



Unsere Öffnungszeiten zum Jahreswechsel:

SA, 23.12. bis 16.00h

27. - 29.12. von 9 - 18 h

SA, 30.12. von 9 - 16 h

DI, 2.1.2007 wegen Inventur geschlossen.



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

AUGUST-BEBEL-STR. 18/1

72072 TÜBINGEN

FON 07071 - 33089

FAX 07071 - 33752

no 7

Dez 2006

MO - FR 9 - 18h

SA 9 - 13h

www.wein-bauer.de · info@wein-bauer.de

Wer Wein Bauer ist



Dass *Wein Bauer* bleibt, was es ist, dafür sorgen auch künftig alle unsere bewährten Mitarbeiter.

Denn kunden- und qualitätsorientiertes Wirtschaften steckt in jedem aus unserem Team:

Mathias Kurzenberger, der neben seinem Studium bereits seit drei Jahren in Teilzeit für unsere EDV sorgt, wird nach seinem Abschluss Ende 2007 für die Organisation des Unternehmens zuständig sein, ebenso wie für den Verkauf im Innendienst sowie für die Betreuung der EDV.

Gabi Friesch wird sich weiterhin um die buchhalterischen Betriebsabläufe bei *Wein Bauer* kümmern: Sie ist die zuverlässige „Seele“ der Mannschaft.

Karin Rümmele ist Rechnungskontrolle in Perfektion und für alle Zahlungen zuständig.

Auch ohne Herrn **Russat** bewegt sich nichts: Er ist täglich mit dem LKW unterwegs, um unsere Kunden von der Alb bis in den Schwarzwald zu beliefern.

Toll, mit diesem Team zu arbeiten!

Generationswechsel



Nach über 30 Jahren im Dauereinsatz für *Wein Bauer*, hat sich **Bernhard Bauer** entschlossen, die Verantwortung über die Geschäfte weitgehend abzugeben und an **Bernd Gold** zu übertragen.

Gold, seit fünf Jahren in leitender Position bei *Wein Bauer*, ist der geeignete Mann, um einen Generationswechsel erfolgreich zu vollziehen: So kennt sich Gold nicht nur in allen unseren Betriebsabläufen gründlich aus, sondern ist auch in jeder Hinsicht ein hervorragender Weinfachmann, dessen fundierte Beratung von unseren Kunden hoch geschätzt wird.

Bernd Gold wird künftig die Geschäftsbeziehungen zu den rund 200 Gastronomiebetrieben pflegen, die wir seit vielen Jahren zu unseren Kunden zählen dürfen.

Bernhard Bauer wird den Schwerpunkt seiner Arbeit verlagern und an vier Tagen in der Woche ausschließlich im Verkaufsdienst für *Wein Bauer* tätig sein.

Ganz ohne Wein geht es eben doch nicht. Oder nach bewährtem Motto: „Ein Leben für die Firma!“

Bitte lesen Sie dazu auch beiliegendes Schreiben!

Rückblick & Vorschau



Trotz der Unwägbarkeiten, die ein sensibles Produkt wie Wein dem, verlief das Jahr 2006 zufriedenstellend für uns.

Besonders stolz sind wir, dass unser Streben nach Qualität, Zuverlässigkeit und Beratungsleistung abermals mit Ihrem Vertrauen belohnt wurde.

2007 wollen wir in diesem Sinne weiterarbeiten und in erster Linie in die Vielfalt unseres Angebots, den **Service und in mobiles Equipment** investieren. So wird zum Bei-

spiel ein weiterer großer Kühlanhänger die Flotte unserer Leihkühler ergänzen. Für Veranstaltungen ist der Bedarf an Kühlschränken gestiegen, so dass wir unseren Bestand auf 30 Stück erhöhen werden. Und schließlich wird ein mobiles Spülzentrum, speziell für Gläser, unser Service-Equipment komplettieren.

Was die zu erwartenden **Ertrags-einbußen des Jahrgangs 2006** und die Verknappung des Angebots besonders der Rieslinge und Burgundersorten bei deutschen Qualitätswinzern betrifft (s. *Hauspost* 6 / 2006: „Im Fass - die Ernte 2006“), haben wir vermehrt Aufkäufe im Jahrgang 2005 getätigt, um auch im kommenden Jahr Lieferbereitschaft wie gewohnt garantieren zu können.

Aufbruch



Seit einigen Jahren verfolgen wir mit zunehmender Spannung die Entwicklung der Weinbaugebiete in Süd-

osteuropa.

Denn die Länder entlang der Donau, wie Ungarn, Rumänien, Bulgarien und Serbien befinden sich in einem Aufbruch, der auch in weinwirtschaftlicher Hinsicht sehr interessant werden könnte.

Während der Zeit des Eisernen Vorhangs verschwanden diese Weinbaugebiete mit jahrhundertalter Weinbautradition vollständig aus der internationalen Szene. Nicht zuletzt da man in der Rebkultur auf Träger setzte, die Masse versprochen - die man sich auch nicht scheute, kräftig zu manipulieren. Seit der Wende jedoch werden gewaltige Anstrengungen unternommen, um am Weltmarkt wieder teilnehmen zu können.

Heute werden die Weine von jun-

... bitte umblättern

gen, gut ausgebildeten Önologen gemacht: Neupflanzungen von Edelreißern und die Pflege autochtoner Rebsorten sind beste Voraussetzungen für gute Weine - und offenbar erklärtes Ziel dieser ehrgeizigen neuen Winzerelite.

Als wir 1992 die ersten Weine auf einer Wiener Messe verkosteten, waren von zehn Weinen gerade einmal zwei akzeptabel. Doch die einst neu gepflanzten Reben kommen jetzt in ihre reifere Zeit und werden den Qualitätsschub, der durch die Neuprofilierung der Weine insgesamt eingesetzt hat, noch weiter steigern. Wir sind überzeugt, dass wir bei den nächsten Frühjahrsverkostungen einige tolle Überraschungen erleben werden. Fest steht schon jetzt, dass unser Markt mit diesen Weinen von einem außerordentlichen Preis-Leistungs-Verhältnis aufgemischt werden wird. Eine spannende Sache, über die wir Sie weiter auf dem Laufenden halten werden ...

Bericht aus Beaune



Am dritten Sonntag im November findet seit 146 Jahren die traditionelle **Versteigerung der Weine des Hospice de Beaune** statt.

Die Weine stammen aus Weinbergslagen, die das *Hospice (Krankenhaus)* in seiner langen Geschichte nach und nach von seinen Gönnern als Geschenk erhielt. Wie jedes Jahr geht der Erlös an eine Stiftung zugunsten des Hospice. 2006 erzielte das teuerste Fass immerhin 25000 Euro. In diesem Jahr waren auch wir mit dabei, um ein Fass aus dieser legendären Versteigerung zu erstehen ...

Beaune liegt im Herzen Burgunds, umgeben von so berühmten Weinbergen wie Romanée Conti, Clos de Vougeot oder Montrachet. Und an dem Wochenende der Versteigerung schlägt dieses Herz bis zum Hals, wenn die Straßen voller Leben sind: Winzer präsentieren ihre Weine, Küfer zeigen ihre Handwerkskunst, Käse, Pasteten,

Gebäck - alles, was wir mit Genuss verbinden, steht hier im Mittelpunkt. Die Versteigerung selbst ist dagegen eine sehr exklusive Angelegenheit. Die bedeutenden Handelshäuser des Burgund sind ebenso vertreten, wie die internationale Weinprominenz à la Michael Broadbent oder die Grande Dame des französischen Films, Fanny Ardant, die nebst der Prinzessin von Rumänien in diesem Jahr die Veranstaltung eröffnete.

Versteigert werden Weine aus dem aktuellen Jahrgang, die wir zuvor als Fassprobe degustieren konnten, um unsere Gebote abzugeben. Diese Probe im neuen Fasskeller des Hospice ist erstaunlich sachlich: In langen Schlangen geht es von Fass zu Fass, auf denen die Angaben über die Weinbergslagen peinlich genau verzeichnet sind, selbst wenn sie unter einem Hektar klein sind. Noch komplizierter wird die Erstellung einer Prognose über die künftige Entwicklung der Weine, weil sie so jung sind, dass sie gerade mal ihren ersten Ausbau hinter sich haben.

Dennoch meinen wir, einen Wein mit guter Substanz gefunden zu haben, den unser Partner Albert Bichot, selbst eine Größe der Weinszene in Beaune, für uns ersteigert hat. Bichot wird auch für den weiteren Ausbau des **Beaune Premier Cru Rouge** bis zur Füllung sorgen.

Wir können es schon jetzt kaum erwarten, wie sich der Wein entwickelt haben wird, wenn wir ihn Mitte 2008 in 0,75- und 1,5-Liter-Flaschen erhalten.

Sicher ist: Sie hören von uns, wenn es soweit ist, als Erste!

Wir wünschen ...



allen unseren Kunden, Geschäftsfreunden und ihren Familien ein besinnliches, liebevolles Weihnachtsfest und ein tolles Silvesterfest als Start für ein gelungenes Jahr 2007!

Ihr Wein Bauer-Team

Das Festtagsrezept



Mindestens einmal im Jahr sollte man sich in der Küche schön überfordern!

Die folgenden zwei Tage sind zur Erholung gedacht. Also genießen Sie: **Geschmorte Hirschkalbsschulter** (4 Personen).

Zutaten

Hirschkalbsschulter: 500 g Hirschkalbsschulter; **30 g Butterschmalz;** 200 g Wurzelgemüse; **3 Schalotten;** 1 EL Tomatenmark; **1/2 l Rotwein;** 1/8 l Madeira; **Saft von 1 Orange;** 2 Pimentkörner; **10 Pfefferkörner;** 2 Lorbeerblätter; **1/2 l Wild- oder Kalbsfond;** Salz; **Pfeffer;** Preiselbeeren.

Sauce: Etwas Butter; **1 EL Preiselbeersaft.**

Hirschkalbsfilet: 200 g Hirschkalbsrückenfilet; **Salz;** Pfeffer; **Koriander aus der Mühle.**

Zubereitung:

Die **Hirschkalbsschulter** von Sehnen und Fleischabschnitten befreien, **salzen** und **pfeffern**. In **Butterschmalz** anbraten, feingewürfeltes **Wurzelgemüse** mitrösten. Fleisch aus dem Topf nehmen, Wurzelgemüse mit halbierten **Schalotten** und **Tomatenmark** kurz nachrösten. Mit **Rotwein**, **Madeira** und **Orangensaft** ablöschen und reduzieren. Fleisch einlegen und mit **Kalbsfond** aufgießen. Zugedeckt bei 180 °C ca. 1 1/2 h schmoren. Fleisch aus dem Topf nehmen,

Die **Sauce** durch ein Sieb passieren und gut ausdrücken. **Nachwürzen** und mit **Butter** und **Preiselbeersaft** verfeinern.

Das **Hirschkalbsfilet** waschen, abtrocknen und mit **Salz**, **Pfeffer** sowie **Koriander** einreiben. In heißem **Öl** rundum gut anbraten. Auf Backrost im Ofen 8 - 10 min. braten, danach 5 min. ruhen lassen. Die geschmorte Hirschkalbsschulter und das geschmorte Hirschkalbsfilet aufschneiden, mit der Soße und einigen **Preiselbeeren** anrichten.

Dazu gibts natürlich Spätzle und **Maroni:** In **Butter** und **Zucker** karamelisieren, dünsten und mit in Butter geschwenkten, mit **Calvados** gelöschten **Apfelwürfelchen** servieren!

Der Wein:

Chianti Classico, Riserva Petri, Castello Vicchiomaggio.

0,75 l

€ 12,55