



# Hauspost

no 5

Sep. / Okt. 2011



## WEIN - BAUER

TÜBINGEN · SEIT 1974

Die besten Weine. In Tübingen.

## Gesünder mit Wein



Mit dem provokanten Titel: „Sinnvolle Studien: Alkohol und Koffein schützen die Leber“ nahm die Zeitschrift *Weinwelt* in ihrer letzten Ausgabe den Kampf um eine alte Schlacht wieder auf, die vermutlich nie gewonnen werden wird. Die Frage, um die es geht, nämlich ob Wein krank macht oder nicht, wird seit jeher doktrinär beantwortet. Momentan sind die Mahner zunehmend laut, die auch uns mit Hinweisen auf Alkohol, Sulfite und Pestizide in den Ohren liegen. Da kommt uns der *Weinwelt*-Artikel gerade recht, den wir zunächst zitieren möchten, nicht ohne ihn anschließend zu ergänzen:

„So, nun ist es amtlich: Nicht die Abstinenzler haben die gesündeste Leber. Es sind die, die regelmäßig und dabei mäßig Alkohol trinken. Das behaupten japanische Wissenschaftler, die Probanden nach ihrem Alkoholkonsum befragten und ihre Leber untersuchten. Die meisten Fettlebern hatten die Abstinenzler, immerhin 45 Prozent. Selbst die starken Trinker lagen mit 40 Prozent unter diesem Wert.

Zu ähnlichen Ergebnissen kam schon drei Jahre zuvor eine Studie aus Kalifornien, die darüber hinaus belegte, dass dieser Schutz nur bei Weintrinkern funktioniert. Wer auf Bier oder gar Schnaps steht, hat davon gar nichts. Im Gegenteil.

Wer nun auch noch regelmäßig Kaffee trinkt, dessen Leber wird mindestens 100 Jahre alt. Denn auch dazu gibt es eine Studie aus Kalifornien, die besagt, dass Kaffee die Leber vor dem negativen Einfluss des Alkohols schützt. Wer also neben dem Wein auch noch täglich 1 Tasse Kaffee trinkt, ist zumindest lebertechnisch auf der richtigen Seite.“

Ein Blick zurück in die Geschichte verdeutlicht vielleicht am besten, wie ungezwungen man mit diesem Thema auch umgehen kann. Denn in der Antike waren Trinkkuren mit Wein, zu Ehren und auf Rat von Asklepios, dem Gott der Heilkunst, üblich. Auch Hippokrates, der als berühmtester Arzt

des Altertums gilt, empfahl Wein zur Kräftigung in der Genesungsphase. Sein Landsmann Plutarch stellte im ersten nachchristlichen Jahrhundert fest: „Wein ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneimitteln das Süßeste und unter den Speisen die Angenehmste.“

Und schließlich brachte Paracelsus alles auf den Punkt: „All Ding sind Gift und nichts ohn´ Gift. Allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist.“

Diese Weisheit ist nun etwa ein halbes Jahrtausend alt – und gerät doch regelmäßig aus dem Lot ...

## Neu im Angebot / Veranstaltungen – 1



Ein Neuzugang, über den wir uns besonders freuen, ist das **Weingut Manincor** aus Kaltern in Südtirol.

Mit 50 Hektar exzellenter Weinbergslagen in und um Kaltern hat sich die Familie von Graf Goess-Enzenberg in wenigen Jahren in die Spitzenliga der internationalen Weinszene katapultiert.

Bevor der junge Graf das Gut im Jahr 1991 übernahm, trat es nur als reiner Traubenproduzent, ohne eigene Kellerei auf. Sein ehrgeiziges Ziel jedoch war, das Potenzial, das er in seinen Weinen sah, selbst zu vermarkten.

Folglich wurden die Weinberge auf ökologische Bewirtschaftung mit Demeter-Zertifizierung umgestellt und neue Kellieranlagen errichtet. Mit Helmuth Zozin engagierte er zudem einen erfahrenen Önologen, der ein großes Wissen um den biodynamischen Weinbau mitbrachte.

Und diese Rechnung ging auf! Denn die Weine, die uns dieser Betrieb vorstellte, haben uns sofort begeistert. Jetzt möchten wir natürlich auch Sie von dieser Begeisterung anstecken:

Dazu laden wir Sie zu unserer **Verkostung am Samstag, den 24.09., von 11 – 16 Uhr**, herzlich ein. Erleben Sie, wie charmant-fruchtig ein Vernatsch

vom Kalterer See ausgebaut sein kann! Oder wie ein tiefgründiger, vollmundiger Lagrein Sie mit seinen reifen Tanninen mitreißen wird.

Legendär sind auch die Weißweine: Aus seinen Terlaner Lagen bezaubern sie geradezu durch ihre extraktreiche Fülle und ihren Schmelz.

Kommen Sie zu uns zum **Törggelen** – dem schönen herbstlichen Brauch aus Südtirol, gesellig bei einer kleinen Mahlzeit zusammen zu sein. Natürlich original mit Südtiroler Speck und Schüttelbrot. Und den herrlichen Weinen von Manincor!

**Anmeldung nicht erforderlich – einfach vorbeikommen!**

## Veranstaltungen – 2



In der letzten Ausgabe unserer *Hauspost* haben wir Ihnen schon einen Vorgeschmack auf unsere große **Sauvignon- und Riesling-Probe** gegeben. Jetzt steht sie im Detail fest und wird, wie wir finden, ein Muss – besonders für alle Rieslingfreunde und die, die es noch werden wollen!

Für **Freitag, den 30.09., um 19.30 Uhr**, haben wir für Sie ein Programm zusammengestellt, das in seiner Probenfolge einmalig sein wird!

### **Im Verlauf stehen an:**

2010er Sauvignon blanc „Steirische Klassik“ vom Weingut Tement.

2010er Menetou Salon A.C., Domaine Jean Teiller.

2010er Sancerre A.C., Domaine Reverdy-Ducroux.

2009er Brauneberger Juffer, Sonnenuhr, Riesling „Großes Gewächs“ vom Weingut Fritz Haag.

2009er Forster Pechstein, Riesling „Großes Gewächs“, Weingut von Bassermann-Jordan.

2006er Hochheimer Hölle, „Großes Gewächs“, Weingut Künstler.

2007er Schloss Vollrads, Riesling Spätlese.

2009er Kiedricher Turmberg, Rheingau Riesling trocken, Weingut Robert Weil.

2009er Josephshöfer Riesling Kabinett feinherb,  
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt.

1989er Wiltinger Braunfels Riesling Spätlese,  
Reichsgraf von Kesselstatt.

2008er Trockenbeerenauslese, Weingut Geil-  
Bierschenk.

Dazu werden wir Ihnen vom Tübinger **Restaurant Jappo** Gerichte aus der asiatisch-pazifischen Küche servieren. Wie schön Riesling und Sauvignon dazu im Einklang stehen – auch das erleben Sie an diesem besonderen Abend.

**Preis, alles inklusive: € 59.-**

**Nur auf Voranmeldung bei *Wein-Bauer*.**

Tel.: 07071/33089 oder Mail: [info@wein-bauer.de](mailto:info@wein-bauer.de)

---

## Veranstaltungen – 3



Die **Maison Ferraton Père & Fils** aus Tain l'Hermitage, Partner des berühmten Rhône-Hauses Chapoutier, gewinnt mit ihrer umfangreichen Produktpalette biodynamischer Weine höchste Parker-Bewertungen. **Sigfried Pic**, Exportverkausleiter, stellt sein Weingut und einige der Weine bei uns vor: am **Freitag, 14.10., von 16 – 19 Uhr** und **Samstag, 15.10., von 11 – 16 Uhr**. Anmeldung nicht erforderlich – Eintritt frei!

---

## Veranstaltungen – 4



Höchste Perfektion im Ausbau von Burgundersorten präsentieren wir Ihnen bei einer eindrucksvollen **Weinprobe mit Bernhard Huber aus Malterdingen am Freitag, den 21.10.2011, um 19.30 Uhr**.

Denn Huber nimmt für sich in Anspruch, mit seinen Spätburgundern ebenso gut wie die großen Vorbilder aus dem Burgund zu sein. Denken wir

dabei an unsere Burgunder-Probe vor zwei Jahren, als wir einen Bombacher von Huber und einen Clos Vougeot blind gegenüber stellten und alle Teilnehmer höchst überrascht von der Auflösung waren ... Egal ob Weiß- oder Rotwein, Huber ist eben Perfektionist.

Eingeleitet wird diese Weinprobe mit dem mehrfach ausgezeichneten Pinot-Brut-Sekt, gefolgt von Auxerrois Kabinett trocken, seinen Weiß- und Grauburgundern sowie den „Großen Gewächsen“ dieser Sorten. Dann sein Chardonnay aus zwölfmonatiger Barriquereife, die Spätburgunder "Alte Reben". Aus der Lage Sommerhalde und Schlossberg jeweils das „Große Gewächs“.

Alle Weine werden von Bernhard Huber persönlich kommentiert. Erfahren Sie mehr über die Philosophie dieses sympathischen Weinmachers. Hautnah bei uns!

Wir begleiten diese hochkarätige Probe der verschiedenen Huber-Jahrgänge mit einem stimmungsvollen Menü vom Tübinger **Restaurant Museum**.

**Preis, alles inklusive: € 59.-**

**Nur auf Voranmeldung bis 14.10.2011 bei *Wein-Bauer*:**

Tel.: 07071 / 33089 oder Mail: [info@wein-bauer.de](mailto:info@wein-bauer.de)

## Veranstaltungen – 5



Die Legendäre: **Am Freitag, den 11.11. um 19.30 Uhr**, findet unsere jährliche, große **Bordeaux-Weinprobe** statt.

Auch diesmal stellen wir Ihnen einen Querschnitt durch diese großartige und vielfältige Weinlandschaft vor – unserer größten Hassliebe!

Hin- und hergerissen vom Kopfschütteln über die spekulative Preisentwicklung der großen Weine und der Liebe zu ihrer Einmaligkeit und der fantastischen Individualität der Jahrgänge. Liebe macht blind ...

**Der Probenverlauf:**

2008er Pomerol A.C. von Christian Moueix (Pétras),

eine Neuentdeckung mit Super-Bewertung.  
 2006er Château Cantemerle, Cinquième Grand Cru, Haut Médoc.  
 2006er Château Citran, Cru Bourgeois, Haut Médoc.  
 2004er Château Lanessan, Cru Bourgeois, Haut Médoc.  
 2001er Cambon la Pelouse, Cru Bourgeois, Haut Médoc.  
 2005er Château d'Aiguilhe, Castillon.  
 2005er Château Fougas, Maldoror, Bourg.  
 2005er Château Duhard Rothschild aus der Magnum-Flasche, Cinquième Grand Cru, Pauillac.  
 2006er Château Sociando Mallet, Cru Bourgeois, Haut Médoc.  
 2006er Château Clerc Milon, Rothschild, Cinquième Grand Cru.  
 2006er Château Pichon Longueville, Deuxième Grand Cru, Pauillac.  
 2001er Château L'Évangile, Pomerol A.C.  
 Und wie immer setzen wir eins drauf: Das Menü zu dieser Probe liefert das Tübinger **Hotel Krone!**  
**Preis, alles inklusive: € 85.-**  
**Nur auf Voranmeldung bis 4.11.2011 bei *Wein-Bauer*.**  
 Tel.: 07071 / 33089 oder Mail: [info@wein-bauer.de](mailto:info@wein-bauer.de)

## Veranstaltungen – 6



Champagner feiert man am launigsten einfach so mal: Unser **Schampus-Samstag am 19.11., von 11 – 16 Uhr.**

Für nur € 3.– pro Glas (0,1 L), haben Sie die Wahl aus sechs unserer schönsten Champagner. Genießen und vergleichen Sie, tauschen Sie Ihre Erfahrungen aus und wählen Sie Ihren Favoriten auf unseren Bewertungsbögen.

Und um die Schampuslaune rund zu machen, reichen wir kleine kulinarische Überraschungen und begleiten die Wochenendstimmung musikalisch. Einfach vorbeikommen!

## Passend zum Herbst: Unsere Angebote



**2010er Klingelberger Riesling**, Kabinett trocken, aus der Lage „Oberkircher Schlossberg“, Weingut Bimmerle.

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille.

Ein rassig-spritziger Riesling mit ganz frischen Zitrusnoten und einer schön eingebundenen Säure. Passt vorzüglich zu Meeresfrüchten, Geflügel und jeder Art von Terrinen.

0,75 L

nur € 7,90

**2010er Eitelsbacher Marienholz**, Riesling QbA. trocken, Bischöfliche Weingüter Trier.

Lebendiger Riesling voller Saft mit feinem Säurespiel und herzhaft mineralischer Frucht.

Ein ausgezeichnete Schoppenwein, der auch als Aperitif wunderbar anregend wirkt.

1,0 L

nur € 6,95

**2010er Pinot Blanc**, Vin d'Alsace A.C., Domaine Paul Ginglinger, Eguisheim.

Ein ausgezeichnete Pinot mit zartem Bukett von Holunder und Veilchen. Am Gaumen zeigt er seine elegante Frucht mit Noten von Birnen und Weinbergpfirsich. Ideal ist eine Trinktemperatur um 10 – 12 °C – dann zeigt sich die große Finesse des Fruchtspiels in ihrer Gänze. Passt großartig zu Fisch-, Kalb- und Sahnegerichten.

0,75 L

nur € 9,60

## Der Rotwein des Monats



... kommt aus Österreich: **Blauer Zweigelt** QbA. trocken, Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee.

Der Zweigelt – eine kräftige Sortenart, die im pannonischen, trocken gemäßigt Klima so nur an der Grenze Österreich / Ungarn wächst: Mit

herrlichem Duft von Waldfrüchten. Am Gaumen dann mit Noten von Cassis, Kirsche und Zwetschge kraftvoll und stoffig. Erst mit dem Ausbau im großen Holzfass zähmt Nittnaus diesen Wein mit schönen, harmonischen Reifenoten.

Ein überaus vielseitiger Speisenbegleiter mit extrem gutem Reifepotenzial.

0,75 L

nur € 7,80



## Herbstreise



Herbststimmung erleben: Packen Sie ihr Fahrrad aufs Auto und fahren Sie in die weinverhangene Mosellandschaft mit der eigenwilligen Schleifenroute.

Die Streckenführung und Beschilderung der Radwege sind geradezu vorbildlich, auch finden Sie überall gute Gasthöfe oder Privatunterkünfte. Ausführliche Informationen dazu erhalten Sie bei der *Mosellandtouristik* in Bernkastel, Tel. 06531/97330 oder unter [www.mosellandradtouren.de](http://www.mosellandradtouren.de).

Sie starten zum Beispiel in Trier oder Longuich, nehmen den Radweg rechts der Mosel und fahren ganz entspannt diesen bestens ausgebauten Radweg moselabwärts.

Nehmen Sie Bernkastel-Kues als erstes Etappenziel, das sind 60 Kilometer – schaffen Sie locker ohne große Anstrengung – halten Sie immer wieder an und genießen Sie die wunderschöne Landschaft, wenn sich das Weinlaub verfärbt und ihr Anblick noch unvergesslicher wird. Und jetzt im Herbst las-

sen sich die Winzer bei ihrer mühevollen Weinlese in den Steillagen gerne über die Schulter schauen – und Sie bekommen einen Eindruck davon, was es bedeutet, diese Weinberge zu bewirtschaften ... Vergessen Sie nicht, eine Isodecke mitzunehmen, am Moselufer gibt es überall schöne Baumwiesen auf denen man einen Stop einlegen kann.

Nehmen Sie sich Zeit für das malerische Bernkastel, lassen Sie das Fahrrad an der Kaimauer stehen und wandern über den Marktplatz hinauf in die Weinberge zur ausgeschilderten Lage „Bernkastler Doctor“: Von hier aus haben Sie einen unvergleichlichen Blick über die berühmten Moselschleifen. Natürlich sollten Sie auch eine Flasche des Bernkastler Doctors erstehen, am besten bei dem Weingut Wwe. Thanisch, deren tiefe Gewölbekeller am Auftsieg zum Doctorberg liegen.

Planen Sie ihre Touren nicht allzu akribisch, sondern lassen Sie sich einfach von der Landschaft inspirieren. Hier gibt es genügend zu sehen. Wir haben zum Beispiel einen Standort in Wehlen gewählt, von dort aus auch mal längere Touren gemacht und sind später mit dem Schiff dorthin zurückgekehrt. Das Fahrrad können Sie auf jeder Route einfach mitnehmen. Lässiger lässt sich kaum reisen ...

Viel Spaß auf Ihrer Tour!

## Termin aufgehoben

---



In der letzten *Hauspost*, Nr. 4/2011, kündigten wir Ihnen unsere **Hausmesse** an. Wegen Änderung unserer Veranstaltungsplanungen entfällt dieser Termin am 28.10. und 29.10.2011.

Denken Sie schon an Weihnachten: Über den Beginn unserer **Präsentschau** mit Geschenkideen rund um Wein und Genuss informieren wir Sie schon in der nächsten *Hauspost* ...

## Das Rezept des Monats



Ein klassisches Herbstmenü, deftig – und doch so schön fein: **Kürbisschaumsuppe und Schweinefiletröllchen im Speckmantel auf Kürbisgemüse und Gnocchi** (4 Personen):

**Zutaten, Suppe:** 3 kl. Schalotten, **2 Scheiben roher, gerauchter Schinken**, 50 g Butterschmalz, **800 g Kürbis**, (Muskat- oder Partissonkürbis), 1 L Rindfleischbrühe, **1/4 L Schlagsahne**, Salz, **Schwarzer Pfeffer**, 1 El Kürbiskernöl, **50 g Kürbiskerne**.

**Zubereitung:** **Schalotten** fein hacken, **Schinken** grob würfeln und beides in **Butterschmalz** anschwemmen. Geschälten und entkernten **Kürbis** in kleine Würfel schneiden und dazu geben, kurz mit andünsten, mit **Rinderbrühe** auffüllen und zugedeckt ca. 8 min. kochen. Das Ganze im Topf pürieren, **Sahne** dazugeben mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Die Suppe vor dem Servieren nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen, anrichten und mit ein paar Tropfen **Kernöl** und den **Kürbiskernen** garnieren.

**Zutaten, Hauptgang:** 12 Schweinefiletscheiben (daumendick), **12 Scheiben durchwachsener, gerauchter Speck**, Salz, **Pfeffer**, 3 Knoblauchzehen, **2 El Olivenöl**.

1 mittlerer Muskatkürbis, **2 Schalotten**, 2 Knoblauchzehen, **0,2 L Brühe**, 0,1 L Crème Fraiche, **0,1 L Saure Sahne**, 5 cl Riesling halbtrocken, **Butter**, Gnocchi aus unserer Feinkost-Abteilung.

**Zubereitung:** **Schweinefilet pfeffern**, mit **Speckscheibe** einwickeln und mit Zahnstocher befestigen. **Knoblauch** klein hacken und mit **Salz** fein zerreiben. Auf die Filets streichen.

**Kürbis** in 5 - 6 mm dicke Scheiben schneiden, sternförmig austechen, leicht **salzen** und 5 min. einweichen. Wasser abtupfen und in **Butter** leicht anbraten. Kürbisreste in Streifen schneiden und leicht salzen. 10 min. ziehen lassen, dann zerdrücken.

**Schalotte** klein schneiden und in heißem **Olivenöl** leicht sou-tieren. **Knoblauchzehe** zerdrücken, mit den **Kürbisstreifen** und **Schweinefilets** dazugeben, mit **Riesling** angießen kurz aufwellen lassen, **Crème Fraiche** und **Sahne** dazugeben, kurz aufkochen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

**Der Wein:** **Réserve de la Contessa**, der unglaublich tiefgründige Weißwein von **Manincor** (s. S. 3).

**0,75 L**

**nur € 11,60**

Sep. / Okt. 2011

## Unsere Empfehlungen des Monats:

Drei „Herbstweine“, die zeigen, wie schön der Jahrgang 2010 gelungen sein kann:

**BADEN: Weißwein** ..... S. 8  
**2010er Klingelberger Riesling**, Kabinett trocken  
aus der Lage „Oberkircher Schlossberg“, Weingut  
Bimmerle.  
0,75 L nur € 7,90

**RUWER: Weißwein** ..... S. 8  
**2010er Eitelsbacher Marienholz**, Riesling QbA.  
trocken, Bischöfliche Weingüter Trier.  
1,0 L nur € 6,95

**ELSASS: Weißwein** ..... S. 8  
**2010er Pinot Blanc**, Vin d'Alsace A.C., Domaine  
Paul Ginglinger, Eguisheim.  
0,75 L nur € 9,60

### WEIN DES MONATS:

**ÖSTERREICH: Rotwein** ..... S. 8 - 9  
**Blauer Zweigelt** QbA. trocken, Weingut Nittnaus,  
Gols, Neusiedlersee.  
0,75 L nur € 7,80

... Und die wunderschönen Rot- und Weiß-  
weine unseres neuen Weinguts *Manincor* aus  
Kaltern in Südtirol.

..... S. 3 - 4