



**Badisches Weinhaus**  
MÜNCHEN

*Vielfalt die begeistert  
Qualitäten die überzeugen*

## 20 Jahre Badisches Weinhaus

*Es begann 1988 alles mit einem kleinen Lager, einem Büro zuhause und einem kleinem PKW. Zu diesem Zeitpunkt wussten wir nicht, wie schnell sich der Betrieb entwickeln sollte. Bereits ein Jahr später eröffneten wir unser Ladengeschäft, weil wir für unsere Kunden eine ständige Anlaufstelle haben wollten, mit normalen Öffnungszeiten und einem umfassenden Service. Der damalige Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Britzingen, Bernhard Renkert, brachte nicht nur viel Engagement in unsere heute älteste Verbindung nach Baden ein, er stand uns immer mit Rat und Tat zur Seite und war sozusagen unser Ziehvater. Seit vielen Jahren nun bereits im wohlverdienten Ruhestand erzählt er, wie es mit der WG Britzingen begann.*

Bei unserem ersten Messeauftritt in München 1985 anlässlich der 1. Münchner Weintage im Künstlerhaus haben wir Herrn Bichlmayer kennen gelernt (übrigens waren die WG Burkheim und wir dort als die einzigen Badischen Betriebe präsent). Vielleicht war dies Anlass genug, dass Herr Bichlmayer unsere Weine in die damalige Weinabteilung des Großmarktes Gräfelfing aufgenommen hat. Die ansprechende Präsentation aller Weine hat uns seinerzeit sehr beeindruckt. Um Bewegung in unseren Weinabsatz zu bringen, folgten Aktivitäten wie Werbeausschank und viele weitere Messeauftritte. Die Weinabteilung des Marktes (Herrn Bichlmayer's Lieblingskind) war bestimmt auch aus-

### Unsere Partner:

Weingut Benz  
Weingut Adam Müller  
Weingut Burg Ravensburg  
Weingut Schloss Neuweier  
Baden-Badener  
Winzergenossenschaft  
Winzergenossenschaft  
Waldulm  
Alde Gott Winzer  
Weingut Schwörer  
Winzergenossenschaft  
Glottertal  
Weingut St. Remigius  
Winzergenossenschaft  
Königschaffhausen  
Staatsweingut Freiburg &  
Blankenhornsberg  
Winzergenossenschaft  
Britzingen  
Winzerverein Hagnau  
Graf von Kageneck  
Wein- & Sektkellerei

*Sehr geehrte  
Frau Bichlmayer,  
sehr geehrter  
Herr Bichlmayer,*



*zum 20-jährigen Geburtstag  
gratuliert Ihnen Ihr  
Gründungsgehilfe und  
damaliger Geschäftsführer  
der WG Britzingen,  
Bernhard Renkert  
sehr herzlich!*

schlaggebend für die Gründung eines Badischen Weinhauses in München-Aubing. Die WG Britzingen war der einzige Markgräfler Erzeugerbetrieb, mit dem Herr Bichlmayer begann. Wir haben unseren damaligen Kundenstamm eingebracht, und uns bei vielen Verkaufsförderungsmaßnahmen aktiv beteiligt, wie z.B. Münchner Weintage, Verbrauchermessen und insbesondere die Hausmesse. Wir haben dies alles gerne mitgestaltet und mitgetragen. Wei-

ter haben wir Herrn Bichlmayer gerne bei der Auswahl anderer Badischer Erzeugerbetriebe beraten.

Die geschäftliche Entwicklung brachte für Herrn Bichlmayer nur noch 20-Stundentage, Wochenende gab es keine mehr. Aber nur so konnte ein aufstrebendes Weinhaus entstehen. Wir freuen uns mit Frau und Herrn Bichlmayer, dass wir mit unserer Zusammenarbeit etwas zum Erfolg beitragen konnten.

## Kleinod im Weingarten Freiburgs

*Der Tuniberg erhebt sich im Südwesten des Kaiserstuhls. Es scheint, als gehörten die beiden Bergmassive zusammen, so eng liegen sie beieinander. Die Geologen vertreten jedoch eine andere Meinung. Im Gegensatz zum vulkanischen Kaiserstuhl ist der Tuniberg eine einfache Erhebung, die aus Schichten von Jurakalk und Tertiärmergeln aufgebaut und von einer 10 bis 15 Meter dicken Lössschicht bedeckt ist. An der Westseite des Tunibergs liegt Merdingen mit der schönsten Barockkirche Südbadens. Mit rund 250 ha hat die Gemeinde Merdingen die größte Rebanbaufläche unter den Gemeinden des Tunibergs. Dort ist auch unser Partner, das Weingut St. Remigius beheimatet.*

Angefangen hat alles im Jahre 1988. Damals hatten Edgar Bärmann und Conrad Isele die ambitionierte Idee, diese heute fruchtbare Kooperation ins Leben zu rufen. Die Voraussetzungen waren freilich alles andere als ideal. Wie ist es möglich aus einem Trauben erzeu-



*Blick auf Merdingen mit der Kirche St. Remigius*

genden Weinbaubetrieb, als Mitglied einer Winzergenossenschaft, innerhalb kurzer Zeit die Trauben selbst zu keltern, einen guten Wein herzustellen und schließlich noch für das Erzeugnis einen oder natürlich mehrere Kunden zu finden?

Die berühmte Barockkirche in Merdingen am Tuniberg, welche dem heiligen St. Remigius geweiht ist, wurde als Pate auserwählt, denn bis zum heutigen Tag hat sich diese Liaison bewährt. Beide Familien arbeiten kontinuierlich mit Ehrgeiz und hohem Qualitätsanspruch und haben sich den Burgundersorten verschrieben. Mit von der Partie ist Petra Isele, die Schwester von Edgar Bärmann. Sie betreut und leitet fachmännisch Aushilfskräfte an und ist natürlich immer da, wenn es mal schnell gehen muss.

Ergänzend wurde im Jahre 2001 das Weinhaus St. Remigius gegründet. Petra Isele präsentiert auf 70 qm eine moderne Ferienwohnung im alten Winzerhaus aus dem 17. Jahrhundert. Im Erdgeschoss hat sich Conrad Isele eine rustikale stilvolle Stube eingerichtet. Hier kommen Gäste in den Genuss aller Erzeugnisse, auf Wunsch gibt es frisch gebackenes Bauernbrot und zünftige Vesperteller. So manche Weinprobe dauerte schon bis in den anderen Tag. Der An- und Ausbau der Weine, sowie die Gedanken zum und mit dem Kulturgut Wein, lassen den Abend zum Erlebnis werden. Auch die gesammelten Werke und Schriften aus alten Zeiten, lassen den Gast in eine angenehme Zeitreise fallen.

**Die Reben am Tuniberg.** Mit den Rebflächen am Tuniberg hat die Selbstvermarktung angefangen. In der bekannten Lage Merdinger Bühl gedeihen hauptsächlich die Burgundersorten. Schon von Anfang an war der Spätburgunder die Hauptrebsorte im Betrieb. Hier gewinnen Edgar Bärmann und Conrad Isele die vom Lössboden geprägten samtigen, nach Kirsch- und Beerendaromen duftenden Rotweine. Feine, leichte Rotweine für den täglichen Bedarf bis hin zur Selektion Remigius (SR) bieten dem Verbraucher eine große Auswahl an typischen Rotweinen. Die weißen Burgundersorten (Grauburgunder und Weißburgunder) vom Merdinger Bühl bestechen indes mit ihrer frischen angenehmen Säure und feinfuchtigen Apfel-Citrus-Aromen. Neu hinzugekommen ist die Sorte Merlot. Eine Fläche am Südwesthang in einer exponierten Lage des Tunibergs bietet die Voraussetzung für höchste Qualität.



*Edgar Bärmann und Conrad Isele*

**Die Reben am Kaiserstuhl oder die Liaison zwischen Tuniberg und Kaiserstuhl.** Seit dem Jahre 1999 bewirtschaftet das Weingut auch die Rebberge von Conrad Isele, die er von seinen Eltern übernommen hat. Am bekannten Achkarrer Schlossberg gedeihen auf vulkanischen Böden unter höchster Klimagunst kraftvolle ausdrucksvolle Weine. Leitsorte ist natürlich die Sorte Grauburgunder, aber auch Weißburgunder und etwas Spätburgunder sind dort angebaut. Abgerundet wird das Sortiment durch die international bekannten Sorten Chardonnay und Sauvignon blanc. In Achkarren gibt es Streuobstwiesenanbau mit alten Apfel- und Birnensorten, sowie Steinobst wie z. B. Süß- und Sauerkirschen, Mirabellen sowie die neueste Kreation Gelbe Renekloten, welche in der Hausbrennerei von Conrad Isele veredelt werden.

**Weinberg und Weinkeller.** Da das wichtigste Gut eines Winzers der Boden und dessen Fruchtbarkeit sind, werden die Weinberge mit großer Sorgfalt naturnah bewirtschaftet. Um extraktreiche Weine zu gewinnen, bedarf es einer Ertragskorrektur, d.h. dass während der Reifephase ein Teil der Trauben entfernt wird. Dadurch erreichen die verbliebenen Trauben eine Steigerung ihrer Qualität. Eine mehrmalige selektive Handlese der

einzelnen Weinberge ist Grundlage für hochwertige Weine, die nach traditionellen schonenden Methoden ausgebaut werden. Die Weißweine werden möglichst lange auf der Feinhefe gelagert, damit sie ihre Frische und Fruchtigkeit behalten. Durch Maischegärung und biologischen Säureabbau erfahren die Rotweine einen gehaltvollen Körper mit einer feinen Tanninstruktur. Außerordentliche Qualitäten reifen im Holzfass oder über mehrere Monate im Barrique. Weitere Spezialitäten wie verschiedene Sektsorten, hergestellt im klassischen Flaschengärverfahren und die begehrten gehaltvollen Obstbrände runden das Sortiment ab.

**Neues Gewand.** Seit Sommer 2007 präsentiert sich das Weingut mit einer neuen Ausstattung. Das bisherige Etikett wurde überarbeitet und noch klarer strukturiert. Gleichzeitig wurde nach und nach auf Schraubverschluss umgestellt. So präsentiert das Weingut alle Weine ab dem Jahrgang 2007 mit Drehverschluss und neuer Etikettenausstattung.



Weinprobe ohne Grenzen

Unser Veranstaltungskalender informiert Sie über alle wichtigen Termine 2008. Er liegt in gedruckter Form vor, Sie finden ihn aber auch auf unserer Homepage als pdf-Datei zum download.



Viel Spass hatten Richard und Ingeborg Walter beim Verwöhn-Wochenende in Britzingen, das sie im Rahmen unseres Prämiensystems gewonnen hatten.

## Vom Austragsschlössl zum Wirtshaus

Das "Jagdschlöss" an der Alten Allee in München-Obermenzing wurde um die Jahrhundertwende erbaut und diente zunächst als Gasthaus und Auftragsschlössl des Nymphenburger Schlosses. 1990 kauften Carola und Michael Weber das denkmalgeschützte, aber halb verfallene Anwesen, um im Münchner Westen ein neues Kleinod zu schaffen.



Das Jagdschlöss in der Alten Allee

"Wir haben uns auf den ersten Blick in dieses urbayerische Prachtstück verliebt", so Michael Weber. Die Familie investierte viel

Geld und Herzblut in Umbau und Renovierung, bevor in liebevoller Kleinarbeit ein neues Parade-Wirtshaus samt Hotel entstand. Seit 1997 nun verwöhnt die Familie Michael Weber ihre Gäste nach allen Regeln bayerischer Gastlichkeit - zünftig, mit Liebe zu Tradition, bester Qualität und einem Hauch Jagdschlöss-Romantik. Die gut-bürgerliche bayrische Küche richtet sich stets nach dem saisonalen Angebot. So erwartet die Freunde des „Weißen Goldes“ natürlich auch eine attraktive Spargelkarte.

### Michael Webers Spargelmenü

Feiner Spargelsud mit Schinkenschöberl und frischem Bärlauch

\*\*\*

Pochiertes Mastochsenfilet aus dem Wurzelsud auf Spargelragout und aufgeschlagener Meerrettichsauce mit Kräuterkratzete

\*\*\*

Gebackene Erdbeeren in Weinschaum

\*\*\*

### Guten Appetit wünscht

Ihre Jagdschlöss Wirtsfamilie  
Michael Weber mit Inge, Michi und Paul

**Erlesene Tropfen aus dem Weinkeller.** Nicht nur die Bierpflege wird im "Jagdschlöss" groß geschrieben. Auch die Auswahl an Weinen lässt die Herzen von Weinliebhabern höher schlagen. Die edlen Tropfen lagern im eigenen Weinkeller, der 2006 im Chalet errichtet wurde. Auf

Wunsch werden im rustikalen Weinkeller auch private Feierlichkeiten ausgerichtet.

**Wohnen und Schlafen im historischen Ambiente.** Residieren wie ein König in einem der schönsten Häuser, die der Münchener Westen zu bieten hat - das muss kein Traum bleiben, denn die urgemütlichen Gästezimmer im Jagdschloss lassen einen Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis werden. Im historischen Ambiente erleben Gäste nicht nur einen Hauch Jagdschlossromantik, sondern auch besten Komfort. Alle Räume sind behaglich und trotzdem modern ausgestattet - mit schönen Holzmöbeln, neuen Bädern und den

feinsten Taschenfederkernmatratzen. Übernachten kann man in über 30 unterschiedlichen Komfortzimmern. Besonderes Flair bietet das Jagd-Appartement im Chalet.



Michael Weber mit Inge, Michi und Paul

## Das Rezept zum Nachkochen

### Für das Mastochsenfilet:

180 g Rinderfilet, 100 g je Sellerie, Karotte und Lauch, Lorbeerblatt, Nelke, Wacholderbeere, 1 Zwiebel, Salz, 250 g Weißer Stangenspargel, 50 g Meerrettich gerieben, 150 ml Sahne mit 50 g Mehl, etwas gehackte Petersilie

### Für die Kratzete:

100 g Mehl, 50 ml Milch, 3 Eier, Salz, Muskat, Pfeffer, frische Kräuter

### Mengenangabe pro Person

Aus dem Gemüse und den Gewürzen einen kräftigen Sud kochen. Das Rinderfilet darin ca. 15 - 20 Min. gar ziehen lassen. Den Spargel schälen und kochen, danach in gleich große Stückchen schneiden und warm stellen. Das Mehl mit etwas Butter anschwitzen und mit Spargelfond ablöschen und ca. 10 Min köcheln lassen. Nun den Meerrettich in die Spargelsauce geben und mit einem Küchenmixer aufschlagen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und dann den Spargel darin nochmals heiß machen. Das Spargelragout auf den Teller mittig anrichten, das Filet in der Hälfte tranchiert darauf legen und mit etwas Meersalz bestreuen.

Für die Kratzete das Mehl mit den Eiern verschlagen. Dann die Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig zusammenrühren, mit den Gewürzen und den Kräutern verrühren und in einer gebutterten Pfanne hauchdünn ausbacken. Die Kratzete werden auf einem separaten Teller serviert.



Eine Wirtsstube wie aus dem Bilderbuch



Der gemütliche Biergarten

## Dem Prosecco auf der Spur

*In den letzten drei Ausgaben haben wir uns mit Sekt beschäftigt - wie alles begann, wie sich die Herstellungsverfahren unterscheiden und zum Schluss mit dem Unterschied zwischen Marken- und Winzersekt. Neben dem riesigen Sektmarkt hat sich mit Perlwein ein weiterer boomender Markt entwickelt.*

Nach einer Glanzzeit in den fünfziger und sechziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts kam Perlwein in Deutschland weitgehend aus der Mode. Seine Renaissance erlebt er seit Anfang der neunziger Jahre, als zunehmend italienische Perlweine (Prosecco) den deutschen Markt eroberten. Seitdem werden auch in Deutschland wieder nennenswerte Mengen produziert und häufig unter der Bezeichnung Secco vermarktet.

**Weinrechtlich wird in Deutschland zwischen folgenden Perlweinen unterschieden:**

- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Perlwein
- Perlwein mit geografischer Angabe
- Qualitätsperlwein b.A. (bestimmter Anbaubereiche)

Perlwein ist ein Wein, dem entweder exogene (technische) Kohlensäure oder endogene (natürliche) Kohlensäure zugesetzt wird. Dies kann durch verschiedene Imprägnierverfahren geschehen. Eine andere Möglichkeit, den Wein mit Kohlensäure zu versetzen ist die Vergärung im Drucktank. Das kann als Most geschehen, dann spricht man von der nativen Herstellung oder als Wein durch eine 2. Gärung (wie beim Sekt), dann nennt man das endogene Herstellung. Von endogener Kohlensäure spricht man aber auch dann, wenn die Kohlensäure bei der Vergärung von Traubenmost zu Wein oder bei der 2. Gärung von Wein zu Sekt entstanden ist und später dem Produkt wieder zugesetzt wird. Dabei ist es nicht erforderlich, dass sie im betreffenden Gebinde selbst entstanden ist.

Bei Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure handelt es sich um die Zugabe von exogener Kohlensäure, dies muss auch auf dem Etikett vermerkt sein (mit zugesetzter Kohlensäure). Alle anderen Perlweine müssen mit endogener Kohlensäure versetzt sein. Zusätzlich muss beim Qualitätsperlwein b.A. auf Antrag eine amtliche Prüfungsnummer erteilt werden.

Bei allen Verfahren muss der Perlwein mindestens 7 % vol Alkohol aufweisen. Der Kohlendruck muss mindestens 1 bar und darf höchstens 2,5 bar betragen (bei 20° C). Perlwein unterliegt in Deutschland nicht der Schaumweinsteuer. Sobald aber der Druck über 3 bar beträgt, handelt es sich nicht mehr um Perlwein, sondern um Schaumwein, der wiederum der Schaumweinsteuer von € 1,02/0,75 l-Flasche unterliegt. Die Geschmacksrichtungen liegen zwischen 10 und 35 g/l Restzucker.

Derzeit beherrschen immer noch die weißen Perlweine den Markt. Aber auch Rose- und Rot-Secco's werden immer beliebter. Überwiegend handelt es sich um Cuvee's ohne Sortenangabe. Die sog. aromatisierten Perlweine müssen als „Aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ bezeichnet werden. Die Aromatisierung hat mit natürlichen Aromastoffen und/oder natürlichen Aromaextrakten zu erfolgen. Ebenso sind Würzkräuter, Gewürze und Geschmacksgebende Nahrungsmittel erlaubt.

### Kageneck Secco weiß

Die Herstellung erfolgte durch eine zweite Gärung im Drucktank, der Kohlendruck beträgt 2,5 bar, der Alkoholgehalt 10,5 vol. %. Dezent Muskatnoten und feine Fruchtaromen, die an Zitrone und grünen Apfel erinnern, bilden ein abgerundetes Geschmacksbild. Er empfiehlt sich als Aperitif, zu Meeresfrüchten und Krustentieren, zu Käse und Salat oder einfach in geselliger Runde. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 7 bis 9 Grad.

### Rondo Secco noir

Ein spritziger sehr fruchtiger moussierender Wein, kreiert aus einer besonderen Pinot-Cuvée (Pinot Noir und Pinot Meunier), mit feinem Duft nach Brombeere, Erdbeere und schwarzen Süßkirschen, abgerundete Harmonie von angenehmer Fruchtsäure und Tanninen, süffig trocken, von kernigem Körper und mit langem Nachhall. Rondo Secco besteht aus jungen Burgunder-Rotweinen, die kalt auf der Maische vergoren wurden und dann mit Kohlendioxid aus der Sektbereitung versetzt wurden. Er ist das ideale Trendgetränk für alle Anlässe, Trinktemperatur möglichst bei 6 bis 10 Grad. Ein sehr abgerundeter Secco - daher auch der Name „Rondo“ - natürlich harmonisch, und trotzdem frech mit dem gewissen Kick.

### Hagnauer Secco fruit - Maracuja

Ein Weißwein-Cuvée der Sorten Müller-Thurgau und Kerner bilden die Grundlage für diesen frisch-fruchtigen Perlwein. Verfeinert mit dem natürlichen Extrakt der Passionsfrucht (Maracujasaft) entwickelt sich der exotische, lieblich-feine Secco-Genuss. Geringe Mengen von Maracujasaft werden vor der Verperlung hinzugefügt. Gut gekühlt bei 8° C entwickelt dieser Secco sein fruchtiges Aroma mit feiner Restsüße optimal. Bei nur 10 vol. % Alkohol ist er ein idealer Begleiter geselliger Runden, sozusagen die unbeschwertere Leichtigkeit des Seins.

Kageneck Secco weiß



Rondo Secco noir



Hagnauer Secco fruit - Maracuja



## Nudeln machen glücklich

Als Hauptnahrungsmittel der Italiener hat sich die Pasta längst auch einen festen Platz in den Herzen der Deutschen erobert. Pasta heißt auf deutsch Teig. Als Spaghetti, Tagliatelle oder Rigatoni, in gefüllter Form als Tortellini, Ravioli oder als Lasagne - Pasta gibt es in allen Formen und Farben. Aber nicht nur die Italiener sind wahre Nudelliebhaber, auch die Deutschen reklamieren die geliebten Teigwaren als ein Stück eigener Identität und Küchenkultur. So sind die berühmten schwäbischen Spätzle die deutsche Antwort auf die Pastavielfalt der südlichen Nachbarn.

Zwei Betriebe im Schwäbischen widmen sich nicht nur der Produktion von hochwertigen Nudeln aus besten Rohstoffen, sondern fertigen in liebevoller Handarbeit Präsente aus Nudeln, mit viel Liebe zum Detail, hübsch verpackt und Stück für Stück ein Unikat. Der Fantasie sind scheinbar keine Grenzen gesetzt. Diese Präsente kommen immer an. Nudelsträuße, Nudelpuppen, Nudeltiere ... Diese Nudeln machen besonders glücklich.



## ERSTE LAGEN und GROSSE GEWÄCHSE

Die Prädikatsweingüter (VDP) verstehen sich als Wegbereiter einer für Verbraucher eindeutigen Kennzeichnung von herkunftsgeprägten Spitzenweinen. Ziel aller Bemühungen der Prädikatsweingüter sind handwerklich gefertigte, kulturbeseelte, terroirgeprägte Weine bei gleichzeitiger Bewahrung der stilistischen Vielfalt Deutscher Weine. Böden, Mikroklimate, Rebsorten und das Engagement der Winzer bedeuten dabei enorme Ressourcen. Richtig eingesetzt sichern sie die Existenz der Weingüter und befriedigen im Konzert der ERSTEN LAGEN dieser Welt die wachsende Sehnsucht nach authentischem Genuss.

Deutschland hat eine lange und erfolgreiche Weinbautradition. Das Weingesetz von 1971 eröffnete jedoch drei Problemfelder, die es nach Meinung des VDP den Weinliebhabern im Laufe der Jahre schwer machten, aus einem vielfältigen und unübersichtlichen Angebot die besten deutschen Weine zu identifizieren.


- Die Lagennamen hatten ihre Wertigkeit verloren.
- Die traditionellen Qualitätsbezeichnungen hatten ihre Qualitätsaussage verloren.
- Die Qualitätsbegriffe wurden nicht mit Geschmacks-Typizitäten verknüpft.


### Der Weg des VDP

Seit 1984 gibt es innerhalb der Prädikatsweingüter eine interne Klassifikationsbewegung als Antwort auf die vorgenannten Fehlentwicklungen. In der Satzung von 1990 wurden strenge Prüfkriterien für die Mitgliedschaft im VDP beschlossen, die einer Gutsklassifikation gleichzusetzen sind. Die derzeit auf den Weg gebrachte Lagenklassifikation hat folgende Ziele:

Die Wertigkeit der besten Lagen Deutschlands soll durch die Erzeugung von terroirgeprägten Weinen nach strengen Qualitätskriterien restituiert werden. Der große trockene Wein aus Deutschland soll wieder seinen hohen Stellenwert zurückgewinnen, den er schon vor 100 Jahren besaß. Die Prädikatsbegriffe sollen wieder für eindeutige Geschmacksprofile im traditionellen Sinn stehen.

Seit 2001 entwickeln die Prädikatsweingüter schrittweise und im Austausch mit Kunden und dem Markt bzw. der Öffentlichkeit ihr privatrechtliches Klassifikationsmodell. Natürlich ist eine optimale Lösung als Antwort auf die Fehlentwicklungen von drei Jahrzehnten nicht in einem Schritt möglich. Zudem sind gesetzliche Rahmenbedingungen zu beachten (Weinbezeichnungsrecht).

„VDP ERSTE LAGE“ heißt der einheitliche Oberbegriff in allen Anbaugebieten für alle Weine der obersten Kategorie: Das Logo  kennzeichnet diese Weine auf dem Etikett und/oder auf der Flasche eingepreßt. Dieses Zeichen symbolisiert die Herkunft aus einer der besten Lagen Deutschlands.

Alle Weine, die als VDP ERSTE LAGE bezeichnet werden, werden nach gleichen terroirorientierten, strengen Kriterien vinifiziert. Diese garantieren eine herausragende Weinqualität.  ist das Symbol für die höchste deutsche Weinkategorie.

Die trockenen VDP ERSTE LAGE Weine werden als Grosses Gewächs bezeichnet.

Die fruchtsüßen VDP ERSTE LAGE Weine werden mit den Prädikaten im traditionellen Sinn gekennzeichnet. Für jeden einzelnen Weinberg wird der Geschmackstyp definiert, der das Terroir optimal interpretiert. Die Geschmacksprofile der VDP ERSTE LAGE Weine sind auf dem Etikett deutlich erkennbar.

Lagen, die zur obersten Kategorie zählen, werden nicht mehr in der nachfolgenden Klassifikationsstufe verwendet.

### Klassifikationspyramide der Prädikatsweingüter

**Erste Lage:** Aus den besten Weinbergen Deutschlands, von trockenen Grossen Gewächsen bis zu fruchtsüßen Prädikatsweinen

**Klassifizierte Lage:** Nur Weine aus traditionellen und hochwertigen Weinbergen werden mit dem Lagennamen ausgestattet

**Gutsweine und Ortsweine:** Basisweine auf hohem Niveau - Spiegel der regionalen Terroirs

Der VDP sieht in seinem Modell einen Meilenstein einer terroir-geprägten Weinkultur in Deutschland.

### Auszug aus den Kriterien des VDP Baden für die Verwendung des Logos ERSTE LAGE

Weinberg: Die Erfahrungen beteiligter Güter bilden die Grundlage zur Klassifikation herausragender Weinberglagen. Es handelt sich dabei um eng eingegrenzte Lagen, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Aus diesen klassischen Ersten Lagen wurden nachweislich über lange Zeit Weine mit nachhaltig hoher Reife erzeugt.

Rebsorten: Die Weine werden aus den Rebsorten Riesling, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder sowie Spätburgunder erzeugt.

Ertrag: Die Erntemenge ist auf einen Ertrag von maximal 50 hl pro Hektar beschränkt.

Lese und Lesezeitpunkt: Die Trauben werden selektiv von Hand geerntet. Das natürliche Mostgewicht liegt rebsortenabhängig bei mindestens 90 - 95.

Vinifikation: Es werden ausschließlich traditionelle Produktionsverfahren eingesetzt.

Zertifizierung: Neben der üblichen VDP-Betriebsprüfung unterliegen die Weine zusätzlicher Kontrolle und Prüfung. Die qualitätsorientierte Arbeit im Weinberg und insbesondere das Ertragsniveau werden in jedem Weinberg während der gesamten Vegetationsperiode und vor der Lese überwacht. Die Weine werden vor und nach der Abfüllung durch eine Prüfungskommission verkostet.

Vermarktung: Die Vermarktung der Weine erfolgt nicht vor dem ersten September des auf die Ernte folgenden Jahres, Rotweine kommen ein weiteres Jahr später auf den Markt.

Derzeit zählt der VDP Baden acht Mitglieder, die 17 ERSTE LAGEN bewirtschaften. Hier einige Beispiele.

### Burg Ravensburger LÖCHLE, Weingut Burg Ravensburg.

Das 9 Hektar große Löchle liegt am südlich exponierten Teil des Burgberges auf einer Höhe von 223 - 275 m. Die Weinberge sind zum Teil terrassiert, zum Teil weisen sie eine Steigung bis zu 40 % auf. Die Besonderheit der Lage, der sie auch ihren Namen verdankt, ist ein natürlicher kesselförmiger Geländeeinschnitt. Diese Vertiefung bewirkt, dass beide Hügel-

flanken die Lage vor kühlen Winden schützen und sich dort ein besonders warmes und gerade für die Burgundersorten optimales Mikroklima entfalten kann. Der Boden besteht aus dem vor 210 bis 180 Millionen Jahren entstandenen Urgestein Kalkmergel und Keuper, durchsetzt mit Ton und dadurch sehr gut wärmespeichernd.

**Neuweierer MAUERBERG, Weingut Schloss Neuweier.**

Beim Mauerberg handelt es sich um eine terrassierte Anlage, die in ihrer Bodenstruktur sehr selten vorkommende Ablagerungen des Oberkarbon aufweist. Porphyrschutt, Granit, Löß und Lehm bilden die Auflage. Die beiden nebeneinander liegenden Teilstücke „Mauer-Wein“ und „Das Goldene Loch“ sind trotz der Ähnlichkeit der Bodenstruktur in ihrem Charakter sehr verschieden. So handelt es sich bei der Anlage „Das Goldene Loch“ um einen steilen Kessel, dessen Einmündung einem Hohlspiegel gleicht. Die Terrassen sind mit Böschungen angelegt. Mit einer Hangneigung von 60 % sind die Weinberge nach Süd-West exponiert. Die letzten Sonnenstrahlen des Tages, die von den Vogesen im Westen auf die

# GROSSES GEWÄCHS<sup>1</sup>



**Burg Ravensburger Löchle**  
Grauer Burgunder  
Qualitätswein trocken



**Neuweierer Mauerberg**  
Riesling  
Qualitätswein trocken  
Mauerwein



**Neuweierer Mauerberg**  
Riesling  
Qualitätswein trocken  
Das Goldene Loch



**Freiburger Schlossberg**  
Riesling  
Qualitätswein trocken

Rebberge am Schwarzwaldrand fallen, lassen die Lage in einem goldenen Licht erscheinen. Daher kommt auch der Name „Das Goldene Loch“. Der „Mauer-Wein“ hingegen ist ein Steilhang mit einer Steigung bis zu 80 %, der nach Süden exponiert ist. Dieser sehr alte Weinberg ist optisch mit seinen hohen und steilen Trockenmauern eine Augenweide. Ebenso unterscheiden sich die beiden Charaktere der Weine voneinander. Während der „Mauer-Wein“ durch seine mineralische, kräutrige Note geprägt ist, hat „Das Goldene Loch“ einen eher fruchtigen, honigartigen und kräftigeren Charakter.

**Freiburger SCHLOSSBERG, Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg.**

Seit gut tausend Jahren ist der Rebanbau an diesem Hang nachgewiesen. Durch seine strategisch günstige Lage war er in den vergangenen Jahrhunderten immer wieder Schauplatz grimmiger Kämpfe. Der Sonnenkönig Ludwig IV. beauftragte nach seinem Sieg über Freiburg den Festungsbauer Vauban, an diesem Berg mächtige Bollwerke zu errichten. Überreste alter Burgen und Bastionen dienen heute friedlicheren Zwecken: die Steine wurden zur Errichtung von Weinbergsmauern genutzt, die heute die kleinen Terrassen des Schlossberges stützen. Seine Südostausrichtung gewährt eine geschützte Sonnenlage, in der fast doppelt so hoher Niederschlag fällt wie am Kaiserstuhl. Dazu kommt der „Höllentäler“, ein kühler vom Schwarzwald durch das nach Osten sich öffnende Höllental wehender Wind, der pünktlich jeden Abend durch Freiburg zieht. Die sehr schroff abfallende Reblage mit bis zu 70 % Steigung besteht aus nährstoffreichem Gneisverwitterungsgestein. Die Kleinterrassen können nur in Handarbeit bewirtschaftet werden.

## Enttarnung eines Erbkönigs

*Der Königschaffhauser Kellermeister Reiner Roßwog ist sehr experimentierfreudig und immer auf der Suche nach noch nicht vorhandenen neuen Möglichkeiten im Weinbau und in der Weinbereitung. Jetzt setzen die Königschaffhauser mit der Kreation von einem Cabernet Sauvignon blanc de noirs einen neuen Trend und gehören damit zu den ersten in Deutschland, welche die traditionelle Rotweintraupe Cabernet Sauvignon als Weißwein im Sortiment führen. Dieser Wein sorgt bei Weingenießern für Verwunderung und überraschte Gesichter. Er ist ein absoluter Geheimtipp, dem man aufgrund seines Aussehens und Geschmacks nicht so leicht auf die Schliche kommt. Eine spannende Geschichte aus dem Kellerkästchen.*

Schon seit geraumer Zeit sorgen deutsche blanc de noirs - Weine im Handel und bei den Weintrinkern für Furore. Der Ausdruck „blanc de noirs“ kommt aus dem Französischen („weißer aus schwarzen“) und bezeichnet Schaum- bzw. Stillweine, die aus dunklen Trauben gekeltert werden. Dies ist zum Beispiel eine Gepflogenheit in der Champagne, um aus den beiden Rotweintrauben Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Schwarzriesling) einen weißen Schaumwein erzeugen zu können (es gibt keinen roten Champagner). Um aus dunklen Trauben einen hellen Wein herstellen zu können, bedarf es besonderer Kenntnisse bei der Weinbereitung. Es ist ein sehr sanftes Pressen erforderlich, damit keine Farbstoffe aus der Beerenhaut in den Most gelangen können. Im Gegensatz zu der Rotweinbereitung wird der Most nach dem Pressen sofort von den Schalen getrennt, noch bevor die Gärung in Gang gesetzt wird. Das klingt einerseits sehr simpel, doch lässt sich wirklich so einfach „weiß aus schwarz“ erzeugen, und das bei einem Cabernet Sauvignon? Bereits im Frühsommer 2006 kam dem Kellermeister die Idee, mit Cabernet Sauvignon ein Experiment zu starten. Dabei wurden die Winzer tatkräftig in das Projekt integriert. Cabernet Sauvignon spielt in Königschaffhausen eher eine untergeordnete Rolle, gerade mal 4 Winzer bewirtschaften Rebflächen mit dieser Sorte. Am 10. Oktober 2006 war schließlich der Tag der Cabernet Sauvignon Ernte. Bei der Weinbereitung von blanc de noirs ist wie bereits erwähnt eine schonende Verarbeitung das A und O. Es erfolgte eine Ganztraubenpressung, um eine Freisetzung der Farbmoleküle und Tanninen in den Schalen zu verhindern. Die Trauben wurden direkt per Handarbeit vom Bottich in die Presse geschaufelt und der weiße Most unverzüglich abgepresst. Es folgte eine langsame schonende Gärung, bei der der Most auf ca. 15°C herunter gekühlt wird. Diese schonende Methode bewirkt, dass die Aromen bei der Gärung nicht verloren gehen und später in einer prächtigen Vielfalt im Wein enthalten sind.

Die weltbekannte Cabernet Sauvignon Traube ist hauptsächlich in Südeuropa und in den Neue-Welt-Weinländern beheimatet. Sie gehört zu den spät reifenden Rebsorten, für die heiße trockene Gefilde die besten Voraussetzungen bieten. Man kennt die Cabernet Sauvignon Weine als opulente kräftige tanninbetonte Rotweine und sie zählen mit zu den farbintensivsten Rotweinen überhaupt. Sie präsentieren sich im Glas mit einem dichten dunklen Violet mit schwarzen Reflexen. Die Weine werden im Süden immer trocken ausgebaut, und sind aufgrund ihrer ausgeprägten Tanninstruktur oftmals erst nach ein paar Jahren Reifezeit im Holzfass und später auf der Flasche genieß-/trinkbar. Beim Verkosten von einem Cabernet Sauvignon kommen sowohl würzige pfeffrige Komponenten als auch fruchtige Noten wie schwarze Johannisbeere zum Vorschein. Im Abgang präsentiert sich der Rotwein sehr lang anhaltend, die Tannine sind deutlich am Gaumen spürbar.

Das Einzigartige am 2006er Cabernet Sauvignon blanc de noirs ist, dass der Wein praktisch staubtrocken ist. Er hat lediglich 0,9g/l Restzucker und eine spürbare, aber angenehme Säure von 5,4g/l, bei einem Alkoholgehalt von 12%vol. Im Glas präsentiert er sich in einem strahlendem strohgelb. Die Aromen erinnern an gelbfleischige Früchte wie Ananas, zusätzlich machen sich frische Aromen von Apfel und Birne bemerkbar. Am Gaumen wirkt er einerseits kräftig, andererseits durch die feingliedrige Säure sehr elegant und überhaupt nicht „staubtrocken“. Der Wein ist ein Gaumenschmaus mit einem schönen langen Abgang. Man trinkt den Cabernet Sauvignon blanc de noirs gekühlt. Empfohlen wird er zu hellen Fleisch-, Fisch- oder auch zu Spargelgerichten.



Königsschaffhauser  
Blanc de Noirs

*Understatement mit  
Potential*



Kellermeister Reiner Roßwog

## Eine besondere Verbindung

*In unserer Serie „Mitarbeiter stellen sich vor“ ist heute eine Frau an der Reihe, die den steilen Aufstieg des Badischen Weinhauses hautnah miterlebt und auch gestaltet hat. Ihre Pflichten als Mutter von drei Kindern haben sie von der Front unseres Alltagsgeschäftes weggeholt, ihre Verbindung zu uns ist jedoch geblieben. Lassen wir sie selbst erzählen.*

Zehn Jahre ist es wohl her, da hat ein außergewöhnlicher Wasserschaden zum Beginn dieser Beziehung geführt. Claudia und Fritz Bichlmayer haben damals jemanden als Hilfe zu Ausräum-, Putz- und Einräumarbeiten gesucht. Mein Vater - zugleich der Versicherungsbetreuer der beiden - hat Ihnen damals den Tipp gegeben. Seitdem gehen wir

Jetzt haben Sie schon fast den ganzen Artikel gelesen und fragen sich sicherlich, wer ich bin. Einige von Ihnen werden mich noch persönlich kennen. Andere haben vielleicht schon das eine oder andere im Badischen Weinhaus gekauft, was durch meine Hände gegangen ist. Denn seit ein paar Jahren arbeite ich im Hintergrund, als Preislistenbinde- rin, Pralinenverpackerin, Schnapsabfülle- rin usw. Mein Name ist Heidi Lochner. Ich bin 39 Jahre alt und verheiratet. Meine drei Kinder Simon, Laura und Felix haben den sehr wichtigen Stellenwert, den das Badische Weinhaus vor 10 Jahren für mich einge- nommen hat, etwas nach hinten fallen las- sen. Aber wenn „Not an Frau“ ist, oder Heimarbeit angesagt ist, bin ich nach wie vor da, wo Claudia und Fritz mich brauchen. So sage ich auf diesem Weg Danke für alles, was sie für mich getan haben und hoffe, dass diese besondere Verbindung uns noch lan- ge zusammenhält.



Heidi Lochner

gemeinsam, mal intensiv und mal etwas weiter entfernt durch dick und dünn.

Es macht mir Spaß, mit Ihnen als Kunden ins Gespräch zu kommen und am Telefon oder im Ladengeschäft Wein und andere Köstlichkeiten zu verkaufen. Auch im Büro habe ich mitgeholfen, obwohl mich da manchmal der Computer fast „aufgefressen“ hat. Und das Dekorieren von Geschenkkörben und anderen Präsenten ist immer wieder eine willkommene Abwechslung gewesen.

### 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



## Essig-Vielfalt ohne Grenzen

*„Jetzt ist alles Essig!“, sagt man in Süddeutschland, wenn etwas nicht mehr zu retten ist. Dieser Ausspruch zeigt den schlechten Ruf des Essigs, der diesem lange Zeit zu Unrecht anhaftete. Seit Urzeiten haben unsere Vorfahren bereits Essig als Nahrungsmittel, in der Medizin und Kosmetik verwendet: In 8.000 Jahre alten Gefäßen konnten bereits Spuren von Essig nachgewiesen werden. Er war besonders in Mesopotamien und Ägypten sehr beliebt. Der griechische Gelehrte Hippokrates berichtete über Anwendungen des Essigs bei Atemwegserkrankungen und Verdauungsbeschwerden. Auch die Japaner konservierten schon im 17. Jahrhundert rohen Fisch, indem sie ihn in Essigreis einpackten, eine Frühform des heute beliebten Sushi.*

Es war die „Nouvelle Cuisine“, die die leichte gesunde Küche gefördert und damit den Essig wieder populär gemacht hat. Und auch wenn sie selbst heute fast schon Geschichte ist - der Essig hat seinen Platz behauptet. Zuerst ist Essig heutzutage sicher ein beliebtes Würzmittel, das Speisen verfeinert und ihnen einen einzigartigen Geschmack verleiht. Früher hauptsächlich für Salatdressings oder Spezialitäten wie Sauerbraten verwendet, finden sich Essigspezialitäten als besondere Würze heute überall in der feinen Küche - das Spektrum der Verwendungsmöglichkeiten ist praktisch unendlich. Ein Schuss Essig an Saucen und Gemüse, zu Fleischgerichten oder Meeresfrüchten gibt den Speisen den gewissen Pfiff. Und er kann noch mehr: Beim Salat schließt der Essig das Aroma der Salatblätter und der Kräuter auf. Beim Gemüse bewahrt er die Frische der Farbe und die enthaltenen Vitamine; er aktiviert die Ballaststoffe und macht sie besser verdaulich. Fleisch macht der Essig zart und gibt ihm einen würzig-pikanten Geschmack. Fisch hält er länger frisch und bringt den Eigengeschmack besser zur Geltung.

Unsere heimischen Frucht-Spezialitäten-Essige werden in der ältesten Essig-Manufaktur Deutschlands bei Carl Weyers in Donaueschingen hergestellt. Verwendbar in der Küche, aber auch als Aperitif.

**Kirsch Balsamessig.** Süße und saure Kirsche aus dem Schwarzwald, eingeköchelt, zu Essig gemacht und kurz im Eichenfass gelagert. So erlangt er sein volles Aroma und seine milde Säure. Ein Muss für jede Tomate.

**Apfel Balsamessig.** Aus reinem Apfelsaft (von Streuobstwiesen) bei maximal 70 Grad ohne zu Rühren mindestens drei Tage schonend eingeköchelt und veressigt, danach im Eichenholzfass gelagert. Ideal zu Feldsalat und dunklen Saucen. Schöne Kombination mit Kürbiskernöl.

**Himbeer Balsamessig.** Hergestellt wird er aus Himbeeressig und Glucosesirup. Das ist Himbeer-Essig, wie er schmecken soll - schöne Kombination mit Haselnuss- oder Walnussöl an Feldsalat oder Rucolasalat, Saucen und Fleischgerichten, sowie über Früchten. Sehr interessant schmeckt der Himbeer-Balsamessig in Secco oder in Mineralwasser.

**Pfirsich Balsamessig.** Durch Mischung des Grundmediums Pfirsichsaft mit Riesling Weißweinessig (Verhältnis 1 zu 3) und der Zugabe von natürlichem Pfirsich Aroma entsteht nach schonendem Einköcheln die Besonderheit dieses Essigs. Vielseitig verwendbar und angenehm fruchtig-süß, gut kombinierbar mit Oliven- und Walnussöl, für Obstsalat und zum Abschmecken von Saucen.

**Feigen Balsamessig.** Wunderbares Fruchtroma mit ausgewogenem Süße-Säure-Spiel. Diese fruchtintensive Essig-Spezialität ist hervorragend geeignet für die exotische Küche und alle Gourmet-Freunde, die in ihre Salate einmal eine andere Fruchtnote zaubern wollen. An Salaten und Obstsalaten ein besonderes Geschmackserlebnis. In Verbindung mit einem Chicoree Salatbuffet im großen Glas eiskalt servieren. Ansonsten zu hellem Fleisch oder auch zu Fenchel-Orangensalat. Empfehlung als Aperitif.

**Rosenblüten Balsamessig.** Besser kann die Natur nicht schmecken. Aus Dattel- und Weißweinessig, Rosenblüten und Karamellsirup. Echte Rosenblüten verleihen diesem Balsamessig dieses sensationelle Bouquet. Aus dem Ansatz frischer Gartenrosenblüten in Spitzenqualität. Rote Blüten für die Farbe und weiße Blüten für den Duft. Sehr empfehlenswert als Aperitif und in Verbindung mit Olivenöl.



## Die Trockenen unter den Süßen

Wer denkt beim Namen Likör nicht zunächst sporadisch an etwas, manchmal sogar furchtbar Süßes. Es gibt heute jedoch eine neue Generation von Likören, die mit deutlich weniger Zucker auskommt und sich damit eine neue Klientel erkämpft. Ob allein oder in Verbindung mit einem Sekt oder Secco, stellen diese neuen Liköre eine Bereicherung dar. Sein Geheimnis um das Verfahren behält der Hersteller verständlicherweise für sich. Aber allein die Beschreibung wird jedem Genießer Appetit machen.

**Frucht-Liköre natürlich und extra trocken.** Neu an diesen ersten extra trockenen Fruchtlikören ist der absolut erntefrische hochwertige Rohstoff. Der einmalig hohe Fruchtanteil erfordert eine minimale Fruchtzuckerzugabe von nur 150g/l (normal 250-300g/l). Die Kraft der Frucht gelangt auf puristische Weise 1:1 ins Glas. Tauchen Sie ein in ein paradiesisches Fruchterlebnis mit der frischen, trockenen Note, ob pur oder mit einem Sekt bzw. Secco.

**Wald-Heidelbeer-Likör - ein eleganter beerenstarker Typ.** Von Hand geerntete tiefblaue Wald-Heidelbeeren aus den Karpaten werden für dieses Premium-Produkt verwendet. Der schwarz-blaue Saft der hoch-aromatischen wertvollen Früchte ist die Basis der Rezeptur. Mit Wald-Heidelbeergeist und einer dezenten Zugabe von Fruchtzucker wird dieser Likör abgerundet. So bekommt er seine natürliche, nicht so süße Art. Serviertemperatur: 10°C

**Wild-Pflaumen-Likör - der zügellose für ein heftiges Feuerwerk.** Die wild wachsenden kleinfruchtigen Pflaumen, auch Zibärtele genannt, stammen aus der badischen Ortenau. Diese hocharomatischen seltenen Früchte werden im Spätsommer geerntet, entsteint und gesaftet. Der feine Pflaumen-Saft bildet die Grundlage für den Spitzen-Likör. Abgerundet wird er mit einem Zibärtele-Brand und einer unauffälligen Fruchtzuckerzugabe. Serviertemperatur: 10°C



## Cäsar und Casandra, die vierte

Zur Erinnerung: Wir sind die beiden Rauhaardackel der Bichlmayer's. Wir sind am 1. Mai 2006 in Herzberg in Brandenburg geboren und seit 4. Juli 2006 in München zuhause. Wir fühlen uns dackelwohl in München. Nachdem wir uns jetzt so manche Dinge eine ganze Zeit lang angeschaut haben, müssen wir einfach mal ein paar Gedanken loswerden.

**Casandra:** Weißt Du Cäsar, eigentlich dachte ich immer, München liegt in Oberbayern und alle sprechen hier richtig Dialekt wie bei uns zuhause.

**Cäsar:** Wichtig ist, dass mich Claudia und Fritz verstehen. Ansonsten ist es mir egal,



Cäsar

wie die Leute sprechen, die Hauptsache ist, dass sie mich in Ruhe lassen.

**Casandra:** Am schlimmsten, finde ich, ist es im Radio. Für die meisten Musiktitel müssten wir eigentlich Englisch lernen ...

**Cäsar:** Und wenn wir mit Claudia und Fritz im Auto unterwegs sind, staune ich immer mehr über die Namen der Geschäfte, Point, Store, Outlet, Factory ... Und dann diese Unterwanderung im Radio durch die Franken...

**Casandra:** Cäsar ante Portas!

**Cäsar:** Warum soll ich jetzt bloß vor die Türe?

**Casandra:** Dackel Cäsar!!! Das heißt doch frei übersetzt: um Himmels Willen, große Gefahr droht uns. Oder hast Du im Latein-Unterricht wieder nicht aufgepasst. Richtig lustig wird's aber, wenn Geschäfts-Besuch kommt, besonders die von ganz unten, da brauchst Du echt einen Sprachkurs in Alemannisch.

**Cäsar:** Das ist mir egal, die haben ohnehin immer nur Wein dabei, und keine Leckerle.

**Casandra:** Du weißt doch, was Fritz immer sagt: Dialekt ist ein Stück Heimat, und die soll man nicht verleugnen. Und wenn ich Dich manchmal bellen höre, kannst Du Deine Herkunft auch nicht verbergen. Also sei bitte still.

**Cäsar:** Jetzt reicht es aber, die ersten Wochen in München habe ich mich vollkommen ruhig verhalten nach dem Motto, nichts sehen und nichts hören ...

**Casandra:** Ja, Claudia und Fritz haben schon geglaubt, Du leidest an Schwerhörigkeit, was natürlich auch heute noch...

**Cäsar:** Ich bin nicht nur ein Prachtstück von einem Dackel, sondern natürlich auch eine starke Persönlichkeit.

**Casandra:** Lehn Dich bloß nicht so weit aus dem Fenster, erzähle lieber einen Witz



Casandra

über unsere Freunde aus Österreich.

**Cäsar:** Da hat Fritz immer einen parat, das bringt sogar mich manchmal aus der Fassung. **Pass auf:** In der Küche eines Österreichers stehen große Töpfe, aus denen es dampft. Ein Freund, der gerade zu Besuch kommt, fragt, was sich denn in den Töpfen befindet. **Darauf der Österreicher:** Heißes Wasser. **Der Besucher:** Was machst Du denn mit dem ganzen heißen Wasser. **Darauf der Österreicher:** Das friere ich ein, heißes Wasser kann man immer brauchen.

**Casandra:** Na prima, ich bin stolz auf Dich.

## Ausflugstipp: Ortnerhof in Ruhpolding

Ruhpolding im Chiemgau ist heute vor allem bekannt wegen der alljährlich dort stattfindenden Biathlon-Weltmeisterschaften. Gleichwohl hat sich Ruhpolding als einer der ersten Urlaubsorte zu Beginn des Tourismus-Booms ab den 50er-Jahren einen festen Platz erobert. Unter den Pionieren der Gastgeber in Ruhpolding befand sich auch die Familie Bichler und Stegmeier. Über die Jahre und Generation wuchs ein Hotel- und Gaststättenbetrieb, der heute zu den komfortabelsten in Ruhpolding zählt. Dazu gehört eine traumhafte Wellness- und Beautylandschaft ebenso wie der direkt angrenzende 18-Loch-Golfplatz mit Blick in das Bergpanorama.



Der Ortnerhof in Ruhpolding

### Wohlfühlhotel Ortnerhof

Ort 6 • 83324 Ruhpolding

#### Öffnungszeiten Restaurant:

11:30 bis 14:00  
und  
18:00 bis 21:00 Uhr

Tel. 08663 - 88 23 0  
www.ortnerhof.de

Inmitten der malerischen Chiemgauer Alpen unterhalb des Rauschbergs eröffnet sich den Gästen des Ortnerhofs eine wahre Oase der Entspannung und des Genusses: Die herzliche Gastfreundschaft der Familie Stegmeier, verbunden mit perfektem Hotelkomfort auf Vier-Sterne-Niveau, einem erstklassischen Restaurant sowie einer originellen, gemütlichen Gaststube lassen den Alltag vergessen.

Für kulinarische Genüsse sorgt Erwin Rennertseher - Küchenmeister und Koch aus Leidenschaft - mit seiner Mannschaft. Die Ver-

wöhnspension beinhaltet ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet - auch für Langschläfer -, ein kleines Nachmittagsbuffet mit Leckereien und abends ein Fünf-Gang-Genießer-Menü mit abwechslungsreicher Speisenwahl. Das Kulinarium

„Herzklopfen“ bereitet jedem Geschmack ein Fest für die Sinne - sei es aus der Vitalküche oder dem regionalen Abwechslungsreichtum. Die separate, gut sortierte Weinkarte offeriert Kennern und Weinliebhabern köstliche Tropfen.



Gepflegte Gastlichkeit in stilvollem Ambiente



Chiemgau



Wellness für höchste Ansprüche



Viel Luft zum Atmen

## Freude über Reise in den Schwarzwald

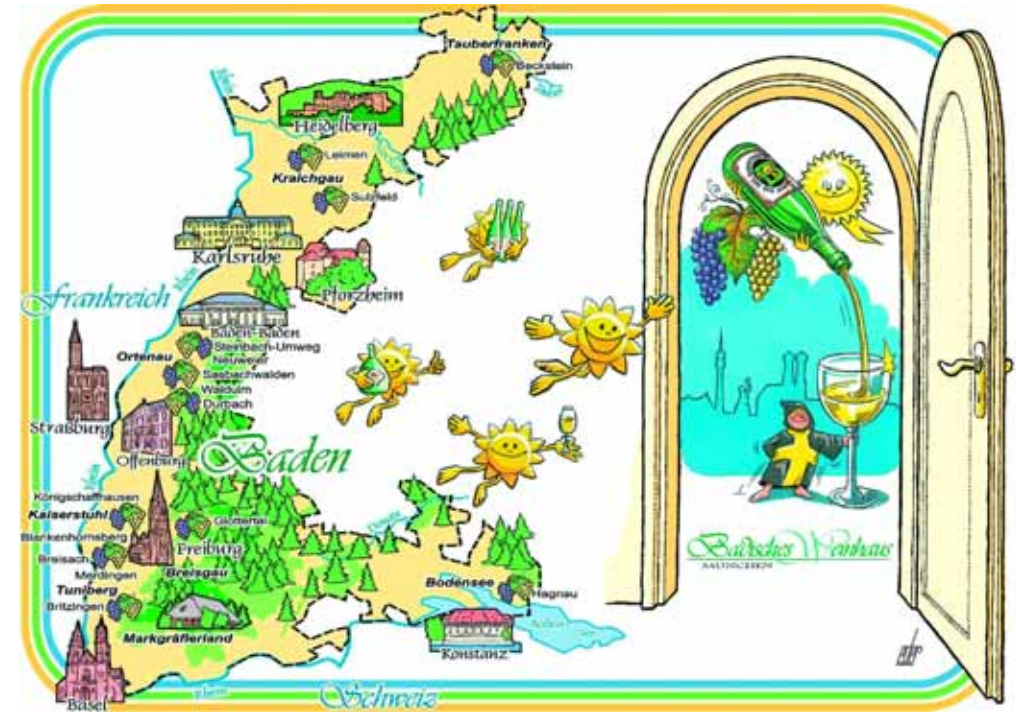
*Dass das Glück oft verschlungene Wege für uns bereithält, wissen wir alle. Erzwingen können wir das Glück auch nicht, es schlägt dann zu, wenn wir es am wenigsten erwarten. Wie lange nehmen viele von uns schon an Preisrätseln teil oder spielen Lotto, und haben noch nie etwas gewonnen. So ist es bereits dem Gewinner der Reise nach Britzingen gegangen, und auch Marlies Rastinger mussten wir sanft überreden, ihre Punktekarte in die Glücksbox zu werfen. Lassen wir Sie selbst von diesem Erlebnis erzählen.*

Weihnachten ist und bleibt das Fest der Traditionen. Jede Familie pflegt da so ihre festen Rituale. Bei uns ist es schon seit vielen Jahren guter Brauch, dass am zweiten Weihnachtsfeiertag alle Brüder meines Mannes mit ihren Familien zum Gamsbraten mit Blaukraut und Spätzle ins Elternhaus nach Aubing eingeladen sind. Zu der waidgerecht erlegten Gams aus dem Karwendel gehört natürlich auch ein guter Tropfen. Eine Weinprobe bei den Bichlmayer's ist für meine Schwiegermutter, meinen Mann und mich darum fester Bestandteil der Weihnachtsvorbereitungen. Auf die sehr persönliche, fachkundige, spritzige und „geistreiche“ Beratung möchten wir auf keinen Fall verzichten. Unsere Gams wäre sicher arg beleidigt, wenn wir die Soße nicht mit einem vorzüglichen Rotwein aus dem Badischen Weinhaus abschmecken würden.

Da leider in der Zwischenzeit bei vielen Preisausschreiben und Verlosungen die Pferdefüße wesentlich größer sind als die Gewinne, ließ ich mich nur sehr widerwillig zum Ausfüllen der Teilnehmerkarte überreden. Umso mehr war ich erfreut und überrascht, als ich den Anruf von meiner Glücksfee, Frau Bichlmayer, bekam und sie mir mitteilte, dass ich den ersten Preis bei der Verlosung gewonnen habe. Mein Mann und ich freuen uns auf das Verwöhnwochenende im Hotel Schwarzwälder Hof in Todtmoos. Bei einigen Gläsern Wein werden wir gerne Familie Bichlmayer hochleben lassen und natürlich an der nächsten Verlosung wieder teilnehmen.



Der Schwarzwälder Hof in Todtmoos und unsere Gewinnerin Marlies Rastinger



[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 zum download

\* Ladengeschäft \* Auslieferung \*  
\* Versand \* Präsentservice \*

Wir sind für Sie da...

Dienstag bis Freitag 09.00 bis 12.00 Uhr  
und 14.00 bis 18.30 Uhr

Samstag 09.00 bis 13.00 Uhr

Am Montag haben wir Ruhetag



## Badischer Wein auf Bayerischen Seen

*Die Bayerische Seenschifffahrt auf Ammersee, Starnberger See, Tegernsee und Königssee sowie die Schifffahrt auf dem Chiemsee sind Garant für ein unvergessliches Erlebnis auf dem Wasser vor der Kulisse der Bayerischen Berge. Das Badische Sonnenmännchen ist Symbol für Genuss aus Deutschlands südlichstem Weinbaugebiet. Erleben Sie mit uns schöne Stunden auf bayerischen Seen, begleitet vom Badischen Sonnenmännchen. Beginnen wir bei A wie Ammersee.*

### Der See

Der volkstümliche Ammersee beeindruckt mit ruhiger Weite und ländlicher Ausstrahlung. Sanftes grün dominiert seine Ufer, die Orte halten sich diskret im Hintergrund. Mit dem nostalgischen Schaufelraddampfer erleben Sie den Ammersee von seiner schönsten Seite. Unvergesslich für Naturliebhaber und romantische Seelen.

### Das Schiff

Der nostalgische Charme des Schaufelraddampfers RMS HERRSCHING hat seit seiner ersten Fahrt im Jahre 2002 zahlreiche Passagiere begeistert. Mit seinem stilvollen Ambiente, den verschiedenen Erlebnisbereichen und der erstklassigen Gastronomie versetzt Sie dieses Schiff in die gute alte Zeit zurück und vermittelt Ihnen gleichzeitig den Hauch vom Luxus großer Seereisen.

#### Die Daten

Datum:	Samstag 19. Juli 2008
Anreise:	S 5 Herrsching
Ab- und Anlegen:	Steg in Herrsching
Schiff:	RMS Herrsching
Einsteigen:	20.00 Uhr
Dauer:	3 Stunden
Verpflegung:	Büfett
Musik:	Band "September" – <i>a bisserl anders</i>
Preis:	€ 59,50 incl. Essen, excl. Getränke
Anmeldung:	Badisches Weinhaus, Tel. 0 89 - 863 39 50

