



*Badisches Weinhaus*  
MÜNCHEN

*Spitzengewächse Badischer Weinkultur  
mit dem Flair des sonnigen Südens*

## Regional daheim und international zuhause

*Josef Rohrer (52) ist kein lauter Mensch, vielmehr einer, der mit seiner Persönlichkeit gewinnt und durch seine außerordentliche Fachkompetenz hohes Ansehen genießt. Er wurde in einer Durbacher Winzerfamilie geboren, den Winzerberuf hat er von der Picke aufgelernt. Nach dem Studium in Weinsberg hat er 21 Jahre lang den Betrieb des Weingutes Graf Wolff Metternich geleitet, ehe er 2001 das benachbarte Weingut Schwörer pachtete und seither die Geschicke dieses Hauses bestimmt.*

Durbach ist ein berühmter Weinort in der südlichen Ortenau. Es liegt einigermaßen versteckt zwischen den Ausläufern des Schwarzwaldes, umrahmt von einer atemberaubenden Rebhügellandschaft, die selbst in der von Naturschönheiten verwöhnten Ortenau ihresgleichen sucht. Überragt werden die unzähligen Rebstöcke von der Burg Schloss Staufenberg. Der Ort selbst ist Ausdruck der Schönheitsliebe seiner Bürger. Hübsche und blumengeschmückte Giebelhäuser und liebevoll gepflegtes Fachwerk reihen sich wie Perlen entlang des Baches. Im lang gestreckten Tal wechselt dichter Wald ab mit freien Wiesen, prächtigen Obstbäumen und malerischen Gehöften. Rund 400 ha Reben verteilen sich auf die Lagen Plaelrain, Kochberg und Ölberg. Viele berühmte Namen der aktuellen Weinwelt wie die Laible's und Männle's zergehen wie Butter auf der Zunge jeden Weinkenners. Die idealen geologischen Voraussetzungen bieten einen Nährboden für höchste Qualitäten, die Dichte an großen Namen fördert den Wettbewerb und hat den Ort zu einem ganz großen in der Weinwelt gemacht. Einer, der sich Stück für Stück an die Spitze gearbeitet hat, ist Josef Rohrer. Die krönende Auszeichnung für seine akribische Arbeit war im vergangenen Herbst die Verleihung des Wein-Oscar's in

### In dieser Ausgabe:

Regional daheim und  
international zuhause

Der Münchner Ratskeller  
am Marienplatz

Alles um die Wurst

Punkten rechnet sich

Große Weine  
hohe Aufgaben

Neue Rotweinsorten

Feinste Pralinen

Ein Multitalent lernt  
niemals aus

Sektgeschichten, Teil 3

Ausflugstipp

Dauerbrenner ohne  
Verschleißerscheinungen

Gewürzmischungen

Cäsar und Casandra,  
die dritte



Josef Rohrer

Baden, Lohn für die besten Winzerleistungen. Er kennt sich aus in Durbach, seine Weine will er so naturnah wie möglich erzeugen und ausbauen, mit reduzierten Erträgen macht er mineralreiche Weine. Die Ortenau ist seine Heimat, Durbach sein zu Hause, die Palette der heimischen Rebsorten beherrscht er perfekt. Ein Faible für internationale Sorten hatte Josef Rohrer aber schon immer. Während seiner Ausbildung und später auf Reisen bzw. mittels Praktika beschäftigte er sich mit dem internationalen Weinbau. Was heute bei vielen seiner Kollegen noch in der Erprobung steckt, ist bei Josef Rohrer schon Tagesgeschäft. Seine langjährigen Erfahrungen im Versuchsanbau kommen ihm hierbei zugute: Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Nebbiolo. Zwei Paraderpferde aus seiner Selektions-Serie stellen wir heute vor.

#### **Durbacher Cabernet Sauvignon Qualitätswein Trocken - im Barrique gereift.**

Die Rebsorte Cabernet Sauvignon wurde in Frankreich bereits im Jahre 1635 urkundlich erwähnt. Beheimatet ist sie im Bordelais und hat von hier ihren Siegeszug in die ganze Weinbau-Welt angetreten, in jüngerer

Vergangenheit verstärkt auch nach Übersee. Mit rund 150.000 Hektar Rebfläche weltweit liegt sie an siebenter Stelle. Im Jahr 1997 wurde durch eine DNA-Analyse die Abstammung bestimmt: Cabernet Franc x Sauvignon Blanc. Als spätreifende Sorte muss sie in guten, warmen Böden und Klima stehen, damit der Wein nicht grasig oder nach grünem Pfeffer schmeckt. Die Trauben sind mittelgroß und dicht mit dunkelblauen, dickschaligen Beeren besetzt. Die Weine des Cabernet bestechen weniger durch die Art, vielmehr durch die Feinheit ihrer Aromen. Wenn die Traube voll ausreifen kann, ergibt sie vielschichtige gerbstoffreiche Weine. In seiner Jugend ist der Wein fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit kräftiger "Nase". Ein guter Cabernet Sauvignon verwöhnt im Laufe seiner Reifung zunehmend mit feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, oft auch an Lakritze und grünen Paprika erinnernd. Der Cabernet verbringt bei Josef Rohrer 15 Monate im neuen oder gebrauchten Eichenfass aus Frankreich. Die sorgfältige Lagerung verleiht dem Wein Röst- und Vanille-Aromen und mildert die Strenge der Tannine.

#### **Durbacher Ölberg Sauvignon Blanc Spätlese trocken.**

Der Sauvignon Blanc wird in vielen Anbaugebieten der Welt kultiviert. Ursprünglich stammt er aus Frankreich, wo er vermehrt im Bordeaux und an der Loire angebaut wird. Bereits seit 1830 wird diese Rebe urkundlich erwähnt auch in Durbach angepflanzt und unter dem Namen „Weißer Bordeaux“ geführt. Die Rebe wächst auf Granitverwitterungsboden in der Lage Ölberg, einer ausgezeichneten Lage für Spitzenweine. In der Farbe zeigt der Wein ein blasses Strohgelb bis mittleres Goldgelb, im Duft die Aromen von Grapefruit, Ananas, Rhabarber und Kräuter. Im Geschmack bezaubert er mit einer gelb-fleischigen Aromatik, gepaart mit ansprechender Säure und mineralischer Art, dem Spätlese-Charakter entsprechend körperreich.

Zwei Weine für besondere Stunden - internationale Klasse mit regionalem Charme, liebevoll ausgebaut von Josef Rohrer.



Zwei Weine aus meisterlicher Hand



## **Der Münchner Ratskeller am Marienplatz – Historie, Gastlichkeit und Genuss**

Mit seinen 1200 Plätzen zählt der Münchner Ratskeller zu den großen Restaurants der Landeshauptstadt. Da könnte man leicht meinen, der einzelne Gast gehe in der Masse unter. Dem ist nicht so. Peter Wieser und Toni Winklhofer, die beiden Ratskellerwirte, legen großen Wert auf eine Atmosphäre, in der sich jeder wohl fühlt. Das Personal ist freundlich und durchaus zu dem einen oder anderen Späßchen aufgelegt, die Speisekarte bietet eine große Auswahl saisongemäßer, regionaler und vor allem qualitativ bester Speisen, badisch-fränkische Weine vollenden den Genuss und das Ambiente in den Ratskellerräumen, aber auch das im Prunkhof lassen die Geschichte der Stadt fühlbar werden. Seit 2006 ist der Ratskeller übrigens auch bio-zertifiziert. Die Biospeisekarte hat sich seither zum wahren Renner entwickelt.

Wie aber ist es möglich, dass eine so große Küche so vieles in so guter Qualität bietet? Das Geheimnis heißt Michael Schubaur, 37 Jahre jung, verheiratet, Vater eines kleinen Sohnes und Küchenchef im Münchner Rats-

keller. Seit dem Jahr 2000 ist er der Herr der Töpfe im Hause Wieser und Winklhofer. Schon als Lehrling zeigte Michael Schubaur in der Traditionsgaststätte seine Begabung. Zu den prägenden Erfahrungen auf dem



Weg zum Küchenmeister zählen sicher die Jahre im Le Gourmet, wo er unter der Leitung von Sternekoch Otto Koch sein Können perfektionierte. Der Küchenmeister ist Mitglied der Vereinigung Eurotoque, einem Zusammenschluss von Haute Cuisine Köchen, die sich dem höchsten Maß an Qualität, aber auch umweltfreundlichen und sozialen Kriterien verpflichtet haben. Mit viel Phantasie und noch mehr Können zaubern Michael Schubaur und sein rund 80-köpfiges Küchenteam kulinarische Ereignisse auf die Tische der Gäste - die köstliche Verbindung aus der Hohen Kunst der Küche und bayerischen Spezialitäten. Michael Schubaur bezieht seine Zutaten von Lieferanten, die er zum großen Teil persönlich kennt, schaut sich aber immer

auch interessiert in der Welt kulinarischer Möglichkeiten um und weiß um die besonderen Stärken jedes einzelnen Mitarbeiters in seinem Team. Seine Lehrlinge gehen durch eine intensive Zeit während der Ausbildung und sind nach ihrem Abschluss daher bestens auf das Leben inmitten von Pfannen, Töpfen und Schüsseln vorbereitet. Das Küchenteam arbeitet Hand in Hand unter der Anleitung von Michael Schubaur - und letztlich schmecken dies die Gäste.

Es ist das Wohlfühlprogramm, welches die zahlreichen Stammgäste immer wieder im Ratskeller einkehren lässt - rundum liebe- und genussvoll versorgt, vom ersten Glas bis zur letzten Gabel.

#### Kräuterspätzle mit Bergkäse

Zutaten: 200 g Mehl, 3 Eier, 60 g frische Kräuter fein gehackt, Salz, frisch geriebene Muskatnuss, 50 g Butter, 50 g Andechser Bergkäse, frisch geriebener Pfeffer aus der Mühle, 1 große Zwiebel in Ringe geschnitten und frittiert.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier aufschlagen und passieren. Kräuter und Gewürze unter die Eier rühren und zum Mehl geben. Mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Teig Portionsweise mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser reiben, einmal aufkochen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, Spätzle mit einem Schaumlöffel heraus heben, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Spätzle in der Butter schwenken, den Käse dazu geben, kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portionsweise mit Zwiebelringen anrichten.

Dazu empfiehlt Michael Schubaur einen trockenen Gutedel vom Badenweiler Römerberg, einer der Spitzenlagen im Markgräflerland.



*Tipp von  
Michael Schubaur  
zum  
Nachkochen*

*Michael Schubaur*

## Große Weine und hohe Aufgaben

*Ihringen, ein Name, der Assoziationen hervorruft mit Wärme und sonnendurchglühtem Vulkangestein. Der Weinbau auf den leichten Lößböden mit ihrer schier unerschöpflichen Fruchtbarkeit ist seit über 1000 Jahren bekannt, während am Westabfall, dort wo das Vulkangestein zum Vorschein kommt, erst im 19. Jahrhundert die Weinberge entstanden. Der Ihringer Arzt Lydtin hatte am Vesuv Weinberge gesehen, die denen in seiner Heimat entsprachen. Neben anderen folgten die Gebrüder Blankenhorn aus Müllheim seinem Beispiel und machten als wertlos angesehenes Land urbar.*

Das Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg ist integraler Bestandteil des Staatlichen Weinbauinstitutes Freiburg, der Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung des Landes Baden-Württemberg und fasst seit 1997 dessen Aktivitäten zusammen, was die Erzeugung und Vermarktung der Produkte aus den Gutsbetrieben in Freiburg und am Blankenhornsberg in Ihringen am Kaiserstuhl betrifft. Das Staatsweingut bewirt-

Betriebe auch der Riesling. Der Ausbau erfolgt sowohl im modernen Freiburger Keller in der Merzhäuserstrasse 119, als auch im 150 Jahre alten Gewölbekeller des Blankenhornsberges in traditionellen Holzfässern.

Das Staatsweingut ist seit 2003 Mitglied beim Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter. Eine Teilfläche des Freiburger Betriebes wird nach den Kriterien des ökologischen Weinbaus bewirt-



# Staatsweingut

FREIBURG & BLANKENHORNSBERG

schaftet eine Rebfläche von ca. 37 ha, wovon 24 ha auf dem Blankenhornsberg in der im Alleinbesitz befindlichen Einzellage Doktorgarten gelegen sind und sich knapp 13 ha in Freiburg auf die Lagen Schloßberg und Jesuitenschloss verteilen. Der Sortenschwerpunkt liegt auf den Burgunderarten, bekannt ist jedoch für beide

schaftet. Mit diesen Flächen ist das Gut Mitglied bei Ecovin - Baden.

**Gutsbetrieb Freiburg.** Im Süden der Stadt Freiburg, am Fuße des Lorettoberges und des Schönberges liegen die Rebflächen der Einzellage Jesuitenschloss. Ein Teil dieser Flächen wird seit der Gründung des Wein-

bauinstitutes im Jahre 1920 vom Institut bewirtschaftet. Bereits seit 1917 besteht hier eine staatliche Rebzuchtstation, die erfolgreich auf dem Gebiet der Resistenzzüchtung arbeitet. Auf tiefgründigem kalk- und tonhaltigem Boden in Hanglagen, gedeihen nicht nur Müller Thurgau und Gutedel, sondern auch die Sorten Grauer Burgunder, Weißer Burgunder sowie Blauer Spätburgunder bestens. Hervorzuheben ist zudem ein Sortiment an pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die im Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet wurden. Diese Rebsorten verschmelzen zu den beiden alternativen Cuvées BACAT rot und BACAT weiss. Die Sorte Johanniter wird bisher als einzige separat ausgebaut und ergibt einen rassigen vollmundigen Wein, der an eine Kombination aus Weissburgunder und Riesling erinnert.

Oberhalb der Freiburger Altstadt, unweit vom Münster, erheben sich die Rebanlagen des Freiburger Schlossberges. Sie sind dem Weinbaubereich Breisgau zugeordnet. Ein Teil dieser Rebflächen wird seit 1922 vom Staatlichen Weinbauinstitut bewirtschaftet. Die extreme Steillage auf Gneis-Verwitterungsboden stellt schwierige Anforderungen an die Bewirtschaftung. Die Reben werden in dieser sonnenreichen Lage auf Kleinterrassen mit hohen Stützmauern angebaut. Am Schlossberg werden die Weißweinsorten Riesling, Auxerois und Chardonnay kultiviert. Schlossberg Riesling des Staatsweingutes sind in Kennerkreisen weit über die Region hinaus als Premium-Produkt bekannt. Die speziellen kleinklimatischen Gegebenheiten und die intensive Sonnenbestrahlung des steilen Südhanges bringen im Zusammenspiel mit den geologischen Gegebenheiten feine, würzige, aber auch kräftige und lagerfähige Weine hervor. Diese Gewächse gelten bei Freiburger Weinfreunden als echte Spezialitäten.

**Gutsbetrieb Blankenhornsberg.** Der Blankenhornsberg liegt am Südwestrand des Kaiserstuhls in der Gemarkung Ihringen,

unweit von Breisach. Inmitten der 24 ha Rebflächen befindet sich das Gutsgebäude mit der Kellerei in reizvoller Lage auf 276 m über NN, mit Blick über die Weite des südlichen Rheintales auf die Vogesen im Westen, den Schwarzwald im Osten und auf die Burgundische Pforte im Süden. Das Klima nimmt hier südliche Charakterzüge an, bei jährlich rund 1850 Sonnenscheinstunden, 10,5 °C Durchschnittstemperatur und rund 571 mm Jahresniederschlägen. Die dunklen, steinigen Vulkanverwitterungsböden mit hoher Wärmespeicherung oder die typischen Kaiserstuhl-Terrassen mit dem hellen Löß bieten in Verbindung mit den besonderen Klimabedingungen sehr gute Voraussetzungen für den Weinbau.

Gegründet wurde das Weingut in den Jahren 1842 - 1844 von den Gebrütern Nicolaus, Adolph Friedrich und Wilhelm Blankenhorn, Weinhändler aus Müllheim in Baden. Der Sohn von Adolph Friedrich Blankenhorn, Prof. Dr. Adolph Blankenhorn, Gründer und Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, nutzte das Gut über viele Jahre als Versuchsstation für seine weinbaulichen und önologischen Untersuchungen, die er von Karlsruhe aus betrieb. 1919 verkaufte die Familie Blankenhorn den Besitz an die damalige Badische Landwirtschaftskammer. Im Jahre 1954 wurde es als Versuchs- und Lehrgut dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg angegliedert und ist seitdem im Besitz des Landes Baden-Württemberg.



*Gutsbetrieb Blankenhornsberg*

Die ersten Rebsorten, die 1844 gepflanzt worden sind, waren ein Rheingauer Riesling und ein Traminer aus Deidesheim sowie ein Blauer Spätburgunder aus dem burgundischen Clos de Vougeot. Auch heute noch stehen die Sorten Blauer Spätburgunder mit 25,1 % und Riesling mit 15,1 % im Anbau an der Spitze, gefolgt vom Weißen Burgunder und Ruländer. Neben dem Müller-Thurgau, dem Silvaner und dem Kerner befinden sich die bukket-reichen Sorten des Gewürztraminers, des Muskatellers, des Muskat-Ottonel und der Scheurebe im Anbau.

Auf Grund der vorzüglichen Reblagen, der streng auf Qualität ausgerichteten Pflegemaßnahmen im Weinberg sowie einer sorgfältig differenzierten Traubenlese ist der Anteil an Prädikatsweinen überdurchschnittlich hoch. Die Weine werden weitgehend trocken ausgebaut und für eine gewisse Zeit im Holzfass gelagert.

Besonders hochwertige Weine erhalten die Lagenbezeichnung "Doktorgarten", die als Einzellage nur dem Gut Blankenhornsberg zusteht.

**Kellerwirtschaft zwischen Tradition und Moderne.** Innovation und Tradition sind die Grundelemente des Staatsweingutes Freiburg & Blankenhornsberg. Der sehenswerte Gewölbekeller am Blankenhornsberg aus dem Jahre 1847 ist sowohl zum traditionellen Holzfassausbau, als auch zum temperaturgesteuerten Vergären der Weine ausgestattet. In beiden Kellereien wird modernste Rotweintechnologie entwickelt und praktiziert. Hier entstehen neue Produkte und Weinprofile erhalten ihre klare Darstellung. Die heimischen Kellermeister profitieren von diesen Ergebnissen. Das Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg stellt somit eine wichtige Schnittstelle zwischen angewandter Forschung und der Weinwirtschaft dar.



## Hier dreht sich alles um die Wurst

In einer Sonderausgabe „Metzger Special“ hat das Magazin „Der Feinschmecker“ die 400 besten Adressen in Deutschland veröffentlicht. Die Freude verbreitete sich schnell in der kleinen Metzgerei Pröller in Jechtingen am Kaiserstuhl, wurde man doch erneut in dieses Werk aufgenommen.

Eine bewegte Geschichte hat sie hinter sich, die Burg Sponeck, die sich auf einem Bergkegel über dem Rhein erhebt. Schon zu spätrömischer Zeit (ca. 450 nach Christus) stand hier ein Castell. Alemannen vertrieben die Römer und alle nachfolgenden Herrscher waren begierig, von hier aus den



Hier entsteht Pröller's meisterliche Qualität

strategisch wichtigen Rhein zu sichern. Erbaut wurde die Sponeck von einem gewissen Hildebrand „de Sponecke“ (1302 erwähnt), der später auch Bürgermeister von Breisach war. Vor dem Bergkegel mit der Sponeck liegt auf 190 Meter Höhe das beschauliche Kaiserstühler Winzernest Jechtingen. Mit seinen gerade mal 1.000 Einwohnern gehört es verwaltungsrechtlich zur Gemeinde Sasbach. Hier sind die Pröller's zuhause. Schon in der dritten Generation produziert die Familie Pröller Wurst- und Räucherspezialitäten nach alten Rezepten und mit moderner Technik, traditions- und qualitätsbewusst und tief mit der Kaiserstühler Heimat verbunden. Ihre Schlachttiere beziehen die Pröller's ausschließlich von bäuerlichen Betrieben aus Baden-Württemberg. Als Zutaten werden überwiegend Naturgewürze verwendet, die allergenfrei und ohne Gluten sind. Neben den Hausmacher-Spezialitäten, die auch in der Dose oder im Glas erhältlich

sind, haben sich die Pröller's einen Namen mit Kaiserstühler Patés gemacht. Die Erweiterung der EU im Jahr 2002 machte es möglich, Spezialitäten aus dem benachbarten Frankreich zu produzieren. Mit Gewürzen, Rezepten und fachlicher Unterstützung aus dem Nachbarland wurden diese Kaiserstühler Patés kreiert und erfolgreich am Markt eingeführt: Leberpate mit frischen Waldpilzen und Leberpate mit Marc de Gewürztraminer. Hinzu kommen Terrinen vom Fasan und Hasen, von Reh und Wildschwein sowie eine Enten Mousse. Seniorchef Friedhelm Pröller empfiehlt, mit einem Löffel eine kleine Portion Paté auszustechen und mit etwas Weingelee als Vorspeise zu reichen, natürlich am besten in Verbindung mit einem Kaiserstühler Wein. Wohl bekomm's.

### Impressum

**Herausgeber:** Badisches Weinhaus  
Inhaber: Friedrich Bichlmayer,  
Altostraße 29, 81245 München,  
Telefon 089-863 39 50  
info@badisches-weinhaus-muenchen.de  
www.badisches-weinhaus-muenchen.de

**Redaktion:** Friedrich Bichlmayer

**Herstellung:** DTP-FIXPrint, Neufinsing  
Druck: Brummer, Markt Schwaben

## Punkten rechnet sich - Gewinn bleibt in Aubing

Unser seit zwei Jahren bestehendes Prämiensystem wird immer beliebter. Nicht nur, weil es immer abwechselnde Prämien mit einer geringen Zuzahlung gibt, sondern weil es zusätzlich eine Verlosung einer wertvollen Reise gibt. Einer, der wie viele von uns noch nie etwas gewonnen hat, er hat das Glück herausgefordert. Am letzten Tag der Abgabe für die vergangene Herbst-Saison hat er noch schnell seine Punktekarte voll gemacht und zwar skeptisch, aber doch irgendwie erwartungsvoll abgegeben. Zu diesem Zeitpunkt hatte er keine Ahnung, dass Fortuna ausgerechnet ihn auserkoren hatte. Wie den Gewinner unseres Verwöhn-Wochenendes die Nachricht erreicht hat, erzählt er nun selbst.

Dass die Gerti Seeholzer an sich schon eine angenehme Erscheinung ist, weiß jeder treue Kunde des Badischen Weinhauses. Als sie mich aber jedoch vor ein paar Wochen überraschend in der Arbeit besuchte, um mir mitzuteilen, dass ich den ersten Preis gewonnen hätte, erschien sie mir im tristen Arbeitsalltag wahrlich als (Glücks)-Fee.

Das Badische Weinhaus in Aubing ist für mich wie eine Oase in einer sonst rein Konsumorientierten und „Geiz ist geil“ ausgeprägten Einzelhandels-Philosophie. Ein hochwertiges Warensortiment, nette Beratung und Service der ersten Klasse haben mich zum Stammkunden werden lassen. Besonders nach einer harten Arbeitswoche und der stressigen Einkaufstour zum Wochenende kehre ich gerne auf ein Gla-

serl Wein zum Probieren und einen netten Ratsch ein. Dass ich dann anschließend diesen Ort der Gourmetkultur in Aubing mit einigen Flascherl Wein bepackt wieder verlasse, zeugt nicht von der Aufdringlichkeit der Verkäuferinnen, sondern von meiner Schwäche für gute Dinge. Unser Aubing, in dem der hochwertige Einzelhandel leider rückgängig ist, wäre ohne das Badische Weinhaus um einiges ärmer.

Ich hoffe, dass uns Aubingern die Familie Bichlmayer samt Cäsar und Casandra noch viele Jahre erhalten bleibt und die Aubinger Institution „Badisches Weinhaus“ weiterhin so erfolgreich bleibt. Meine Frau und ich werden jedenfalls während unseres Verwöhn-Wochenendes in Britzingen des Öfteren auf unsere Freunde im Badischen Weinhaus anstoßen.



Der glückliche Gewinner Richard Walther mit Frau und Glücksfee Gerti Seeholzer

## Neue Rotweinsorten Zweigelt und St. Laurent

*BADEN galt schon immer als das deutsche Weinbaugebiet mit der großen Vielfalt. Während die Badener im Weißwein-Bereich eine kaum erschöpfbare Rebsortenpalette mit vielen regionalen Spezialitäten aufzuweisen haben, dominiert im Rotweinbereich der Blaue Spätburgunder, der zugleich die wichtigste Rebsorte in BADEN darstellt. Dies gilt vor allem für Mittel- und Südbaden, während in den nördlichen Regionen traditionell auch andere Rotweinsorten in größeren Flächen stehen: Schwarzriesling, Lemberger und Dornfelder, sowie regional Trollinger, Portugieser und Tauberswarz. Wir berichten heute von zwei anderen Rotweinsorten, die in kurzer Zeit die Herzen unserer Kunden erobert haben.*

Zweigelt. Sie heißt auch Blauer Zweigelt oder Rotburger. Es handelt sich um eine österreichische Neuzüchtung von Dr. Friedrich Zweigelt (1888-1964), dem damaligen Direktor der Bundesversuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (1938-1945), aus dem Jahr 1922 aus Blaufränkisch (Lemberger) und St. Laurent. Sie ist die häufigste rote Rebsorte in Österreich, gedeiht inzwischen aber auch sehr gut in den sonnenverwöhnten südlichen Weinanbaugebieten Deutschlands.

Sehr überraschend, warum Friedrich Zweigelt diese Sorte überhaupt züchtete. Friedrich Zweigelt war ein überzeugter NSDAP-Anhänger. Er wollte sich und die Weinbauern unabhängig machen von Nicht-Ariern, da es damals absolut üblich war, dem eigentlichen Wein noch zusätzlich Färberwein (dieser stammte vor allem aus Italien) hinzu zu fügen, da der österreichische Rotwein damals alles andere als farbtintensiv war.

Die Weine, substanzreich, fruchtig, oft mit Vanille-Aromen und weichen Tanninen im Abgang, jung mit einem charakteristischen Weichsel-Kirscharoma, erreichen bei Ertragsbegrenzung, fachgerechter Vinifizierung und Ausbau (etwa in Barrique-Fässern) durchaus eine lange Haltbarkeit. Mit dieser Traube gelingen immer wieder auch hervorragende Cuvée's.

St. Laurent ist eine hocharomatische dunkle Rebsorte der Burgunderfamilie, die ursprünglich aus Frankreich stammt. Der Name rührt möglicherweise von der Ess-Reife der ersten Beeren um den Laurenzitag (10. August) her. Gelegentlich wird



**Graf von Kageneck Blauer Zweigelt**  
*Ettenheimer Kaiserberg Blauer Zweigelt*  
Qualitätswein Trocken

*In der Farbe ein kräftiges Rubinrot, im Duft Aromen nach schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Waldfrüchten, begleitet von einer zarten Pflaumennote. Geschmacklich kräftig und dicht, mit milder harmonisch eingebundener Gerbstoffstruktur, die ihm eine feine Herbe verleiht. Stoffig, gehaltvoll und nachhaltig im Abgang.*

auch angeführt, dass zu dieser Zeit - in den Hundstagen - die (relativ frühreifen) roten Weintrauben von der Sonne ebenso gebra-

ten werden wie der Legende nach der namensgebende Märtyrer auf dem Grillrost. Dass die Gemeinde Saint-Laurent im Médoc etwas mit der Namensgebung zu tun hat, wird für eher unwahrscheinlich gehalten.

Der St. Laurent wurde um die Mitte des 19. Jahrhunderts durch den deutschen Apotheker und Weinbaupionier Johann Philipp Bronner aus Frankreich nach Deutschland eingeführt. Von dort aus verbreitete sich die Rebsorte in die Nachbarländer, wo sie in Österreich relativ häufig vorkommt. Aber auch in Baden wird diese Rebsorte neben dem Spätburgunder wieder vermehrt angebaut.

Und zu Recht: Hochgradige Moste mit guten Extrakt- und Säurewerten lassen meist kräftige und gleichzeitig frisch-fruchtige Rotweine entstehen.

Der St. Laurent liegt qualitätsmäßig zwischen dem anspruchslosen Portugieser und dem hochwertigen Spätburgunder, von dem er vermutlich teilweise abstammt. Seine Beeren sind weniger dünnhäutig und damit nicht so anfällig für Verletzungen wie die des Spätburgunders. Der Wein ist von mittlerem Körper und weist einen intensiven Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirschen auf.

Da in den meisten Fällen die Winzer diese Rebsorte als Ergänzung ihres gehobenen Rotweinangebots sehen, handelt es sich bei den St. Laurent Weinen meist um



**Graf von Kageneck Sankt Laurent**  
*Kippenheimer Schutterlindenberg Sankt Laurent*  
Qualitätswein Trocken - im Holzfass gereift.

*In der Farbe dunkel-granatrot mit violetten Reflexen. Im Duft Aromen von schwarzen Früchten - besonders Heidelbeeren und Holunder, begleitet von einer zarten Tabaknote. Voll und geschmeidig, weich und trocken im Abgang.*

anspruchsvolle Tropfen. Je nach Fruchtigkeit und Dichte passen sie eher zu leichteren oder kräftigeren Gerichten bis hin zu Wild und reifem Käse.

[www.badisches-weinhaus-muenchen.de](http://www.badisches-weinhaus-muenchen.de)

Homepage

Shop

Newsletter

Unsere aktuelle Preisliste finden Sie unter der Rubrik  
Produktvielfalt als pdf-Datei.



## Feinste Pralinen, die ihresgleichen suchen

Das Thema „Wein und Schokolade“ ist ein echter Dauerbrenner geworden. Ob als interessante Präsentidee oder auch als Basis für einen schönen Abend zusammen mit Freunden. In einer unserer letzten Ausgaben haben wir bereits unseren Chocolatier Eberhard Schell aus Gundelsheim vorgestellt. Neben hochwertigen Schokoladen fertigt er aber auch feine Trüffel-Spezialitäten, von denen wir heute zwei vorstellen wollen.

Erste und echte **Champagner-Trüffel**. Nur mit frischem und edlem Champagner - ohne Marc de Champagne (Trester) - wird diese einmalige Pralinenköstlichkeit hergestellt. Der direkte Vergleich zwischen den echten Champagner-Trüffeln und den sog. Champagner-Pralinen überzeugt auf

die Pralinen regelmäßig bei Staatsempfängen unseres Bundespräsidenten gereicht. **Riesling-Schleckerle**. Eine elegant harmonische, aus weißer Milkschokolade sowie Riesling-Spätlese-Essig komponierte Praline mit himmlischer Füllung in einer knusprigen Waffel.



Chocolatier  
Eberhard Schell

Anhieb. Zwei extravagante Champagnerfüllungen, in einer Praline vereint, werden von edelster weißer Schokolade mit champagnergetränktem Puderzucker umhüllt. Ein reines Champagnergelee, das die perlende Frische eingefangen hat, und ein köstliches Champagner-Canache. Euroteques-Präsident Ulrich Schassberger kommentiert: „Da wird der Mund zur Kathedrale!“

**Essig-Schleckerle** - die einzige Praline mit Patent - alkoholfrei. Feinste Premiumweinessigsorten in Verbindung mit hochwertigsten Schokoladensorten. Das sind Pralinen, aus denen Träume sind. Inzwischen werden

**Balsam Schleckerle**. Eine verführerische Trüffelpraline in dunkler, edelbitterer Schokolade nach italienischer Art mit ausgereiftem Balsam-Essig.

**Müller-Thurgau Schleckerle**. Besonderer Müller-Thurgau Aperitif-Essig, umhüllt mit edler Zartbitterschokolade. Ein flüssig-spritziges und belebendes Pralinerlebnis der besonderen Art.

**Lemberger Schleckerle**. Eine Meisterleistung schwäbischer Konditoren- und Winzerkunst. Edler Lemberger Spätlese-Essig in Harmonie mit feiner Schokolade und einem Hauch Marzipan.

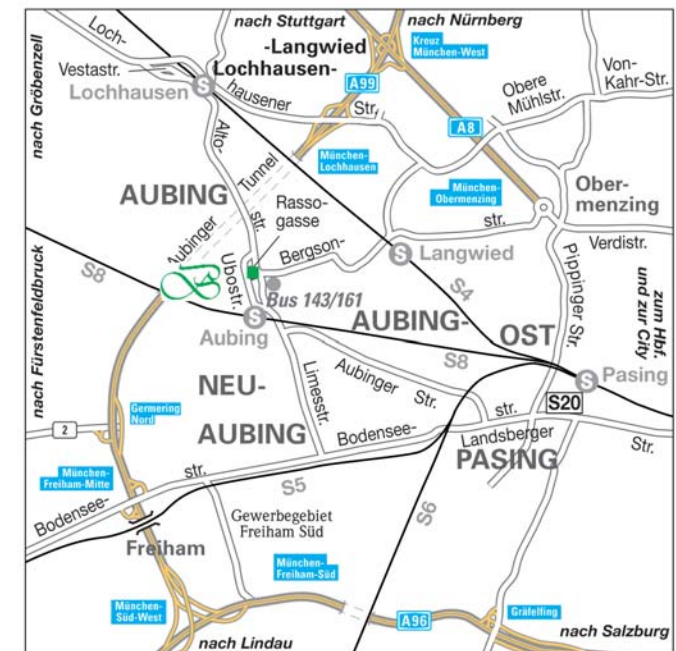
## Neue Wege führen zu uns nach Aubing



Lange haben die Bürger im Münchner Westen auf die Verbindung von Lindauer und Stuttgarter Autobahn gewartet.

Die Eröffnung der A99 im Frühjahr 2006 hatte auch zur Folge, dass das nachgeordnete Straßennetz neu strukturiert wurde.

Wir sind jetzt gerade mal 5 Minuten von der Autobahnanschlussstelle Lochhausen entfernt. Für unsere eigenen Liefertouren eine enorme Entlastung, aber auch für unsere Kunden eine deutliche Verbesserung.



## Ein Multitalent lernt nie aus

*Gelernt hat er Kfz-Mechaniker, hauptamtlich ist er heute bei einem großen Industrie-Unternehmen beschäftigt und arbeitet dort Schicht in der Produktion. Dazwischen lagen so manche Stationen, die seine Vielseitigkeit belegen. So war er unter anderem auch längere Zeit bei einer Kollegenfirma beschäftigt. Heute ist Stefan Graßl unser dienstältester Mitarbeiter. Auch wenn er nur Teilzeit bei uns arbeitet, so ist er doch nicht mehr wegzudenken. Lassen wir ihn seine eigene Geschichte erzählen.*

### Hallo liebe Freunde des Badischen Weinhauses,

ich muss jetzt wirklich mal kurz überlegen, aber es war Ende Oktober 2002 und im Badischen Weinhaus war es ziemlich hektisch. Ach so ich soll mich ja vorstellen, mein Name ist Stefan Graßl und den Rest entnehmen Sie bitte aus meiner Geschichte.

Ich habe einen guten Freund in Aubing und der hat mich darauf aufmerksam gemacht, dass Herr Bichlmayer einen Fahrer sucht. Na ja ich ging ziemlich skeptisch ins Ladengeschäft in der Altostraße und stellte mich vor. Ich kann mich noch erin-



*Vielseitig, Stefan Graßl*

nern wie es hieß „Unser alter Fahrer hat gekündigt und jetzt kommt doch das Weihnachtsgeschäft“. Ich antwortete „Ich schau's mir mal an“. Nach kurzer Einweisung durch den ausscheidenden Kollegen wurde ich bereits auf die Reise in die verschiedensten Stadtteile von München und ins Umland geschickt. Sie können es sich vielleicht vorstellen, aber am Anfang ist das gar nicht so einfach, denn jeder Kunde wollte ja schließlich auch individuell von mir bedient werden.

Es folgte meine erste Weinprobe. Ich hab mich schön angezogen mit Lederhose, schönem Hemd und Haferlschuhen, wollte den Badenern zeigen, was ein echter Bayer ist. Aber dann gab es plötzlich technische Probleme in der Küche und es hieß „Alle verfügbaren Leute in die Küche zum Gläser spülen“ und ich stand da mit meiner Tracht in der Spülküche. Kurz vor Weihnachten stand ich dann Tage lang in unserem Lager und packte Weihnachtsgeschenke für unsere Kunden ein.

So gewann ich in kurzer Zeit einen guten Eindruck von meiner Tätigkeit und so schlimm kann es ja nicht sein, denn wir schreiben Herbst 2007 und ich bin immer noch an Bord.

Seit unsere liebe Kristina, die immer samstags die Bichlmayer's im Laden verstärkt hat, sich jetzt ganz ihrem Studium widmet, arbeite ich auch einmal im Monat in unserem Laden mit, frei nach dem Motto „man lernt nie aus“!

So liebe Leser das war meine Geschichte und ich freue mich schon auf Ihren Keller, der nur so sehnsüchtig auf unsere guten Weine wartet.

## Sekt-Geschichten – Teil 3

*Rund 500 Millionen Flaschen Sekt werden jährlich in Deutschland getrunken. Ein Markt mit gewaltigen Dimensionen. Sekt begleitet, Sekt regt an und sorgt ein bis-chen für frivole Stimmung. Sekt ist aber auch ein komplexes Thema. In den beiden ersten Sekt-Geschichten haben wir darüber berichtet, wie alles begonnen hat und wer den Sekt eigentlich erfunden hat sowie die aktuellen Herstellungsverfahren vorgestellt. Der dritte und letzte Teil widmet sich jetzt dem Unterschied zwischen Marken- und Winzersekt, ganz nach dem Motto Sekt ist nicht gleich Sekt.*

Seit 1986 sind für alle Mitgliedsstaaten der EU einheitliche und verbindliche Regeln zur Bezeichnung und Aufmachung für Schaumwein aufgestellt worden.

Danach darf als DEUTSCHER SEKT nur noch bezeichnet werden, was zu 100% aus deutschen Grundweinen stammen. Es gelten die gleichen Verschnittregelungen wie bei Wein. Übergebieliche Verschnitte sind hierbei erlaubt, so dass ein deutscher Sekt, wenn er keine Gebietsbezeichnung trägt, aus Rebsortenweinen mehrerer Anbaugebiete stammen darf.

**Markensekt:** Ein Qualitätsschaumwein, der eine beachtliche Verkehrsanerkennung erfahren hat und wegen seiner Qualität vom Kaufbewusstsein breiter Verbraucherkreise getragen ist. Markensekt ist ein gleich bleibender, von dem Ausfall der Weinernten unabhängiger Sekt über Jahre, oft Jahrzehnte hinweg; ein Typ, den der Verbraucher jederzeit und von überall her nachbestellen kann. Markensekten fehlt es in den meisten Fällen an Individualität. Man findet keine Hinweise auf Herkunft der Grundweine, die Rebsorte, die Herstellungsmethode und die amtliche Prüfnummer.

Der hohen Kunst der Kellermeister ist es zu danken, dass trotz den jahgangsbedingten Unterschieden der Grundweine immer wieder der gleiche Markencharakter erreicht wird. Zur Unterscheidung von Sekt b.A. oder mit sonstigen geographischen Bezeichnungen ist Markensekt die für den

ganz überwiegenden Teil der deutschen Sektproduktion gebräuchliche Bezeichnung, die damit den wesentlichen Unterschied zu Wein repräsentiert. Die Marken-Sektsorten erreichen oft Umsätze von vielen Millionen Flaschen im Jahr; der Grundwein könnte schon deswegen nicht aus einzelnen Weinlagen bezogen werden.

**Winzersekt:** Man kann davon ausgehen, dass der Anteil deutscher Rebsortensekte heute schon bei mehr als 10% der gesamten deutschen Erzeugung liegt. Deutsche Winzersekte genießen den Ruf sehr individueller und qualitativ hochwertiger Erzeugnisse. Es handelt sich dabei in der Regel um hochwertige Rebsortensekte, die im Weingut, in einer Genossenschaft oder Erzeugergemeinschaft aus eigenen Trauben hergestellt werden.

Winzersekte müssen besonderen Anforderungen entsprechen und dürfen nur nach dem traditionellen bzw. klassischen Flaschengärverfahren hergestellt werden. Die Angaben von Jahrgang, Rebsorte und Erzeuger sind obligatorisch.

Als Winzersekt wird der vom Winzer selbst oder in dessen Auftrag erzeugte Sekt bezeichnet. Die bevorzugten Rebsorten sind vor allem Riesling, Chardonnay, Weiß, Grau- und Spätburgunder, sowie Rivaner und auch Muskateller.

Bei einem Sekt b.A. (auf dem Etikett steht der Name des Anbaugebietes) müssen 90% der Trauben in diesem Gebiet geerntet



worden sein. Lagensekt muss zu 85% aus Weinen der angegebenen Weinbergslage und zu 100% aus Weinen des bestimmten Anbaugebietes hergestellt werden. Ist auf dem Etikett auch die Angabe eines Jahrganges = Jahrgangssekt vermerkt, so müssen 85% des verwendeten Weines aus Trauben bzw. Weinen dieses Jahrganges sein. Gleiches gilt auch bei Angabe einer Rebsorte.

Diese Entwicklung hin zu Sekten aus guten Grundweinen zeigt, dass in der Öffentlichkeit das Bewusstsein für Qualität geschärft

worden ist. Viele Konsumenten erkennen, dass ein gutes Ausgangsmaterial wie beim Wein die beste Basis für Qualität ist. Weinkundige Verbraucher finden in den Rebsorten-Cuvées den Geschmack wieder, den sie schon beim entsprechenden Wein ihrer Sorte schätzen gelernt haben.

Wie beim Wein kann man auch beim Sekt die Traube schmecken. In fast allen deutschen Anbaugebieten werden Rebsorten- und Winzersekte hergestellt, die höchste Ansprüche erfüllen.

## Ausflugstipp

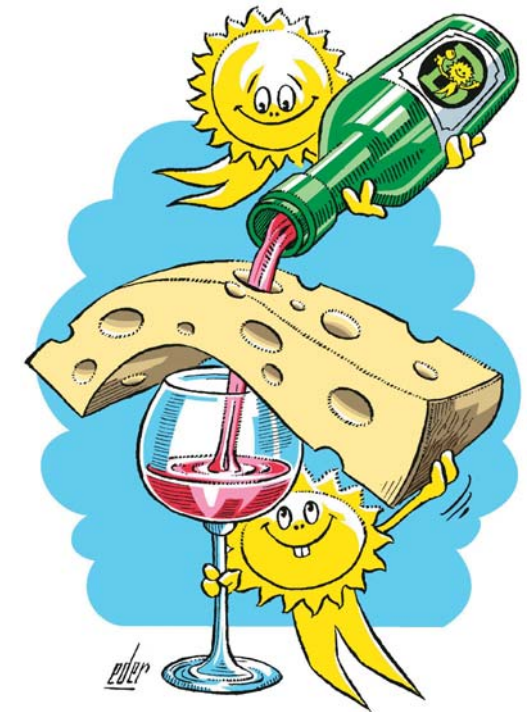
Seehof in Weßling. Bereits vor 200 Jahren wurde am jetzigen Standort ein Gasthof errichtet, 1984 abgerissen und 1996 durch ein neues 4-Sterne-Hotel ersetzt. Es liegt direkt am idyllischen Weßlinger See, ruhig und abgelegen vom eigentlichen Ortskern. Das zugehörige Seerestaurant verspricht Kulinarisches auf höchstem Niveau. Die Wahl bester Produkte ist oberstes Gebot. Was die mehrfach ausgezeichnete Küche auf den Tisch zaubert, wurde mit viel Liebe und Fingerspitzengefühl zubereitet: schmackhafte Spezialitäten aus der bayerischen Küche mit ausgesuchten Zutaten und ausgefallene Kreationen internationaler Gaumenfreuden. Die Seeterrasse vor der Kulisse des Sees mit seiner üppigen Natur lädt ein zum Entspannen und Genießen. Im Anschluss an die Seeterrasse liegt ein schattiger Biergarten mit alten Kastanien, der auch im Winter für die Schlittschuhläufer bewirtschaftet wird. **Hotel Seehof, Seeweg 4, 82234 Weßling**



## Erlebnis



*Schokolade macht glücklich -  
Wein auch - warum nicht  
doppelt glücklich werden.*



*Käse und Wein -  
genussvolle Leidenschaft  
voller Überraschungen.*

„Wein und Schokolade“ ist das Top-Thema und „Käse und Wein“ ein alter Klassiker. Wer aber kennt die Spielregeln wirklich? Welcher Wein passt zu welcher Schokolade und welcher Käse verlangt nach welchem Weintyp. In unseren beiden Seminaren im Herbst 2004 bzw. 2005 haben wir diese Themen aufgegriffen. Unsere Seminarleiterin Christine Beisch aus Meersburg am Bodensee hat daraus die wichtigsten Punkte zusammengefasst. Unsere beiden Flyer informieren nicht nur über diese Themen, sondern sollen Sie animieren, sich damit zu beschäftigen.

Haben Sie eigentlich schon einmal daran gedacht, sich im privaten Kreise solchen absoluten Highlights zu widmen? Wir liefern Ihnen das know how, Sie haben keinen Stress, wir gestalten Ihre Karte und bereiten Sie bestens vor, damit Sie einen schönen Abend im Kreise Ihrer Freunde genießen können.



## Dauerbrenner ohne Verschleißerscheinungen

Im Laufe der Jahre haben wir immer wieder neue ausgefallene und hochwertige Spezialitäten für unsere „Verteilerle-Bar“ entdeckt. Sauerkirschwasser im eigenen Kirschholzfass gereift, Haselnussgeist, Mirabellenwasser im Eschenholzfass gereift oder die erfolgreichen Spirituosen-Kreationen mit natürlichem Fruchtauszug - unser Pflümle schlägt sie alle und das seit vielen Jahren.



Königsblaue Träume, ...

Steile Rebenbewachsene Hänge, einsame Bauernhöfe inmitten von Obstwiesen und am Rande von dunklen Wäldern sowie einladend wirkende, blumengeschmückte Dörfer mit romantischen Bächen und malerischen Fachwerkhäusern prägen das Bild der Ortenau zwischen Baden-Baden und Lahr. Rundherum eine Bilderbuchlandschaft. Das Acher-Tal ist ein enges Tal mit steil ansteigenden Hängen. Auf der Südseite finden sich fast ausschließlich Reben. Dort wo das Gelände zu hoch für die Reben liegt oder einfach zu flach ist, stehen dann Tausende von Obstbäumen. Die Namen vieler bekannter Weinorte zergehen regelrecht auf der Zunge. Hier hat aber auch das Brennen eine lange Tradition, gilt doch die Ortenau als bestes Obstanbaugebiet des Landes. In Kappelrodeck sind zwei zuhause, die Qualität perfektionieren: Martina und Michael Scheibel. Von ihnen stammt unser Altes Badisches Pflümle.

Die Haferpflaume ist eine große Spezialität aus Baden. Ihre Erntezeit in der Vorberg-

zone der Ortenau ist im Sommermonat August, wenn der Hafer reif ist. In voller Reife hängen die Pflaumenzweige mit schweren königsblauen Früchten zu Boden. Nach dem Gären werden die Haferpflaumen behutsam in kleinen kupfernen Brennblasen zweifach destilliert. Das Pflaumendestillat wird dann mit reinem Fruchtextrakt verfeinert. Anschließend geht's in kleinen Spezialfässern für drei Jahre zum Lagern in den Keller. Der Pflümle betört mit einem fruchtsüßen vollen Aroma und begeistert mit einem gewürztönigen und vollfruchtigen Geschmack. Wer bei einer optimalen Trinktemperatur von 10 bis 13 Grad dieses Verteilerle einmal probiert hat, wird schnell die große Gemeinde der Pflümle-Fans erweitern. Kein Wunder, dass das Pflümle bei uns ein Dauerbrenner geworden ist.



... meisterhaft destilliert von Martina und Michael Scheibel

## Gewürzmischungen – vom Test bis zum Produkt

Die Anfänge der NEBONA-Gewürze liegen in München-Pasing, wo vor etwa 60 Jahren die ersten Gewürze gemahlen und gemischt wurden. Seit über 40 Jahren wird in Gräfelfing alles rund um Gewürze hergestellt und verarbeitet. Das Sortiment umfasst Gewürze, Kräuter und Gewürzmischungen aus konventionellen und kontrolliert biologischem Anbau.



Beste Rohware aus aller Welt

Wer in der Gewürzmühle die Augen schließt, könnte sich etwa in einen orientalischen Bazar versetzt fühlen, wo hunderte Gewürze auf den Märkten offen und in ihrer satten Farbenpracht angeboten werden. Geblieben ist der exotische Duft, ansonsten hat sich in den letzten Jahren vieles verändert. So z.B. die Umweltzertifizierung und die Zertifizierung nach dem Internationalen Food Standard.

Susanne Schanderl hat an der Fachhochschule Weihenstephan „Ernährungs- und Versorgungsmanagement“ studiert. Mit ihren gerade mal 24 Jahren ist sie als Leiterin der Qualitätssicherung u.a. für die Überwachung der Entwicklung zuständig. Diese Aufgabe erfordert ein umfangreiches Wissen um Ernährung, Lebensmittelproduktion und Gewürze. Ihre Vorliebe für kulinarische Experimente, zusammen mit Ideen aus dem letzten Urlaub oder Anregungen von Kunden führen erst nach umfangreichen Testmischungen und Verkostungen zum neuen Produkt.

Susanne Schanderl achtet vor allem auch auf die Verträglichkeit der einzelnen Zutaten (auch für Allergiker), kennt sich im Dschungel der Rechtsvorschriften und Gesetze aus, und berät die Marketingabteilung für die Deklaration. So heißen z.B. Mischungen mit mindestens 60% Salz „Gewürzsalze“ und Mischungen mit

Geschmacksverstärkern müssen „Gewürzzubereitung“ heißen. Susanne Schanderl besucht aber auch mit dem jeweiligen Einkäufer die Lieferanten. Vor Ort wird so Qualität und Sicherheit der Gewürze, sowie ein lebensmittelhygienegerechtes Arbeiten kontrolliert. Erst nach Ihrem „OK“ wird eine neue Kreation auf den Markt gebracht, und Verbraucher bekommen eine neue Idee zum Würzen.



16 Gewürze, Gewürzmischungen, Dips und Pesto's – ein Highlight für jeden Genießer

Probieren Sie doch mal eine der letzten Neuentwicklungen aus, das Gourmet Bruschetta-Pesto. Eine milde Variante eines Tomaten-Pestos. Schmeckt fruchtig nach Tomaten und italienischen Kräutern. Der Vorteil - es ist eine Trockenmischung. Sie rühren mit etwas Wasser nur die Menge Pesto an, die sie brauchen geben noch ein wenig gutes Öl dazu - fertig. Sie haben damit eine feine Ergänzung zu allen italienischen Speisen oder Nudelgerichten.

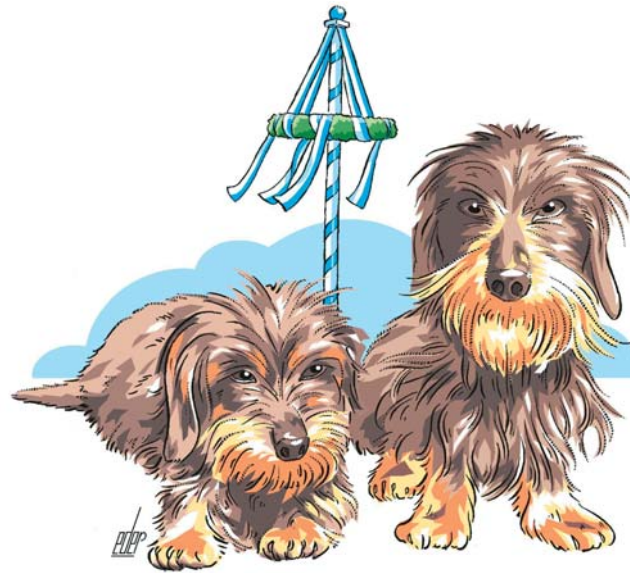


## Cäsar und Casandra, die dritte

*Zur Erinnerung: Wir sind die beiden Zwerg-Rauhhaardackel der Bichlmayer's. Eigentlich wollten wir es ja bei den Geschichten in den letzten beiden Heften belassen, wir haben uns aber von den Freunden und Kunden von Claudia und Fritz überreden lassen. Also machen wir weiter. Und wir haben heute wieder ein paar Gedanken aus unserem aufregenden Dackel-Leben parat.*

**Casandra:** Kannst Du Dich noch an unseren ersten Geburtstag erinnern. Der 1. Mai war für mich ein großes Erlebnis. Ein eigener Maibaum nur für uns beide, und ein tolles Fest mit vielen lieben Freunden von Claudia und Fritz.

**Cäsar:** Natürlich habe ich mich über die Geschenke gefreut, ein Geschenkkorb voller Naschereien und dann die beiden Torten aus Kalbsbrät - wuff. Aber irgendwie war mir das einfach zuviel.



**Casandra:** Zum Schluss war dann sogar ich froh, dass wir wieder allein waren.

**Cäsar:** Und am nächsten Tag ist dann der Franz Eder aufgetaucht. War die Fotosession nervig, Dackel o Dackel.

**Casandra:** Du kannst stolz sein auf die Karikatur von uns. Ein Meister, dieser Herr Eder.

**Cäsar:** Du hast gut lachen, Du kommst wie immer gut weg, kokett und spitzbübisch

wie Du halt bist. Ich steh da wie ein alter Brumm-Pa.

**Casandra:** Dackel Cäsar, Du musst halt an Deinem Selbstbewusstsein und Image arbeiten. Du bist so liebevoll, schmusig und zärtlich, Du brauchst Dich doch nicht zu verstecken. Und bildhübsch bist Du oben-drein.

**Cäsar:** Das reden mir Claudia und Fritz auch immer ein, bald glaube ich es noch selber. Und jetzt sollen wir auch noch Pfoten-

Abdrücke hergeben. Hoffentlich kommen die nicht in die Verbrecherkartei. Mir ist das alles zuviel.

**Casandra:** Erstens haben wir nichts angestellt, zweitens lassen wir uns nicht erwischen und drittens ist das ja nur das Autogramm zu unserer Karikatur. Denk mal dran, wie viele Gefühle Du in Deine Unterschrift packen kannst.

**Cäsar:** Da hast Du natürlich recht. Wie aber soll mein Autogramm aussehen, soll ich mit Cäsar pfoten oder als Strolchi oder einem anderen Künstlernamen.

**Casandra:** Ich pfote mit Mucki, denn wenn ich Casandra gerufen werde, wird es immer ernst.

**Cäsar:** Da hast Du natürlich recht. Weißt Du, da fällt mir gerade ein Witz von Fritz ein: Warum wird die Liza Minnelli nie den Niki Lauda heiraten? Möchtest Du denn Liza Lauda heißen?

**Casandra:** Nicht wirklich.