



Hauspost

no 6

Nov. 2011



WEIN-BAUER

TÜBINGEN · SEIT 1974

Die besten Weine. In Tübingen.

Erstens: Richtung Jahresende ...



Weihnachten naht! Keine Panik!

Bis dahin werden wir Ihnen wieder jede Menge Neuigkeiten und interessante Veranstaltungen vorstellen. Genaueres dazu erfahren Sie in dieser Ausgabe ...

Den Auftakt macht unsere „**Präsentschau**“: Ab dem **12. November** haben Sie genug Zeit, für Ihre Geschäftspartner, Freunde und Familien das passende kulinarische Geschenk zu finden. Ganz egal, ob Sie **individuell verschenken** wollen oder unsere **geschmackvollen Ensembles** wählen - wir beraten Sie gern und stellen nach Ihrem persönlichen Wunschzettel zusammen! Seit vielen Jahren richten wir Präsent-Versandaufträge für namhafte Firmen aus. Und auch Ihr persönliches Weihnachtspaket wird von uns EU-weit pünktlich auf den Weg gebracht.



Veranstaltungen – 1



Ein „Muss“ für alle Champagner-Freunde:
der **Schampus-Samstag am 19.11., von 11 – 16 Uhr.**

Für nur 3 Euro pro Glas (0,1 L) können Sie Champagner nach Lust und Laune genießen. Dazu haben wir folgende Marken-Champagner für Sie geöffnet: **Drappier Carte d'Or Brut, Duval Leroy Premier Cru Brut, Taittinger Brut, Veuve Clicquot Brut, Veuve Fournay** in der ausgezeichneten Sec-Qualität, sowie **Drappier Rosé Brut**. Und aus der **Bistroküche** empfehlen wir Ihnen Jakobsmuscheln auf Steinpilzrisotto mit Champagnersoße.

Einfach vorbeikommen: Voranmeldung nicht erforderlich – für die Jakobsmuscheln sind Sie jedoch mit einer Vorbestellung auf der sicheren Seite: Telefon 07071/33089.

Veranstaltungen – 2



Unsere Reihe „**Lieblingswörter – Lieblingsweine**“ geht in die zweite Runde:

Am **Freitag, den 25. November, um 19.30 Uhr**, zeigen wir mit dem Tübinger Klöpfer

& Meyer Verlag bei uns wieder, wie gut **Literatur und Wein** zusammen passen können!

Diesmal lesen Heike Frank-Ostarhild und Thomas Vogel aus Ihrem Buch „**Neckargeschichten**“.

„Der Neckar“ ist ein Gedicht. Sicher eines der schönsten, das die deutsche Sprache kennt. Und er ist ein Fluss. Als Herzader Baden-Württembergs fließt er durch das Erleben und Empfinden der Menschen, prägt ihren Charakter, setzt Grenzen, öffnet Horizonte, beeinflusst Lebensweisen, schreckt mit seinem Hochwasser, und lockt mit seiner Strömung, sich ihm anzuschließen. Fast überall erzählt uns dieser „Fluss der Dichter“ seine Geschichten, mal in Versen, mal prosaisch, mal episch

breit, mal nur in wenigen Zeilen. Alle aber hat er begeistert: Von Achim von Arnim bis zu den Zeitgenossen.

Zu dieser Lesung haben wir Markus Kehrer, den Önologen von Schloss Affaltrach eingeladen. Er stellt uns seine besten Weinlinien vom Weingut Dr. Baumann und dem dazugehörigen Gut Freiherr von und zu Weiler vor.

Lassen Sie sich von dieser stimmungsvollen und kurzweiligen Unterhaltung inspirieren und genießen Sie den Neckar mit uns – wie Mark Twain ihn so euphorisch beschrieb:

„Deutschland ist im Sommer der Gipfel der Schönheit, aber niemand hat das höchste Ausmaß dieser sanften und friedvollen Schönheit begriffen, wirklich wahrgenommen und genossen, der nicht auf einem Floß den Neckar hinab gefahren ist!“

Wir bitten um Ihre Anmeldung bis zum 22.11.11.

Es wird Brot zum Wein gereicht.

Preis: € 10.-

Veranstaltungen – 3



Am **Samstag, den 3. Dezember, ab 11 Uhr** haben wir das **VdP-Weingut Bercher** aus Burkheim (Kaiserstuhl) bei uns zu Gast, das Ihnen persönlich seine umfangreiche Wein-Kollektion, einschließlich der „Großen Gewächse“ in einer **offenen Verkostung** vorstellt. Die alteingesessene Winzerfamilie Bercher ist der traditionellen Weinverarbeitung treu geblieben. Die weißen und roten Burgundersorten, die jährlich beste Bewertungen erlangen, wachsen in den Kaiserstühler Top-Lagen Feuerberg, Schlossberg und Eichberg auf Kalkverwitterungsböden – ideales Terrain für die anspruchsvollen Pinot-Sorten. Lernen Sie die Weine dieser erfolgreichen und sympathischen Winzer kennen und folgen Sie ihrem faszinierenden Weltbild: So wird Wein gemacht!

Anmeldung nicht erforderlich!

Veranstaltungen – 4



„Schwäbische Spitze“: Das Weingut Ernst Dautel präsentiert seine Weine!

Unter den 100 besten Weingütern Deutschlands nimmt Dautel einen der obersten Ränge ein. Und zwar beständig!

Vielfach prämiert, etwa von Gault Millau, Art Vinum und anderen Wein-Zeitschriften, wird er vielfach als Wein-Guru Württembergs bezeichnet.

Sie haben bei uns die Möglichkeit, auf einer offenen Probe Ihr eigenes Urteil zu bilden und mit dem Winzer persönlich zu diskutieren: **Samstag, den 10. Dezember, von 11 – 16Uhr.**

Anmeldung nicht erforderlich!

Veranstaltungen – 5



„Damit Ihr Fest zum Fest wird!“

Freitag, den 16. Dezember, von 15 – 19 Uhr und Samstag, den 17. Dezember, von 11 – 16 Uhr.

Dass man ein Menü mit einer passenden Weinbegleitung perfektionieren kann, ist hinreichend bekannt. Doch die optimale Kombination zu finden, ist gar nicht so einfach. Wir geben Ihnen kompetente Anregungen und Tipps: Professionelle Praxis aus Küche und Weinkeller!

Für all jene, die gerade im Stress sind: Schreiben Sie uns Ihr Menü kurz auf (wichtig: Anzahl der Gäste!), nennen Sie uns Ihren Preisrahmen für die Weinbegleitung – und Sie erhalten dazu unsere Empfehlungen direkt vor Ort.

Wenn Sie Lust zur Muße haben: Dann informieren Sie sich intensiv bei unserer **Veranstaltung**: Auf unseren Probentischen verkosten Sie die Weine, die wir zum Aperitif empfehlen, zu Pasteten, Puten und Geflügel. Oder zu Rehbraten und Rehrücken, zu Hirsch (als Steak oder Braten), zu Wildschwein,

Lamm und Geschmortem, sowie zu Creme- und Fruchtdesserts.

Dazu erhalten Sie ein ausführliches Info-Blatt mit den wichtigsten Grundregeln, wie Wein und Speisen am gelungensten zusammenspielen.

Preis: € 10,- (wird bei einem Einkauf ab € 100,- am selben Tag voll verrechnet).

(Veranstaltung beinhaltet die Weine – keine Menüs!)

Wein & Speisen: Empfehlungen



Appetit bekommen? Dann stellen wir Ihnen schon hier eine kleine Auswahl von Weinen vor, die zur aktuellen Küchensaison richtig gut passen.

Für die Muschelzeit:

2010er **Sauvignon Blanc** QbA. trocken.

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg.

Überzeugend gelungener Sauvignon aus heimischem (!) Anbau. Florales Bukett, feine Stachelbeer-Kiwi-Noten. Dezent in der Säure.

0,75 L

€ 6,95

2009er **Muscadet A.C.**, „Sèvre et Maine“, Sur Lie.

Domaine du Manoir, Loire.

Sehr vielschichtiger Fruchtgeschmack: Reife Äpfel und exotische Früchte werden von guten Extrakten begleitet.

0,75 L

€ 5,80

2010er **Chablis A.C.**, „Vieilles Vignes“.

Domaine Lamblin, Maligny-Chablis, Burgund.



Ein herrlich mineralischer Chablis mit saftig-nachhaltiger Frucht und Tiefe – ohne „fett“ zu wirken! Aus über 40 Jahre alten Rebstöcken!

0,75 L

€ 13,90

Als Begleitung zum traditionellen Gänsebraten:

2009er **Crozes-Hermitage A.C.**, „La Matinière“.



Domains Ferraton, Père & Fils. Tain, Rhône.

Mit seiner herzhaften Kirschfrucht und der anregenden Würze ist er der ideale Begleiter für Ihren Gänsebraten!

Traubensorte: Syrah. 90 Parker-Punkte

0,75 L

€ 10,95

Zu herzhaften Wildgerichten:

2008er **Teroldego Rotaliano D.O.C.**

Azienda Elisabetta Foradori. Mezzolombardo, Südtirol.

Feines Fruchtbukett, ausdrucksvoll am Gaumen. Cassis- und Kirschfrucht mit feiner, pfeffriger Würze und etwas Schokolade. Grandioses Finale!

0,75 L

€ 14,35



Neu aus Bordeaux



Château Montcabrier, Bordeaux Supérieur. Das Weinsortiment dieses Guts von Xavier Mithade hat uns sofort überzeugt: hier stimmen Preis und Leistung!

Die ausgezeichnete **Weißwein-Cuvée**, aus den Traubensorten Sauvignon blanc und Sémillon gekeltert, betört mit ihrem feinen Fruchtaroma, und

der unaufdringlichen, doch vielschichtigen Frucht. Noten von Pfirsich und Kiwi werden von einer harmonisch-mineralischen Säure getragen und bilden einen eleganten Nachklang.

0,75 L

nur € 6,90

Der rote Bordeaux Supérieur, eine **Rotwein-Cuvée** aus Merlot und Cabernet, fällt zunächst durch seine rubinrote Farbe auf: ein bereits reifer, ausgewogener Rotwein mittleren Körpers. Duftet nach Weichselkirschen, deren Aromen sich auch im Mund geschmackvoll entfalten, mit leichten Vanillenoten im Abgang. Klasse Preis – Genussverhältnis!

0,75 L

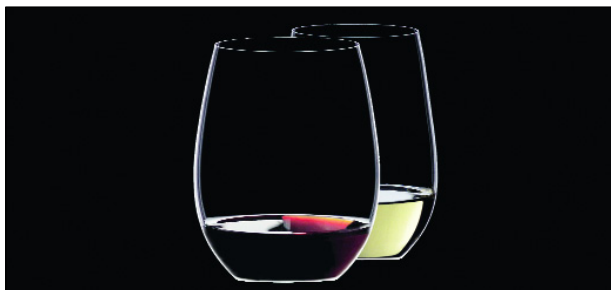
nur € 7,90

Neu im Regal



Unser Gläser-Sortiment der Firma „Spiegelau“ haben wir jetzt um eine Serie der edlen **„Riedel“-Kollektion** erweitert.

Mit dabei ist zum Beispiel auch die auffällige Serie „O“ – die feinen Weingläser, gearbeitet ohne Stiel! Modern, zeitlos, leger. O-Ton Riedel: *„Die Kelchformen sind identisch mit denen der Vinum Serie. Der Weingenuss steht bei einem Riedel Glas natürlich im Vordergrund, aber das Besondere dieser Serie ist, dass sie sich auch für alle anderen Getränke ideal eignet. Es passt in jede Spülmaschine, Minibar oder Miniküche oder auch in einen Picknickkorb.“*



Toll: Göppinger „Champagner“



Obst-Manufaktur Jörg Geiger – oder: Der Rebell vom Filstal.

Weil er seinen (mittlerweile vielfach prämierten!) Sekt „Champagner-Bratbirne“ nannte, musste er sich mit dem Champagnerverband juristisch anlegen. Doch auch wenn die verarbeitete Birnensorte bereits seit 1797 offiziell genau so heißt, konnte sich Geiger nicht vor einem EU-Gericht durchsetzen. Es strich das Wort „Champagner“ als Namensteil. Zugelassen wurde nur der Nebensatz: „Aus der Champagnerbratbirne hergestellt.“

Gleichwohl. Denn nun wurde auch einer der weltweit geachtetsten Weinkritiker, Stuart Pigott, auf diesen „Champagner“ aus Göppingen aufmerksam und bewertete: *„In diesem hochoriginellen Schaumwein verbinden sich reife Birnenaromen mit sanften Gerbstoffen zu einer feinen Harmonie, die manch große Champagner-Marken blass aussehen lässt.“* Da haben wir nichts hinzu zu fügen. Und ihn ins Sortiment geholt.

Außerdem gefielen uns Geigers alkoholfreie Aperitifs „Pri Secco“, die auf jedem Fest etwas Besonderes hermachen. Jetzt können wir wieder mit allen anstoßen, denen Alkohol nicht geheuer ist, guter Geschmack aber umso wertvoller.

„Ich bin dann mal (wieder) weg“ – 1



Vor drei Jahren gingen wir unseren ersten **Jakobsweg**: 900 Kilometer in fünf Wochen, von den Pyrenäen bis zum Kap Finisterre. Zu Fuß! Wahnsinn! Zeit für einen Neustart!

Diesmal haben wir uns den **„Aragonischen Weg“** ausgesucht: 12 Tage, 360 Kilometer. Über weite Strecken ist man ganz für sich allein, abseits der großen Pilgerschar, inmitten unglaublich eindrucksvoller Landschaftsbilder.

Unsere erste „Abenteuerreise“ beschrieben mein Pilgerbruder Thomas Baumann („*El Comandante*“) und ich damals in mehreren Ausgaben unserer *Hauspost* (gesammelt nachzulesen jetzt auch unter: wein-bauer.de). Die Faszination dieses „langen Ganges auf ein sehr fernes Ziel zu“, traf das Interesse vieler unserer Leser. Und auch im Sommer diesen Jahres hat es uns wieder erwischt: Fluch und Segen: Staffel II ...

Wir fliegen über Lyon nach Pau, eine wirklich reizende Stadt am Fuß der Pyrenäen. Von dort weiter mit dem Bummelzug nach Oloron-Sainte-Marie. Dann mit dem Bus zum Somport-Pass. Diesen letzten Aufstieg kann man auch gehen, auf engen Felswegen, sehr gefährlich. Zwei Wochen vor uns ist vermutlich hier ein Tübinger Pfarrer abgestürzt und verschollen gegangen. Wir sind spät dran. An ihn denken wir, als wir am Nachmittag aus dem Bus steigen. Viele Wege auf dieser Strecke quer durch die Pyrenäen werden so weit abseits liegen, dass auch wir uns immer wieder verlaufen werden.

Jetzt wandern wir die ersten Schritte von der Passhöhe zu dem berühmten spanischen Wintersportort „Candanchú“. Gelegen in einem Bergkessel, umgeben von zweieinhalb- bis dreitausend Meter hohen Berggipfeln und furchtbar mit Hotels und Eigenheimkasernen verbaut. Doch niemand ist da: „SALE“ – „Zu verkaufen“ – überall. Geschlossen auch die Hotels. Mit Ausnahme des ältesten am Platz. Zimmer mit Frühstück. Luxus im Niemandsland.

Abstieg am nächsten Morgen ins 31 Kilometer entfernte Jacca. Die Wetterprognosen scheinen blendend – was zusätzlichen Ballast bedeutet: mindestens drei Liter Wasser pro Person! Der Abstieg ist mühsam, durch ausgewaschene Steinwadis, steil am berühmten Fluss Aragón entlang, der unten andere zum Rafting einlädt. *El Comandante* ist schon hier gestürzt und hat sich Gesicht und Arm verletzt. Ich denke schon, das war's jetzt ...

Lesen Sie Teil 2 in der nächsten *Hauspost*!

Das Rezept des Monats



Keine Vorurteile: Der hässlichste Fisch hat das schönste Fleisch! **Seeteufel gedünstet auf Paprikamus** (4 Personen):

Zutaten, Seeteufel: 1000 g Seeteufel (Lotte), möglichst vom Schwanzstück, **ca. 300 g Fischgräten oder Abfälle für den Fischsud**, 2 Knoblauchzehen, **3 Petersilienstiele**, einige frische Basilikumblätter, **6 weiße Pfefferkörner**, 5 cl Weißwein.

Zutaten, Soße: 400 g rote Paprikaschoten, **3 Tomaten**, 2 EL gehackte Schalotten, **3 EL gutes Olivenöl**, 6 Basilikumblätter, **Salz**, Pfeffer, **1 Teelöffel Zucker**.

Zubereitung, Seeteufel: **Fisch** von Gräten und Haut lösen (Abfälle für Sud!) und in 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit **Salz** und Pfeffer **würzen**.

Fischabfälle waschen. Mit der geschälten **Knoblauchzehe**, **Petersilienstielen**, **Basilikumblättern**, **Pfefferkörnern**, **Weißwein** und 1/8 L Wasser in einen Topf geben. Ca. 20 min. köcheln lassen. Dann in einen zweiten Topf passieren und auf die Hälfte reduzieren.

Zubereitung, Soße: **Paprikaschoten** im heißen Ofen rösten, bis sie braune Flecken haben. In eine Schüssel legen, zudecken und abkühlen lassen. Schälen, entkernen und in Stücke schneiden. **Schalotten** in **Olivenöl** andünsten, **Paprika** zugeben und kurz mitdünsten. **Tomaten** entkernen, würfeln und ebenfalls zugeben. Fischfond darübergießen und alles ca. 8 min. köcheln lassen, dann mit Mixer pürieren. Soße mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** abschmecken und warmhalten.

Die **Fischscheiben** in heißem **Olivenöl** kurz anbraten, Hitze sofort runternehmen und ca. 8 min. weiterbraten. Paprikamus auf dem Teller verteilen, Fischstücke daraufsetzen und mit Basilikumblättern garnieren. Dazu reichen Sie Risotto oder kleine Butterkartoffeln.

Der Wein: Einen herzhaften **Riesling Classic** vom Weingut Baron von und zu Weiler.

0,75 L

€ 8,30

November 2011

Unsere Empfehlungen des Monats:

WÜRTTEMBERG: Weißwein S. 6

2010er **Sauvignon Blanc** QbA. trocken.

Schlosskellerei Affaltrach.

0,75 L

€ 6,95

LOIRE: Weißwein S. 6

2009er **Muscadet A.C.**, „Sèvre et Maine“, Sur Lie.

Domaine du Manoir.

0,75 L

€ 5,80

BURGUND: Weißwein S. 6

2010er **Chablis A.C.**, „Vieilles Vignes“.

Domaine Lamblin, Maligny-Chablis.

0,75 L

€ 13,90

RHONE: Rotwein S. 7

2009er **Crozes-Hermitage A.C.**, „La Matinière“.

Domaines Ferraton, Père & Fils, Tain.

0,75 L

€ 10,95

SÜDTIROL: Rotwein S. 7

2008er **Teroldego Rotaliano D.O.C.**

Azienda Elisabetta Foradori, Mezzolombardo.

0,75 L

€ 14,35

NEU! BORDEAUX: Weißwein-Cuvée . . . S. 7

Bordeaux Supérieur, Château Montcabrier.

0,75 L

€ 6,90

NEU! BORDEAUX: Rotwein-Cuvée S. 8

Bordeaux Supérieur, Château Montcabrier.

0,75 L

€ 7,90