg, ausserhalb vom Dorf. Folgen sie der Beschilderung über geteerte Feld- und Waldwege und lassen sie sich dabei nicht vom Gedanken überwältigen, sich geirrt zu haben. Nachdem fast keine Häuser mehr zu sehen sind, öffnet sich der Blick auf eine aussergewöhnliche Gebäude-Konstellation: links ein älteres Haus mit Satteldach, rechts ein Kubus aus Glas und Holz. Davor eine Terrasse mit phänomenaler Weitsicht. „Sie haben ihr Ziel erreicht“, meldet unbeeindruckt unser GPS.



Detail im Restaurant



Ein weiterer Teil des Restaurants



Stefan Csar, der kreative Jungkoch



*Geflämmtes
Felchenfilet mit
Kürbisvariation*



Welschriesling 2016 von Wachter-Wiesler



*Tizenhat
2016, ein
weisser
Gemischter
Satz*



*Roh mariniertes
Bernsteinfisch
mit gegrillter
Avokado und
Wassermelone*



*Die Cuvée
Julia 2015*



*Filet vom
Milchkalb mit
Kartoffelpuree
und Rosenkohl*



*Stefan Csar
bei der Arbeit*



*Sorbet vom
Uhudler mit
Gewürzgebäck
zum Nachtisch*

Julia Wachter, Tochter des Hauses und verantwortlich für die Koordination des jungen Gastronomiebetriebes, empfängt uns freundlich. „Das Restaurant mit Wirtschaft gibt es seit Oktober 2007, im Spätsommer 2011 folgte die offizielle Eröffnung der Wohnthek“, sagt sie. Ihr Freund Thomas ist gelernter Sommelier und als Restaurantleiter auch verantwortlich für die Oenothek der Winzer von Deutsch Kreuz, die sich nebst ansprechendem Tresen und gemütlicher Speiseecke auch in dem modernen Gebäude befindet. „Mittags gibt es ein Menü mit 4, 5 oder 6 Gängen, je nachdem, wie viel Appetit der Kunde hat. Abends wird jedoch nur à la carte serviert und die Anzahl der Sitzplätze im Restaurant ist auf 45 begrenzt“, sagt Julia. In der Küche regiert seit knapp drei Jahren Stefan Csar. Der junge Chefkoch stammt aus der Region. Er war viel im Land und in der Schweiz unterwegs, bevor er ins „Ratschen“ kam. Zweiter Küchenchef ist Bernd Konrad. Insgesamt besteht das Team aus fünf jungen Leuten, die sich um das leibliche Wohl ihrer Gäste kümmern. Nachdem wir in der zum Haus gehörenden „Wohnthek“, die sich dreihundert Meter weiter den Berg hinauf befindet und die aus zehn hölzernen Wohneinheiten für jeweils zwei Personen besteht, eingeeckelt haben, finden wir uns im modernen Restaurant ein, das zur Freude aller Kunden, die eine anheimelnde Atmosphäre suchen, etwas verwinkelt gehalten ist. Der Koch und seine Mannschaft sind längst am Werk, nach dem Gruss aus der Küche, der schnell Appetit auf mehr macht, folgt als geschmackvolle Vorspeise ein mariniertes und geflammtes Felchenfilet (eine Lachsart, auch als Reinanke bekannt) mit Variationen vom Kürbis sowie einer Essenz von Flusskrebsen, die im Kännchen, einzeln dazu gereicht wird. Zur delikaten Vorspeise schenkt Sommelier Thomas einen klassisch ausgebauten Welschriesling 2016 vom hauseigenen Weingut Wachter-Wiesler ein. „Tizenhat“ nennt sich der zweite Weisswein des Hauses. ▶



Zehn Holzkuben, sprich Doppelzimmer in der freien Natur, das ist die Wohnothek



Im Speiseraum wird morgens auch das Frühstück serviert

Als „Gemischter Satz“ passt er mit seinen fruchtig reifen Aromen zum roh marinierten Bernsteinfisch mit gegrillter Avocado, Wassermelone und feinem Herbstgemüse. Opulenter auf dem Teller und im Glas wird es beim Hauptgericht, dem Filet vom Milchkalb mit Kartoffelpüree, Brokkoli und Karfiol, sprich Rosenkohl, gedünstet und fein gewürzt. Dazu gesellt sich der bekannteste Wein des Hauses, die granatrote, vielschichtige Cuvée „Julia“, Jahrgang 2015. Der Rote aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot überzeugt mit einer guten Struktur und einer gefälligen Aromatik, die an einen mittelschweren Bordeaux denken lässt.

Da wir vorab mit den Besitzern vom „Ratschen“ über unsere Verkostungen im angrenzenden Uhudlergebiet gesprochen hatten, folgt zum Abschluss des gelungenen Abends ein betont fruchtiges Sorbet vom roten Uhudler mit einer Tuile aus knusprigem Gewürzgebäck.

Zu Fuss gelangen wir zu unseren Zimmern, die sich, wie bereits erwähnt, mitten in der Natur, zwischen Rebzeilen, Hecken und einem kleinen Umrandungswäldchen befinden. Die Ruhe ist herrlich, wir schlafen wie die Murmeltiere. A propos Murmeltiere: da die Zusammensetzung der Weinbergsböden am Eisenberg mit denen des Großglockners, dem höchsten Berg Österreichs identisch sind, werden wir am frühen Morgen das Gefühl nicht los, ein pfeifendes Murmeltier zu hören. Dass es sich jedoch um einen Steinkauz handelte, erfahren wir später, am üppig gedeckten Frühstückstisch.

>>Wachter-Wieslers Restaurant Ratschen, 5A Am Ratschen in A – 7474 Deutsch Schützen im Südburgenland ist von Mittwoch bis Freitag jeweils am Abend, samstags mittags und abends sowie Sonntagmittags geöffnet. Die Wohnothek ist täglich geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0043 3365 20082 und auf www.ratschen.at Zum Betrieb gehört auch das Weingut Wachter-Wiesler: Telefonnummer 0043 3365 2245; Internet www.wachter-wiesler.at



Die Wohnothek am Ratschen

Die Anlage lädt zum längeren Verweilen ein



Französisches SUV mit Charme und Komfort

Der Peugeot 5008 GT, unser Auto zur Kolumne „Der Abstecher“

Von Romain Batya

(Alle Fotos Romain Batya)

Den kompakten SUV Peugeot 3008 GT-Line stellen wir bereits in Ausgabe 33 von VINALU vor, nun folgt mit dem 5008 GT sein größerer Ableger mit der gleichen Technik, aber mit viel mehr Platz. Ein nicht unwichtiges Detail für die Fahrt ab Luxemburg in die Steiermark und zurück. In der ersten Reihe gibt es angenehm viel Bewegungsfreiheit für Fahrer und Beifahrer. Die ergonomischen Sitze bieten guten Komfort, auch auf der Langstrecke. Immerhin spulten wir 2900 Kilometer während unserer Österreichreise ab.

Der 5008 ist knappe zwanzig Zentimeter länger als der kleinere Bruder, was sich bei der Ladeluke und deren Kapazität von maximalen 1940 Litern, sprich zwei Kubikmetern, deutlich bemerkbar macht. Obwohl unser Testauto optional mit zwei komplett einklappbaren Sitzen in der dritten Reihe ausgestattet war, die bei Nichtbenutzung ganz im doppelten Boden des Kofferraums verstaut sind und demnach nicht verraten, dass es sich bei diesem SUV um einen Siebensitzer handelt, bleibt bei vollständiger Nutzung der fünf Sitze ein Ladevolumen von immerhin 780 Litern. Das sind beachtliche Details für potenzielle Kunden, die den 5008 problemlos zum Weinausliefern oder –Einkaufen benutzen wollen. Volle Zuladung bedarf natürlich eines leistungsfähigen Antriebs. Mit der Konstellation des 180 PS starken Selbstzünders, einem Vierzylinder mit 2,0 Litern Hubraum und einem maximalen Drehmoment von 400 Nm ab 2000 U/min, der nur in Kombination mit einer Sechsstufen-Automatik lieferbar ist, geht es mit dem 5008 GT sogar am Berg zügig voran. Aktuell ist der GT nicht mit Allrad lieferbar, aber die hohe Bodenfreiheit von knapp 24 Zentimetern lassen Fahrten auf Wald- und Wiesenwegen problemlos zu.

Die Spurtfreude lässt für ein solches Fahrzeug nichts zu wünschen übrig, der Franzose beschleunigt in 9,1 Sekunden von 0 auf 100 km/h. Eine Höchstgeschwindigkeit von 211 km/h und ein Durchschnittsverbrauch um die 5 l/100 km sind dabei ganz passabel. Alles in allem ist man mit dem 5008 GT komfortabel und sparsam unterwegs. ►

V
I
N
N
A
L
L
U



V
I
N
N
A
L
L
U

Drei Benziner und vier Diesel bieten die Gallier an, wobei betont werden muss, dass der hier vorgestellte GT mit 180 PS die höchste Leistungsstufe der Palette darstellt und mit Abstand die beste Fahrdynamik bietet. Auf kurvigen Landstrassen, wie auch auf der Autobahn macht das Fahren mit dem französischen Mittelklasse-SUV richtig Spaß. Den 5008 gibt es in den Ausstattungsstufen Access, Active, Allure, Allure GT-Line und GT. Auch die Anmutung und die Haptik des Innenraums spricht an, Alcantara-Sitze in der Farbe schwarz Mistral, mit kontrastierenden, hellen Steppnähten im Karo-Design, geben dem Interieur einen exklusiven Touch. Das i-Cockpit mit dem kleinen Lenkrad, das intuitive Kombi-Instrument und die gut platzierten Druckschalter und -Regler, nebst einem übersichtlichen acht Zoll Bildschirm auf der Mittelkonsole, machen dem charmanten SUV alle Ehre.

>> In Luxemburg wird der neue 5008 GT 2.0 Liter BlueHDi mit Stop&Start System sowie EAT6 – Automatikgetriebe zum Basispreis von 39935.- € TTC angeboten. Der Preis für das abgebildete Testfahrzeug liegt mit diversen Optionen bei 43996.- € TTC. (Preise in Luxemburg, Stand November 2017)

Bienvenue au « Favorite Parkhotel » à Mayence

Table raffinée, dépaysement et détente aux abords du Rhin

Mayence, la capitale du Land de Rhénanie-Palatinat, est une ville bi-millénaire située en face de l'embouchure du Main, sur la rive gauche du Rhin. Mainz est également un haut lieu de la culture viti-vinicole. Quasiment entourée de vignobles, la ville natale de Johannes Gutenberg est le numéro un en ce qui concerne le commerce du vin allemand.

C'est à Weisenau, banlieue aisée aux anciennes villas et aux multiples espaces verts que se situe un des fleurons de l'hôtellerie privée de renommée de la région. Et comme son nom l'indique, le « Favorite Parkhotel » se trouve vraiment en plein milieu du Parc de la Ville, dont les origines remontent au temps de l'abbaye Bénédictine Saint Alban, disparue à la fin du 17^{ème} siècle. L'hôtel tient son nom de la résidence estivale du prince électeur Lothar Franz von Schönborn, érigée en 1700 sur les anciens fondements de Saint Alban et dénommée « Favorite » par le prince.

Mis au goût du jour en 1888 par les frères Siesmayer, qui venaient juste de terminer le fameux Frankfurter Palmengarten, l'aspect du Stadtpark plus que centenaire n'a pas changé dans ses grandes lignes. C'est un parfait exemple du style des jardins classiques à l'Anglaise. L'hôtel ici décrit profite d'un emplacement singulier. Bien entendu, les restaurants de la maison, ainsi que toutes les chambres avec balcons privés sont aménagés du côté parc, voire dans l'angle avec vue spectaculaire sur le fleuve et la ville qui se trouve dans la plaine, en aval. Exploité depuis des générations par la famille Barth, gastronomes originaires de la région, le Parkhotel a connu ses premiers réaménagements de taille dans les années 1980, lorsque Eberhard Barth, le père de l'actuel propriétaire Christian Barth, mettait en oeuvre d'importants moyens pour des travaux d'agrandissements et de modernisation. Toujours actif au niveau de son entreprise ainsi que dans la vie sociale et culturelle de Mayence, Monsieur Barth Senior tient

aujourd'hui le poste du « Frühstücksdirektor », tandis que son fils et sa belle-fille Anja sont à eux, responsables de l'ensemble de l'entreprise familiale.

Côté cuisine, le « Favorite Parkhotel » est fier de son jeune chef exécutif Philipp Stein, un cuisinier hors pair, entouré d'une équipe motivée. Stein vient d'une famille de restaurateurs, il en représente la 5^{ème} génération. Après des étapes au restaurant « Ente » de Wiesbaden, au « Waldhotel Sonnora » et chez Dieter Müller, il s'est engagé avec rigueur chez les Barth.

Avec l'ouverture de la nouvelle Lounge style Fifties et du bar à vin épuré « F – die Weinbar » au rez-de-chaussée, un deuxième chef pour une cuisine à part vient de débarquer dans la personne d'Alexander Beck, ancien du « Savoy » à Londres, du « Victoria Jungfrau » à Interlaken et du « Burj al Arab » à Dubaï. Stein et Beck coopèrent sans faille, le premier restant le décideur.

Le « Favorite Parkhotel » avec son restaurant gastronomique éponyme est un grand classique de la restauration Hesse rhénane. Il se réinvente régulièrement et semble défier le temps. Ceci dit, on comprend facilement que la « Favorite » est également l'hôtel officiel du FSV Mainz 05 ainsi qu'un lieu de rencontre de délectation pour les décideurs du Mainzer Carneval-Verein 1838 e.V., pour ne citer que deux des associations et clubs qui se donnent régulièrement rendez-vous dans cet édifice cultivant les belles traditions et le bon goût.

>>Parkhotel Favorite, Restaurant Favorite, Lounge Restaurant avec jardin d'hiver et Kabinett, F – le bar à vins, ainsi que Favorite's Biergarten pendant la saison estivale. Karl-Weiser-Straße 1 à D – 55131 Mainz. Informations supplémentaires par téléphone 0049 6131 8015-0 et sur www.favorite-mainz.de



Traditionelle Jahresweinprobe in Luxemburg-Stadt

Portugal im Fokus beim Handelshaus Othon Schmitt

>> *Fotos Romain Batya*

Quinta dos Murças ist ein portugiesisches Weingut am Douro, das zum Portfolio von Esporão gehört. Seit kurzem werden die Produkte beider Weingüter von Othon Schmitt nach Luxemburg eingeführt.

Das Douro-Tal produziert nicht nur Portwein, sondern auch trocken ausgebaute Weine. Da Luxemburg innerhalb Europas als die zweite Heimat vieler portugiesischer Auswanderer gilt, liegt es auf der Hand eines der beliebtesten Weingüter Portugals zu beleuchten. Der Hauptsitz von Herdade do Esporão befindet sich in Reguengos de Monsaraz, im Alentejo. Und das Landgut Quinta dos Murças liegt im Norden, am Flusslauf des Douro.

Obwohl Esporão Jahrhunderte alt ist und die Grenzen seiner Ländereien sich seit dem Jahr 1267 nicht verändert haben, wurde der erste „moderne“ Wein erst 1989 vermarktet. Schlicht „Esporão“ genannt, galt er in Fachkreisen ein Jahr später als der beste Wein Portugals. Über Nacht wurde das 2000 Hektar umfassende Gut mit seinen 650 Hektar Reben weltbekannt.

Zwanzig Jahre später fiel die Entscheidung, ein Weingut am Douro dem Portfolio hinzuzufügen. „Murças besitzt diverse Lagen und Böden, die verschieden auf die Reben wirken“, sagt Kellermeister José-Luis Moreira. Alle Trauben für die Einstiegslinie Assobio stammen von kühleren Lagen mit Nordausrichtung, während die Quinta-Weine an Südhängen, mit Sicht auf den Fluss gedeihen. Minas, Reserva, Margem und VV47, allesamt Cuvées aus roten, autochthonen Trauben, sind die vier besten Weine.

Die Trauben für diese perfekten Winterweine werden mit der Hand gelesen, dann nach alter Tradition in grossen Granittrögen mit den Füßen zerstampft und darin vermaischt. Dann werden sie in Eichenfässern gereift. Die Weine haben eine granatrote Farbe mit violetten Reflexen, im Glas überwiegen Aromen von Brombeeren nebst balsamisch-würzigen Akzenten von Salbei und getrocknetem Gras. Während die Cuvées Minas und Margem (Jahrgang 2015) uns recht jung erscheinen und ihr Potenzial wohl erst in einigen Jahren zeigen, ist der Murças Reserva 2011 perfekt. Komplex, voluminös und mit langem Abgang passt er zu Wild und Schmorgerichten, aber auch zu Grillgut wie Leitao, dem beliebten Spanferkel unserer portugiesischen Landsleute.

Bei der Jahresverkostung von Othon Schmitt haben wir auch andere Weine probiert. Aus der Provence gefiel uns Château Minuty, aus Sizilien lobten wir die Roten von Tasca d'Almerita. Aus dem Alto Adige fanden wir den Traminer Nussbaumer exzellent, während uns immer wieder der Escudo Rojo aus der Maipo Valley in Chile (Baron Philippe de Rothschild) begeistert. Bei den Spirituosen entdeckten wir zwei Irish Whiskey: den rauchigen „The Pogues“ mit Noten von Vanille, Kaffee und Toastbrot sowie den vollmundig und ausdrucksstarken „West Cork“ mit Akzenten von Agrumen.

>> Weitere Infos gibt es bei der Luxemburger Weingrosshandlung Othon Schmitt in Hellingen unter der Telefonnummer 00352 515066-1 und auf www.othon-schmitt.lu

rb/hm



2x Irish Whiskey vom Feinsten



Top-Weine aus dem Douro-Tal



Château Minuty, Klassiker aus der Provence

VINALU- Spezialreportagen
Weinreise in das autonome Gebiet Ningxia, 1. Teil

In China hat ein neues Weinzeitalter begonnen

Von Liliane Turmes und Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)



*Weingärten
mit der Helan-
Gebirgskette
im Hinter-
grund*



China, einer der größten Weinproduzenten der Welt, hat in punkto Qualität und internationaler Anerkennung zugelegt. Nach einer aufschlussreichen Reise in das Umland von Yinchuan, der einzigen Grossstadt der aufstrebenden Weinregion Ningxia, einem autonomen Territorium der Volksrepublik China direkt an der Grenze zur Inneren Mongolei, hat sich unsere Sicht was chinesische Weine betrifft zum Positiven verändert.

Der Flieger landet in Peking, aber noch sind wir nicht am Ziel. Laut Einladung der chinesischen Regierung erwartet man uns in Yinchuan, der Hauptstadt der autonomen Hui- Provinz Ningxia, 1200 Kilometer nordwestlich von Beijing. Nach insgesamt drei Flügen und fünfzehn Stunden in der Luft sind wir endlich vor Ort.

Wie auf detaillierten Landkarten ersichtlich, ist die Enklave der Grossregion Yinchuan auf drei Seiten von den Ausläufern des Helan Gebirgszuges (maximale Höhe 3556 Meter) umringt. Diese Berge sind der Grund, weshalb die gewaltige Oase Yinchuan nicht schon längst vom Sand der

Wüste Gobi verschluckt wurde. Obwohl erste Versuche im Weinbau bereits vor dreissig Jahren gemacht wurden, ist das Erwachen vor zehn Jahren gekommen. Der eigentliche Boom in Sachen Qualitätsweine setzte aber erst nach 2010 ein.

Ähnlich einer bestimmten Methode der Spalierobsterziehung werden die Rebstöcke im schrägen Winkel zum Untergrund gepflanzt, was das winterliche Niederdrücken und mit Erde abdecken erheblich erleichtert. Dies geschieht aus gutem Grund, denn die Klimaverhältnisse sind extrem und unvorhersehbar. Im Winter sind Temperaturen von unter -20° Celsius während Wochen keine Seltenheit, im Sommer steigt das Thermometer regelmässig auf über 40° Celsius. Natürlich schlägt sich das zeitaufwendige Verfahren, das zweimal im Jahr (eingraben und ausgraben der Rebstöcke) bewerkstelligt werden muss, auch auf den Preisen nieder.

3000 Stunden jährliche Sonneneinstrahlung sind für die Reife der überwiegend roten Sorten perfekt. Weil die Niederschlagsmenge pro Jahr weniger als 200 mm beträgt und fast ständig ein

Trampeltiere als Lastenträger



Im schrägen Winkel gepflanzte Rebstöcke



Rong Jian, der Direktor von Helan QingXue



Das Jahrzehnt des Aufstiegs



trockener Wind weht, müssen alle Rebflächen künstlich bewässert werden. Auch da wurde den Winzern das Leben erschwert, denn das Wasser aus dem Gelben Fluss ist rationiert und nicht ganzjährig verfügbar. Während einer Woche besuchten wir rund ein Dutzend Weingüter und probierten um die dreihundert Weine, die vornehmlich aus im Bordelais heimischen, roten Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Carménère gekeltert werden. Carménère ist den Chinesen seit seiner Einführung 1892 durch die Kellerei Zhangyu als Cabernet Gernischt ein Begriff und gilt als autochthone Rebsorte. Im ersten Teil unserer Reportage stellen wir zwei Weingüter und insgesamt vier Weine vor. Helan Qingxue, ein Weingut mit einer Rebfläche von 23 Hektar, wurde 2005 gegründet. Direktor Rong Jian erklärt uns, dass die teils salzigen Nuancen in seiner Jiabeilan-Cuvée durch die Gebirgsquellen kommen, deren Wasser im Sand- und Kieselboden der Weingärten

Kashmirwolle ist der zweite Exportschlager von Ningxia



Verkostung bei Helan QingXue

Das Weingut Helan QingXue





*Lin Gao, der Gründer
von Silver Heights*

versickert. Der Spitzenwein von Helan Qingxue ist der vollmundige Jiabeilan Reserve 2011, der nach Brombeeren und Cassis schmeckt und durch seine Fülle gut zu festlichem Essen passt. „In China sind unsere Weine in Top-Restaurants vertreten, sagt Zhang Jing, die junge Kellermeisterin des Hauses. „Jia Bei Lan“ ist ihr Verdienst. 2009 gewann sie den Decanter World Wine Award, 2011 wurde sie zu Chinas Kellermeisterin des Jahres ausgelobt.

Unser zweiter Besuch gilt dem Weingut Silver Heights, ein Familienbetrieb mit chinesisch-französischen Wurzeln. Gründer Lin Gao begann 1999 mit ersten Versuchen. Die erste kommerzielle Ernte brachte seine Tochter Yuan Gao zusammen mit ihrem französischen Mann Thierry Courtade, der jahrelang für Château Calon-Ségur im Bordelais gearbeitet hatte, bevor er wegen Emma (Yuan Gao) nach Ningxia auswanderte, im Jahr 2007 ein. Das Trio ergänzt sich perfekt, Schwiegervater Lin Gao weiss, wo die Oenologin Emma die Rebstöcke pflanzen soll, von deren Trauben Kellermeister Thierry später hochwertige Weine im französischen Stil keltern wird. Zu den besten Weinen des Hauses gehören der ausgewogene Rotwein „Emma’s Reserve 2013“ sowie der würzig-fruchtige „The Summit“, Jahrgang 2014.

Natürlich hatten wir die Gelegenheit das typische, recht scharfe Essen der Provinz Ningxia zu den vielen Rotweinen zu probieren. Es besteht vor allem aus Lamm- und Schaffsfleisch in vielen Varianten, auch Hähnchen und Fische werden, neben diverser Gemüse, gerne gegessen.

Während unseres Besuchs fanden auch der Internationale Ningxia Winemakers Challenge sowie die CMB-Auswahl der besten zehn Weine der Region statt. Schlussendlich sollte erwähnt werden, dass nächstes Jahr im Mai der Concours Mondial de Bruxelles als einer der weltgrößten Weinpreise im Reich der Mitte stattfinden wird.

>> *Weitere Infos unter* www.silverheights.cn, www.concoursmondial.com www.decanterchina.com



*Drei Spitzenweine
von Silver Heights*

Weinforum 2017 in der Mainzer Rheingoldhalle

Burgunder in aller Munde

>> *Text Liliane Turmes & Helene Latour*

>> *Alle Fotos Romain Batya*

Das Weinforum Rheinhessen in der Rheingoldhalle in Mainz ist ein alljährlicher Meilenstein für alle Weinfreunde zwischen Worms, Bingen und Wiesbaden. Auch Profis aus dem gesamten deutschsprachigen Raum fühlen sich angesprochen, zumal die Qualität der Weine nichts zu wünschen übrig lässt.

Dieses Jahr standen die Burgunder-Rebsorten im Fokus, denn seit 1999 hat sich die Rebfläche für Spätburgunder in Rheinhessen vervierfacht. Beim Weissburgunder ist die Fläche um das dreifache gewachsen und beim Grauburgunder wird im Land der 1000 Hügel doppelt so viel angebaut wie noch vor 18 Jahren. Ein eindeutiger Beweis dafür, dass Winzer und Kundschaft an einem breit gefächerten Angebot interessiert sind.



Andrang an den drei Tagen

Für die VINALU – Redaktion steht Rheinhessen für Silvaner mit gutem Trinkfluss, für Riesling mit viel Frucht und gemindertem Alkoholanteil, für zeitlose Klassiker wie Scheurebe und Huxelrebe sowie für edelsüsse Raritäten.

Solche Weine konnte man in der Rheingoldhalle nach Herzenslust probieren, da beim Weinforum traditionsgemäss nur die Besten aus der Landeswein- und Sektpremierung anstehen und ausschliesslich die mit Gold prämierten Weine dem Publikum vorgestellt werden.

Alte Reben, garantierte Herkunft und individuelle Weine, das ist die Handschrift der „Selection Rheinhessen“, die mittlerweile seit einem Viertel Jahrhundert beim Weinforum mit von der Partie ist.

Im diesjährigen Sortiment gefielen uns bei den trockenen Silvanern der ausgeprägte Guntersblumer Bornpfad vom Weingut Domhof in Guntersblum, der komplexe Bodenheimer Mönchspfad vom Weingut Stefan Leber in Mainz und der betörende Flomborner Feuerberg vom Weingut Seyberth in Siefersheim. Zu unseren besten trockenen Rieslingen der Selection gehören der fruchtig- frische Guntersblumer Himmelthal und der nachhaltige Niersteiner Heiligenbaum, beide vom Weingut Domhof in Guntersblum sowie der ausdrucksstarke Gau-Odernheimer Fuchsloch vom Weingut Dr. Hinkel in Framersheim.

Bei den lieblichen Weißweinen wollen wir die aromareiche Huxelrebe Bechtheimer Stein Spätlese vom Bastianshauser Hof, dem Weingut der Familie Erbdinger aus Bechtheim-West hervorheben und bei den edelsüssen Weinen die opulente Ortega Beerenauslese Alsheimer Römerberg vom Weingut Jürgen Sander in Dorn-Dürkheim. Bei den Sekten war es der geradlinige Spätburgunder Sekt B.A. Trocken Eckelsheimer Sonnenköpfchen 2015 vom Weingut Zöller in der Brunnenstraße in Eckelsheim, der wegen seiner guten Fülle, der angenehmen Frucht und dem langen Nachhall punktete.

>> *Das Weinforum Rheinhessen wird jedes Jahr von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz und der Interessengemeinschaft Rheinhessenwein e.V. präsentiert. Weitere Infos unter www.lwk-rlp.de und auf www.rheinhessenwein.de*



Edelsüsse Raritäten



Spätlesen von der Huxelrebe



Trockene Rieslinge Selection Rheinhessen



Winzersekt von Zöller aus Eckelsheim

VINALU- Spezialreportagen
Weinreise durch Österreich, Teil 1

Ins Schilcherland und in die Südsteiermark

Von Liliane Turmes und Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)



Unterwegs in der Südsteiermark



*Essen zwischen
den Weinen im
STEIRER in
Graz*



*Backendl
im Steirer in
Graz*



*Mitten im
Schilcher-
land*

Österreich ist in Sachen Wein immer eine Reise wert. Besonders in den letzten Jahren hat sich in der Steiermark viel getan. Dennoch sind die Weine aus dem Grenzgebiet zu Slowenien nicht so bekannt, wie es von der Qualität und der Originalität der Produkte her, zu erwarten wäre.

Die detaillierten Reportagen, die wir unseren Lesern in dieser sowie in den zwei nächsten Ausgaben von VINALU Ende 2017 und Anfang 2018 vorstellen werden, sollen Ansätze liefern, sich mit den besten Weinen, die aktuell zwischen Graz und Eisenstadt gekeltert werden, vertraut zu machen.

Zuvor noch ein wichtiges Detail: unsere Recherche-Arbeiten, die wir mit der freundlichen Unterstützung der ÖWM, der Österreich Wein Marketing bewerkstelligt haben, basieren auf den historischen Weinführern „Weinreisen Österreich“ von Wilfried Moselt, den wir damit ehren und in guter Erinnerung behalten wollen. Auch die „Enzyklopädie des Österreichischen Weins“, ein 480 Seiten umfassendes Fachbuch von Eckhard Supp, an dem unser Freund intensiv mitgearbeitet hatte, wurde bei der Auswahl der Winzerbetriebe vielfach zu Rate gezogen. Spannend war in dem Kontext die positive Entwicklung der von uns besuchten Familienbetriebe, die vor zwei Jahrzehnten bereits zu den Besten gehörten und landesweit bekannt waren. Ein Beweis dafür, dass im Gegensatz zu anderen Branchen, Qualität im Weinbau das Mass aller Dinge ist.

Von Luxemburg aus gelangen wir über Mainz und München

nach Graz, der ersten Etappe unserer Weinreise. Am Grieskai an der Mur, mitten in der Landeshauptstadt, kehren wir im stilvollen Hotel „Das Weitzer“ ein. Seit mehr als 100 Jahren gehört das Haus zu den besten Adressen der Stadt. Im Restaurant „Der Steirer“, mit seiner integrierten Vinothek, werden Weine angeboten, vor allem aber wird zeitgemäße, steirische Küche serviert. Frei nach der Notiz auf der Menükarte „wer sein Huhn alleine isst, muss auch sein Pferd alleine satteln“ lassen wir uns im Duo das knusprigste Backendl des Tages zum fruchtigen Winzersekt, einem Gelben Muskateller Brut vom Weingut Dreisiebener, schmecken.

Tags darauf erreichen wir nach einer Stunde Fahrt das Weingut Reiterer in der Weststeiermark, eines der Aushängeschilder im Schilcherland. Winzer Christian Reiterer keltert hier seit Anfang der 80er Jahre seine frischen Still-, Perl- und Schaumweine. Aufgewachsen am Lamberg bei Wies erklärt sich seine Faszination für die Blaue Wildbachertraube von selbst.

„Unser Sortenspiegel besteht zu 90 % aus Blauem Wildbacher und zu 10 % aus Sauvignon Blanc. Wir verarbeiten nur eigene Trauben von den 70 Hektar Rebland, die alle im Ertrag stehen“, sagt Arabella Reiter, die zusammen mit Carena Schmuck zuständig für Marketing und Verkauf ist.

„Schilcher muss trocken sein und soll jung getrunken werden. Nach dreissig Jahren Erfahrung setzen wir heute vermehrt auf die hellen Rosé-Farben bei unseren Schaumweinen“, sagt Christian Reiterer, dem wir es hoch anrechnen, uns während der Lese empfangen zu haben.

Ein Genuss ist der lachsfarbene, brillante Schilcher Sekt „Engelweingarten“ Alte Reben. Komplex und hefig in der Nase, mit Aromen von Agrumen und reifer Frucht am Gaumen zeigt er sich nachhaltig und mit guter Struktur.

Auch der Stillwein Schilcher Rosé Ried Lamberg, gefällt mit frischen Aromen von roten Johannisbeeren und ausdrucksvollen Fruchtnoten von Grapefruit und Erdbeeren. Die Lage „Lamberg“ liegt übrigens direkt am Weingut. Wir verabschieden uns von „Mr Schilcher“, der laut den Anmerkungen von Wilfried Moselt aus dem Jahr 1997 „mit dem Jahrgang 1990 seine Trauben erstmals selber keltert und einen fruchtigen Schilcher mit angenehmem Säurespiel produziert“.

Die Schilcherei® von Hannes & Luise Jöbstl ist das zweite Weingut, das wir in der Nähe von Wies besuchen. Am südlichen Ende der Schilcher Weinstraße, dort wo an den Ausläufern der Koralpe die allgegenwärtigen Obstplantagen von lieblichen Weinbergen abgelöst werden, ist der Familienbetrieb Jöbstl seit 400 Jahren zuhause. „Das Weingut zählt zu den innovativsten Betrieben der Weststeiermark, was die große Produktpalette beweist“ – Zitat Wilfried Moselt 1996.

Bereits 1984 begann Hannes Jöbstl mit der Veredelung der Früchte am Hof. „Der Kunde vor Ort ist uns der Liebste. Auf dem Hof können wir ihm die Breite einer Sorte wie Schilcher am einfachsten näher bringen“, sagt Luise Jöbstl. Als Master of Schilcher keltert ihr Mann Hannes 14 verschiedene Weine aus der Schilchertraube. Vom finessenreichen Rosé Jahrgangssekt



Drei Schilcher Stillweine von Reiterer



Die Kirche von Wies im Schilcherland



Winzer Christian Reiterer und Arabella Reiter.



*Der Olwitschhof
in Gamlitz*



*Otto Riegelnegg
und Sohn Roland*



*Hannes & Luise Jöbstl in ihrem
Verkostungsraum*



*Deklinationen
vom Blauen
Wildbacher bei
Jöbstl*



*Drei Monate
trocknen die
Trauben für
den Schnürl-
wein*

und den Schilcher Rosé Stillweinen, über den Blauen Wildbacher als Weisswein ausgebaut, den Rotwein im großen Holz, bis hin zu edelsüßen Raritäten wie dem Schilcher Eiswein, dem Schnürlwein (eigentlich ein Strohwein), dem Ausbruch, der Schilcher TBA und dem „Alten Freund“, einem konzentrierten Süßwein mit exzellenter Struktur und dezenter Säure, der sieben Jahre gereift wurde und an nussig-würzigen Oberklasse Madeira erinnert, ist Jöbstl zweifellos der einzige Vorzeigebetrieb im Schilcherland, der eine solch vielfältige Palette an Schilcherweinen anbieten kann.

Erstaunlich gibt sich auch der Strohwein vom Schilcher, der wegen der monatelangen Trocknung auf Schnüren in einem eigenen Reiferaum (genau wie Amarone) hier „Schnürlwein“ genannt wird. Der rotgoldfarbene Wein, der am Gaumen an exotische Früchte und Kräuter denken lässt, erhielt 94 Punkte im Falstaff Weinführer und war der höchst bewertete, steirische Wein.

Erwähnenswert ist die Tatsache, dass das Weinbaugebiet Weststeiermark seit einem Monat als zehntes DAC-Anbaugebiet „Schilcherland DAC“ offiziell anerkannt ist. Die Bezeichnung auf den Flaschen gilt nur für Rosé Stillweine mit einem Alkoholgehalt zwischen 11.0 % und 12.0 % vol. Schilcher soll jung, innerhalb von ein bis zwei Jahren getrunken werden. Durch seine lebendige Säure passt er gut zu deftigen Speisen.

Das Schilcherland hinter uns lassend, geht es an die Südsteirische Weinstraße. Am Steinbach in Gamlitz liegt der Olwitschhof, das Weingut der Familie Riegelnegg. Otto und Theresia haben den Betrieb vor kurzem an ihren Sohn Roland, der bereits seit 2009 teilweise für den Keller zuständig war, abgegeben. Was nicht heißen will, dass Otto Riegelnegg nicht seinem Tagewerk als Winzer

nachgeht. Riegelneggs Toplage ist der Sernauberg. Roland Riegelnegg hat sich voll und ganz dem Sauvignon Blanc verschrieben, gleich vier verschiedene Vertreter der beliebten Sorte konnten wir probieren.

Riegelnegg ist regelmässiger Schützenkönig mit der Sorte, Landessieger war auch der Sauvignon Blanc Tradition, Ernte 2016. Klassisch ausgebaut, mit reintönigem Bukett und langem, kräuterbetonten Abgang ist er das Pendant zum Sauvignon „R – VIII“ der sich eher floral darstellt und mit Aromen von Holunderblüten sowie nussig – fruchtigen Noten am Gaumen überzeugt.

Bevor es zur Übernachtung nach Ehrenhausen an der Weinstraße ins Wein & Design Hotel Loisium geht, steht ein Besuch vom Weingut Schneeberger in Heimschuh an. Seit 1870 gibt es den Gemischtbetrieb, seit den 1940er Jahren den Buschenschank. Rund 100 Hektar Rebfläche im nordwestlichen Teil der Südsteiermark gehören dazu. Geführt wird das Familienunternehmen von Johann und Heide Schneeberger, Tochter Margret leitet den Buschenschank, Tochter Martina ist für das Büro zuständig und Sohn Hansi ist der Winzer. Der Sortenspiegel von Schneeberger setzt sich aus Welschriesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Weissburgunder und Chardonnay zusammen. Hinzu kommen kleinere Parzellen von Sämling und Schilcher (sprich Scheurebe und Blauer Wildbacher). Zusammen mit Kellermeister Othmar Hergg ist Hansi Schneeberger darauf bedacht, Weine zu keltern, deren Herkunft und jeweilige Sorte am Gaumen klar erkennbar sind. Das gilt natürlich für den Muskateller „Kittenberg“, ein Wein aus der Einzellage, der auf 485 Metern gedeiht und in der Nase duftig erscheint, am Gaumen mit Kräuternoten und einer schönen Säure gefällt. Dass die Weine von Schneeberger Lagerpotenzial haben, zeigt der Chardonnay Flamborg 2012, der in der Nase an reife Mirabellen erinnert und am Gaumen durch



Spezialisten des österreichischen Sauvignon Blanc

Chardonnay von Schneeberger



Werbung für Sturm im Loisium Steiermark



Blick in den Buschenschank der Familie Schneeberger



Hansi Schneeberger mit seiner Frau Sarina

seine Fülle und seine harmonische Struktur beeindruckt. Im Buschenschank der Familie, wo regionale Spezialitäten aus eigener Produktion auf den Tisch kommen, ist klassische Küche aus der Südsteiermark angesagt (Schneeberger züchtet auch eine eigene Kreuzung Wollschweine). Der preisgekrönte geräucherte und getrocknete Bauchspeck wurde Landessieger beim regionalen Wettbewerb steirischer Schmankerln.

In der nächsten Ausgabe von VINALU besuchen wir die Südsteiermark, das Uhdler Land sowie das Süd- und Mittelburgenland. Wir werden insgesamt sieben Winzerbetriebe beleuchten.

- >> *Hotel „Das Weitzer“, Grieskai 12-16 in A – 8020 Graz. Telefonnummer +43 316 703-0 Internet www.hotelweitzer.com. Restaurant „Der Steirer“, Belgiergasse 1. Reservierungen unter der Telefonnummer +43 316 703 654*
- >> *Weingut Christian Reiterer. Lamberg 11 in A – 8551 Wies. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 3465 3950 und auf www.weingut-reiterer.com*
- >> *Weingut Ing. Johannes & Luise Jöbstl. Am Schilcherberg 1 in A – 8551 Wernersdorf bei Wies. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 3466 43210 und auf www.joebstl.eu*
- >> *Okwitschhof – Weingut Riegelnegg am Sernauberg in A – 8462 Gamlitz, Steinbach 62. Infos auf www.riegelnegg.at Telefonnummer +43 3454 6263.*
- >> *Weingut und Steirische Kellerei Johann Schneeberger, Pernitsch 19 in A – 8451 Heimschuh. Telefonnummer +43 3452 83934. Zusätzliche Infos auf www.weingut-schneeberger.at*
- >> *„Loisium“ Wein & Spa Resort Südsteiermark, am Schlossberg 1a in A – 8461 Ehrenhausen a. d. Weinstraße. Infos unter +43 3453 288 00 und auf www.loisium.com*

Weinpreis „Concours Mondial de Bruxelles“ 2018 in Peking

Die Vorbereitungen für den CMB China sind in vollem Gange

>> *Fotos Romain Batya*

Nächstes Jahr wird die 25. Auflage des „Concours Mondial de Bruxelles“ in der Volksrepublik China stattfinden. Ein Unterfangen, das die belgischen Organisatoren rund um die Familie Havaux dieses Mal mit mehr als der üblichen Routine angehen.

„Die Logistik rund um den Weinpreis nimmt 2018 ganz andere Ausmaße an. Ein Großteil der Muster sowie unsere gesamte Ausstattung wird ein Gewicht von insgesamt 75 Tonnen erreichen. Aus diesem Grund werden wir ein Flugzeug chartern und unser Arbeitsmaterial von Brüssel nach Peking bringen“, sagt Baudouin Havaux, der Präsident des CMB.

Derweil ist Thomas Costenoble, der Generaldirektor des CMB, mit der detaillierten Organisation des Weinwettbewerbs beschäftigt. Er war mittlerweile bereits etliche Male vor Ort, um das Voranschreiten der Umbauarbeiten der Gebäude zu überwachen, in denen die Verkostungen stattfinden werden. Auch in Sachen Muster hat er bereits eine Obergrenze festgelegt. „Nachdem wir dieses Jahr in Valladolid 9080 Weine notiert hatten, wollen wir das Qualitätsniveau der angestellten Weine nicht strapazieren. Wenn wir 9000 Muster erreicht haben, behalten wir uns vor, den Eingang weiterer Probenweine noch vor dem Ablauf des Anstellungsdatums zu stoppen“, sagt Costenoble.

Auch was die Mitarbeiter vor Ort betrifft, wird es beim Jubiläumswettbewerb des 25. CMB Innovationen geben. Die Zahl der Schüler in den Fachbereichen Sommelier, Gastronomie und Hotel-Management, die traditionsgemäß die, in Sachen Etikett verplombten Flaschen, aus dem überwachten Flaschenlager an die Tische der Juroren bringen, wird auf rund 200 steigen.

„Um das Fachpersonal mit den Einzelheiten und dem Ablauf des CMB vertraut zu machen, werden wir zehn Tage früher als bei einem normalen Wettbewerb anreisen“, sagt Baudouin Havaux.

Eine Premiere ist auch die Anzahl der Interessenten auf einen Platz in der Jury des Wettbewerbs. Da die Ankündigung des CMB vorab bereits auf großes Interesse in China gestoßen ist, haben sich mehr als tausend Weinfachleute aus dem Reich der Mitte bei den Organisatoren gemeldet, um als Profi-Verkoster mitwirken zu können.

„Wir haben strikte Auflagen für die chinesischen Anwärter ausgearbeitet, da der Kulturkreis und die Handhabung des Weins ganz andere sind, als in Europa. Die Auswahl der Beteiligten geschieht in drei Phasen. Am Ende werden nur die 60 besten chinesischen Profiverkoster zugelassen“, sagt Thomas Costenoble.

Fazit: die Vorarbeiten für den Concours Mondial de Bruxelles, der im Mai 2018 im Distrikt Haidian von Peking stattfinden wird, laufen auf vollen Touren. Als belgisches Privatunternehmen wird der CMB von der Pekinger Stadtverwaltung, vom Direktionskomitee des Distrikts Haidian und vom Beijing International Wine and Spirits Exchange (BIWSE) unterstützt.

>> *Weitere Infos unter* www.concoursmondial.com





Luxemburg tischt auf

Regionale Genussküche an der Obersauer

Das Hotel-Restaurant Dahm in Erpeldingen bei Ettelbrück

Von Helene Latour und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



Erpeldingen, ein schmuckes Dorf in der Nähe von Ettelbrück, gilt als Grenze zwischen den hügeligen Ardennen und dem restlichen Luxemburg. Mit dem Hotel-Restaurant Dahm gibt es dort einen bekannten Familienbetrieb.

„Im 19. Jh war unser Haus ein Bauernhof mit einer Postkutschenstation. Erst nach dem zweiten Weltkrieg eröffneten unsere Großeltern in einem Gebäudeteil ein Café, danach folgte ein Restaurant. Der Hotelbetrieb begann viel später und 1979 wurde das bestehende Hotel erweitert“, sagt Nathalie Junker. Zur dritten Generation der Gastronomen-Familie Dahm gehörend, leitet sie zusammen mit ihrem Bruder Patrick, der auch der Küchenchef ist, das Hotel-Restaurant Dahm.

Nach seiner Ausbildung in Luxemburg und einem Praktikum im Hotel Belair in Echternach, kam der junge Koch nach Erpeldingen, um das Team um seine Mutter Henriette, seine Großmutter Marguerite und seinen Onkel Francis Dahm zu unterstützen.

Um die Jahrtausendwende übernahmen die Geschwister Nathalie und Patrick Junker den Betrieb, 2003 renovierten sie das Hotel von Grund auf, 2007 wurde das Restaurant komplett modernisiert



Gourmetrestaurant, Detailaufnahme



Nathalie und Patrick Junker



Champagner Brut Rosé von Canard-Duchêne aus Ludes

Vitello Tonnato à la Dahm



Pinot Noir 2015 vom Weingut Alice Hartmann in Wormeldingen



Entenfilet mit Steinpilzen & Auberginen



Ein feines Dessert zum Abschluss

und um eine Brasserie und eine Lounge-Bar vergrößert. Bereits damals war der Küchenchef Mitglied bei den Eurotoques, der europaweiten Vereinigung der anerkannten Berufsköche.

Durch seinen Schwager Alain Hostert, der als Kursusleiter und Koch in der ehemaligen Hotelschule Alexis Heck im nahen Diekirch tätig ist, hat Patrick Junker gute Verbindungen zum LTHAH, dem heutigen Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck. Da Alain Hostert auch der Sekretär des Vatel Clubs ist (Amitié gastronomique François Vatel) pflegt das Haus die gute Verbindung zum Luxemburger Vatel Club.

Seine Küche bezeichnet Junker als klassisch französisch mit Luxemburger Einschlag, trendig interpretiert „Gastronomisch, traditionell und zweifellos auch bodenständig“, beschreibt es der dynamische Koch.

Die Familie Dahm hat seit Jahrzehnten eine Affinität zu den hiesigen Moselweinen. Das belegen die Weinkarten im Restaurant und in der Brasserie. Alles was zwischen Schengen und Wasserbillig Rang und Namen hat, kann der Weinfreund in Erpeldingen finden. An Luxemburger Edelbränden mangelt es auch nicht.

Das Restaurant ist räumlich in vier Ebenen eingeteilt. Zur Strasse hin befinden sich Lounge-Bar und Brasserie, im hinteren Teil liegt das gastronomische Restaurant mit Blick auf die Grünanlagen. Das Gebäude wird von einer, von außen nicht einsehbaren Terrasse umrundet. Was die Küche anbelangt setzt Junker vorrangig auf Regionalität.

Das Longhorn- Rindfleisch kommt aus einem Mastbetrieb im Dorf, ein Grossteil der angebotenen Käsesorten stammen von handwerklichen Käsereien aus Luxemburg. „Kräuter und Gewürze haben wir im Garten, das Gemüse wird durch einen Kleinhändler angeliefert“, sagt Nathalie, die den Service im Restaurant leitet. Im Herbst ist Wildsaison und da Wildgerichte zur Renommee des Hauses gehören, läuft das Restaurant während dieser Jahreszeit auf Hochtouren.

„Wir verarbeiten nur Hochwild aus Luxemburg. Unsere Jagdlose liegen im unteren Teil der Ardennen, direkt vor unserer Tür“, sagt Patrick Junker, der als Jäger weiß, was er in der Küche benötigt.

>>> Das Hotel- Restaurant & Bar Dahm auf Nummer 57, Porte des Ardennes in L – 9145 Erpeldange / Ettelbrück ist täglich geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 816 255-1 und auf www.hotel-dahm.lu

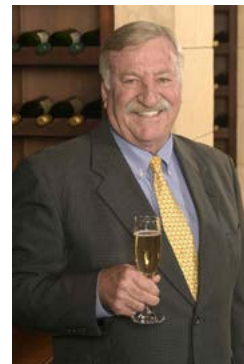
Aloha, Hawaiian Wines!

Years ago when I first landed on Maui to speak at a wine festival, a former high school classmate met me at the airport, put a lei around my neck, and said “Aloha” which, she explained, means Hello. I’d been invited to speak at the fabulous Kapalua Bay Wine & Food Festival, but also built in some extra time to explore the “Valley Isle”. On the Road to Hana I discovered Tedeschi Vineyards, on Ulupalakula Ranch halfway up the slope of the breathtaking Haleakala volcano. Emile Tedeschi (from Napa Valley) was famous for a luscious Maui Blanc pineapple wine (with white peach and mango also part of the blend), but made some delightful grape wines also. Today, Hawaii has 6 wineries with 23 acres (+- 10 hectares) of vineyard. But it has a total economic impact from the American wine industry of \$812.7 million, including 7442 jobs, \$298 million in wages, and \$136.5 million in taxes (\$70.7 million federal, and \$85.8 million state and local).

The Hawaiian wine industry also provided the stimulus for one of the key U.S. Supreme Court decisions affecting the wine industry. It is named the “Bacchus Decision” from June 1984. Essentially the state wanted to exempt Hawaiian pineapple wine from excise taxes while still imposing them on wines from other states and around the world. The court ruled that economic discrimination intended to favour an in-state industry violated the Commerce Clause of the U.S. Constitution. That decision has had an on-going affect on many other situations, including the scope of New York State’s “wine cooler” law passed that same year (which I was directly involved with), as well as direct interstate shipment of wine, which the Court declared legal in the 2005 “Granholt Decision”--as long as the in-state laws were not discriminatory.

I’ll raise a glass of Maui Blanc to that.
Cheers!

Diversity is our Strength. Unity is our Power.



Jim Trezise
President, WineAmerica



WineAmerica
1020 16th Street NW 300, Washington DC, 2003

Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss 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:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt †

Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

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.)

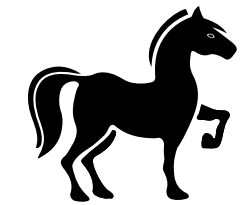
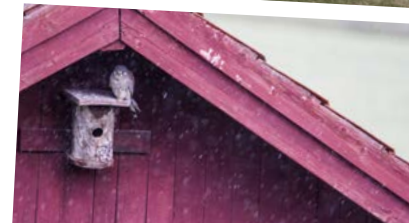
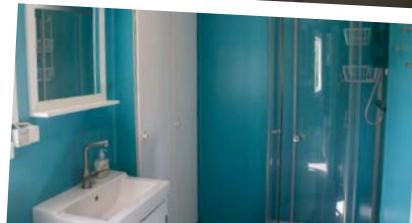
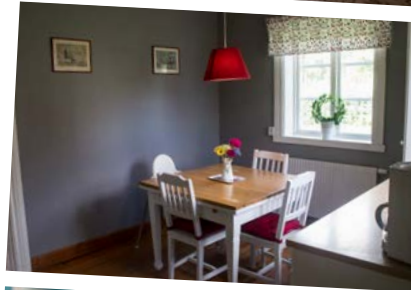
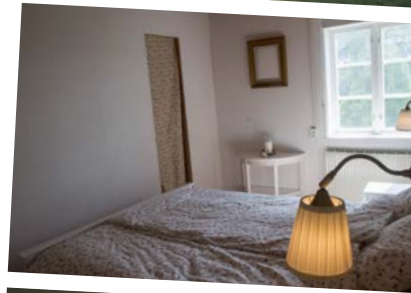
Looking for a proper
Swedish vacation?

How about a stay in
our **Guesthouse?**

Here in Forneby you can enjoy life.

Sit down and relax, or go swimming,
fishing, in the nearby lakes. Take some
beautiful walks in the forests.

Go visit a city: Sala, Uppsala,
Stockholm... Visit the Elkparc for an
extraordinary experience! Are you a
Golfer? Perfect! We have a lot of very
nice courses all around. Or are you
more into Horses? Horsebackriding is
also possible here. And much more...



Forneby 224

www.forneby224.com