

Editorial

Heimat kann man schmecken

(mg) - Dass der Rheingau eine besonders attraktive Region ist, hat man spätestens anlässlich der Verleihung des Weltkulturerbe-Titels für das Obere Mittelrheintal registriert. Trotzdem ist vielen bei weitem nicht bewusst, was die Region alles zu bieten hat. Wahrscheinlich hat es jeder schon einmal selbst festgestellt, dass man in der Fremde wesentlich aufgeschlossener und neugieriger ist, als im eigenen Umfeld, das man vermeintlich zu kennen glaubt. Doch auch in der eigenen Region gibt es einiges zu entdecken.

Der Tisch lässt sich mit heimischen Produkten ohne lange Transportwege durchaus reichlich decken, entweder selbst oder man genießt die gastronomischen Angebote aus der Region

Mit diesem Sonderdruck möchte das Rheingau Echo, das sich als regionale Plattform für die Menschen im Rheingau versteht, auf Produkte, ihre Produzenten oder Anbieter hinweisen und damit auch ein wenig identitätsstiftend wirken. Die Veröffentlichung soll dazu beitragen, wieder das schätzen zu lernen, was man vor der eigene Haustür oder in unmittelbarer Nachbarschaft vorfindet. Und wer heute – auch angesichts des sich abzeichnenden demographischen Wandels - bedauert, dass die Versorgungslage vor

Ort in den letzten Jahren schlechter geworden ist, muss auch sein eigenes Einkaufsverhalten reflektieren.

Schließlich ist die Region alles andere als angestaubt, konservativ und provinziell, sondern hat durchaus viel Innovatives und Gutes zu bieten, auf das man stolz sein kann. Gerade weil wir bei unseren Recherchen auch so manches Mal auf negative Resonanz gestoßen sind und selbst bei einigen Produzenten wenig Interesse an regionaler Kundschaft zu spüren war, scheint noch Bedarf an mehr Empathie und Identifizierung mit der Region zu bestehen. Dies lässt sich vielleicht am ehesten erreichen durch regionale Berichterstattung, um damit für mehr Wissen über die Region und das, was sie zu bieten hat, zu sorgen.

Michael Gamisch







Summer Lounge | Ab 6. Juni – 29. August (außer 22. August) | Jeden Freitag | 56 € pro Person Picknick im Park | 75 € für 2 Personen

Sonntagsbrunch | 7. September | 5. Oktober | 2. November | 28. Dezember | 58 € pro Person

Genuss am Fluss | Weinprobe am Rheinufer | 14. September | 11.00 bis 20.00 Uhr | Eintritt frei

Riesling Lounge | September | Jeden Freitag | 24 € pro Person

Klassik Brunch | 7. September | Konzert 10.00 Uhr | 27,30 € | Brunch 12.00 Uhr 58 € pro Person

Krimi Dinner 27. September

Krimiabend mit 4-Gang-Menü inkl. Getränke | Beginn 19.00 Uhr | 99 € pro Person

Fondue Essen | 11. + 25. Oktober | 8., 22. und 29. November | 6. und 27. Dezember ab 18.30 Uhr | 35 € pro Person

Ritter Essen | 18. Oktober | 1. November | 20. Dezember | 18.30 Uhr | 69 € pro Person

Hochzeitsmesse | 26. Oktober | ab 11.00 Uhr | Eintritt frei

Ihre Weihnachtsfeier im Schloss | Gerne beraten wir Sie für Ihre Weihnachtsfeier individuell

Winterzauber im Advent | 28. November – 26. Dezember | 2 Übernachtungen inkl. Frühstück und 4-Gang-Menü | EZ 470 €, DZ 575 €

Stille Nacht - Stilvolle Nacht | 23. Dezember - 26. Dezember | 2 Übernachtungen

inkl. Champagnerbrunch und 4-Gang-Festmenü | EZ 515 €, DZ 665 €

Oh du schöne Genießerzeit | 24. Dezember | 4-Gang-Festmenü | ab 16.30 Uhr

Festtagsmenüs 25. und 26. Dezember | ab 18.30 Uhr im Fine-Dining Restaurant Prinzess von Erbach

Adventsbrunch | 30. November | 7. & 14. und 21. Dezember | 12 bis 15 Uhr | 58 € pro Person

Champagner Brunch | 25. und 26. Dezember | 12 bis 15 Uhr | 75 € pro Person

Silvesterball – Kempinski International | 31. Dezember | ab 18.30 Uhr in den Festsälen | 245 € pro Person | ab 21.00 Uhr im Schlosskeller | 85 € pro Person

Reservierungen telefonisch unter 06123 676 0 | www.schloss-hotel.de

Schloss Reinhartshausen Kempinski Hauptstr. 41 | 65346 Eltville/Erbach Tel +49 6123 676 0 · Fax +49 6123 676 400 info.reinhartshausen@kempinski.com · www.schloss-hotel.de

Kempinski

Genuss mit regionalem Speiseplan

"Kurze Wege verringern die Schadstoffbilanz"

Interview mit der hessischen Umweltministerin Priska Hinz

RHEINGAU. (mg) - Die Grünen-Politikerin Priska Hinz ist seit dem 18. Januar 2014 Hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Sie stammt aus Diez an der Lahn und zog 1985 erstmals in den hessischen Landtag ein. Bereits unter der rot-grünen Regierung von 1998 bis 1999 Ministerin, saß von 2005 bis 2014 im Bundestag, ehe sie in der ersten schwarz-grünen Koalition in Hessen ihr neues Amt übernahm.

Verantwortungsbereich gehören auch Fragen des Konsums oder der Förderung regionaler Vermarktung von Lebensmittel. Deshalb führte das Rheingau Echo mit ihr ein Interview für die vorliegende Sonderausgabe.

Rheingau Echo: Gibt es einen Zusammenhang zwischen Verbrauchersicherheit und regionalen Produkten?

das sicherlich nicht gesagt werden. Regionale Produkte unterliegen den gleichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen wie jedes andere Lebensmittel auch. Regionalität führt aber zum Beispiel zu kürzeren Transportwegen, zu überschaubaren Strukturen und einer größeren Transparenz. So wird Vertrauen bei allen Beteiligten erzeugt. Unerlaubte Praktiken und Lebensmittelskandale können so auch deutlich erschwert werden. Kauft man z. B. direkt beim Produzenten ein, ist ein persönlicher Kontakt gegeben und Nachfragen sind möglich. Das heißt aber nicht, dass regionale Produkte gesetzliche Anforderungen per se besser erfüllen.

bensmittel zwar aus der Region stammen, aber lange gelagert werden, kann das die Energiebilanz sogar verschlechtern. So gesehen ist Saisonalität genauso wichtig wie Regionalität. Die größte Umweltverträglichkeit bietet eine sowohl nach Saison als auch nach Region orientierte Ernährung. So benötigt z. B. der Transport von Äpfeln per Schiff aus Chile 12-mal mehr Energie als heimische Ware. Für den Anbau im beheizten Gewächshaus oder Folientunnel wird auch mehr Energie verbraucht als im Freiland und die CO_-Emissionen liegen

entsprechend hö-

her. Am schäd-

port per Flugzeug. Denn bei Luftfracht liegt der Energieverbrauch bis zu 500-mal höher. Feldfrüchte aus der Region kommen übrigens auch mit weniger Wasser aus. Sie müssen nicht in Trockengebieten wie Südspanien oder Marokko mit Bewässerung aus dem Grundwasser angebaut werden. Ökonomisch und sozial nachhaltig ist, wenn kurze Transportwege die Wertschöpfung und Arbeitsplätze im ländlichen Raum erhalten. Rheingau Echo: Ist "regional" das neue "Bio"? Priska Hinz: Der Wunsch nach Regionalität ist ein Trend, den wir seit einigen Jahren beob-

achten und der für manche Verbraucher eine Gegenbewegung zur Globalisierung ist. Laut aktueller Studien jedenfalls stehen regionale Nahrungsmittel beim Verbraucher eindeutig an erster Stelle. Al-



ter dem Begriff "Regional" vom Verbraucher mehrere Eigenschaften verstanden, z. B. "bio", "nachhaltig" und "fair". Dies belegt auch eine Befragung im Auftrag des Bundesernährungsministeriums, nach der ein wichtiger Grund für den Kauf von Biolebensmitteln die Unterstützung regionaler Betriebe ist. Wenn wir die steigende Nachfrage nach Biolebensmitteln nicht selbst befriedigen können, werden die Importe weiter steigen. Ich arbeite dafür, dass diese Lücke zumindest ein Stück weit geschlossen wird. Deshalb sind für mich, bio" und "regio" keine Konkurrenten, sondern ein starkes Team für Hessen. Ein wunderbares Beispiel hierfür ist der Weinbau im Rheingau. Immer mehr Betriebe, besonders die größeren, stellen auf ökologische Erzeugung und Kellerwirtschaft um, weil viele Kunden das bei einem so anspruchsvollen Produkt einfach voraussetzen.

Rheingau Echo: Was bringt es, wenn Verbraucher mehr das jahreszeitlich bedingte Angebot an Lebensmitteln beachten? (Klimaschutz) Wie können Hersteller durch Transparenz und Authentizität mehr Kunden gewinnen? Priska Hinz: Wenn Verbraucher das jahreszeitliche Angebot an Lebensmitteln beachten, kann ich das nur begrüßen. Die Produkte sind wegen des höheren Angebotes preiswert - das spart Geld. Der Produktionsaufwand ist in der passenden Jahreszeit am geringsten das spart Düngemittel, Wasser und Energie. Am Genuss muss aber niemand sparen, denn der Speiseplan wird abwechslungsreicher und die Produkte sind auf der Höhe ihrer natürlichen Reife – das ist gesund. Bei ausgereiften Freilandtomaten liegt der Vitamin-C-Gehalt um ein Drittel höher als bei Tomaten aus dem Gewächshaus und Erdbeeren büßen schon kurze Zeit nach der Ernte Vitamin C ein, ebenso wie Duft und Aroma. Winter- und Treibhausgemüse enthält mehr Nitrat als Freiland-

und Sommerware. Und bei Untersuchungen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln hat sich herausgestellt, dass importierte Ware die meisten Belastungen aufweist. Dazu kommen noch Transportwege und die Produktbehandlung während der Lagerung. Je näher der Ort der Erzeugung am Ort des Verbrauchs liegt, umso besser -Wochenmarkt statt Weltmarkt. Um die Verbraucherinnen und Verbraucher in der Vielfalt der Angebote Richtlinien zu geben bedarf es vertrauenswürdige Systeme der Kennzeichnung. In Hessen haben wir damit viel Erfahrung. Die Marketinggesellschaft "Gutes aus Hessen" bietet für uns die "Geprüfte Qualität – Hessen" und das Biosiegel Hessen" an. Darüber hinaus gibt es "Landmarkt", die Dachmarke Rhön" und andere lokale Zeichen. Und ganz neu ist das "Regionalfenster", ein auch in Hessen erdachtes, aber vom Lebensmitteleinzelhandel bundesweit nutzbares Kennzeichnungssystem.

Rheingau Echo: Wie wird auch von staatlicher Seite auf das Verbraucherverhalten und die Produzenten Einfluss genommen?

Priska Hinz: Die Aufgabe des Staates sehe ich eher bei der Information der Verbraucherinnen und Verbraucher oder Motivation und Beratung der Produzenten. Genau das tun wir in Hessen auch durch die Agrarverwaltung und die Landwirtschaftsberatung zum Beispiel bei der Umsetzung unseres Ökoaktionsplans, mit dem wir mehr regional erzeugte Bioprodukte zu den hessischen Verbrauchern bringen wollen. Insgesamt werden wir unsere Bemühungen um regionale Wertschöpfungsketten aber noch verstärken. Die Entscheidung trifft letztlich aber immer der Verbraucher.

Rheingau Echo: Wie wirkt sich regionaler Verbrauch auf Wirtschaft und Kommunen

Fortsetzung nächste Seite





Verbrauchern tragen zur Existenzsicherung auch kleiner und mittlerer Betriebe bei und stärken die regionale Wirtschaftskraft.

Rheingau Echo: Kommen Fragen um die Ernährung in den Bildungsplänen zu kurz?

Priska Hinz: Ich denke, dass wir in Hessen schon viel getan haben. 2002 hat sich Hessen dem Aufruf der Weltgesundheitsorganisation angeschlossen und das Programm "Schule und Gesundheit" gestartet. Schulische Bildung umfasst neben Lehren und Lernen auch

Aspekte zum Gesundheitsmana-

bensraum. Außerdem setzen wir

gement sowie Arbeitsplatz und Le-

uns für eine regionale und gesunde Verpflegung in Kitas, Schulen und Universitäten ein. Also ein attraktives und gleichzeitig ernährungsphysiologisch sinnvolles Angebot im Kiosk, der Cafeteria und der Mensa. Land und Bundesregierung fördern deshalb die

"Vernetzungsstelle Schulverpflegung" in Hessen.

Schulisch wird das Thema Ernährung in Hessen vor allem in Fächern wie Sachkunde, Biologie und Arbeitslehre vermittelt. Es gibt aber weiter gehende Projekte bis hin zum "Bauernhof als Klassenzimmer"; hier sollen Kinder und Jugendliche erfahren, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie sie erzeugt werden. In den nächsten Jahren werden wir Ernährungsthemen verstärkt in den Nachmittagsbereich, z. B. Koch- oder Schulgarten-AG in Ganztagsschulen einbinden.





LACHSFORELLE Rote Beete / Ruccola / Buchenpilze / Yuzo

LANDEI Spinat / Landschinken / Bergkäse

BAUERNGOCKEL Fricassée / Graupen / Sellerie

TRAUBEN Hagebutte / Nougat

4-Gang-Menü 98 Euro inklusive Wein, Wasser und Kaffee. Dieses Angebot gilt ab dem 15. September 2014.







Buch gewinnen

Köstliches aus der Wildküche

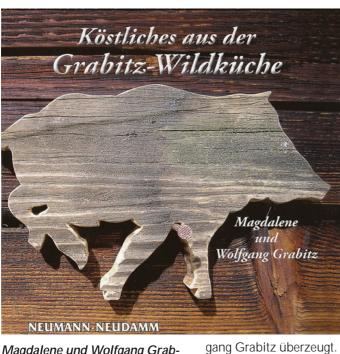
RHEINGAU. (mg) - Lecker und von bodenständig bis exotisch reicht das Repertoire des "Wild" kochenden Jägerehepaares Grabitz aus Paderborn. Seit vielen Jahren veranstalten Magdalene und Wolfgang Grabitz Kochshows und Seminare rund um die Wildküche. Nach ihren beiden Bestseller-Kochbüchern "Das Original Grabitz-Wildkochbuch und "Das Hüttenkochbuch" haben sie nun den dritten Band der Reihe mit neuen und verfeinerten Rezeptideen für die Zubereitung von Wildbret auf Herd oder Grillfeuer vorgelegt. Alle Rezepte sind in der bewährten Grabitz-Art mit Schritt für Schritt Anleitungen, die auch ungeübten Wildköchen kulinarische Erfolgserlebnisse schenken können, verfasst.

ging es um "Köstlichkeiten aus heimischen Revieren". Damit schien eine Marktlücke gefunden zu sein: Mittlerweile sind Magdalene und Wolfgang Grabitz bundesweit in Sachen "Wild" unterwegs und erläutern die besten Zubereitungsarten.

Außerdem wartet das Buch auf den Seiten 36 und 37 mit zwei interessanten Menüvorschlägen auf, mit denen man sich und seine Gäste verwöhnen kann.

Dem Leser wird der richtige Umgang mit dem Fleisch und den Zutaten erläutert. Ein Nachkochen der Rezepte ist kein Problem insofern man an das entsprechende Wild als besonderes regionales Lebensmittel kommt. "Der Verbraucher hat nämlich inzwischen auch mehr und mehr erkannt,

dass es kaum möglich ist, mehr Bio-Fleischqualität zu bekommen als beim Wild: eiweißreich, fettarm und dazu noch diätetisch!", ist Wolf-



Magdalene und Wolfgang Grabitz: Köstliches aus der Grabitz-Wildküche, Verlag Neumann-Neudamm Melsungen, ISBN: 978–3–7888–1611–7, 14,95 Euro.

Magdalene und Wolfgang Grabitz sind Mitglieder im Hegering Schloss Neuhaus. 1977 haben die beiden ihren Jagdschein gemacht und inzwischen in Salzkotten ein Revier gepachtet.

Als sie bemerkten, dass die Zubereitung von Wildgerichten mit vielen Vorurteilen behaftet war und häufig Unsicherheit über die korrekte Verarbeitung herrschte, gründeten sie 1992 das "Paderborner Wildbretseminar". Dabei

Unter den Rheingau Echo-Lesern verlosen wir drei Exemplare des Buches. Dazu muss nur folgende Frage richtig beantwortet werden: Wann machten die beiden Autoren ihren Jagdschein? Die Antwort einfach auf eine Postkarte schreiben und bis zum 18. September unter dem Stichwort "Wild" einsenden an die Rheingau Echo-Redaktion, Industriestraße 22, 65366 Geisenheim oder per E-Mail an echoredaktion@rheingau-echo.de. Bei mehreren richtigen Einsendungen ent-

scheidet das Los, der Rechtsweg

ist ausgeschlossen. *





Krone Assmannshausen

★ ★ ★ ★ ★ Eine Hotellegende seit 1541



Sonntag • 14. September 2014 11.30 - 14.30 Uhr • 35,00 Euro p. P.

Hotel Krone Assmannshausen
Rheinuferstraße 10 · 65385 Rüdesheim-Assmanshausen am Rhein

Reservierung: +49 (0) 67 22 - 40 30

www.hotel-krone.com

Ein Haus der Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG Altmarkt 8 · 58332 Schwelm

Zurück zu den Wurzeln / Alte Rebsorten und naturnaher Anbau

Im Mittelheimer Weingut Corvers-Kauter verbinden sich Tradition und Zukunft / "Slow Food"



"Slow Food – Genussvolles und bewusstes Essen": Im mediterranen Ambiente ihres Gutsausschanks leben Brigitte und Dr. Matthias Corvers diese Prinzipien.

MITTELHEIM. (hhs) — "Wir müssen den Regionalgedanken fördern". Unter dieser Prämisse ist Dr. Matthias Corvers in seinem Weingut wie auch im "Verein für Regionalentwicklung" engagiert. Dass er gerne auch mal abseits ausgetretener Pfade unterwegs ist, zeigt sich auch darin, dass er seine Weinbergsflächen auf ökologischen Anbau umstellt und einer der ersten war, der die alte Rebsorte "Roter Riesling" wieder in Anbau nahm. Im von Brigitte Corvers geführten Gutsausschank spielt der Regionalgedanke ebenfalls eine entscheidende Rolle. Die Begriffe "Tradition" und "Zukunft" stehen im Weingut Corvers-Kauter gleichberechtigt nebeneinander. Entstanden ist das Weingut durch die Zusammenlegung der Betriebe der Familien Kauter aus Winkel und Corvers aus Rüdesheim. Beide können ihre Wurzeln über 250 Jahre zurück verfolgen. Noch wichtiger als der Blick zurück ist für Brigitte und Matthias Corvers aber der Blick nach vorne. "Bei uns steht der Wein im Vordergrund und die Verknüpfung seines Genusspotenzials mit dem Essen. Beide Themen üben eine große Faszination auf uns aus". Der Spezialist für den Wein ist der promovierte Winzer Matthias Corvers, der mit großer Leidenschaft und Fantasie das Beste aus seinen Weinbergen herausholt und die Weine im Keller weiter veredelt. In der Küche des Gutsausschanks entwickelt und verfeinert Brigitte Corvers ihren Stil und bietet ihren Gästen eine abwechslungsreiche, dem Angebot der Jahreszeiten folgende Auswahl an feinen Gerichten, die die Region thematisieren. Ihre zweite große Liebe gilt der Küche des Südens. In der Mitgliedschaft in der Genuss-Gemeinschaft "Slow Food" werden Weine und Speisen zusammengeführt. "Wir führen unsere Talente zusammen, um den Weinbergen in Oestrich und Winkel, in Mittelheim und Rüdesheim ihre tief verborgenen Geheimnisse zu entlocken und sie mit der Gutsküche

kulinarisch in Einklang zu bringen", lautet das Corvers-Kauter'sche Credo.

Den Anfang macht ein naturnaher Anbau im Außenbetrieb. "Um das Beste aus dem Angebot der Natur zu machen, steht für mich eine umweltschonende Pflege der Reben in unseren Weinbergen im Vordergrund", betont Matthias Corvers. Da ist es nur konsequent, dass er seinen Betrieb auf ökologischen Anbau umstellt. Dazu unterwirft er sich den als besonders streng geltenden Regeln des Bioland-Verbandes. Wenn er sagt " Mein Denken und Handeln ist in den Zyklus der Natur eingebunden", ist das mehr als nur eine Phrase. "Ich bin mir bewusst, dass jeder meiner Handgriffe vom Rebschnitt bis zur Lese seine Spuren im Wein hinterlässt". Im Hinterkopf hat Corvers auch immer den von seiner Frau geführten Gutsausschank: "Wir arbeiten mit Liebe und Sorgfalt daran, dass unsere Weine besonders gut zum Essen passen."

Slow Food

Die Küche des Gutsausschanks bietet regionale Küche und liebevoll zubereitete Speisen.

"Wir besinnen uns dabei auf die Kultur der regionalen Schwerpunkte, schweifen aber auch leidenschaftlich gerne in den Kosmos mediterran inspirierter Gerichte ab", lautet die Philosophie von Brigitte Corvers.

" Hauptsache es ist gut und schmeckt".

Fertigprodukte, künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Konservierungs- oder Farbstoffe wird man in ihrer Küche nicht finden. Die Saucen und Suppen werden allmorgendlich neu angesetzt für den jeweils kommenden Service. Familie Corvers ist Mitglied der Organisation "Slow Food". Dabei geht es – auch – um die Langsamkeit "Slow", aber der Schwerpunkt liegt auf dem Genuss des "Food".

" Das Gute vom Einfachen" – so hat es der Italiener Carlo Petrini ausgedrückt, der Slow Food vor knapp 30 Jahren gegründet hatte. Die Organisation Slow Food versteht sich als Bewegung für genussvolles und bewusstes Essen und als Gegenbewegung zu Fast Food-(Un)Kultur.

In Deutschland wurde Slow Food 1992 gegründet, die Bewegung hat bundesweit rund 12 000 Mitglieder, die zu Convivien gehören, den örtlichen Tafelrunden. Im Convivium Rheingau, das 2004 gegründet wurde, gibt es mittlerweile rund 170 Mitglieder, Tendenz steigend.

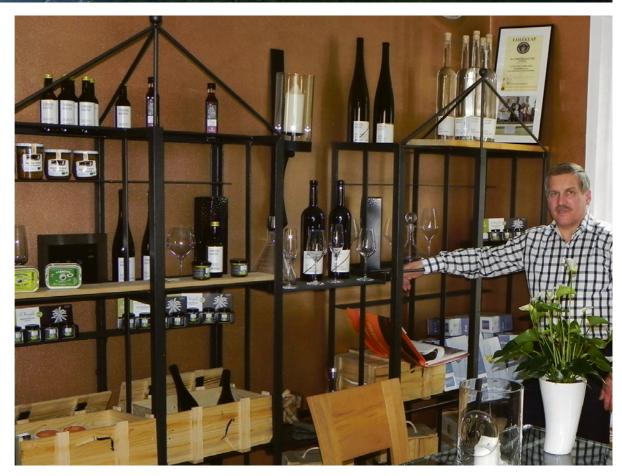
Drei Wochen zum Saisonende richtet der Gutsausschank "Arche-Wochen" aus, in denen von "Slow Food" Deutschland geschützte Tierrassen und Nahrungspflanzen und deren daraus entstammende Grundprodukte zur Verarbeitung in die Küche und auf die Speisekarte gelangen. Ginge es nach "Slow Food", würde auch der "Rote Riesling" in den Reigen der Arche-Sorten aufgenommen. Im Weingut Corvers-Kauter stellt der "Rote Riesling" jedenfalls schon eine wichtige Säule im Slow Food-Konzept dar. Diese alte Rebsorte war früher viel verbreiteter als der "Weiße Riesling", der längst die Leitrebsorte des Rheingaus geworden ist. Doch für Matthias Corvers ist es auch ein Teil des Profils des Rheingaus, sich auf die traditionelle Sorte zu besinnen.

Mit Unterstützung der Rebenzüchter der vormaligen Forschungsanstalt Geisenheim hat er in den letzten Jahren in seinem Weinberg im Oestricher Klosterberg in jeder Zeile einen anderen Klon des Roten Rieslings gepflanzt – die Anpflanzung war anfangs nur zu Versuchszwecken erlaubt. Mittlerweile gehört der "Rote Riesling" zum festen Angebot im Weingut Corvers-Kauter – sowohl im Gutsausschank als auch in der Vinothek.

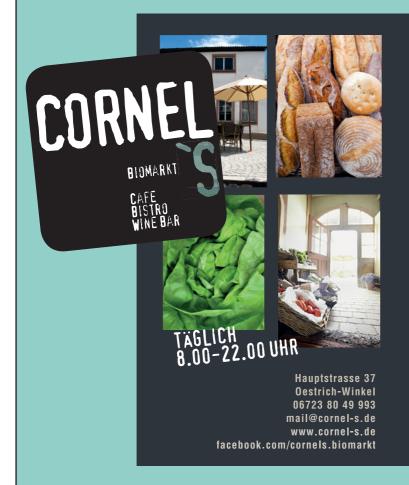
Dort gibt es als weitere Besonderheit auch den "Verjus" – ein saurer Traubensaft, den Matthias Corvers aus unreifen Spätburgunder-Trauben produziert. Der "Verjus" dient in Brigitte Corvers' Küche als Essig-Ersatz.

Die Vinothek heißt "Terra 50" – und weist darauf hin, dass der 50. Breitengrad mitten durch den Rheingau geht.

Womit auch hierbei der enge Bezug zur Region gewährleistet ist.



Der Name der Vinothek steht für die Region. Terra 50 – die Corvers-Kauter'schen Weine wachsen entlang des 50. Breitengrades.



Wer sind wir?

Ein Bio LebensMittelmarkt in Kombination mit einem Cafe/Bistro, einer kleinen Winebar und einem schönen Innnenhof mit Weingarten in Oestrich-Winkel.

Unser Anspruch (oder Credo!)

Ökologisch nachhaltig hergestellte Lebensund Genussmittel, die einfach besser schmecken. Was bieten wir?

Ab 8.00 Uhr können Sie den Tag mit einem abwechslungsreichen, gesunden Frühstück beginnen. Zum mittäglichen Lunch bieten wir Salate, Pasta und eine täglich wechselnde Suppe an, am Nachmittag Kaffee und Kuchen. Abends empfängt Sie unsere gemütliche Winebar mit italienischen Antipasti und guten Weinen – natürlich biologisch.

NATURLICH Essen!

Langfristig Qualität bewiesen

DLG-Auszeichnung für Brenner Heinz Dengel

RHEINGAU. (mg) - Im Rahmen der Qualitätsprüfungen der DLG (Deutsche LandwirtschaftsGesellschaft) für Spirituosen hat das DLG-Testzentrum Lebensmittel im Juni die Brennerei für Edelbranntweine Heinz Dengel aus Ingelheim am Rhein mit zwei Gold-, fünf Silber- und einer Bronze-Medaille für die Qualität ihrer Produkte ausgezeichnet. Insgesamt testeten die DLG-Sachverständigen in diesem Jahr 560 Spirituosen in umfangreichen wissenschaftlichen Tests. Die DLG-prämierten Spirituosen zeichnen sich durch eine hohe Qualität und einen besonderen Genusswert aus. Alle Produkte wurden dafür in neutralen Tests auf Basis aktueller und wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethoden von Experten getestet", unterstreicht Thomas Burkhardt, Projektleiter im DLG-Testzentrum Lebensmittel, die hohe

Aussagekraft der Qualitätsprüfung und der DLGPrämierungen. Bereits im März dieses Jahres erhiel die Brennerei Dengel in Ingelheim von der DLG den "Preis für langjährige Produktqualität". Das Unternehmen erhielt diese Auszeichnung für die Qualität seiner Produkte, die im Rahmen der DLG Qualitätsprüfungen für Spirituosen seit Jahren regelmäßig getestet werden, zum achten Mal. Zahlreiche Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft lassen ihre Produkte seit vielen Jahren freiwillig durch die Sachverständigen der DLG testen. Um dieses Qualitätsstreben zu fördern, vergibt die DLG seit diesem Jahr die Herstellerauszeichnung "DLG-Preis für langjährige Produktqualität". Die Voraussetzungen für die Verleihung sind klar: Unternehmen müssen fünf Teilnahmejahre in Folge mit jeweils mindestens drei Prämierungen pro Prämierungsjahr an den Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmit-

tel teilnehmen. Ab dem 5. erfolgreichen Teilnahmejahr wird der Betrieb mit dem Preis für langjährige Produktqualität" ausgezeichnet.

Seit Gründung des Betriebs durch Philipp Dengel im Jahre 1882 ist die traditionsreiche Brennerei Dengel im Familienbesitz. Inhaber Heinz Dengel ist auch Partner für viele Rheingauer Winzer, die ihre Produkte dort weiterverarbeiten lassen. Im Laufe der Zeit wurden im Betrieb beachtliche technologische Entwicklungen umgesetzt, die bis heute zur laufenden Verfeinerung des Aromas bei der Destillation der Edelbrände führen.

Schnapsideen





Bei edlen Destillaten und feinen Likören seit über 130 Jahren immer eine Nasenlänge voraus.

Führungen & Verkostungen

Seminare & Vorträge

Prämierte Qualität | Online-Shop Aufhofstr. 46 · 55218 Ingelheim

Tel. 06132- 2398 • www.schnapsideen.de







Bodenständige Rheingauer Spezialitäten

Genuss pur in der Schloss Schänke, dem Wohnzimmer des Rheingaus: Speisen mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten. Leckere, herbstliche Pilzgerichte. Köstliche Weine.

An Samstagen, Sonntagen und an Feiertagen jeweils von 10.00 bis 15.00 Uhr die vielen verschiedenen Frühstücksvariationen ausprobieren.



Genießen Sie die herzliche Atmosphäre und das wunderschöne Ambiente der Schloss Schänke. Gastgeberin Claudia Balzer und Küchenchef Mario Reuter freuen sich auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten Mo, Di, Do, Fr 16.00 - 24.00 Uhr, Sa, So, Feiertage 10.00 - 24.00 Uhr, mittwochs Ruhetag. Reservierungen erbeten unter Telefon 06123.79 33 80



Hauptstr. 41, 65346 Eltville-Erbach, Parkplätze im Hof. Mehr Infos unter www.prosperita.de

Biergenuss

Ran an die Flasche

RHEINGAU. - Für seinen Wein ist der Rheingau weltbekannt. Bier dagegen hat bisher keine große Rolle gespielt. Wenn es nach Martin Volz, Getränkehändler aus Rüdesheim geht, soll sich das jetzt ändern. Für die regionspatriotischen, unter den Biertrinkern hat er eine 4,9-prozentige Lösung parat: Das Rheingauer Landbier. Volz´ Vater Robert fand 2005 beim sonntäglichen Aufräumen des Dachbodens eine handschriftliche Rezeptur in altdeutscher Schrift. Woher genau sie kommt, weiß man nicht. "Sie stammt

wohl aus den 50ern", vermutet Volz. Gemeinsam zogen. Vater und Sohn los, machten sich bei einer

Brauerei schlau und ließen das Bier frischweg herstellen. Und es schmeckte. Herb und süffig zugleich. Vor acht Jahren meldete er das Patent an und verkaufte vorerst nur im Fass. Irgendwann hatten die Kunden eine Idee:

"Mensch, Volz, kannste uns des Bier net auch uff de' Flasch' anbiede?" Gefragt, getan. Besonders die Verbindung zur Region ist dem Getränkehändler wichtig. "Jawoll", prosten sich die Volzens zu. Bier sei schon immer ihre Leidenschaft und eine Herzblutangelegenheit, erzählen sie stolz. ❖

Restaurant

Haus

am

Stron

19 Jahre, ... das "Rath" ich Dir

Futtern wie bei Muttern...

Herzhaft genießen mit z.B.
Gekochtem Eisbein oder Rippchen mit Kraut
Deftigem Schmorgulasch mit Knödel
Feinem vom Wild mit hausgemachten Klößen
Leckeren Eintöpfen mit frischem Gemüse
Feiner Auswahl an vegetarischen Gerichten
und vieles andere mee(h)r ...

Kennen Sie schon unseren Catering-Service?

Haben Sie einen besonderen Anlass,

z.B. eine Familien-, Betriebs- oder Vereinsfeier?

Planen Sie eine Hochzeit, ein Jubiläum,
eine Tagung, eine Ausstellung? Oder ...?

Gerne unterstützen wir Sie bei der Ausarbeitung,
Planung und Durchführung. Nutzen Sie unsere
vielseitige Erfahrung und unser Know-how, welches
wir gerne für Sie anwenden und umsetzen wollen.

Ganz gleich, ob kalte Platten, belegte Brötchen,
ganze Buffets oder... Rufen Sie an!

Wir freuen uns auf Sie Christof Rath und sein Team

Öffnungszeiten:

Tägl. ab 17.30 Uhr, Donnerstag – Ruhetag Sonn- und Feiertage von 12 bis 14 Uhr

Gruppen und Feiern jederzeit auf Vorbestellung

Oestrich-Winkel, Gänsgasse 13, Tel: 06723/2250 www.christofrath.de



www.getränke-volz.de info@getraenke-volz.de



Restaurant Grüner Baum



GRÜNER BAUM



Kerstin und Norbert Kilzer

BIER- & WEINSTUBE · RESTAURANT

Rheingaustraße 45 · 65375 Oestrich-Winkel

Genießen Sie unsere regionale, ländliche Frischküche und ausgesuchte Weine

Unsere Küche bietet bodenständige und regionalbezogene Gerichte. Mediterrane Einflüsse sind durchaus gewollt. Gerade als Rheingauer haben wir eine Vorliebe für längst vergessene Hausmannskost, die der heutigen Zeit angepasst zubereitet wird. Unsere Extra-Karte erweitert unsere Speisenauswahl je nach Jahreszeit.



Frische gebratene Steinpilze auf Bratkartoffeln

- Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern
- Fleisch und Fisch aus nachhaltiger Zucht
- Flammkuchen

- Obst und Gemüse aus der Region
- Burger vom Irish-Beef
- Mittagstisch ab 6,50 €
- Degustations-Menü
- Bayrische Wochen vom 12. bis 29. September 2014

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten: 11.30 bis 14.00 Uhr & ab 17.30 Uhr · Ruhetag: Mittwoch Abend & Donnerstag Telefon 06723/1620 · www.gruenerbaum-oestrich.de



Gerne stehen wir Ihnen für private & geschäftliche Anlässe

wie z.B. Jubiläum, Jahrestag, Meeting, Geburtstags-, Hochzeits- oder Weihnachtsfeier, Taufe, Konfirmation & Kommunion und auch alles andere zur Verfügung.

> Mit der Zehntenhofschänke und Catering, Kochkursen, private Dining und vielem mehr sind WIR für SIE da!

Die Zehntenhofschänke im Weingut Johannes Ohlig

Hauptstraße 68 65375 Oestrich Winkel

Öffnungszeiten Mo, Do, Fr ab 17:00 Uhr Sa & So ab 12:00 Uhr oder auf Anfrage

06723 888 652 www.thomas-fraund.de



Schatzkammer und moderne Kellerei / Innovative Staatsweingüter

Tradition bewahren und offen für Neuerungen sein / Größter Weinbaubetrieb Deutschlands

Kloster Eberbach. (hhs) - In ihrer Schatzkammer lagern Weine bis ins Jahr 1706 zurück. Gleichzeitig verschlie-Ben sie seit 2008 alle ihre Weine mit dem Schraubverschluss. Sie haben mit dem Steinberg den ehemaligen Lieblingsweinberg der Mönche von Kloster Eberbach im Alleinbesitz - und bauten unmittelbar neben dem Traditionsweinberg mit der berühmten drei Kilometer langen Bruchsteinmauer eine der mo dernsten Kellereien Europas Die Staatsweingüter Kloster Eberbach lassen sich nur schwer in eine Schablone pressen.

Und genau das ist es, was für Geschäftsführer Dieter Greiner unabdingbar für den wirtschaftlichen Erfolg ist: Das Gute bewahren und offen sein für Neues – vorausgesetzt, es hilft "seinem" Weingut, die positive Entwicklung der letzten Jahre fortzuführen. Mit 247 Hektar Rebfläche ist es der größte Weinbaubetrieb in Deutschland, und hat im Eigentum gerade mal einen hal-

Weine aus mehr als 300 Jahren lagern in der ehrwürdigen Schatzkammer von Kloster Eberbach.



Stolz auf ihre Monopollage: Das Führungsteam der Staatsweingüter Kloster Eberbach im Steinberg.

ben Hektar – auch dies wohl ein einmaliger Gegensatz. Der ominöse halbe Hektar Rebfläche entspricht exakt der Grundfläche der in der Planungs- und Bauphase höchst umstrittenen Steinbergkellerei. Zwar ist über die Streitereien kein Gras gewachsen, dafür aber mittlerweile ein Weinberg auf dem Keller. Dank einer rund 2m dicken Erdschicht gedeihen Riesling-Reben auf der größtenteils unterirdisch angelegten Steinberg-Kellerei.

190 Hektar der bewirtschafteten Fläche gehören dem Land Hessen. Dafür zahlt das Weingut jährlich rund 200.000 Euro an Pacht. Etwa 50 ha werden von 30 Familienbetrieben bearbeitet, die mit den Staatsweingütern Bewirtschafterverträge für ihre eigenen Flächen abgeschlossen haben. "Wir sind vollständig marktwirtschaftlich organisiert", betont Dieter Greiner, der seit 14 Jahren die Leitung bei den Staatsweingü-

die Leitung bei den Staatsweingütern hat. Nach dem Neubau der lange umstrittenen Kellerei drücken die Staatsweingüter immer noch rund 19 Millionen Euro an Verbindlichkeiten, doch wirtschaftlich sieht er das Weingut auf einem guten Weg.

Premium-Segment

Der entscheidende Pluspunkt für die positive wirtschaftliche Entwicklung ist die neue Steinberg kellerei: "Früher war der Keller das Nadelöhr, heute arbeiten wir profitabel", stellt Greiner die neue Technik heraus: "Schon drei Jahre nach dem 2008 in Betrieb genommenen Neubau wurden erstmals schwarze Zahlen geschrieben".

Auch der Umsatz ist über dem Soll. Die ursprüngliche Kalkulation ging von einem jährlichen Umsatzwachstum von fünf Prozent aus. Tatsächlich seien es "in den letzten zehn Jahren im Schnitt sieben Prozent" gewesen. Das positive wirtschaftliche Ergebnis wurde nicht nur durch höhere Verkaufszahlen erreicht. Vielmehr konnten die Staatsweingüter von Jahr zu Jahr auch leichte, aber kontinuierliche Preissteigerung am Markt durchsetzen. Dank ihres Renommees und ihrer Größe können die Staatsweingüter deutlich höhere Preise als viele kleinere Mitbewerber erzielen. Weil sie auch große Mengen von hoher Qualität liefern können, "ist es uns gelungen, unsere Weine in allen relevanten Vertriebswegen, vom gehobenen Lebens-

mittelhandel bis zur First Class der Lufthansa zu platzieren",

freut sich Greiner. Für die Win-

zerkollegen im Rheingau sieht

Dieter Greiner durch den Auf-

schwung der Staatsweingüter positive Aspekte: "Die großen Betriebe müssen als Flaggschiff vorangehen. Wenn sie die Region und ihre Weine bekannter machen, hilft das auch den kleineren Familienbetrieben". Auf den Lorbeeren ausruhen will sich aber niemand. Der Geschäftsführer gibt dementsprechend die Devise aus: "Wir müssen weiter wachsen. Dabei müssen aber die Qualitätsstandards gehalten werden".

Alte Werte

Zu diesen Standards gehört auch eine klare Abgrenzung der Qualitäten. Auch hier hilft eine Rückbesinnung auf alte Werte: Schon die allerersten Lagennamen in Deutschland standen in enger Verbindung mit Kloster Eberbach. So wurde 1390 erstmals ein Wein unter dem Lagennamen ("vini crementi in Marckinborn") Marcobrunn gehandelt. Ab dem Jahr 1498 bezeichnete man im Kloster Eberbach generell die Gewächse ("crescentia") aus den besten Weinbergen mit ihrem Lagennamen. Im deutschen Weinbau wurde das erst 500(!) Jahre später, im 19. Jahrhundert üblich.

Heute werden die Lagenweine der Staatsweingüter wieder unter dem Namen "crescentia" vermarktet. Eine Stufe höher in der Qualitätspyramide angesiedelt sind in der trockenen Ausprägung die "Großen Gewächse". Das qualitative Pendant im edelsüßen Bereich sind die Qualitätsstufen von Auslese über Beerenauslese, Eiswein bis hin zur Trockenbeerenauslese. Auch für die qualitative Spitze haben die Staatsweingüter einen traditionellen Begriff "recycled": Die edelsten Gewächse erhalten das Prädikat "Cabinetkeller" – ein Begriff, der schon zu Beginn des 18. Jahrhunderts im Kloster gebraucht wurde, für Weine, die als die wertvollsten erachtet wurden.

Etliche dieser Weine landeten und landen auch heute wieder - in der Schatzkammer. Die im Hospitalkeller gelegene Schatzkammer ist auch eine der vie-Ien Attraktionen des Gesamtproalc. 12.0% vol jektes "Kloster Eberbach". Dort sind die Staatsweingüter

Mieter für ihre Büroflächen und die Vinothek – doch der Nutzen für den Vermieter "Stiftung Kloster Eberbach" geht über das rein Monetäre hinaus: Die Stiftung nutzt auch gerne das Image der Staatsweingüter für ihre Zwecke.

"Kloster Eberbach und Weinkultur gehören untrennbar zusammen", betont folgerichtig Martin Blach, der der Stiftung vorsteht. Die Aufgabe der Stiftung ist es, "das Bauund Kulturdenkmal Kloster Eberbach durch eine maßvolle, dem Ort angemessene und schonende Nutzung auf Dauer zu erhalten" – und das aus eigenen Mitteln. Da helfen die Mietzahlungen der Staatsweingüter in Höhe von rund 100.000 Euro ebenso wie die Eintrittsgelder der alljährlich 300.000 Besucher, die nach Eberbach kommen. Direkt den Staatsweingütern zuordnen lassen sich jährlich rund 25.000 Gäste an, die an den Schlenderweinproben teilnehmen.

Als Partner der Hochschule Geisenheim stellen die Staatsweingüter immer wieder ihre Flächen für wissenschaftliche Untersuchungen zur Verfügung. Aktuell ist es die Erziehungsform "Minimalschnitt". Viele Winzer halten sich bei der aus Australien importierten Erziehungsform der Reben noch zurück, die manche noch wegen ihres "Wildwuchses" verschreckt. Dieter Greiner hat keine Probleme mit den "ungepflegten Weinbergen". Bereits 30 Hektar werden im neuen System bewirtschaftet. Greiner wie auch Manfred Stoll, der das Fachgebiet Weinbau der Hochschule leitet, sehen darin

Traditionslage und Internet: Mit dem QR-Code auf jeder Flasche kann der Kunde via Smartphone auf dem schnellsten Weg Infos über Kloster Eberbach und seine Weine erhalten.

KLOSTER EBERBACH

STEINBERGER

RHEINGAU

RIESLING

TROCKEN

Bereits im Jahre 1498 wur

charaktervolle Weine aus der

nicht nur einen arbeitswirtschaftlichen Vorteil. Es geht ihnen auch darum, die Folgen des Klimawandels zu bewältigen. Denn der Temperaturanstieg seit Beginn der 1990er Jahre stellt die Winzer im Herbst vor große Probleme: Die Trauben werden früher reif und das

in einer Phase, in der es immer noch sehr warm sein kann. Fäulnis ist eine ständige Gefahr. Beim "Minimalschnitt-System" werden die Rebstöcke im Spalier erzogen und mit einem Laubschneider seitlich und oben eingekürzt. Das Wachstum ist deutlich langsamer, die Trauben sind kleiner, leichter und viel lockerbeeriger.

Ökologie

Auch beim Thema Umweltschutz wollen die Staatsweingüter nicht hintenan stehen. In ihrer Vorzeigelage "Steinberg" praktizieren sie einen naturnahen Weinbau. Unter der Regie von Domänenleiter Carsten Pfaff durfte sich im Steinberg ein eigenes Ökosystem entwickeln. Dafür wurden sogar drei Hektar der Gesamtfläche "geopfert". So schrumpfte die Ertragsfläche um rund zehn Prozent auf jetzt 32 Hektar.

Dafür entstanden "Vernetzungsstreifen" zwischen den einzelnen Parzellen, in denen eine vielfältige Vegetation die Monokultur Rebe unterbricht. In den Grünstreifen aus Büschen und Bäumen halten sich zahlreiche Nützlinge auf. Neben vielen Hecken mit natürlichen Brutstätten gibt es auch Nistkästen für Singvögel, Stützen für Greifvögel und seltene Obstbäume wie den Speierling. Im unteren Teil des Steinbergs fließt ein natürlicher Bach, der von rund vier Hektar Bäumen, Hecke und Wiesen umgeben ist. Dass der Bach ökologisch intakt ist, beweisen Flusskrebse, die sich

in ihm ebenso wohlfühlen wie die Soay-Schafe, die dort seit drei Jahren grasen.

Erfolg der langfristig angelegten Bemühungen ist die deutliche Reduktion von chemischen Pflanzenschutzmitteln. Seit 1988 erfolgt keine chemische Insektenbekämpfung mehr. "Damit ist das Weingut Vorreiter für den gesamten Rheingau", betont Dieter Greiner. •

Land & Leute

Hoffest auf dem Hof Ardema

RHEINGAU. (mg) - Am Sonntag, 14. September, zwischen 11 und 16 Uhr lädt der Hof Ardema in Taunusstein-Neuhof zu seinem diesjährigen Hoffest ein. Der Name Ardema leitet sich vom vorbeifließenden Erdenbach ab. Die Gäste können sich auf ökologische Verpflegung, wissenswerte Informationen über den Betrieb, der Ökokiste & die eigene Bioland-Gärtnerei und eine familiäre Atmosphäre freuen. Programmpunkte sind unter anderem Führungen über den Hof und durch die Gärtnerei, eine Weinprobe in Kooperation mit dem Weingut Hirt-Albrecht aus Eltville, eine Honigverkostung inklusive Infos über die Imkerei. Bei selbstgemachten Speisen und Getränken in Bioqualität kann man auf dem 1997 gegründeten Hof Ardema im idyllischen Aartal, ca. 12 km nördlich von Wiesbaden entspannen. Begründer des Hofes Ardema und der Gesund & Munter Ökokiste sind Gabi Meuer und Gerhard Gros. Sie bewirtschaften 16 ha Ackerland und Wiesen. Gabi Meuer leitet den Gemüseanbau und bewältigt den überwiegenden Teil der anfallenden Pflanz-, Säh-, Kultur- und Erntearbeiten. Gerhard Gros koordiniert den Ablauf der Kundenbestellung. Ihre Produkte aus eigenem Bioland-Anbau und andere biologisch erzeugte Lebensmittel liefern sie sogar direkt ins Haus. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.gesund-und-munter.com.





welches nun von der Familie Konecny geleitet wird.

Das frisch renovierte und neugestaltete Haus mit seinen zwei Gasträumen zu je 60 und 120 Plätzen sowie die großzügig dimensionierte Sonnenterrasse mit 90 Sitzgelegenheiten und Ausblick auf den "Goethestein", laden ein, einfach einmal abzuschalten und bei einem guten Wein die Abendsonne zu genießen. Einen barrierefreien Zugang gibt es direkt vom eigenen Parkplatz aus.

Das Küchenteam legt bei der Zubereitung der Gerichte sehr großen Wert auf Frische und Qualität. Neben den kulinarischen Klassikern und Köstlichkeiten der Balkanküche stehen auch regionale und saisonale Gaumenfreuden auf der Tageskarte. Täglich frische Kuchen und Torten runden das Angebot ab.

Hier können Sie feiern, wie die Feste fallen. Ob Sie Ihren Geburtstag, eine Hochzeit, Weihnachtsfeier oder Firmenevent veranstallten möchten, Familie Konecny steht mit Rat und Tat Ihrer Planung bei.



WARME KÜCHE DURCHGEHEND BIS 22:00 UHR · ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN



Smartphone gewinnen

"Da gibt 's doch auch 'ne App für!"

Ausgewählte Rheingau Echo-Artikel und Terminbörse ganz einfach auf dem Handy lesen

RHEINGAU. (mg) – Das Rheingau Echo berichtet seit 1970 über die Region und hat in dieser Zeit viele technische Neuerungen vorangetrieben und genutzt, um die Nachrichten zu den Lesern zu bringen. Schon seit Jahren ist die Zeitung nicht nur jeden Donnerstag gedruckt zu erhalten. Selbstverständlich werden Inhalte auch digital rund um die Uhr zur Verfügung gestellt. Auf der Homepage unter www. rheingau-echo.de stehen zu

RHEINGAU. (mg) – Das Rheingau Echo berichtet seit 1970 einzelnen Rubriken aktuelle Meldungen, in den Galerien gibt es dungen, in den Galerien gibt es ben sogar weltweit Zugriff auf das E-Paper der Zeitung und können damit alle Seiten " wie gedruckt" lesen und haben zusätzlich den vorteil auch in älteren Ausgaben buch auf Fachbetriebe. Leserreisen den Lesern zu bringen. Schon seit lahren ist die Zeisen werden angeboten und Vieles einzel mehr den ktuelle Meldungen, in den Galerien gibt es dungen, in den Galerien gibt es dungen dungen, in den Galerien gibt es dungen dungen, in den Galerien gibt es dungen d

Auch zahlreiche Werbepartner haben schon die Reichweite der digitalen Seiten erkannt und nutzen die direkte Verlinkung oder die Rubrik "Firmennews", um Kunden auf aktuelle Angebote hinzuweisen. Registrierte Abonnenten haben schon die Reichweite der digitation der Internetauftritt des Rheingau Echos noch durch eine App ergänzt, mit der ausgewählte Inhalte direkt auf dem Handy gut und einfach zu lesen sind. Die unterschiedlichsten Rubriken lassen sich dabei – analog wie auf dem

ben sogar weltweit Zugriff auf das E-Paper der Zeitung und können damit alle Seiten "wie gedruckt" lesen und haben zusätzlich den Vorteil auch in älteren Ausgaben blättern zu können, um vielleicht einen bestimmten Artikel zu einem wichtigen Thema zu finden. Jetzt wird der Internetauftritt des Rheingau Echos noch durch eine App ergänzt, mit der ausgewählte Inhalte direkt auf dem Handy gut und einfach zu lesen sind. Die unterschiedlichsten Rubriken lassen sich dabei – analog wie auf dem

Computer – aufrufen. Neben Nachrichten aus dem ganzen Rheingau oder einzelnen Orten sind auch Autotests, Buchvorstellungen, Neues rund ums Bauen und viele andere Meldungen abzurufen.

Die App steht als Download für Android-Smartphones auf unserer Internetseite kostenlos zur Verfügung. Darüber hinaus führt ein QR-Code auf diesen beiden Seiten über das Handy direkt zum Download und zum Lesespaß.

Installationsanleitung

So installieren Sie die App auf Ihrem Android Gerät in ca. 30 Sekunden...

1. Bestätigen Sie, dass Ihr Gerät die Installation von Nicht-Market-Anwendungen zulässt.

Öffnen Sie dazu die "Einstellungen" und die Option "Unbekannte Quellen", abhängig vom Gerät, findet man dies entweder unter "Anwendungen" oder "Sicherheit".

Markieren Sie dort "Unbekannte Quellen" zulassen. Bestätigen Sie mit OK im Popup-Fenster.

Am Ende der App-Installation sollten Sie den Haken für "Unbekannte Quellen" wieder deaktivieren.

2. Laden Sie Ihre App herunter.

Geben Sie auf Ihrem Handy die Internet-Adresse ein oder scannen Sie den QR-Code: http://www.rheingau-echo.de.de/download/android.apk .

3. Installieren Sie die App.

Wenn der Download abgeschlossen ist, öffnen Sie ihre Benachrichtigung und klicken Sie auf die Datei mit der Endung ".apk". Tippen Sie auf "Installieren!", dann auf "Öffnen".

101 201 301 401 501 102 202 302 402 502 103 203 303 403 503

Gewinnspiel

Auf dieser Seite wurde unter all den abgebildeten und nummerierten QR-Codes auch der Code für die Rheingau Echo-App versteckt. Alle anderen führen zu Werbepartnern des Rheingau Echos und liefern damit wichtige Kontaktdaten. Wer nun den richtigen App-Code findet und auf seinem Handy installiert, kann in dieser Woche sogar ein Smartphone gewinnen und darauf natürlich auch die Rheingau Echo App nutzen. Bei dem Gewinn handelt es sich um ein Smartphone von Samsung: das Galaxy S4 mini.

Wer das Smartphone gewinnen will, muss die richtige Nummer des Codes für die Rheingau Echo-App in den original Gewinn-Coupon eintragen und bis zum 25. September an die Rheingau Echo-Redaktion, Stichwort "Echo-App", Industriestraße 22, 65366 Geisenheim senden. Adresse und Rufnummer für die Gewinnbenachrichtigung nicht vergessen! Das Smartphone wird unter den richtigen Einsendern verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Spaß beim Suchen.❖

Dieses Smartphone Galaxy S 4 mini von von Samsung kann ein Rheingau Echo-Leser gewinnen und darauf gleich die neue App installieren. Es beherrscht den LTE-Standard, NFC, und besitzt zwei Kameras (8 und 1,9 MP), ein 4,3 Zoll Super Amoled Display, einen 1,7 GHz Dualcore Prozessor und 8 GB Speicherplatz. Die 1.900 m Ah-Batterie sorgt für eine lange Betriebsdauer.



Weingut Hirt-Albrecht - Ökoweingut der ersten Stunde

Im Einklang mit der Natur / "Bio-Weine sind preiswerter als konventionell erzeugte Weine"

ELTVILLE. (hhs) — Das Weingut Hirt-Albrecht besteht seit dem Jahr 1918. Es bewirtschaftet Weinberge in Eltville und Umgebung. Mit einer bewirtschafteten Rebfläche von rund sieben Hektar entspricht es einem klassischen Familienbetrieb. Das Besondere am Weingut Hirt-Albrecht ist die Tatsache, dass es zu den Pionieren des Ökoweinbaus zählt.

Schon 1985, im Jahr der Gründung des Bundesverbands ECO-VIN unterwarf sich Michael Albrecht dessen strengen Richtlinien. 1988 wurde die Regionalgruppe Rheingau gegründet, Albrecht ist seitdem ihr Vorsitzender. Sein Betrieb wird auch als Demonstrationsbetrieb für den ökologischen Landbau geführt.

"Der ökologische Weinbau ist ein ganzheitliches Anbausystem und die wohl weitestgehende Art, die Natur zu schonen", fasst Michael Albrecht seine Philosophie zusammen. Als ECOVIN-Winzer verzichtet er konsequent auf den Einsatz chemisch-synthetischer Spritzmittel und leicht löslicher Mineraldünger. Die Belastung des Trinkwassers mit Nitrat, Herbiziden und Pestiziden soll so vermieden werden.

Die Grundlagen scheinen simpel: Eine systematische Begrünung schont den Boden und erhält die Bodenfruchtbarkeit. Auf einem fruchtbaren Boden wachsen gesunde, stabile Pflanzen in einem Ökosystem, in dem die Ökowinzer nur mit Pflanzen stärkenden Präparaten eingreifen. Ihre Devise lautet: Prävention statt Pestizide. Darüber hinaus schützen Ökowinzer ihre Reben vor Schädlingen und Krankheiten, indem sie Nützlinge fördern und Rebsorten anpflanzen, die natürlicherweise widerstandsfähig gegen Pilzerkrankungen sind. Ein positiver und durchaus gewünschter Nebeneffekt – ist die Förderung der Artenvielfalt. Ökowinzer schaffen mit blühenden grünen Untersaaten in ihren Weinbergen sowie durch Mauern, Büsche und Bäume neue vielfältige Lebensräume

für oft schon bedrohte Pflanzenund Tierarten. Diese wiederum können im ökologischen Gleichgewicht der Kräfte als Gegenspieler zu Schädlingen wirken und deren Wirkung minimieren.

Preiswert – nicht billig

IN Bundesverbang Okolog Wei "Ökoweine schmecken grundsätzlich nicht anders als qualitativ gleichwertige Weine aus konventionellem Anbau", räumt Michael Albrecht ein. Um dann aber zu ergänzen: Betriebs Nr. 801 "Sie fallen oft durch eine Vielfalt an Aromen und Inhalts-

stoffen auf". Und auch, dass Öko-

Weine teurer sind als konventionell erzeugte Weine, stimme nicht. Billiger seien sie zwar auch nicht, "aber preiswerter". Denn: "Durch den Wegfall von Umwelt-

folgekosten für die Allgemeinheit wie Belastung von Grundwasser, Luft, Boden, usw. sind Ökoweine grundsätzlich preiswerter als konventionell angebaute Weine.

> Weinfreunde leisten mit jeder Flasche Ökowein einen aktiven

> > Beitrag zum Umweltschutz", rechnet Michael Albrecht vor.

Ökowinzer seien in vielerlei Hinsicht Trendsetter. In den Anfangsjahren noch belächelt, seien sie mittlerweile respek-

tiert und finden Nachahmer. Begrünung in den Weinbergen sei mittlerweile weit



Eltville

Ortwein`s Coffee, Tea & more In der Fußgängerzone, Eltville

Burgladen im Besucherzentrum der Kurfürstlichen Burg Burgstraße 1, Eltville

Konditorei Schwab-Weichbrodt Schwalbacher Straße 12/14, Eltville

weindekanei Erbacher Straße 13, Erbach

Oestrich-Winkel

Rewe Stoll Hauptstraße 103a, Winkel

Hallgartener Weinkeller eG Hattenheimer Straße 15, Hallgarten

Gutsausschank Weingut Hemes Straße der Republik 40, Oestrich

Geisenheim

Tea-Time Römerberg 8, Geisenheim

Rüdesheim

Drosselkellerei Rüdesheim Oberstr./ Ecke Drosselgasse, Rüdesheim

Rüdesheimer Confiserie Laden Rheinstraße 18, Rüdesheim

Wiesbaden

Chocolaterie Kunder Wilhelmstraße 12, Wiesbaden

Konfitüren Paul Marktstraße 12, Wiesbaden

www.rheingau.de/schokolade

verbreitet – auch wenn es nach Michael Albrechts Einschätzung gerne noch mehr sein könnte.

"Wenn heute nach Starkregenereignissen immer noch Schlamm aus Wasser-Rückhaltebecken ausgebaggert werden muss, ist das meist ein Zeichen für fehlerhafte Bodenbewirtschaftung. Dann wurde offener, ungeschützter Boden abgeschwemmt".

Umgekehrt haben sich auch die Öko-Betriebe weiterentwickelt. "Die Technik arbeitet dem ökologischen Weinbau zu", anerkennt Michael Albrecht. "Wenn es heute Maschinen gibt, die uns helfen, unerwünschten Bewuchs effizient unter den Stöcken zu entfernen, nutzen wir die natürlich".

Stetige Kontrolle

Ein großes Problem sieht Albrecht in der ausufernden Bürokratie, insbesondere in den EU-Gremien.

" Der ökologische Weinbau wird in Brüssel gemacht. Ständig neue, undurchdachte und praxisferne Richtlinien erschweren die Produktion zunehmend. Statt die Zusammenarbeit mit Praxis und Forschung zu suchen, sind die Bemühungen von politischem Geplänkel und gefühlten Verbraucherbefindlichkeiten geprägt. Die Bioverbände sind im ständigen Kampf, der Verhinderung des ökologischen Landbaus entgegen zu treten."

Die Einhaltung der bestehenden Richtlinien wird durch unabhängige Kontrollstellen zumindest einmal jährlich kontrolliert. Nach erfolgreicher Kontrolle dürfen die Bioweine durch EU-Logo und Verbandszeichen gekennzeichnet werden. So wird ein seriöser, nachvollziehbarer ökologischer Weinbau dokumentiert.
Der Bundesverband ECOVIN besteht mittlerweile fast 30 Jahre.
Auch wenn die Zuwachsraten erfreulich sind, ist der Verband immer noch relativ klein – gemessen an der Anzahl der Betriebe in Deutschland. Insgesamt bewirtschaften derzeit rund 250 Mitglieder aus 11 Anbaugebieten 1.900 Hektar Rebfläche nach Vorgaben von ECOVIN. Zum Vergleich: In ganz Deutschland gibt es 80.000 Betriebe, die 102.000 Hektar bewirtschaften.

Allerdings gibt es neben ECOVIN auch noch etliche andere Verbände, die sich die ökologische Arbeit im Weinberg auf die Fahnen geschrieben haben. Allen hilft, dass die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Weinen in den letzten Jahren deutlich gestiegen ist. Waren es in den Anfangsjahren eher kleinere Weingüter, die auf Bio umstellten, folgen nun auch immer mehr Spitzenweingüter dem Trend und stellen ihre Betriebe um

Alleinstellung

So gibt es auch immer mehr VdP-Betriebe, die entweder ECOVIN beigetreten sind - wie z.B. das Weingut Graf von Kanitz aus Lorch, das schon lange dazu gehört oder Hans Lang aus Hattenheim. Es gibt aber auch "fördernde Mitglieder, die sich an den strengen ECOVIN-Richtlinien orientieren, aber noch nicht offiziell dem Verband beigetreten sind. Albrecht nennt u.a. die VdP-Mitglieder Prinz aus Hallgarten, Barth aus Hattenheim oder Hamm aus Winkel. Ein Aushängeschild des bio-dynamischen Weinbaus ist das Weingut Peter-Jakob Kühn aus Oestrich, das nach den DEMETER-Richtlinien arbeitet.

Früher waren es eher kleine Betriebe, oft Nebenerwerbswinzer, die auf Bio-Weinbau umstellten. Nur die wenigsten verfügten über moderne Technik im Keller, erinnert sich Michael Albrecht. "Das schmeckte man mitunter schon bei manchen Weinen", räumt er Probleme in den Anfangsjahren ein. Heute sind es fast durchweg Vollerwerbsbetriebe, die im Keller auf die neueste Technik setzen.

" Die Qualität des Weines entsteht allerdings – nach wie vor – im Weinberg".

Mit der qualitativen Weiterentwicklung sei auch die Akzeptanz bei den Verbrauchern weiter gestiegen. "Öko-Wein ist heute ein beim Verbraucher angesehenes Produkt", weiß Michael Albrecht. Das eröffne den Betrieben bessere Vermarktungschancen. Öko-Betriebe können auf ein Alleinstellungsmerkmal bauen, das sie von Wettbewerbern abhebt. Denn:

" Auf ökologisches Wirtschaften kann man nicht von heute auf morgen umstellen".

Neuen Mitgliedern stehen die "alten Hasen" gerne zur Seite. Denn die Umstellung auf den ökologischen Weinbau bedeutet für jeden Winzer auch eine fachliche Herausforderung. Nicht nur im Weinberg und Keller, sondern auch bezüglich der Vermarktung. Dabei haben es die Ökowinzer im Rheingau etwas leichter als andernorts. Denn bei der Hochschule Geisenheim gibt es einen Spezialisten, in dessen Person sich Theorie und Praxis vereinen: Dr. Randolf Kauer wurde im Jahr



SONDERDRUCK

Ökowinzer mit Leib und Seele: Michael Albrecht ist von Anfang an Mitglied beim Bundesverband ECOVIN.

2003 erster Professor für Ökologischen Weinbau. Mit seinem eigenen Betrieb am Mittelrhein ist er ECOVIN-Mitglied, bei den Versammlungen der Regionalgruppe Rheingau/Mittelrhein/Hessische Bergstraße ist Kauer regelmäßig dabei. "Wir freuen uns auf jeden weiteren Interessenten" lädt Michael Albrecht Berufskollegen ein. Er selbst öffnet seinen Betrieb regelmäßig für Führungen. Zwischen 200 und 300 Personen führt er alljährlich durch seine Weinberge, zeigt ihnen seinen Keller und bietet Weinproben an. "Es sind Weinbauschüler, Studierende, aber auch ganz normale interessierte Verbraucher".

Der nächste Aktionstag im Weingut Hirt-Albrecht ist der 21. September, Beginn ist um 14 Uhr. Michael Albrecht freut sich über Anmeldungen unter der eMail-Adresse "hirt-albrecht@web.de". ❖







Das Opritzenhaus

Für alle Kaffee-Freunde, Bistro-Besucher, Feste-Feierer und Übernachtungsgäste eine spritzenmäßige Adresse: DAS SPRITZENHAUS im Herzen Eltvilles. Ob bei Festivitäten im Gewölbekeller, leckerem Beisammensein im Restaurant oder dem Aufenthalt in unserem kleinen Hotel – hier ist man als Gast ganz einfach ebenso gerne wie willkommen.









DAS SPRITZENHAUS Platz der Deutschen Einheit 1 D-65343 Eltville am Rhein T +49 (0)6123 - 70 37 490 F +49 (0)6123 - 70 3749 25 www.das-spritzenhaus.de





Drinnen, draußen, immer klasse: Im Frühjahr und Sommer ist unser idyllischer Bauerngarten für Sie geöffnet. In kälteren Jahreszeiten machen wir es für Sie drinnen besonders gemütlich – um in warmer Atmosphäre besondere Gaumenfreuden zu genießen. Wir servieren frische Wildgerichte aus heimischer Jagd, Herzhaftes vom Schwenkgrill sowie gute regionale Weine.

Ganzjährig ein toller Ort zum Genießen – und für Hochzeiten, Geschäftsausflüge, Familienfeste oder Ihre nächste Weihnachtsfeier. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich überraschen!

ZUM KAPELLCHEN Quellbornstraße 95 65201 Wiesbaden T +49 (0)611 - 411 899 12 E info@zum-kapellchen.de www.zum-kapellchen.de Mo Ruhetag Di - Fr ab 16.00 Uhr Sa und So ab 11.30 Uhr



Ausgezeichnet vom Guide Michelin & Der Feinschmecker



Öffnungszeiten: Mi - So ab 18 Uhr · Sa & So 12-14 Uhr

Tel. 06123 - 9040 · info@hotel-frankenbach.de Wilhelmstraße 13 · 65343 Eltville am Rhein





Raucherentwöhnung mit Hypnose

Ein neues Gefühl von Vitalität und Gesundheit

RHEINGAU. – Viele haben es schon versucht, und viele sind dabei gescheitert, vom Rauchen loszukommen. Eine Lösung dafür verspricht Silke Kummer. Sie betreibt eine Praxis für Hypnose und Psychologische Beratung und bietet Behandlungen zur Rauchentwöhnung an. Es ist die derzeit gefragteste Hypnose-Anwendung in deutschen Hypnose-Praxen.

Dass Nikotin die Geschmacks- und Geruchssinne verschlechtert ist allen bekannt. Wer sich jedoch dazu entscheidet, mit dem Rauchen aufzuhören kann deshalb nach nur kurzer Zeit ein ganz neues Genusserlebnis wahrnehmen.

"Sie werden spüren wie sich Ihr Leben positiv verändern wird. Nicht nur ihre Gesundheit wird sich verbessern. Sie werden leistungsstärker und vitaler", erklärt Silke Kummer.

Auch die Geschmackssinne würden wieder intensiver und das Erlebnis und der Genuss von klarer sauberer Luft lasse nie mehr den Wunsch nach Nikotin aufkommen.



Bereits nach wenigen Tagen erholen sich die Geschmacks- und Geruchsnerven. Das Herzinfarktsrisiko sinkt, Blutdruck und Puls normalisieren sich. Das Atmen fällt leichter und die Bronchien werden freier. Auch die Lungenkapazität nehme zu, und mit ihr die persönliche Energie, berichtet Kummer.

"Ich arbeite weder mit Ersatzdrogen noch mit anderen Medikamenten, und es gibt keinerlei Nebenwirkungen. Ich nutze die Kraft des Unterbewusstseins", erläutert Silke Kummer ihr Vorgehen. Dadurch könne man ohne große Entzugserscheinungen dauerhaft mit dem Rauchen aufhören. Und das in nur zwei Sitzungen. Das besondere an diesem hypnotischen Rauchentwöhnungsmodell ist, dass es sich um ein in sich geschlossenes Konzept handelt. Es sei nicht nur eine hypnotische Suggestion, sondern eine komplette strategische Vorgehensweise, die alle relevanten Punkte beinhalte, die für den Erfolg einer Rauchentwöhnung entscheidend seien, erläutert Silke Kummer. Auch der zweite Termin zur Nachsorge ist fest eingeplant und verstärkt die Wirkung der Hypnose. �

RAUCHFREI genießen Raucherentwöhnung durch Hypnose



Geisenheim und Wiesbaden

Telefon: 0 67 22 - 9 444 356 Mobil: 0177 - 65 297 48 E -Mail: praxis-kummer@gmx.de www.hypno-concept.de

wein dekanei

GEBIETSVINOTHEK im RHEINGAU



Wir leben Genuss

Auf 350 qm dreht sich bei uns alles um Wein und Genuss am Rhein. Hier bieten wir Ihnen, was die Genießer-Seele begehrt: Weine, Sekte, Delikatessen, Dekoration, Geschenke und Bücher. Ob Riesling, Spätburgunder oder ausgefallene Spezialitäten - in der Weindekanei können Sie die leckersten Tropfen vom Rhein probieren und direkt zu Winzerpreisen kaufen.

Wir leben 'Weinkultur in Rheinkultur' und sind ständig auf der Suche nach neuem 'Weingold' am Rhein. Probieren Sie täglich neu.

Gebietsvinothek

In der weindekanei erst probieren wie´s schmeckt. Der ideale Ausgangspunkt um Wein vom Rhein kennenzulernen. Starten Sie in der Gebietsvinothek.

Unsere Weine und alles andere zum Genießen

Mensch was kann Dir Besseres passieren, als Wein vor´m Kauf erst zu probieren. Und der Hauptgewinn dabei, gleich mitnehmen in der weindekanei. Ganz ohne weite Weingutsreisen, einfach nur zu Winzerpreisen.

Unser Sortiment je nach Saison: Rieslinge, Grauburgunder, Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Spätburgunder, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cuveés und andere saisonale Rebsorten. Dazu herausragende Sekte, Säfte und andere Ergänzungen zum Wein. Um den Wein perfekt genießen zu können, finden Sie zudem Proben-Accessoires, Gläser, Öffner, Kühler, Verschlüsse, Kapselschneider, Degustation, Glasmarker, Flaschenträger, Karaffen, Weinspiele und sogar Weinregale und Weinfässer. Schauen Sie mal rein.

weindekanei

Erbacher Str. 31 · 65346 Eltville am Rhein · Parken vor dem Laden B42-Abfahrt Eltville/Erbach

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10 - 19 Uhr · Samstag 10 - 18 Uhr Von April bis Dezember auch: Sonntag 14 - 18 Uhr

Reizvolle Aktionen

- ✓ Weinproben täglich
- ✓ Rheingauer Weinprobierstand
- ✓ Rheingauer Weinbrunnen
- ✓ Geschenke Packservice



ViTAFIT - seit über 30 Jahren der Fitnessspezialist in Ihrer Region!

Individuell. Herzlich. Vertrauensvoll. Zuverlässig. Fair. Kompetent.





Schauen Sie einfach mal vorbei. Sie sind jederzeit herzlich willkommen!

Obstgut auf der Heide: Nachhaltig produzieren, selbst vermarkten

Direktvermarktung als Überlebensfaktor / Von der Erdbeer-Selbstpflücke zum Hofladen

GEISENHEIM. (hhs) — Im " Weinland Rheingau" ist er ein Exot. Doch gerade dieses Alleinstellungsmerkmal sichert dem Obstgut auf der Heide das Überleben. In der dritten Generation führt Arno Geiger den Familienbetrieb, der mittlerweile auf einer Fläche von 14 Hektar Obst und Gemüse erzeugt und seine Produkte im eigenen Hofladen vermarktet. Zwischen Geisenheim und Mari-

wurden noch große Mengen Obst im Rheingau erzeugt; viele verdienten sich in wirtschaftlich schwieriger Zeit ein Zubrot. Auf Gustav folgte Ernst Geiger. Er absolvierte seine Lehre zum Obstbauer im eigenen Betrieb und unterstützte schon früh seinen Vater bei dessen Arbeit. Den Betrieb übernahm er 1961. In den folgenden Jahren baute Ernst mit seiner Frau Gisela den Betrieb immer

erzeugt und seine Produkte im eigenen Hofladen vermarktet.
Zwischen Geisenheim und Mari
BETTER Und seine Produkte im eigenen Hofladen vermarktet.
Zwischen Geisenheim und Mari
BETTER Ubernahm er 1961. In den folgenden Jahren baute Ernst mit seiner Frau Gisela den Betrieb immer

BETTER Ubernahm er 1961. In den folgenden Jahren baute Ernst mit seiner Frau Gisela den Betrieb immer

Der Apfel ist das Symbol des "Obstguts Auf der Heide", über den Hofladen werden die meisten Produkte direkt vermarktet.

enthal liegt der Betrieb, der einst als Nebenerwerb begann und längst in der Region etabliert ist. Die Anfänge gehen in das Jahr 1932 zurück, als der legendäre Gustav Geiger – Ehrenbürger der Stadt, nachdem sogar der Bahnhofsvorplatz benannt ist – einen kleinen Gartenbaubetrieb gründete. Der gelernte Installateur arbeitete in den 1920er Jahren in der Forschungsanstalt, wo er seine Liebe zum Gartenbau entdeckte und nebenbei eine Ausbildung zum Baumwart machte.

"Unter sehr bescheidenen Verhältnissen", erinnert sich sein Enkel Arno Geiger wirtschaftete er auf kaum mehr als zwei Hektar Fläche. Gustav und Käte Geiger lebten damals in einem kleinen Häuschen rechts der K630, das heute als Gartenhäuschen eines Freizeitgärtners dient. Die Geigers bauten viele Obstkulturen an, hauptsächlich jedoch Äpfel, Birnen und Erdbeeren. Wie viele andere Nebenerwerbler lieferten sie die Ernte zum Erbacher Großmarkt. Damals, so Arno Geiger,

weiter aus, erweiterte die Flächen, baute eine Bewässerungsanlage und schaffte in den 70er Jahren den Übergang zur Direktvermarktung – zunächst durch die Einführung der Erdbeer-Selbstpflücke. Später sollte die Einrichtung eines Hofladens erfolgen.

Anfang der 1990er Jahre schließlich übernahm der jetzige Betriebsleiter Arno Geiger das Obstgut. Mit einer Lehre und einem Gartenbaustudium als Basis war er gewappnet für eine weitere Expansion des Betriebes.

Weil die Preise, die ein Großmarkt zahlen würde, in der speziellen Geisenheimer Situation mit ihren schwierigen Anbaubedingungen nicht kostendeckend wären, intensivierte Arno Geiger die Selbstvermarktung. Auch weitete er das Angebot über Äpfel und Erdbeeren kontinuierlich aus: "Unser Obstgut ist in den 1990er Jahren konsequent den Weg in die Direktvermarktung weitergegangen durch den Anbau von Birnen, Pfirsichen, Himbeeren und neuerdings auch Stachel-, Brom- und Johannisbeeren. Heute beginnen wir im Mai mit Erdbeeren und bieten den ganzen Sommer über eine Vielzahl von Beerenobstarten, Zwetschgen, Pfirsichen und Aprikosen an".

"Um unseren Kunden von Juli bis ins Frühjahr eine große Auswahl an Apfel- und Birnensorten anbieten zu können, sind wir beständig auf der Suche nach vielversprechenden Neuzüchtungen, von denen dann einige versuchsweise angebaut werden. Zurzeit haben wir ungefähr 30 Apfel- und acht Birnensorten im Anbau", fasst der Diplom-Ingenieur für Gartenbau sein Angebot zusammen.

Saftladen

Darüber hinaus hat das Obstgut im letzten Jahr mit der Saftproduktion sein Angebot ausgeweitet. Zehn verschiedene Saft-Sorten werden in der "Bagin-Box" abgefüllt, die sich als Saftbehälter bewährt hat. Man kann den gepressten und erhitzten Saft in diesen Boxen über ein Jahr aufheben und selbst nach Öffnung und Abfüllung eines Teiles des Saftinhaltes kann man den Rest noch mindestens zehn Wochen ungekühlt in der Box belassen und trinken. Eine Box beinhaltet fünf Liter Saft. "Je nachdem, welche Frucht- oder

"Je nachdem, Weiche Frucht- oder Sortenkombinationen ausgewählt werden, kann man ganz unterschiedliche Geschmacksrichtungen erreichen", berichtet Arno Geiger. Aktuell bietet er u.a. Sorten wie klaren Apfelsaft, naturtrüben Apfelsaft, Apfel-Quittensaft, Apfel-Birnensaft und Apfel-Kirschsaft an.

Neben dem Obst sind auch einige Gemüsearten wie Paprika, Tomaten, Bohnen, Grünkohl und Kürbisse im Anbau. Im Hofladen gibt es außerdem eine Vielzahl von Fruchtaufstrichen und Likören sowie Säften aus eigener Erzeugung. Um die Kunden noch enger an sich zu binden, hat Geiger das Sortiment mit Produkten aus befreundeten Betrieben ausgeweitet, die die gleiche Qualitätsphilosophie wie das Obstgut auf der Heide pflegen. "Um in unserem Hofladen die ganze Vielfalt von frischem Gemüse aus einem Gemüsebaubetrieb der Region zu bieten, haben wir auch Spezialitäten aus Partnerbetrieben in unser Sortiment aufgenommen". Geigers Philosophie geht eindeu-

tig in Richtung eines naturnahen Anbaus. Das Zauberwort hierzu heißt "Integrierter Pflanzenschutz". Bei dieser "ganzheitlichen" Vorgehensweise werden alle bekannten Methoden, die sich als wirkungsvoll und schonend herausgestellt haben, miteinander kombiniert". Dazu zählen zum Beispiel die Auswahl von krankheitsresistenten Obstsorten, der Einsatz sowie die Förderung von Nützlingen sowie das Durchführen zahlreicher Befallskontrollen. Pflanzenschutzmittel werden nur eingesetzt, wenn vorgeschriebene Schadschwellen überschritten und Nützlinge nicht in Mitleidenschaft gezogen werden.



"Familienbetrieb": v.l. Tino, Gisela und Arno Geiger mit ihren Helferinnen Monika Mayer und Christina Hannken.

Zu schaffen macht Arno Geiger der Klimawandel mit dem teilweise extrem wechselnden Wasserangebot. "Mal zu viel, mal zu wenig" beschreibt er die Situation. Sein Gelände ist zum größten Teil nach Süden exponiert, was eine hohe Ausbeute an Sonnenenergie bedeutet. "Sie macht Geschmack, Ausfärbung und Qualität unserer Produkte unvergleichbar". Durch das erhöhte Wärmeangebot steigt aber auch der Wasseranspruch seiner Kulturen – und Wasser ist teuer. Musste früher ausschließlich auf "Überschuss-Wasser" aus dem Blaubach und kostbares Frischwasser zurückgegriffen werden - beides in Extremjahren wie z. B. 2003 just zu Zeiten des größten Bedarfs nur begrenzt verfügbar - kann das Obstgut nun auf einen größeren Puffer zurück greifen. Im Jahr 2007 investierte Geiger in zwei große Wasserbehälter, die zusammen 2000 Kubikmeter Wasser bevorraten und die Wasserknappheit im Sommer überbrücken sollen. Das Wasser wird möglichst effektiv eingesetzt - mit Tropfleitungen, die entlang jeder Baumreihe liegen und jeden Baum mit dem notwendigen Wasser versorgen. Die Düngung erfolgt ebenfalls über die Tröpfchenbewässerung, wobei die Nährstoffe ganz gezielt nur im Bereich der Wurzel ausgebracht

Die Kosten von 200.000 Euro für die ausgeklügelte Bewässerungstechnik stellten den Betrieb vor eine große Belastung. "Doch ohne diese Investition wären wir auf Dauer nicht mehr existenzfähig", weiß Arno Geiger.

Vermarktung

Längst ist er nicht mehr alleine für sich und seine Familie verantwortlich, sondern auch für seine Mitarbeiter. Zwar geht es " in einem bäuerlichen Betrieb nicht ohne die Mitarbeit der Familienmitglieder", betont Arno die Rolle seiner Familie, doch mittlerweile hat er eine Reihe von Mitarbeitern. Mit der Umstellung auf die Direktvermarktung verlagerte sich ein ständig wachsender Teil der Arbeit auf den Verkauf. "Viele Kunden wünschen Beratung, auf die wir von Anfang großen Wert legten". Anfänglich konnte Mutter Gisela Geiger das noch alleine bewältigen. " Damals war der Hofladen zunächst nur an drei Tagen in der

Woche geöffnet. Heute sind es sechs Verkaufstage."

70 bis 80 Prozent des Angebots wird heute im Hofladen verkauft. Den Rest vermarktet Geiger über heimische Supermärkte, die sich werbewirksam "Produkte aus der Region" auf die Fahnen geschrieben haben. So ist er im Rheingau und Taunus in 15 REWE-Märkten vertreten, auch bei EDEKA in Geisenheim und Rüdesheim kann man Produkte des Obstguts Geiger kaufen – zu gleichen Preisen wie im Hofladen. Selbst im kleinen Lädchen im heimischen Marienthal findet Geiger-Obst seine Abnehmer. Für den Verkauf in den Verbrauchermärkten unter dem Oberbegriff "Landmarkt" unterwarf sich das Obstgut einer Zertifizierung und darf nun auch offiziell "geprüfte Qualität" anbieten. Um die Arbeit im Laden und im Außenbetrieb zu bewältigen, kommen während der Saison ausländische Erntehelfer auf das Obstgut - wofür auch eine eigene Wohnung bereit steht. Sie übernehmen vor allem das zeitintensive Pflücken der Erdbeeren. "Heute will kaum noch jemand Erdbeeren selber pflücken"

Im Verkauf kann sich Geiger noch immer auf seine Mutter verlassen. Doch die meiste Zeit ist Christina Hannken vor Ort - die Absolventin der Geisenheimer Fachhochschule ist die einzige Festangestellte im Hofladen und betreut gemeinsam mit einem Team von Aushilfen den Verkauf. Viele Kunden aus den Höhengemeinden Presberg, Stephanshausen und Marienthal machen bei ihren Autofahrten einen Abstecher ins Obstgut, um sich mit frischem Obst und Gemüse einzudecken. Da trifft es den Betrieb hart, wenn die Zufahrtsstraßen gesperrt sind. Große Einbußen musste der Hofladen hinnehmen, als vor zwei Jahren die Straße oberhalb der Abzweigung nach Marienthal längere Zeit gesperrt war, und auch aktuell fehlen Kunden aus Presberg und Stephanshausen, weil die Kreis-Straße 630 ab der Abzweigung nach Rüdesheim gesperrt ist und die Kunden aus den Höhengemeinden andere Wege fahren.

7ukunft

Arnos Vater Ernst hat sich zwar formell aus dem Betrieb zurückgezogen. "Doch er ist nach wie

vor ein wertvoller Ratgeber und fleißiger Mitarbeiter, ohne den es nicht geht", zeigt sich Arno dankbar. Mit Sohn Tino ist mittlerweile die 4. Generation im Betrieb tätig. Er hat bereits eine Ausbildung zum Obstbauer abgeschlossen und beginnt im Herbst mit der Ausbildung zum Meister. Dass es mit dem Betrieb weitergehen soll, unterstreicht auch die Tatsache, dass Arno und Tino Geiger eine "Gesellschaft bürgerlichen Rechts" (GbR) gegründet haben, in der Vater und Sohn als gleichberechtigte Gesellschafter fungieren.

Auslöser für die Gründung der GbR war der geplante Neubau einer Multifunktionshalle in unmittelbarer Nähe der jetzigen Betriebsgebäude. Sie wird weitere Kühlhäuser sowie Platz für Maschinen und Leergut bieten. Damit kann der Hofladen sein Angebot noch ausweiten. Mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen will der Betrieb darüber hinaus weitere Kunden gewinnen. Unter anderem ist das Obstgut auf der Heide im Oktober Gastgeber eines zweitägigen Seminars des Vereins "Erfahrungsfeld Bauern-

Damit genießen noch mehr Spaß macht!

purepower

Das Fitnessstudio für die schnelle Trainingseinheit zwischendurch

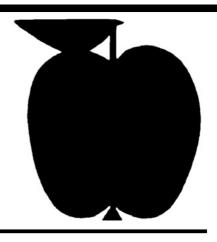
Fitness, die sich gut anfühlt ohne Druck und Quälerei

ein Körpergefühl, das Spaß macht



Anrufen * Anmelden * Ausprobieren 06123 / 999 670, www.purepower-rheingau.de Wörthstr. 30, Eltville

OBSTGUT Auf der Heide



Arno Geiger - Auf der Heide - 65366 Geisenheim - Tel. 06722/6130



Die ganze Vielfalt an frischem Obst und Gemüse aus der Region

- Mirabellensorte `Bellamira´: € 2,-/kg
- Zwetschen `Auerbacher´ € 1,20/kg
- Freilandtomate`Vanessa′ € 1,50/kg
- Buschbohnen € 2,20/kg
- Bag in box Apfel-Kirsch 5 I € 8,-
- Fruchtaufstrich `Weinbergpfirsich' 230 g € 1,50 zuzügl. Pfand

B42, Ausfahrt Geisenheim-West, Richtung Marienthal ca. 3 km

Buchvorstellung

Blumen und Blüten genießen

RHEINGAU. (mg) - Die Ungarin Monika Halmos ist in ihrer Heimat die berühmte Autorin von inzwischen über 100 Kochbüchern. Für sie ist professionelles Kochen die komplexeste Kunstform überhaupt, die Essenz aller Berufe. Monika Halmos gilt international als Spezialistin für essbare Blüten. In einer der größten Kochschulen Ungarns kann man bei ihr in die Lehre gehen. Unter dem Namen "Rözsakunyhö" (Rosenhütte) entwickelte sie eine eigene Delikatessen-Serie, die von Budapest aus in die ganze Welt versandt wird. Anregende Rezepte dazu finden sich in ihrem neusten Buch "Veilchen, Rose & Lavendel". Eine Fülle von Hauptmahlzeiten, Salaten, Getränken und süßen Gerichten aus Veilchen-, Rosen- und Lavendelblüten gilt es dort zu entdecken. Kochen mit Blüten hat eine lange Tradition und bietet besondere Geschmackserlebnisse. Kaiserin Sissi liebte Veilchen, die Kalifen von Konstantinopel Rosen, der französische Sonnenkönig Lavendel.

Die Autorin präsentiert überlieferte und neue Rezepturen für Suppen, Gewürzmischungen, Brotaufstriche, Marmeladen, Torten, Gebäck und köstliche Desserts. Die Rezepte sind genau beschrieben und mit den herrlichen Fotos wird der Vorgeschmack geweckt. Aber aufgepasst: Zur Essenszubereitung dürfen ausschließlich zu diesem Zweck angebaute Blumen verwendet werden. Zierpflanzen aus Blumenläden sowie Pflanzen unbekannter Herkunft sind möglicherweise nicht genießbar!

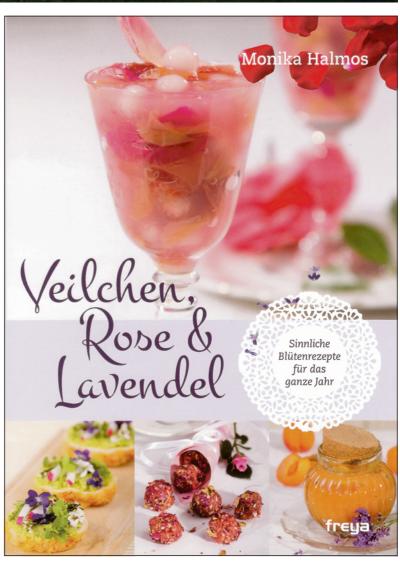
Tag der Nachhaltigkeit

Regional bewusst konsumieren

RHEINGAU. (mg) – Die Landtagsabgeordnete Petra Müller-Klepper lädt die Bürger im Rheingau-Taunus ein, beim Tag der Nachhaltigkeit 2014 mitzumachen und so zum Nachdenken über das Konsumverhalten sowie einen nachhaltigen Lebensstil anzuregen. Der Aktionstag, der zum dritten Mal durchgeführt wird, findet landesweit am 17. September statt und steht unter dem Motto "Regional, bewusst und fair: Nachhaltiger Konsum in Hessen".

"Ob Privatperson, Unternehmen, Schule, Verwaltung, Kindergarten, Kommune, Verein: jeder kann sich beim 3. Hessischen Tag der Nachhaltigkeit – und natürlich darüber hinaus - für eine lebenswerte Zukunft stark machen. Dieses Engagement sorgt dafür, dass nachhaltiger Konsum, Biologische Vielfalt, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Gesundheit und Ernährung am 17. September zu Gesprächsthemen werden und das Bewusstsein hierfür verbreitet wird", erklärte die CDU-Politikerin. Immer mehr Bürger würden sich ihrer Verantwortung als Konsumenten bewusst. Sie suchten aktiv nach neuen Lebensstilen, die eine hohe Lebensqualität mit Ressourcenschonung, Umwelt- und Klimaschutz sowie sozialer Gerechtigkeit verbinde. Der Tag der Nachhaltigkeit greife dieses hochaktuelle Thema auf und gebe Antworten auf Fragen, wie zum Beispiel: Warum sollte ich mein Obst und Gemüse aus der Region kaufen? Wie kann ich mit meinen Konsumentscheidungen jeden Tag etwas für Nachhaltigkeit tun? Bisher sind aus dem Rheingau-Taunus-Kreis zwei Veranstaltungen im Aktivitätenkompass des Nachhaltigkeitstages zu finden. Die Kinder- und Jugendfarm Oestrich-Winkel führt ab 15 Uhr am Elsterbach eine Pflanzaktion durch. Ab 17 Uhr findet im Mehrgenerationenhaus Oestrich-Winkel eine Informationsveranstaltung des Repair Cafés statt. Der Aktivitätenkompass ist die

Der Aktivitätenkompass ist die Adresse für alle, die sich am Tag der Nachhaltigkeit beteiligen wollen. Unter www.kalender.tag-dernachhaltigkeit.de können Aktionen eingetragen werden. Dort erfahren Interessierte, welche Veranstaltungen in ihrer Umgebung geplant sind. Informationen gibt es unter www.tag-der-nachhaltigkeit. de. ❖



Monika Halmos: Veilchen, Rose & Lavendel – Sinnliche Blütenrezepte für das ganze Jahr, Format: 17 x 22 cm, Flexocover, 208 Seiten, durchgehend vierfarbig, ISBN: 978–3–99025–155–3, Preis: 19,90 Euro, Juni 2014





Arbeiten vor malerischer Kulisse: Dr. Caroline Jung und Martin Henrichs leiten die Geschicke des Weinguts und der Weinbrennerei Carl-Jung.

Rüdesheim. (hhs) — Schon in der fünften Generation wird in der Rüdesheimer Boosenburg alkoholfreier Wein produziert. Die Familie Jung hat damit früh eine Marktnische besetzt und beliefert mit ihren Produkten Kunden in aller Welt.

Seit kurzem ist Dr. Caroline Jung Geschäftsführerin der "Weinbrennerei – Weinkellerei Carl Jung". Sie setzt damit eine Tradition fort, die bis ins Jahr 1868 zurück reicht. Ihr zur Seite steht mit Martin Henrichs als zweitem Geschäftsführer ein Geisenheimer Weinfachmann, der nach seinem Abschluss an der damaligen Fachhochschule in der Weinbranche vielfältige Erfahrungen sammeln konnte, die er nun in das Traditionsunternehmen einbringt. Die Wurzeln der Firma Carl Jung liegen in Lorch. Dort folgte der Winzer und Küfermeister Carl Jung dem Rat seiner Frau Maria. Diese stammte aus einer Weinbrennerfamilie und hatte ihren Mann bald nach der Hochzeit 1876 dazu angeregt, ebenfalls eine Weinbrennerei zu gründen. Nachdem Ende des 19. Jahrhunderts von mehreren alten Weinkunden die Aufträge ausblieben, da diese aus gesundheitlichen Gründen keinen Alkohol mehr trinken durften und auch die Abs-

tinenzbewegung sehr aktiv war, entstand beim Betriebsnachfolger Carl Jung jr. die Idee, einen Wein ohne Alkohol zu entwickeln. Dr. Carl Jung, von Hause aus Staatswissenschaftler, experimentierte in Lorch mit der hauseigenen Destillationsanlage, die er zu einer Vakuumanlage umbaute. Mit ihr gelang es ihm, die Destillationstemperatur so weit abzusenken, dass beim schonend entalkoholisierten Wein ein Kochgeschmack vermieden werden konnte. Außerdem wurden hierbei die leicht flüchtigen Weinaromen aufgefangen und dem alkoholfreien Wein später wieder zugegeben. Dieses Verfahren war damals etwas absolut Neues und wurde Dr. Carl Jung im Jahr 1908 patentiert. Weitere Patente, die die Vakuumdestillation noch schonender und wirtschaftlicher machten, wurden der Firma Jung 1942 und 1955 er-

Wissensvorsprung

Das seinerzeit revolutionäre Grundprinzip gilt noch heute. Zwar sind einige Patente mittlerweile abgelaufen, doch dank der ständigen Weiterentwicklung der "Carl-Jung-Methode" hat die Fa. Carl Jung mit ihrem Know How einen Wissensvorsprung vor allen Mitbewerbern.

Die aktuell verwendete Entalkoholisierungsanlage basiert nach wie vor auf den Patenten, entspricht aber was Materialien und automatische Steuerung betrifft dem aktuellen Stand der Technik. Sie ermöglicht eine Entalkoholisierung in nur wenigen Minuten, und das bei einer Temperatur von deutlich unter 30°C. Eine Wärmeschädigung des Weines ist dadurch ausgeschlossen. Deshalb, so die Geschäftsführerin "präsentieren sich unsere alkoholfreien Weine weintypisch in Geschmack und Aroma".

Alter Jung

Das bei der Entalkoholisierung anfallende Weindestillat ist aber keinesfalls ein Abfallprodukt, sondern – dank der schonenden Herstellung und der ausgesuchten Grundweine – ein hochwertiger Alkohol. Das Destillat wird in kleinen Eichenholzfässern gelagert und erst nach mehrjähriger Lager-

reife zu verschiedenen Weinbrandspezialitäten weiter verarbeitet.

" Das bei niedrigen Temperaturen im Vakuum hergestellte Destillat präsentiert sich besonders weich und weinig", ist Caroline Jung stolz auf den hauseigenen Weinbrand, der den Vergleich mit den großen Namen nicht scheuen muss. Er wird unter Kennern hoch geschätzt und unter dem Namen " Alter Jung" oder " Alt Rüdesheim" erfolgreich vermarktet. Wenn schon bei der Verarbeitung auf höchste Ansprüche geachtet wird, ist die Ausgangsqualität des Weines umso wichtiger. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei den Grundweinen - die sich ebenfalls in der Bezeichnung des Endproduktes wieder finden. So gibt es einen "Mosel Riesling XO Weinbrand" oder einen "Rheingau Spätburgunder Weinbrand". Als Lohn für den Aufwand verweist man bei der Fa. Carl Jung auf DLG Prämierungen mit Gold für ihre hochwertigen deutschen Weinbrände.

Ein Vorteil der Firma ist, dass sie mit alkoholfreiem Wein und dem Weinbrand zweigleisig fährt: Dr. Caroline Jung: "In der wechsel-

vollen Geschichte unserer Firma gab es Jahre, in denen sehr viel mehr Weinbrand als alkoholfreier Wein verkauft wurde". Auch deshalb firmiert die Firma seit Anbeginn unter der Bezeichnung Weinbrennerei - Weinkellerei". Das entsprechende Schild findet sich am Rüdesheimer Rosengarten mit der malerischen Boosenburg im Hintergrund. Dorthin war der Firmensitz im Jahr 1939 verlegt worden. Die Burg ist immer wieder ein beliebtes Fotomotiv. Etwa zwei Drittel der Produktion der alkoholfreien Weine geht in den Export in über 30 verschiedene Länder auf der ganzen Welt. Da das Verfahren, das die Firma Carl Jung anwendet, eine fast vollständige Entalkoholisierung des Weines auf weniger als 0,05 Volumenprozent ermöglicht und diese alkoholfreien Weine auch "Halal"-zertifiziert sind, können sie auch in Länder mit sehr strenger Alkoholgesetzgebung, z.B. in die arabischen Staaten exportiert wer-

Das Produktportfolio umfasst ein

Weiß-, ein Roséund ein Rotweincuvée sowie sortenreine Weine aus den Rebsorten Chardonnay, Riesling, Merlot, Cabernet Sauvignon, aber auch alkoholfreie "Sekte" und aromatisierte Varianten mit Pfirsich, Erdbeere, Cassis oder Vermouth. Außerdem wird Vodka aus Wein und Likör produziert. "Unsere Haupt-Export-Märkte sind traditionell

Skandinavien, Nord-Amerika, Benelux und Groß-Britannien, aber auch Asien – hier sind vor allem Indien, Japan und China wichtige Exportmärkte. In Deutschland wird hingegen überwiegend alkoholfreier "Sekt" abgesetzt", be-



HighTech im alten Gewölbekeller: Wegen der großen Nachfrage nach alkoholfreiem Wein laufen die Anlagen rund um die Uhr.

richtet Martin Henrichs. Insgesamt ist die Nachfrage nach alkoholfreien Weinen in den letzten Jahren stark gestiegen, sodass mittlerweile nicht nur die Entalkoholisierungsanlage rund um die Uhr läuft, sondern auch im 3-Schicht-Betrieb abgefüllt wird.❖

Das sensationelle Weltmeister-Angebot!





Wir richten Sie wieder auf! Neuartiges Faszientraining für Muskellängentraining, festeres Bindegewebe und mehr Beweglichkeit.



Entspannen Sie

in dem neu angelegten Saunagarten auf einer der zahlreichen Sonnenliegen. Genießen Sie im sanften Schatten des Baldachin einen leckeren Cappuccino oder Figurshake.



Hohe Sicherheit

bei den Bewegungen, durch chipkartengesteuertes Ganzkörpertraining, das an Einfachheit, Sicherheit und Effektivität nicht zu überbieten ist.

Vivana Fitness&WellnessPark

Kirchstraße 75 · 65375 Oestrich-Winkel **Telefon 06723-6035222** · www.vivana-fitness.de

www.facebook.com/vivana.fitness



Je feiner die Perlen......

Deutsche Weltmeister im Sekttrinken

RHEINGAU. (jh) - Die Deutschen mögen es prickelnd. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von vier Litern bzw. fünfeinhalb Sektflaschen pro Jahr sind wir Weltmeister im Sekttrinken. Über 80 % der in Deutschland vermarkteten Sekte stammen aus deutscher Produktion. Knapp 1.367 Betriebe haben 2013 in Deutschland 411 Mio. Flaschen Schaumwein hergestellt. Davon vermarkteten jedoch 1.136 Betriebe weniger als 10.000 Liter pro Jahr. Nur 0,8 % der hierzulande vermarkteten Schaumweinmenge kam 2013 von den Kleinbetrieben, 81 % dagegen von den sieben größten Herstellern mit einem Schaumweinabsatz von mehr als fünf Millionen Litern pro Betrieb und Jahr.

Aus heimischen Grundweinen hergestellte Schaumweine sind als "Deutscher Sekt" oder "Sekt b.A. (bestimmter Anbaugebiete) auf dem Etikett gekennzeichnet. Das Gros der hierzulande produzierten Sekte stammt von ausländischen Grundweinen.

Der Sektschaum hat dem "Schaumwein" seinen Namen gegeben. Das Aufschäumen nennt man übrigens auch "Moussieren". Je feiner die Perlen, desto edler ist der Sekt und je länger das Perlen im Glas anhält, desto inniger war die Kohlensäure mit dem Wein verbunden. Das Moussieren setzt zudem die Flüssigkeit in Schwingung, was wiederum der Schwingung des Glases beim Anstoßen entgegen wirkt. Deshalb klingt es nicht, wenn man mit Sektgläsern anstößt. Je weniger es klingt, desto mehr Kohlensäure enthält der Sekt.

Die Ursprünge des Sektes stammen übrigens aus Frankreich, wo bereits um 1540 die ersten Schaumweine entstanden. Da der Begriff der Méthode champenoise seit vielen Jahren den Erzeugnissen aus der Champagne vorbehalten ist, findet man in Deutschland auf Sekt, der nach diesem Verfahren hergestellt wurden, den Begriff "traditionelle" oder auch "klassische Flaschengärung".

Sekt hat auch in Deutschland eine lange Tradition. Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts entstanden hierzulande die ersten Sektkellereien. 1902 wurde von Kaiser Wilhelm II. zur Finanzierung des Kaiser-

Wilhelm-Kanals und der kaiserlichen Kriegsflotte die Schaum-weinsteuer eingeführt. Sie gilt als Inbegriff für Steuern, die zu einem bestimmten Zweck eingeführt, aber in Deutschland nie wieder abgeschafft wurden.

Auf Augenhöhe mit dem Champagner

Der erste Sekt in Deutschland soll Ende des 18. Jahrhunderts im Zisterzienserkloster Maulbronn hergestellt worden sein. Und auch die kurfürstliche Kellerei in Mainz experimentierte mit dem Schaumwein. Damals gingen viele deutsche Winzer als Volontäre in die-Champagne, um hinter das Geheimnis der Champagnerherstellung zu kommen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Rieslingsekt weltweite Anerkennung auf gleicher Augenhöhe mit Champagner. An dieses hohe Niveau anknüpfend, pflegen heute viele Weingüter im Rheingau die Sekttradition. Es dürfen für den Sektgrundwein beispielsweise nur Trauben aus eigenen Weinbergen verwendet werden, was den Sekten die per-

sönliche Handschrift des Winzers gibt. Die Winzer bestimmen die Eigenschaften ihres Sektes in allen Details, von der Zusammensetzung der Grundweine bis hin zur Geschmacksrichtung. Sektwinzer aus dem Rheingau wie Bardong, Barth, F. B. Schönleber, die Sektmanufaktur Schloss Vaux oder das Sekthaus Solter stellen ausnahmslos Sekte her, die nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung auf der Hefe reifen.

Im Zuge der Sektbereitung wird zunächst dem Grundwein Zucker und eine spezielle Hefe hinzugefügt, die hohe Drücke ertragen kann. Während der daraufhin einsetzenden zweiten Gärung entsteht das CO2, das den Sekt später im Glas so schön perlen lässt. Bei der Urmethode der Sektherstellung, der Méthode-



champenoise, wie auch bei der klassischen Flaschengärung, findet die zweite Gärung in der einzelnen Flasche statt. Winzersekt ruht und reift mindestens neun Monate, manchmal Jahre, auf seiner Hefe im dunklen und kühlen Keller. Danach werden die Flaschen mit dem Kopf nach unten in so genannte Rüttelpulte gesteckt, vier Wochen lang täglich gedreht und gleichzeitig immer steiler auf-

gerichtet. Nach diesem aufwändigen Prozess hat sich die Hefe vollständig im Flaschenhals angesammelt. Die Flaschenhälse werden anschließend in ein Kältebad getaucht, sodass die Hefe gefriert. Beim Öffnen der Flaschen wird durch den Kohlensäuredruck der Hefepfropfen herausgeschleudert. Schlussendlich wird der geringfügige Flüssigkeitsverlust in der Flasche ausgeglichen, die Flasche



mit einem Stopfen verschlossen und mit einem Draht – der so genannten Agraffe – gesichert.

Tankgärung für gleichbleibendes Geschmackserlebnis

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts gab es Versuche, Schaumwein neben der traditionellen Flaschengärung in Großraumbehältern herzustellen. Die Tankgärung bezeichnet man als Méthode Charmat – nach einem seiner Begründer, dem französischen Önologen Eugène Charmat. Dieser entwickelte seine Technologie im Jahre 1907 an der Universität in Montpellier (Languedoc).

Das Tankgärverfahren erfordert von allen Verfahren die wenigsten Arbeitsschritte. Die zweite Gärung findet in großen Drucktanks statt. Es folgt für Qualitätsschaumwein (Sekt, Cava, Vino spumante) eine Reifezeit im Tank, um die gesetzlich vorgeschriebene Herstellungszeit für Sekt von sechs Monaten zu erreichen.

Der Vorteil dieses Verfahrens ist die Herstellung eines einheitlichen Produktes, bei dem jede Flasche exakt die gleichen Nuancen aufweist wie alle anderen Flaschen aus dieser Cuvée.

Weil es dieses Verfahren ermöglicht, Sekt kostengünstig zu erzeugen, werden häufig einfache und preiswerte Grundweinqualitäten eingesetzt. Aber auch bei der Masse wird immer mehr Klasse vom Verbraucher verlangt. Darum spielen auch Großerzeuger in der oberen Liga mit. Viele Anbieter haben Premium-Sekte im Sortiment.

Einer der bekanntesten Sekterzeuger im großen Stil im Rheingau ist Matheus Müller, der mit MM Extra über die Grenzen des Rheingaus hinaus bekannt geworden ist. 1811 im Herzen von Eltville gegründet, ging

das Unternehmen mit seiner Marke MM ex-

tra in den 2002 gegründeten Rotkäppchen-Mumm-Sektkellereien auf. Im Jahr
2013 verkaufte das
Unternehmen 168,5
Millionen Flaschen
Sekt. Das entspricht
einem Marktanteil
von 51,2 % in
Deutschland, davon
hat allein die Marke
Rotkäppchen Sekt einen Marktanteil von



35,9 %. Neben dem Sekt konnte Rotkäppchen-Mumm im Jahr 2013 43,9 Millionen Flaschen Spirituosen (Marktanteil 8,2 %) sowie 17,5 Millionen Flaschen Wein absetzen. Der Konzernumsatz summierte sich auf 823,1 Millionen Euro. Es wurden 575 Mitarbeiter beschäftigt.

Weitere große Sekterzeuger in der Region sind Henkell (gegründet 1856) sowie Söhnlein (gegründet 1864) in Wiesbaden.❖

OFFENER KELLER

von Sa 13. September bis So 19. Oktober

Erleben Sie die Farbwelt

interpretierte Themenweinproben

Weine und Sekte, die begeistern

Spielplatz für die Kids

kultige Atmosphäre im Gutsausschank

freitags ab 16 Uhr, samstags, sonn- und feiertags ab 12 Uhr

Weingut Fritz Allendorf · Kirchstraße 69 65375 Winkel · Fon 06723-91850

ALENDORF

Wein.Erlebnis.Welt

Küchen-Motto 13. und 14. September

Fisch und Mee(h)r

Leckeres aus Neptuns Reich.

Küchen-Motto 19. bis 21. September **Grillparty**

Wir holen die Kartoffeln aus dem Feuer.

Küchen-Motto 26. bis 28. September

Ein Topf - viel Geschmack

Deftige Ideen mit Würze und Pfiff!

Küchen-Motto 3. bis 5. Oktober

Intensiv und verführerisch

Erleben Sie die Welt der Gewürze.

Küchen-Motto 10. bis 12. Oktober **Wilde Tage**Schmackhaftes aus Feld, Wald und Flur.

Küchen-Motto 17. bis 19. Oktober **Kohl**Es ist nicht alles Kohl, was Kohl isst!

Die Themenweinproben sind jeweils am Freitag um 19 Uhr, inklusive Flying Dinner. Anmeldung erforderlich. Themenweinprobe 13. September

VDP. Großes Gewächs

Ulrich Allendorf stellt die großen Gewächse aus dem Jahrgang 2013 vor.

Themenweinprobe 19. September

Brot und Wein

Ein humorvoller Abend mit Ingo Swoboda und Ulrich Allendorf über die Verbindung von Brot und Wein. - Garantiert nicht trocken!



Themenweinprobe 3. Oktober

Quercus - Quercus - Quercus

Auf dem Holzweg. Begleiten Sie Ulrich Allendorf auf der Suche für den großen Roten.



Themenweinprobe 17. Oktober

Roseneck - Quercus - Höllenberg

Ulrich Allendorf kommentiert die Lieblingsweine der Figuren aus dem Krimi von Vincent Kliesch.

Nähere Infos unter www.allendorf.de

Voll im Trend

Single Malt Whisky und Gin

Zwei Gewinner auf dem Spirituosen-Markt

RHEINGAU. - Die Deutschen trinken immer weniger Alkohol. Seit den 80er Jahren ist der Alkoholkonsum in Deutschland spürbar gesunken. Neben Bier haben vor allem Klassiker wie Weinbrand, Korn oder Likör in der Gunst der Deutschen verloren. Aber der Trend trifft nicht alle Spi-

Gerade hochwertige ausländische Spezialitäten erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Das trifft schon seit längerem auf Whisky zu, inzwischen aber auch auf Rum und vor allem auf Gin (wenn auch noch auf bescheidenem Niveau), ein Klassiker, der in jüngster Zeit unter Kennern wieder regelrecht Kult geworden ist. Was Whisky betrifft, so finden nicht zuletzt die schottischen Single Malts weltweit immer mehr Liebhaber. Im Gegensatz zum Blended Whisky, der aus mehreren Whiskies diverser Brennereien

komponiert wird und möglichst immer gleich schmeckt, stammt der Single Malt Whisky aus nur einer Destille, mitunter sogar nur aus einem Fass ("Single Cask Malt"). Er muss hohen Qualitätsansprüchen genügen, wird ausschließlich aus gemälzter Gerste hergestellt und häufig zehn und mehr Jahre im Fass gelagert. Verwendet werden dafür alte Sherry-, Port- oder Bourbonfässer, die einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung des Destillats leisten und für ganz typische Aromen sorgen. Was vor allem Single Malts auszeichnet, sind ihr ausgeprägt individueller Charakter und die enorme Geschmacks- und Aromenvielfalt. Die reicht von rauchig-torfig über zarte Zitrus- oder pikante Gewürznoten bis hin zu einer feinen fruchtigen Süße, die an Honig oder Datteln erinnert. Mitunter kann man aber auch einen Hauch von Jod und Seetang, Pfeffer und

Ingwer, Espresso oder Toffeeherausschmecken. Kein Wunder, dass immer mehr auf den Geschmack kommen und sich für Single Malts wie Lagavulin, Talisker oder Bruichladdich, Auchentoshan, Clynelish, Glenrothesoder Balvenie begeistern. Viele dieser Single Malts sind typisch für die Region, in der sie entstehen: die Insel Islay, die schottischen Highund Lowlands oder auch die Region Speyside mit ihren vielen kleinen Brennereien.

Region finden

Wie die Single Malts Whisky findet seit einiger Zeit auch Gin wieder viele neue Liebhaber. Bis vor wenigen Jahren galt Gin als eher altmodisches Getränk, das vielleicht noch unter den Mitgliedern des englischen Königshauses seine Anhänger hatte. Inzwischen hat sich das Bild grundlegend geändert. Es wird nicht nur mehr und mehr Gin verkauft, es werden vor allem immer neue Gins komponiert, oftmals in kleinen Destillerien, die in den letzten Jahren wie Pilze aus dem Boden geschossen sind. Mit immer neuen Kreationen zeigen sie, wie groß die geschmackliche Bandbreite von Gin sein kann. Denn auf der Grund-

lage von Wacholder bietet der Gin unzählige Möglichkeiten mit Gewürzen und Kräutern ("herbalinfusion") ganz neue, aufregende Geschmacksnoten und -Erlebnisse zu erschaffen. "Jeder handwerklich hergestellte Gin, der auf dem Markt erscheint, hat sein eigenes, einzigartiges Aroma, und es gibt immer eine faszinierende Geschichte dahinter. Viele Menschen haben realisiert, dass es beim Vodka nicht viel Unterschied im Geschmack gibt, ganz im Gegensatz zum Gin, wo es viele verschiedene Variationen gibt. Es gibt für jeden Geschmack den richtigen!", erläutert Charles Maxwell, Master Distiller und britischer Kenner der-Materie.

Inzwischen gibt es auch sehr gute deutsche Gins. Beispiele dafür sind etwa der aus dem Schwarzwald stammende Monkeys 47, der Saar-Gin Ferdinand oder auch der in München gebrannte The Duke, der durch seine feinen Gewürzund Hopfennoten besticht. Hier wie auch beim Whiskey gilt natürlich die alte Erkenntnis: Probieren geht über Studieren, erklärt Dr. Birger Ortwein aus Überzeugung. �

ortwein's

das Eltviller Haus der Spezialitäten und Geschenke

Talisker, Oban, Slyrs & Co

Wo GENUSS ganz groß geschrieben wird

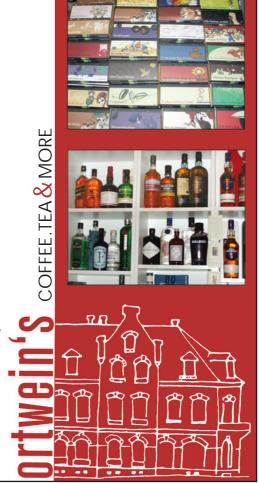
Wer ortwein's coffee, tea & more betritt, wird gleich von einem zarten Duft von Tee und Schokolade empfangen. Kein Wunder, denn zu den vielen Spezialitäten des Hauses gehört eine ebenso bunte wie verführerische Mischung ausgesprochen feiner und leckerer Dinge: 111 verschiedene Teesorten und Kaffee der Wiesbadener Traditionsrösterei HEPA, österreichische und italienische Schokoladen genauso wie die berühmten Marmeladen von Staudt aus Wien. Daneben gibt es mehr als 40 verschiedene schottische, irische und deutsche Single Malt-Whiskeys - nicht zu vergessen eine kleine, aber feine Auswahl an Gin, Rum und Grappa. Und ganz neu: feine Zigarren und Zigarillos aus der Dominikanischen Republik. Wie schrieb die Frankfurter Allgemeine:

"ortwein`s ist ein Spezialitätengeschäft, in dem das Stöbern eine Freude ist." FAZ vom 8.Oktober 2013

ortwein's coffee, tea & more

Eltvilles Haus der Spezialitäten und Geschenke in der oberen Fußgängerzone Schwalbacher Str. 16a 65343 Eltville

Tel.: 06123 - 999575



3-fach Vorteil bis 30.9.2014

1.
Abo für
1 Jahr
abschließen

2. Online-Abo für 1 Jahr gratis dazu

3. Teilnahme an Tablet-PC Gewinnspiel

