



Badisches Weinhaus MÜNCHEN

*Spitzengewächse Badischer Weinkultur
mit dem Flair des sonnigen Südens*

In dieser Ausgabe:

Cremant aus Baden

Die Königlichen vom
Kaiserstuhl

Das essbare Elfenbein vom
Tuniberg

Termine

Die Badener in München –
ein Verein im Wandel

Lemberger – Rotweinsorte
mit Potential

Cäsar und Casandra,
die zweite

In den Suppentopf geschaut

Mit Ruhe und Übersicht

Ein starkes Quartett

Sekt-Geschichten - Teil 2

Cremant aus Baden

Cremant aus Baden? Das kannten wir doch bisher nur aus Frankreich bzw. genauer aus dem Elsass. Diese Bezeichnung ist traditionell solchen Schaumweinen vorbehalten, die nach der Champagner-Methode hergestellt wurden, aber nicht aus der Champagne stammen.

Inzwischen hat der Begriff »Cremant« Eingang in das europäische Wein-Bezeichnungsrecht gefunden und ist in Deutschland eine zugelassene Ergänzung zur Bezeichnung »Sekt b.A.«, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Most wird gewonnen aus Ganztraubenpressung mit einer maximalen Ausbeute von 66 Liter pro 100 kg Trauben
- Traditionelle Flaschengärung mit mindestens 9 Monaten Hefelager
- Die Bezeichnung Cremant ist nur erlaubt in Verbindung mit der Nennung des Anbaugebietes, in dem seine Grundweine erzeugt worden sind.

Im zweiten Jahrgang bietet die Winzergenossenschaft Britzingen nun einen Baden Cremant an. Verwendet werden nur ausgesuchte und handverlesene Trauben der Rebsorten Riesling, Weiß- und Grauburgunder. Brut ausgebaut, verbinden sich mit der spritzigen Rasse des Rieslings feine Aromen und die Eleganz des Weißburgunders sowie Körper, Kraft und Nachhall des Grauburgunders. Mit etwas weniger Kohlensäure als bei einem normalen Winzersekt zeigt dieser Cremant zwar ein schönes Mousseux, schmeckt aber sehr cremig und weich.



Baden-Cremant aus Britzingen

Die Königlichen vom Kaiserstuhl

Pioniere sind Persönlichkeiten, Visionäre und Vorbilder. Zwei dieser Persönlichkeiten, die am östlichen Kaiserstuhl Geschichte geschrieben haben, die aber auch über ihren Heimatort Königschaffhausen hinaus der Badischen Weinwirtschaft enorme Impulse gegeben haben, sind Willi Merkle und Helmut Staiblin aus Königschaffhausen.

In den 60er-Jahren war die Winzergenossenschaft Königschaffhausen noch ein unbeschriebenes Blatt. Die Weinberge rund um den Ort waren zu über 50% mit der Rebsorte Elbling bestockt. Erst Ende der 60er-Jahre begann die Bepflanzung mit Müller-Thurgau und den Burgundersorten. Schon 1962 zogen die Genossen aus Königschaffhausen mit einem bis dahin für eine Genossenschaft einmaligen Eiswein die Aufmerksamkeit auf sich.

Der Spätburgunder war zwar damals in der Region bereits bekannt, wurde aber zum größten Teil als Weißherbst ausgebaut. Der Siegeszug des Rotweines begann erst richtig 1971 mit einer trockenen Spätlese, ein revolutionärer und richtungsweisender Vorzeige-Wein.

Mit den 80er-Jahren begann dann wiederum eine neue Ära: Weniger ist mehr! Mengenbeschränkung, absolut sauberes Lesegut, die richtige Technik im Keller. Klassische Maischegärung und biologischer Säureabbau waren von Anfang an in Königschaffhausen angesagt, weil sich die Weine vollmundiger, harmonischer und farbintensiver präsentieren.

Auch in Sachen Selektion und Barrique war Willi Merkle die Triebfeder. Kellermeister Helmut Staiblin war zwar zunächst noch skeptisch, ließ sich aber von seiner Frau überzeugen, die von einer Bildungsreise mit den Landfrauen aus Rioja zurückgekehrt war und sich von ihrem Mann einen Wein aus dem Holzfass gewünscht hat. Diese Lagerung im großen alten Holzfass gab dem Wein nun eine elegante Reifung und Abrundung.

1985 waren es dann erneut die Königlichen vom Kaiserstuhl, diesmal zusammen mit den Kollegen aus Sasbachwalden, die erst-



Willi Merkle (links) und Helmut Staiblin (rechts)

mals Weine in das junge Eichenholzfass legten. Die Experimente haben sich gelohnt, schließlich zählt heute der »REGNUM« als Vereinigung höchster Spätburgunder-Qualität mit dem Barrique-Fass. Als Vorbild für diesen Wein dient das Burgund, wo die Trauben nur bis zu optimalen Reife am Stock bleiben. Dann bleibt das Grundaroma vorhanden. Bei zu langer Reife am Stock würden dagegen die typischen Burgunderaromen verloren gehen. Der bewusste Verzicht auf die Deklaration der tatsächlichen Qualitätsstufe und die damit verbundene Möglichkeit der Chaptalisierung verleihen ihm internationales Niveau. Die Einführung von Selektionsweinen war ein weiterer Meilenstein. Burgunderweine aus alten Rebanlagen mit sehr geringem Ertrag, ausgebaut in großen alten Eichenholzfässern im historischen Kellergewölbe. Ein vollendeter Genuss, den schon die hochwertige Ausstattung der Flasche verspricht.



Walter Brand bei der Spätburgunder Selektions-Lese

Willi Merkle, Jahrgang 1935, stammt aus einer Königschaffhauser Familie und absolvierte in der Winzergenossenschaft seine kaufmännische Ausbildung. Er blieb ihr bis zu seinem Ruhestand im Jahre 1997 treu und leitete von 1961 bis 1997 als Geschäftsführer die Geschicke der Genossenschaft. Mit seinem unternehmerischen Weitblick hat er seine WG Königschaffhausen zu einer der Top-Adressen in Deutschland gemacht.

Helmut Staiblin, Jahrgang 1937, stammt aus kleinbäuerlichen Verhältnissen und sollte ursprünglich Landwirt werden. Er entschied sich aber für eine Ausbildung zum Beruf des Kellermeisters, den er von 1962 bis zu seiner Rente 2002 in Königschaffhausen ausübte. Bereits 1962 gewann er für »seine WG« die ersten beiden Goldmedaillen. Bis heute gilt er als einer der Pioniere des badi-schen Rotweines.



Königschaffhausen am Kaiserstuhl, umgeben von Wein- und Obstbau

Ein Paradewinzer für die ganze Philosophie in Königschaffhausen ist Walter Brand. Gelernt hat er Obstbaumeister, passioniert sein Beruf als Obst- und Weinbauer. Seine Weinberge glänzen wie aus dem Bilderbuch – er weiß: Qualität entsteht im Weinberg. Seine ganze Arbeit und Liebe gilt optimalem Lesegut – Voraussetzung für Spitzenweine, die im Keller erzeugt werden. Ohne Winzer wie Walter Brand ist eine derartige Philosophie nicht denkbar, Pioniere wie Willi Merkle als Geschäftsführer und Helmut Staiblin als Kellermeister haben mit ihrer Arbeit einen fruchtbaren Boden für den heutigen Standard gelegt. Altes bewahren und Neues gestalten. Alles im Sinne einer hohen Qualität.

Das essbare Elfenbein vom Tuniberg

»Königliches Gemüse«, »Frühlingsluft in Stangen« oder »essbares Elfenbein« – so vielfältig die Vergleiche sind, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt. Dabei sind die Deutschen europäischer Spitzenreiter im Spargelessen. Pro Jahr verspeisen wir mehr als 85.000 Tonnen der wohlschmeckenden Stangen. Etwas mehr als 50 % davon wird allerdings schon ab Ende Januar aus Griechenland, Spanien, den Niederlanden und Frankreich importiert.

Mitte April etwa beginnt dann die heimische Spargelsaison. So auch bei Arno Fünfgelt in Opfingen am Tuniberg. Der Tuniberg liegt in der Rheinebene zwischen Schwarzwald und Vogesen, rechtsseitig vom Rhein auf der Höhe von Freiburg. Etwas bekannter ist der Kaiserstuhl, der »große Bruder« des Tunibergs. Tuniberg und Kaiserstuhl sind etwa zeitgleich durch Lößverwehungen entstanden. Durch das warme Klima in dieser Region gedeihen hier hervorragende und besonders fruchtbare Weine, vor allem die Burgunderweine treffen auf ideale Vegetationsbedingungen.



Tuniberg - Weingarten Freiburgs

Während der Weinbau am Tuniberg noch relativ jung ist, hat der Spargelanbau hier bereits lange Tradition. So soll bereits 1769 Marie Antoinette auf ihrer Reise von Wien nach Paris bei einem Halt am Tuniberg Spargel gegessen haben.

1006 wurde der Ort Opfingen erstmals urkundlich erwähnt, er hieß damals "Ophinga". Von weither sichtbar steht, wie eine Burg, auf einem Hügel die Opfinger

Pfarrkirche mit ihrem klotzigen Storchenturm. Etwas außerhalb der liebevollen Ortschaft liegt der kleine Familienbetrieb von Arno Fünfgelt. Ein Mischbetrieb mit Wein- und Obstbau einerseits und Spargel andererseits. Seit 25 Jahren Spargel baut Arno Fünfgelt nun Spargel an. Die besondere Bodenstruktur - der leichte und tiefgründige Lößboden des Tunibergs läßt den Spargel hier so zart und aromatisch werden. Der Opfinger Spargel ist von höchster Qualität und hat ihn bundesweit bekannt werden lassen. Während der Erntesaison zieht er Gäste aus Nah und Fern an; die Autokennzeichen lassen Besucher aus allen Gegenden Deutschlands erkennen. Vor allem die "Blume" und die "Tanne" in Opfingen sind bekannte und traditionsreiche Ziele, die auch von manch Prominentem besucht werden.

Die Spargelflächen von Arno Fünfgelt reichen gerade mal, um die verwöhnte heimische Kundschaft zu bedienen, ob direkt ab Hof oder auch an mehrere bekannte Gasthäuser. Seit ein paar Jahren »exportiert« er seinen Spargel aber auch nach München, wo er immer zum Wochenende bei uns im Badischen Weinhaus verkauft wird. Die stetig steigende Nachfrage und die positive Resonanz sind für beide Seiten immer wieder Motivation, gegen den bayerischen Spargel anzutreten. Der Transport geschieht über Nacht mittels Kühlspedition, und bereits am morgen liegt der Opfinger Spargel in der Kühltheke vom Badischen Weinhaus.



Arno und Katharina Fünfgelt legen die weiße Pracht des Frühlings frei

Opfinger Spargelrezept:

Veloute von ganzem Spargel mit
Kokosmilch,
gebratenen Gambas und Thai Chili

Frischkäseterrine mit Schwarzwälder
Schinken,
mariniertem Spargel und Bärlauchöl

Kross gebratenes Wolfbarschfilet mit
Meersalz auf kleinem
Ratatouille und karamellisiertem Spargel,
dazu Basilikumrisotto

Gedämpftes Kalbsfilet
auf Spargelragout
mit Trüffelzabaione
und Tomatentagliatelle

Leichter Weichkäse mit Spargelgeist,
Erdbeerkompott mit frischer Minze
und Rosenwasser

Termine

Fr, 08. bis So, 10. Juni

Weinwelt München
Internationales Weinfestival
Olympiastadion München

Fr, 08. und So, 17. Juni

Badisch-Fränkisches Weinfest
Veranstalter: Ratskeller München
Prunkhof im Rathaus München

Fr, 20. und Sa, 21. Juli

Aubinger Weinfest
Veranstalter: Burschenverein Aubing
Gotzmannstraße

Sa, 21. und So, 22. Oktober

**Vinessio – Wein und
Delikatessen-Probierrmesse**
Schlossberghalle in Starnberg

Fr, 9. bis So, 11. November

Herbst-Weinprobe
Ratskeller München

Sa, 10. November

**Seminar »Badischer Wein
und Internationale Küche«**
Ratskeller München

Die Badener in München – ein Verein im Wandel

Am 10. Februar 1894 fand sich im Hinterzimmer des Gasthauses Schützenlust in der Frauenstraße zu München ein Häuflein badischer Landsleute ein, um – wie es zu dieser Zeit allgemein üblich war – ihre Landsmannschaft in Form eines Vereins zu besiegeln. In geselliger Runde die Bande zur Heimat zu stärken und das badische Brauchtum zu pflegen, schrieb man sich auf die Fahne. Ehrenpräsident war der Gesandte am bayerischen Hofe Freiherr Heinrich von Bodman, der später badischer Staatsminister wurde. Um 1900 wurde der Verein in »Badischer Hilfsverein« umbenannt und der Gedanke des humanen Helfens hinzuaddiert. Der Verein verfügte zu dieser Zeit über beträchtliche Mittel. Anlässlich der Goldenen Hochzeit von Großherzog Friedrich I. wurde die »Friedrich-Luisen-Stiftung« ins Leben gerufen und mit 6.500 Mark ausgestattet. Nach Ausbruch des 1. Weltkrieges stiftete der Verein rund 25.000 Mark an das Kriegshilfswerk. Nach dem Krieg nannte sich der Verein dann »Badener Verein München«. Es gab eine Trachtengruppe, die regelmäßig am Münchner Oktoberfestzug teilnahm und den »Schwarzwaldchor«, der in ganz Deutschland auftrat.



Heute sind die Trachten eingemottet und ein Chor befindet erst wieder zaghaft im Entstehen. Deshalb fällt es dem Verein anno 2007 auch schwer, den Beweis für die satzungsgemäße »Pfleger badischen Brauchtums« zu führen. Dabei weiß jedes der rund hundert Mitglieder, dass es sich nirgends so gemütlich badisch »hocke un schwetze« lässt wie bei den monatlichen Vereinstreffen in der Weinstube des »Altmünchner Gesellenhauses«.

Es gibt immer ein Programm wie den Lichtbild-Vortrag über »Die echte badische Küche« präsentiert von einem Professor, der eine Vielzahl von Heimatmuseen initiierte. Und selbstverständlich werden dann aus gegebenem Anlass echte badische Bratwürste mit Zwiebeln verspeist. Demnächst werden die Mitglieder in »Die Geheimnisse des Schwarzwalds« eingeweiht oder sie können dem Bericht eines kleinen badischen Winzers lauschen, der über Weinbau jenseits von Romantik und Marketing spricht. Und eine Reise in die Heimat gibt es auch einmal im Jahr: Heuer geht es nach Königschaffhausen am Kaiserstuhl. Dass zu diesem Zeitpunkt gerade das berühmte Breisacher Weinfest am Rheinufer stattfindet, ist natürlich reiner Zufall. Vielleicht kommen Sie mal vorbei!

Badener Verein München e.V., Telefon 089 / 749 111 61

Montag, 14. Mai

Tagesfahrt nach Bad Adelholzen

Unser Seminar vom vergangenen Herbst »Mineralwasser und Wein« findet eine Fortsetzung mit der Bus-Fahrt zu den Adelholzener Alpenquellen. Erfahren Sie bei einem Rundgang durch die »Wasserwelt«, woher das Mineralwasser stammt, wie es gewonnen und abgefüllt wird.

Bad Adelholzen – Wasser aus der Tiefe der Alpen

Lemberger – Rotweinsorte mit Potential

Baden lässt sich gut mit Weinland der großen Vielfalt definieren: Vielfalt der Regionen - Vielfalt der Rebsorten. Bei den weißen Sorten ist diese Vielfalt nahezu unerschöpflich. Bei den roten Sorten dominiert ganz klar der Blaue Spätburgunder. Dies betrifft vor allem die Regionen südlich von Karlsruhe, während in den nördlichen Regionen auch andere Sorten wie Schwarzriesling oder Lemberger sich einen Namen gemacht haben.

Die Rotweinsorte Blaufränkisch, Lemberger oder auch blauer Limberger hat seine Ursprünge im Südosten Europas. Österreich, Ungarn (Kekfrankos) und Südtirol (Franconia) und Bulgarien (Gamé) sind noch heute Anbauländer dieser Rebsorte. Die Trauben des Lemberger erinnern ein wenig an Tafeltrauben, sie sind groß und lockerbeerig. Besonders imposant ist das Laub, denn die einzelnen Blätter können bis zu 30 cm im Durchmesser erreichen und verfärben sich im Herbst wunderschön dunkelrot.

Die Art der Weine ist auch beim Lemberger direkt abhängig von der geernteten Traubenmenge. Bei niedrigem Ertrag erhält man kräftige, ausdrucksstarke Rotweine mit kräftigen Tanninen und einem guten Lagerpotential. Bei früher Ernte gerät er eher leicht und fruchtig, aber immer mit einer hohen Komplexität. In Deutschland ist Lemberger in Württemberg, Franken und den nördlichen Bereichen Badens (Badische Bergstraße/Kraichgau) zugelassen.

Während man in Württemberg häufig die Kombination Trollinger/Lemberger findet, werden die Weine im Badischen separat angebaut. Da Spätfröste im Norden Badens selten auftreten, findet die früh austreibende Sorte hier optimale Bedingungen für eine lange Reifezeit.

Badische Lemberger werden gerne spät gelesen und im internationalen Rotweinstil angebaut. Eine Lagerung im kleinen Eichenholzfass über 1-3 Jahre bringt große, komplexe Rotweine mit weicher Gerbsäure und üppigen Fruchtaromen.



Lemberger Spätlese Trocken aus der Lage Leimener Kreuzweg, Gutsabfüllung Weingut Adam Müller / Badische Bergstraße

Cäsar und Casandra, die zweite

Zur Erinnerung: Mein Bruder und ich sind die beiden Zwerg-Rauhaardackel der Bichlmayer's. Wenn unser Herrchen und Frauchen am Abend zusammensitzen, erzählen sie sich, dass sich heute wieder die Kunden nach uns beiden erkundigt haben. Auch hat die erste Geschichte von uns beiden viele Gemüter bewegt, sodass es jetzt eine Fortsetzung gibt.

Inzwischen sind wir fast 11 Monate alt, fast ausgewachsen und längst aus dem Baby-Alter heraus. Emanzipiert, wie man halt in diesem Alter ist, reden wir auch nicht mehr von Frauchen oder Herrchen, sondern von Claudia und Fritz, natürlich nur untereinander, um die Autorität der beiden ja nicht

kommen, renkte ich mir bei einem Sprintduell mit meinem Bruder in den steilen Weinbergen mein rechtes Schultergelenk aus, und das ausgerechnet am Samstag um 20.30 Uhr. Der Schwiegersohn vom Hotel brachte uns zu einem ganz lieben Tierarzt nach Offenburg, der mir dann geholfen

hat. Eigentlich sollte ich dann zwei Wochen lang das Bett hüten, aber meine Geduld war natürlich schnell vorbei, und bereits 24 Stunden später war das »Hexlein« schon wieder unterwegs.

Kurz drauf gab es daheim was zu feiern: Claudia und Fritz waren 20 Jahre verheiratet. Wir beide haben natürlich die geheime Mission von Fritz mitbekommen, aber aus Loyalität haben wir der Claudia nichts erzählt. Wir waren richtig gerührt, wie plötzlich ein großer Rei-

sebus vor uns und Claudia stand und Fritz mit einem großen Strauß roter Rosen ausgestiegen ist. Natürlich haben wir uns an diesem wunderschönen Tag am Chiemsee anständig benommen.

Dann kamen plötzlich eine ganze Reihe von fremden Leuten in's Haus, die alle möglichen Dinge veränderten. Ich fand die Handwerker eigentlich ganz sympathisch und habe trotzdem immer genau nachgeschaut, ob auch sauber gearbeitet wird. Ich bin echt zufrieden. Meinem Bruder war das alles zuviel, er hat sich verdrückt und war erst dann wieder froh, wie er mit uns drei alleine war.



Cäsar und Casandra während der Wieszeit

zu untergraben, zumindest nicht offiziell. Nachdem ich, Casandra vom Jenaer Forst beim ersten Beitrag meinem Bruder den Vorrang gelassen habe, erzähle nun ich von unseren zahlreichen Erlebnissen.

In unserem ersten Urlaub mit Claudia und Fritz waren Bergwandern und Radfahren im Chiemgau angesagt. Und unsere Pflegeeltern Brigitta und Hans haben uns auch besucht. Die nötige Kondition war jetzt da, um das nächste Abenteuer zu erleben. Wir durften mit zum Fortbildungswochenende von Claudia und Fritz nach Baden. Ich war schon den ganzen Tag mehr als gut drauf, und kaum waren wir in Durbach ange-

Und plötzlich war über Nacht alles weiß draußen geworden. Welch ein Spaß mit diesen lustigen Flocken, ich habe jedes Mal ein Schneebad auf dem Rücken genommen, während mein Bruder sich in den Verwehungen vorwärts gewühlt hat.

Die meiste Zeit verbringen wir daheim, seit ein paar Monaten haben die beiden dort ein Büro eingerichtet. Und da haben wir ja jetzt auch noch unsere Gertrud, die stundenweise für Ordnung im Haus sorgt und auf uns Strolche aufpasst. Wir lliieben sie, vor allem wenn sie uns zum Frühstück Hühnerbrüstchen mitbringt. Da kommt mein Bruder schon mal in Versuchung, im mitgebrachten Korb Selbstbedienung auszuprobieren. Wenn wir aber mal im Geschäft sind, ist die Aufgabenverteilung zwischen mir und meinem Bruder klar verteilt. Ich begrüße die Kunden an vorderster Front, ganz im Sinne von »Und ewig lockt das Weib«, während Cäsar sich wie ein Detektiv versteckt und so alles kontrolliert. Manchmal meldet er sich dann zu Wort, wenn ihm der Einkauf zu klein erscheint oder mal wieder eine Korkreklamation reinkommt. Er macht dann unmissverständlich klar, dass wir eindeutig den Schraubverschluss bevorzugen.

Neuerdings erzählt Fritz vom Brauchtum am 1. Mai. Richtig, da feiern wir ja unseren ersten Geburtstag. Da sollen die Freunde der beiden kommen, um einen kleinen Maibaum für uns beide aufzustellen. Sogar der Oskar aus dem Rolandseck soll eingeladen werden. Bin mal gespannt, was Fritz da wieder einfällt. Es gibt auch schon das Gerücht, dass dies der einzige Baum im Garten sein wird, an dem mein Bruder seine Duftmarke anbringen darf. Ich bin da mal wieder im Nachteil, typisch Frau, aber wenn der Baum dann wieder weg ist, muss mein Bruder auf meine Technik zurückgreifen. Und das schaut dann auch lustig aus.

Wir lieben unser Zuhause über alles, und können ohne Übertreibung sagen, dass wir mit Claudia und Fritz das große Los gezogen haben. Auch wenn wir manchmal richtige Lauser und Strolche sind, sie sind einfach lieb zu uns.

Und wenn wir im Herbst wieder eine Geschichte über uns schreiben sollen, so schickt uns doch einfach eine Postkarte bis zum 10. April. Unter den Einsendern verlosen Claudia und Fritz ein paar Weinpräsente.

Liebe Dackel-Grüße
von Casandra und Cäsar

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: Satz: fm fotosatz münchen
Druck:

**Komfortable
Ferienwohnung
im Chiemgau
zu vermieten.**

**Info unter
Telefon 089-863 39 50**

In den Suppentopf geschaut

Ein guter Platz zum Leben war das »Land der 1000 Hügel«, wie der Kraichgau gerne genannt wird, schon immer. Das Klima südlich, die Sonnenscheindauer hoch, herrliche Wälder und Wiesen, Wein und viel Wasser. Umgeben von Rhein und Neckar, Odenwald im Norden und Schwarzwald im Süden, wellt sich das Land sanft zwischen Heidelberg und Karlsruhe.



Hier wird noch richtig gekocht, mit Herz und »von Hand«

Inmitten fruchtbarer Felder und blühender Obstbäume liegt Oberderdingen an der Nahtstelle von Kraichgau und Stromberg, ist also im besten Sinne baden-württembergisch. Die Ortsteile Flehingen und Großvillars wurden 1973 angegliedert, so dass die Gemeinde heute fast 10.000 Einwohner zählt, denen sie »alles zum Leben« bieten kann. Landwirtschaft und Weinbau spielten schon seit jeher eine bedeutende Rolle, in jüngerer Zeit gelang zudem die Ansiedlung leistungsfähigen Gewerbes. Fast 900 Hektar Wald sind durch Wanderwege, Aussichtspunkte und Grillhütten gut erschlossen.

Hier in Oberderdingen steht das Gasthaus »Ölmühle«, 1622 erstmals urkundlich erwähnt. Damals stritten sich zwei Brüder um das Erbe und als der eine nach Hause kam hatte der andere die Ziegel vom Dach genommen und im Wald versteckt. Heute ist hier Werner Fitterling zuhause, badi-

scher Küchenmeister, Erfinder der Dosenknödel und nach seinen eigenen Aussagen schon mit einer Suppendose in der Hand auf die Welt gekommen. Nur etwa 15 Autominuten von der Ölmühle entfernt liegt im schwäbischen Ochsenschbach der »Schwanen« von Herbert Merkle. Feinkost hat dort bereits seit 1835 Tradition. Auf dem Karlsruher Wochenmarkt wurden Fisch, Wild und Geflügel feilgeboten. Im »Schwanen« wurde dann immer öfters gefragt ob man nicht die feinen Suppen mitgeben könnte. Seit etwa 30 Jahren werden nun die Dossensuppen hergestellt.

Der Schwanenwirt dachte vorausschauend an eine gute Nachfolgeregelung, an einen mit der richtigen »Blutgruppe«. Und so kam es zur Hochzeit von Ölmühle und Schwanen. Die Suppenherstellung wurde zunächst komplett ins Schwäbische verlegt. Die steigende Nachfrage hat die Produktionskapazitäten aber schnell erschöpft. Die Küche im Schwanen war einfach zu klein geworden. Eine neue Betriebsstätte musste her, diesmal in Oberderdingen. Hier kann jetzt viel rationeller produziert werden. Die beiden Küchenmeister tauschen sich regelmäßig aus, neue Ideen werden geboren. Dies aber wieder in Ochsenschbach, wenn Werner Fitterling als »Feuerwehrmann« im Schwanen am Herd steht.

Heute sind es rund 100 Spezialitäten die sie für die besten Feinkostgeschäfte Deutschlands in ihrer Suppenküche kochen. Alles noch richtig von Hand, mit besten und frischen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel.

Mit Ruhe und Übersicht

Sie bringt so schnell nichts aus der Ruhe. Sie strahlt Selbstbewusstsein, aber auch Zufriedenheit aus. Unaufdringlich, aber zielstrebig. Jemand der es nach einem beruflichen Wechsel noch einmal wissen will. Genau der richtige Typ für unser Ladengeschäft, dachten wir. Jetzt ist sie schon 10 Monate bei uns. Lassen wir Sie doch einfach selbst zu Wort kommen.

Hallo, liebe Leser unserer Hauszeitung. Ich möchte mich bei Ihnen als neues Mitglied im Bichlmayer-Team vorstellen. Mein Name ist Brigitte Schmid, ich wohne und lebe mit meiner Familie in Aubing. Seit Juni 2006 treffen Sie mich im Badischen Weinhaus wechselseitig am Vormittag oder Nachmittag an.

Nach Jahren als Kunde habe ich mich nun auf die andere Seite der Theke begeben. Damit habe ich mich auf absolutes Neuland begeben. Ich muss zugeben, es macht Spaß, sich in der Welt des Weines umzuschauen. Informationen über Anbaugebiete, Pflege der Weinberge, Klima und Lagen, Kellertechnik, Rebsortenvielfalt, Qualitätsstufen, Geschmacksrichtungen und nicht zuletzt die Weinsprache sind sehr umfangreich und interessant.

Anfang Oktober hatten wir die Möglichkeit, drei Betriebe zu besuchen, deren Weine bei uns im Laden verkauft werden: Weingut Schwörer in Durbach, das Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg und das Weingut Schloß Neuweier.

Jeder dieser drei Betriebe hatte für mich etwas Eigenes. Es war ein beeindruckendes Erlebnis in die Weinberge zu gehen und zu sehen, wo der Inhalt der Flaschen seinen Anfang nimmt. Wie aufwendig die weitere Verarbeitung ist und vor allem, wie viel Arbeit dahinter steckt. Die Arbeit erstreckt sich ja nicht nur auf den Keller, sondern beginnt bereit im Frühjahr mit der Pflege der Reben und setzt sich über das ganze Jahr fort. Und dabei sind Ertrag und Qualität auch noch vom Wetter abhängig.

Ich habe von diesem Ausflug eine Fülle von Informationen und bleibenden Erinnerungen mitnehmen können. Darum kann ich



Brigitte Schmid

nur jedem empfehlen, eine sich bietende Chance wahrzunehmen, vor Ort Informationen und Eindrücke zu sammeln.

Über Wein kann man lesen. Aber richtig kennen lernen kann man den Wein nur durch Probieren. Seinen Favoriten finden? Ist gar nicht so schwierig und macht zusätzlich Spaß. Darum bieten wir Ihnen im ständigen Wechsel verschiedene Weine zur Verkostung an. Ob zu einem Festmahl oder zur einfachen Brotzeit. Oder nur Einschenken, entspannt zurücklehnen und einfach genießen.

Ein starkes Quartett

Oscar Wild soll einmal gesagt haben: "Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin stets mit dem Besten zufrieden:" Bei Spirituosen von höchster Güte schmeckt man die exzellente Qualität der Zutaten ebenso wie die leidenschaftliche Begeisterung des Destillateurs. Sie sind eine Freude fürs Auge, eine Wohltat für die Nase und ein Genuss für den Gaumen. Treten Sie ein in die Genusswelt der vier folgenden Entdeckungen.

Unaufdringliche Haselnuss

Vor dem Destillieren werden die Haselnüsse mild geröstet werden. Dadurch entstehen der intensive Duft nach Nuss, Schokolade und Karamel sowie der traumhafte unvergleichliche Geschmack, dicht, harmonisch und ausgewogen, sozusagen »hanuta« in hochgeistiger Form oder »Nutella« in flüssiger Form.

Bilderbuch-Himbeere

Ausschließlich von Hand geerntete, frische und einwandfreie Himbeeren vom Bodensee werden für dieses Destillat verwendet. Dadurch bleibt das sortentypische Frucht-aroma der Himbeeren erhalten. Intensiver Duft nach Himbeeren, volles Aroma im Geschmack und mild im Abgang.



Traumapfel Cox Orange

Sattes goldgelb und ein Bukett aus reifen gelb-roten Apfelkomponenten betören Augen und Nase. Eine feinfruchtige Struktur füllt den Gaumen, frische Apfelfrucht in vielschichtigen Nuancen spiegelt das wieder was der Duft bereits verspricht und hinterlässt ein langes genussvolles Spiel im Abgang.

Aprikose pur

Ein ausdrückstarker Aprikosengeist und ein Auszug von vollreifen Aprikosenfrüchten sind das Geheimnis dieser Aprikosenkreation. Das klare Konzentrat der destillierten Früchte verbindet sich mit dem Frucht-aroma der erntefrischen Aprikosen. Schon in der Nase steht die Frucht ganz im Vordergrund. Wie der Biss in eine vollreife Aprikose – fruchtig und süß-säuerlich.

Brennküche – Aprikosen Tiramisu

Zutaten: 1 Dose Aprikosen, 250 ml Sahne, 1/2 Liter Milch, 250 g Quark, 2 Packungen Vanillepudding, Löffelbiskuit, Espresso, Aprikosenbrand mit Fruchtauszug

Zubereitung: Aprikosen im Sieb abtropfen lassen und mit Zauberstab pürieren. 2-3 Esslöffel Aprikosenbrand zugeben und mit dem Quark vermischen. Vanillepudding mit der doppelten Menge Pulver kochen und sofort den Quark unterheben. Bis zum Erkalten im Wasserbad umrühren. Nach Erkalten die steifgeschlagene Sahne unterheben. In ca. 100 ml starken Espresso 2 Esslöffel Aprikosenbrand zugeben. Löffelbiskuits in eckige Auflaufform geben, mit Espresso tränken, die Hälfte des Quarkpuddings auf die Löffelbiskuits geben und darauf eine zweite Schicht Biskuits legen. Erneut mit Espresso tränken und den restlichen Quark verteilen. 2-3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit Kakao bestreuen.

Geschenk gesucht?

Wie wäre es mit einem Gutschein vom Badischen Weinhaus?

Sekt-Geschichten – Teil 2

Rund 500 Millionen Flaschen Sekt werden jährlich in Deutschland getrunken. Ein Markt mit gewaltigen Dimensionen. Sekt begleitet, Sekt regt an und sorgt ein bisschen für frivole Stimmung. Sekt ist aber auch ein komplexes Thema. In der Herbst-Ausgabe haben wir in einem ersten Teil geschrieben, wie alles begonnen hat und wer den Sekt eigentlich erfunden hat. In dieser Ausgabe wenden wir uns den aktuellen Herstellungsverfahren zu.

Die heutige Sektherstellung kennt drei Verfahren, die auch zur Anwendung kommen: Tankgärung, Flaschengärung Transvasierverfahren und Flaschengärung Degorgierverfahren.

Flaschengärung Degorgierverfahren: Der Sektgrundwein sollte etwas mehr Säure und weniger Alkohol als der Stillwein haben. Diesem Grundwein wird zunächst Zucker und Hefe zugesetzt, um die 2. Gärung in Gang zu bringen. Sobald die Hefen anfangen zu sprossen wird der

Grundwein in eine Sektflasche abgefüllt, mit einem Kronkorken verschlossen und in Holz- oder Stahlboxen zu ca. 500 Flaschen liegend platziert. Bei kühler Temperatur, etwa 10 bis 12 Grad, kann jetzt die Gärung beginnen. Langsam vergärt der Zucker zu Alkohol und gleichzeitig wird die Kohlensäure, das Mousseux gebildet. Je langsamer die Gärung, desto feinerperliger der Sekt. So kann sich die Gärung 4 - 6 Wochen hinziehen. Nach der Gärung ist der Sekt noch nicht fertig, es beginnt jetzt die Lagerzeit auf der Hefe. Diese Lagerzeit ist



Hier werden die Flaschen auf die Enthefung vorbereitet.

weinrechtlich auf mindestens 9 Monate festgelegt, kann aber länger dauern, und zwar bis zu 2 Jahre. Damit wartet man die sog. Autolyse ab, d.h. die Hefen geben Aminosäuren und Extraktstoffe an den fertigen Sekt ab, was sich in einer Qualitätssteigerung auswirkt. Wenn das Hefelager vollendet ist, kann mit dem Entfernen der Hefe begonnen werden. Dazu muss die Sektflasche kopfüber in ein Rüttelpult gestellt werden. Zunächst ist die Flasche ziemlich waagrecht in das Rüttelpult eingestellt. Danach ruht sie für eine Woche. Ab dem 8. Tag beginnt der eigentliche Rüt-

telvorgang, in dem die Flasche nach links und rechts gedreht und dabei immer steiler gestellt wird. Nach dem 21. Tage sollte sich dann die Hefe über dem Kronkorken abgesetzt haben. Ist das der Fall, kann die Flasche das Rüttelpult wieder verlassen und gelangt zurück in die Boxen. Allerdings nicht mehr liegend, sondern stehend auf Spitzstoß. Und nun kann die Hefe entfernt werden. Die Flaschenhälse kommen Kopf stehend in eine Kühlsole von minus 25 bis 35 Grad. Dabei gefriert der Teil, in dem sich die Hefe befindet, ein. Jetzt kommt die Flasche in eine Schräglage, der Kronkorken

Frühjahrs-Schmankerl:

**In dem Monaten April bis Juni liefern wir Ihre Bestellung
ab einem Rechnungsbetrag von € 120,00 frei Haus in Ihren Keller.
Liefergebiet: Telefon-Vorwahl 089.**



wird entfernt und durch den Druck in der Flasche, schießt der Hefepfropfen heraus. Diesen Vorgang nennt man Degorgieren. Durch das Entfernen der Hefe fehlt in der Flasche etwas Sekt. Mit der sog. Füll-Dosage wird die fehlende Menge ersetzt. Gleichzeitig gibt man dem Sekt die gewünschte Geschmacksrichtung. Danach wird die Flasche mit einem Naturkork verschlossen. Anschließend erfolgt die Verdrahtung, die sog. Agraffierung.

Flaschengärung Transvasierverfahren:

Beim Transvasierverfahren haben wir bis zum Entfernen der Hefe dieselben Arbeitsvorgänge. Der Unterschied liegt im Entfernen der Hefe. Die Flaschen werden nicht von Hand gerüttelt, sondern mit der Hefe geöffnet über einem sog. Transvasierstern. Mit einem kleinen Rohr wird in den Kronkorken eingestochen. Dies geschieht alles unter Druck und bei kühler Temperatur, damit die Kohlensäure nicht entweichen

kann. Der Sekt mit samt der Hefe wird in einem Drucktank gesammelt. Nach dem Absetzen der Hefe erfolgt eine Filtration, wobei die Hefe vom Sekt getrennt wird. Jetzt wird der Sekt mit der entsprechenden Dosage-Zugabe zur Abfüllung vorbereitet. Diese muss mit einem Druckfüller ausgeführt werden, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.

Tankgärung: Das dritte Verfahren wird Tankgärverfahren oder auch Charmat-Verfahren genannt. Der Sektgrundwein wird steril in einen Drucktank eingelagert. Mit der Zugabe von Zucker und Reinzuchthefen kann die Gärung beginnen. Die Vergärung erfolgt bei kühlen Temperaturen, damit sich der Vorgang langsam hinzieht und die Kohlensäure natürlich gebildet wird. Auch bei der Tankgärung ist eine Mindestlagerzeit auf der Hefe vorgeschrieben. Sie beträgt jedoch nur 6 Monate. Eine längere Lagerung – bis zu 2 Jahre – auf der

Hefe ist selbstverständlich auch bei der Tankgärung möglich. Der Vorteil der Tankgärung ist, dass der Drucktank mit einem Rührwerk versehen werden kann und durch das Umrühren die Autolyse gefördert wird, indem ein intensiverer Austausch von Aminosäuren und Extraktstoffen stattfinden kann. Nachdem der Reifeprozess abgeschlossen ist, kann mit dem Entfernen der Hefe begonnen werden. Zunächst wird der Sekt auf ca. minus

4 Grad heruntergekühlt, und bleibt 3 bis 5 Tage bei diesen Temperaturen gelagert. In dieser Zeit wird der Weinsteinausfall ausgelöst. Nach dem Ausfällen des Weinsteins erfolgt die Filtration. Jetzt ist der Sekt Hefe- und Weinstein-frei. Die Dosage-Zugabe kann vorgenommen werden, die Abfüllung vorbereitet werden. Über einen Druckfüller wird dann der Sekt abgefüllt und verkorkt. Die Verdrahtung gibt dem Sektkorken den richtigen Sitz und Halt.

Im Sektrecht definierte Geschmacksrichtungen:

Mild	über 50 g Restsüße
Halbtrocken	35 bis 50 g Restsüße
Trocken:	17 bis 35 g Restsüße
Brut	12 bis 20 g Restsüße
Extra Brut	bis 6 g Restsüße

Wissenswertes:

Druck auf der Flasche
 4,5 bis 6 bar bei 20 Grad
 Sektsteuer pro 0.75 l-Flasche € 1,02

Fachausdrücke:

Dosage:	der Sektgrundwein wird auf die Flasche abgefüllt
Versand-Dosage:	Zucker und Hefe zur Vergärung
Füll-Dosage:	Zuckerzugabe je nach Geschmacksrichtung
Transvasieren:	Filtrieren
Degorgieren:	Vereisen und Hefe entfernen
Hefedepot	eingefrorene Hefe
Mousseux	Kohlensäure entbindet sich

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Homepage

Shop

Newsletter

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