



Großer Spargelschälwettbewerb mit der Aktion Sahnehäubchen am Samstag den 17.04. von 12:00 - 14:00 Uhr

Spargelzeit



Spargel, Sommer, Herbst und Winter. Überall heißt es: Jetzt ist Spargel!

Denn landauf, landab, am heimischen Herd und in allen Restaurants findet man ihn in zig Zubereitungsarten. *Chefkoch.de*, zum Beispiel, führt allein 2031 Spargelrezepte auf. Mehr als für die Kartoffel (1727)!

Trotzdem wird der *Asparagus* noch heute als Delikatesse gefeiert. Ganz zu Recht. Denn nach wie vor ist der Anbau dieses teuren Gemüses aufwändig. Bei vergleichsweise geringem Nährwert goutierte man deshalb Spargel früher nur in allerfeinsten Kreisen: allein seines Geschmacks wegen!

Und diesen einen Trumpf spielt der Spargel noch immer unübertrefflich aus. Man kann schon sagen, sein Geschmack privilegiert auch heute jeden Esser.

Anbau: Schwetzingen oder Schrobhausen? Bundesweit wird heftig darüber gestritten, wo nun der beste Spargel herkommt.

Die besten heimischen Anbaubereiche liegen jedenfalls im Rheinbecken von Bruchsal, in Schwetzingen, der Pfalz und dem südbadischen Markgräflerland.

Spargel braucht leichte, lockere Böden. Ohne Lichteinfluss bleiben die Stangen während ihres Wachstums makellos weiß - ragen die

Köpfe aus der Erde, verfärben sie sich violett. Frischen Spargel erkennt man an den Schnittstellen: sie müssen hell und feucht, niemals trocken sein.

Was steckt im Spargel? Wie gesagt, nicht so sehr viel. Denn er besteht zu 80 Prozent aus Wasser. Doch ist er ein guter Träger von Vitamin C, Phosphor und Kalium, hat fast Null Kalorien und hilft deshalb auch bestens bei jeder Frühjahrsentschlackung, so vonnöten.

Am besten schmeckt junger, frischer Spargel - nur mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise mit neuen Kartoffeln als Beilage. Oder Sie entscheiden sich für eine der 2029 anderen Variationen.

Als Weinbegleitung empfehlen wir einen ebenso jungen, frischen Rivaner oder Weissburgunder. Servieren Sie ein kräftiges Steak zum Spargel, darf es auch ein feinwürziger Rosé sein.

... Zeit für einen Rosé



Rosé vom Feinsten.

Es fiel uns nicht leicht, als wir vor zwei Jahren beschlossen, auf einen der besten Rosatos Italiens zu verzichten.

Doch das berühmte Toscana-Weingut Castello di Ama überzog aus unserer Sicht seine Preise in den

Jahren davor so stark, dass wir ihren Rosé aus unserem Angebot strichen, der auch bei uns eine unvergleichliche Stellung unter allen Rosés überhaupt einnahm.

Aber dieser Wein ließ uns keine Ruhe. Nach erneuten Preisverhandlungen konnten wir jetzt einen fairen, moderaten Preis durchsetzen. Was uns besonders freute: Die Qualität ist immer noch gigantisch - so wie man das von diesem Spitzenweingut erwarten darf.

Ausschließlich aus der Sangiovesetraube gekeltert, präsentiert sich dieser noble Rosé mit herrlicher Frische, feinsten, anregender Würze und moderater Säure. Und die klar leuchtende Lachsfarbe signalisiert deutlich, worum es bei diesem Wein geht: **um die perfekte Frucht!**

0,75 l

7,25€



... oder für einen Rivaner



Neuer Name mit neuem Anspruch.

Rivaner oder Müller-Thurgau - eigentlich ist das ein und dasselbe. Und doch nicht. Die Rebsorte ist dieselbe. Erfunden wurde sie von Prof. Müller aus dem Kanton Thurgau, der sie sinnigerweise auch in der Namensgebung kreuzte: Müller-Thurgau eben.



Heute belegt die Kreuzung aus Riesling und der franz. Tafeltraube Madelaine Royal mit 15 000 Hektar Anbaufläche in Deutschland den zweiten Platz nach dem Riesling.

Eine bequeme Rebsorte.

Wegen Ihrer Ertragssicherheit und frühen Reife ist Müller-Thurgau bei den Weinbauern seither sehr beliebt. Und deshalb nahm man es mit dem Rückschnitt der Reben lange nicht besonders ernst. Heraus kamen folglich etwas breite, nicht-sagende Weine, die beim ambitionierten Weinfreund schnell in Verruf gerieten.

Unter dem Namen Rivaner bekommt der Wein ein neues Profil.

Einen fraglichen Leumund loszuwerden ist aussichtsloser, als ein neues Leben anzufangen.

Doch tauchte der alte Wein nicht einfach unter neuem Namen wieder auf. Denn endlich wurde der Rivaner so behandelt, wie es dem Müller-Thurgau früher schon gut getan hätte: Mit Mengenbegrenzung, früher Lese, sowie kühler Gärführung und dem Ausbau im Edelstahltank wurde ein neuer, moderner Weintyp geschaffen.

Mit seinen feinen, fruchtig-würzigen Aromen, dem jugendlich-frischen Charme und seiner moderaten Säure wurde der Rivaner schnell zum Publikumsliebling. Als unkomplizierter Party- oder Terrassenwein oder als idealer Begleiter leichter Frühlingsgerichte. Rivaner trinken Sie in den ersten beiden Jahren nach der Lese. Dann erleben Sie seine ganze Frische.

Da staunt sogar Ihr Spargel!

Frankreich-Kollektion



Wie bereits in der letzten *Hauspost* berichtet („Die VINISUD“), haben wir unser Angebot an Weinen von der Rhône und aus dem Südwesten Frankreichs um einige ganz

feine Neuentdeckungen erweitert. Mittlerweile sind die Weine bei uns eingetroffen. Und nicht nur alle frankophilen Weinfreunde werden hier voll auf ihren Geschmack kommen.

Denn die Weine der „Femmes Vignes Rhône“ und ihrer Kollegen aus den Regionen Côtes du Ventoux, Gigondas und Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône und Roussillon begeisterten uns bei der zweiten Weinprobe zu Hause ebenso wie bei ihrer Präsentation in Montpellier.

Das sind alles kleine Weingüter, die es sich nicht leisten, auf den großen Messen etwa in Deutschland ihre Weine vorzustellen. Die aber wunderbar mit ihren Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre umgehen können.

Diese charmanten und gehaltvollen Rotweine finden Sie deshalb auf keiner der landläufigen Auflistungen. Was überaus schade ist, da sie zudem ein Preis-Leistungs-Niveau bieten, das man einfach temperamentvoll nennen muss: Klasse Weine aus Frankreich - zu niedrigen Preisen!

Heißen Sie sie willkommen: unverbindlich an unserem Probiertand!

Bitte beachten Sie dabei auch unser anliegendes Angebot!

Immer wieder: Weißwein



Kaum eine *Hauspost*, kaum eine Weinprobe, in der wir uns nicht über spannende Entdeckungen deutscher Weißweine freuen.

Der deutsche Weinbau entwickelt sich auf der oberen Qualitätsstufe heute so rasant, dass man kaum hinterherkommt, sich über neue, tolle Weißweine zu freuen.

Besonders erstaunlich war sogar für uns selbst, dass wir bei unserer letzten *Hausmesse* im März im Wesentlichen deutsche Weine ange-

stellt hatten. Das ergab sich nämlich einfach so, war nicht ausdrücklich geplant und umso erfreulicher. Denn sowohl von den Weinen als auch von der Resonanz funktionierte alles blendend.

Die Weine waren durchgehend so gut, dass es auch jetzt schwer fällt, zwei davon auszusuchen und Ihnen ganz besonders ans Herz zu legen. Wir tun es trotzdem:

Weißweine: Angebot 1

Auxerrois QbA. trocken, Schloss Affaltrach.

Eine schöne Spielart der weißen Burgunderfamilie: Finessenreich, mineralisch, elegant und nachhaltig, dabei aber nicht "satt machend".

Zur leichten Frühlingküche und „gepflegten Tafel“: vorzüglich!

Trinktemperatur: 8 - 10 °C.

0,75 l Neu im Sortiment! nur € 5,70



Weißweine: Angebot 2

Grauburgunder QbA.** trocken, ECOVIN-Weingut Klumpp.

Die alten 35-jährigen Rebstöcke stehen auf tonhaltigem Lehmboden eines Hochplateaus in reiner Südlage. Eine niedrige Laubwand sorgt für kleine, verrieselte Beeren mit reifen Fruchtaromen und guter Struktur.

Die Komplexität und Cremigkeit des Weins wird durch ein 3-monatiges Hefelager mit mehrmaligem Aufrühren der Hefe verstärkt. Etwa ein Viertel des Weines wird in 2- bis 3-jährigen Barriquefässern vergo-



ren. So entsteht ein herrlich mundfüllender, bekömmlicher Weißwein. Ideal übrigens zum Spargel! Trinktemperatur: 12 °C. 0,75 l **nur € 8,90**



Große Riesling-Weinprobe



„Rieslinge sind unsere Leidenschaft“.

Am **Donnerstag, 29.04., um 19.30 Uhr.**

Warum Deutsche Rieslinge aus den klassischen Lagen Weltruf genießen, zeigen wir Ihnen in einer geführten Weinprobe, die wir auch „vertikal“, durch einzelne Jahrgänge hindurch, veranstalten.

Riesling, diese Edeltraubensorte, respektvoll auch „Königin der weißen Traubensorten“ genannt, wächst nirgendwo besser als in Deutschland. Abgesehen höchstens und vielleicht von der Wachau in Niederösterreich.

Riesling-Weinproben sind so spannend wie Bordeauxproben. Denn das Potenzial dieser Rebsorte ist ebenso groß- und einzigartig. Und nur in einer gut geführten Probe hinreichend vermittelbar.

Die verbreitete Meinung übrigens, dass Riesling wegen eines Zuviels an Säure schlecht verträglich wäre, können wir leicht entkräften. Und doch hat kaum ein anderer Weißwein der Welt die Fähigkeit, so lange zu reifen wie Riesling.

Wir stellen in unserer Probe Weine vor, die zwischen 9 und 12 % Alkohol haben und nach 5 bis 10 oder sogar erst nach 15 Jahren ein Reifestadium erreicht haben, das auch

Nichtkenner in Begeisterung versetzen wird. Garantiert!

Lernen Sie Traubensorten kennen, die auf den Steillagen der Mosel oder der Rheinfront auf reinen Schieferböden gedeihen, und Sie werden von der herrlichen Eleganz und Raffinesse dieser Weine begeistert sein!

Wie herrlich diese Weine auch mit der asiatischen Küche korrespondieren, werden Sie an diesem Abend zudem erleben. Wir befehlen Sie frisch aus unserer Bistrotküche ...

Teilnahmepreis inkl. Essen € 38,-.

Nach erfolgter telefonischer Anmeldung gilt Ihre Überweisung bis 26.04.10 auf unsere Kontonummer: 103 770 bei der KSK Tübingen ist Ihre Anmeldebestätigung.

Für immer: Neue Rotweine



Auch wenn sich jetzt alles um den Spargel dreht, um die Weiß- und Roséweine drumherum, wollen wir um

Himmels Willen die Rotweine nicht vergessen!

Daher folgende Vorschläge für Rotweine, die nach unserer Meinung wunderbar in den Frühling passen:

Rotweine: Angebot 1

Côtes du Rhône A.C., Confidence. Vignobles Mayard, Domaine du Père Pape.

Aus 100 % Grenache Rouge gewonnen!

Charmante, attraktive Frucht, fein und elegant. Wohltuend lebendig und angenehm seidig am Gaumen. Das Weingut: Der Familienbetrieb mit 43 Hektar in der berühmten Appellation Châteauneuf-du-Pape wird bereits in fünfter Generation geführt. Der *Confidence* wird nur in kleiner Produktion handgelesen. Die Trauben wachsen je zur Hälfte in alten und jungen Rebanlagen.

Am besten bei Trinktemperaturen um 15 - 17 °C.

0,75 l **Neu im Sortiment! nur € 6,50**



Rotweine: Angebot 2

Acolon, Qualitätsrotwein.

Weingut Dr. Baumann, Affaltrach.

Ein fruchtbetont schöner Rotwein mit nur wenig Gerbsäure ist der Acolon, eine Kreuzung von Dornfelder und Lemberger.

Auch hier ist das Weingut Dr. Baumann Vorreiter im gekonnten Umgang mit neuen Rebsorten: Unmittelbar nach Freigabe aus dem Versuchsanbau wurde ein Weinberg komplett mit diesen Reben bestockt. Jetzt zeigen die ersten Jahrgänge, wie hier ein jugendlich-frischer Rotwein mit kräftigen Beeraromen entsteht, dem eine ganz große Zukunft ganz sicher vorausgesagt werden kann!

0,75 l **nur € 5,95**



Rotweine: Angebot 3

Maulbronner Eilfingerberg Lemberger QbA. trocken. Weingut Herzog von Württemberg.

Bereits im 12. Jahrhundert erkannten die Mönche des Klosters Maulbronn die hohe weinbauliche Güte



des Eilfingerbergs und bepflanzen ihn mit Reben. Seither gelten besonders die kräftigen und gehaltvollen Lemberger - im Eichenholzfass gereift - als ideale Essensbegleiter zu dunklem Fleisch oder zu Käse.

Dieser Lemberger entsteht aus selektioniertem Lesegut bei geringem Ertrag und wird 15 Monate in Holzfässern ausgebaut.

Das Resultat ist ein sehr eleganter Wein mit feiner, ausgewogener Frucht und seidiger Textur. Tannine, Frucht und Holzwürze vereinen sich in bilderbuchartiger Harmonie. Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18 °C.

0,75 l

nur € 10,50



Immer Dienstags



Immer Dienstags erfahren Sie in unseren Anzeigen im Schwäbischen Tagblatt und im Reutlinger GEA, was unser **Feinkost-Bestellservice** Neues zu bieten hat. Oder Sie schauen auf unserer Internetseite nach: www.wein-bauer.de.

Bis Mittwoch Abend können Sie bei uns bestellen - telefonisch, per Fax oder mail. Und schon am Freitag holen Sie Ihre Bestellung bei uns ab. Frisch - die beste Ware!

Wir arbeiten nur mit renommierten Zulieferern zusammen: mit der Firma **Frischkost** in Kehl, einem der

größten Anbieter der Sterne-Gastronomie.

Oder mit dem **Forellenhof** in Honau, von dem wir frische Echaz-Forellen oder Saibling beziehen. Die können Sie ebenfalls bis Mittwoch bestellen, doch schon ab Donnerstag abholen.

Die andere Feinkost braucht einen Tag länger. Die kommt ja auch aus Kehl. Frisch vom Pariser Wochenmarkt. Und dort wird Freitags geliefert. Bon appetit!

Immer Samstags



Treffpunkt Wein-Bauer.

Wein kauft man nicht wie ein Pfund Quark. Wein ist ein Genussmittel. Mehr

noch!

Von diesem „mehr“ sollen Sie beim Einkauf schon was haben. Immer Samstags, bei einem Glas Wein, Prosecco oder Champagner. Bei kleinen, preiswerten Gerichten in unserem Bistro oder einfach bei einem Cappuccino.

Wein ist etwas sehr Sinnliches. Warum ausgerechnet beim Wein-kauf darauf verzichten?

Ihr Samstag. Von 10 - 16 Uhr.

Und das Wochenende hat schön angefangen.

Geschlossene Gesellschaft



Private Weinproben.

Die Familie, der Kunde, der Chef lädt ein. Oder wird eingeladen: Ganz gleich, zu welchem Anlass. An Abenden unter der Woche bieten wir für Gesellschaften ab 20 Personen unterhaltsam geführte, sachkundige Weinproben zu klasse Themen an. Auch mit Menü-Catering befreundeter Gastronomiebetriebe.

Dann haben Sie Ihren Wein-Bauer ganz für sich allein ...!

Rezept des Monats



Spargel! Ein Rezept, das Sie unter den 2031 anderen vergeblich suchen!

Der Trick: Neben frischem Spargel gibt es jetzt auch frische Morcheln ...!

Spargel-Morchelragout, dazu Kalbsfilet im Mantel vom Parmaschinken.

Zutaten: (4 Personen):

800 g Kalbsfilet, **5 Scheiben Parmaschinken, etwas dicker geschnittenen**, 100 g Blattspinat, möglichst frisch, **Salz**, Pfeffer aus der Mühle.

1 Kg weißer Spargel, 150 g frische Morcheln, **100 g breite Papardelle**, 50 cl Sahne, **Kerbel**, frische Petersilie, **5 cl Weißwein**, 50 g Kräuterbutter, **Zucker**.

Zubereitung:

Das **Kalbsfilet** am Stück leicht salzen und **pfeffern**. In heißer Pfanne rundum scharf anbraten, herausnehmen und zunächst mit den **Spinatblättern** und dann mit dem **Schinken** umwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca.35 min. garen.

Spargel schälen, in **Salzwasser** und etwas **Zucker** nur kurz ankochen, 2 min. ziehen lassen, herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und in ca 5 cm lange Stücke schneiden.

Morcheln in warmem Wasser waschen und halbieren. **Papardelle** in leichtem **Salzwasser** kochen, abschütten und abkühlen lassen. In eine große Pfanne die **Kräuterbutter** geben, die **Morcheln** kurz anbraten, danach den **Spargel** zufügen und durchaus scharf anbraten. Zuletzt mit den **Papardelle** aufmischen. Den Bratensaft des Filets mit dem **Wein** und der **Sahne** ablöschen. Leicht **salzen**.

Das **Kalbsfilet** aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Das **Spargel-Morchel-Ragout** mit den Filetscheiben umlegen und mit der gehackten **Petersilie** und dem **Kerbel** bestreuen.

Der Wein:

Grauburgunder QbA. trocken, ECOVIN-Weingut Klumpp** (s.o.: „Weißeine: Angebot 2“).