



Veritable 14: Top-Erzeuger und Experten

71 Spitzenerzeuger und etablierte Newcomer der Weinbranche präsentieren am 7. Juli 2014 von 12 bis 18 Uhr im pfälzischen St. Martin je sechs ihrer besten Weine. Schauplatz der Premium-Fachmesse "Veritable 2014" ist das Wein und Sekthaus Aloisius Hof unter Leitung von Philipp Kiefer, dem Gastgeber dieses Events.

Zu den Highlights zählen **neun von elf deutschen 5-Trauben-Weingütern des Gault-Millau-Guides**. Viele davon werden während des Events von den Erzeugern persönlich präsentiert. Beispiele aus dem spektakulären Teilnehmerfeld:

Egon Müller, Kollwenz, Prieler, F.X. Pichler, Hensel, Markus Schneider, Wegeler, Giacomo Bologna, Robert Weil, Beringer, Kühling-Gillot, Battenfeld Spanier, Gut

Hermannsberg, Haas, Schloß Gobelsburg, Knipser, Rebholz, von Winning, Bürklin-Wolf, Zelt, Meßmer, Pfeffingen, Kuhn, Bellavista, Tenuta San Guido (Sassicaia), Rings, Fürst, J.J. Prüm, Haag, Maximin Grünhaus, Grans-Fassian, van Volxem, Künstler, August Kessler, Leitz, Dönnhoff, Meyer-Näkel, Huber, Heger, Dautel, Liebfrauenstift, Dirk Niepoort, Trimbach, Gresser. Dabei sind **auch starke Newcomer** wie u.a. das Weingut Stern, Weingut Jürgen Krebs.

Uwe Warnecke, Ex-Sommelier im Deidesheimer Hof und renommierter Weinexperte mit mehr als 30 Jahren Berufserfahrung, verfügt über beste Kontakte zur Weinszene und organisiert auch die Veritable 14. Er erwartet nach eigenen Angaben bis zu 500 Gastronomen, Hoteliers, Fachhändler und Journalisten zu dieser Präsentation, die vierten Mal stattfindet.

Aussteller, Besucher und Gäste werden im unlängst mit einer roten Traube im Gault-Millau ausgezeichneten und in den Kreis der VDP-Spitzentalente aufgenommenen Aloisius Hof in stilvollem Ambiente standesgemäß bewirtet. Zur Stärkung zwischendurch gibt es Fingerfood und Süßes vom Neustadter Cafe Sixt. Zum Abschluss serviert OTTO-GOURMET Fleisch – auf Wunsch mit Karlsberg-Bier. Die Teilnahme an der Messe ist kostenlos und auf Fachpublikum begrenzt.

Mehr Informationen, Ausstellerverzeichnis und Anmeldung: www.veritable.info



10 ZIELE IM JULI

Tomatenfest und Käsetage, Gourmetpartys und Weinproben – wir feiern den Sommer und seine reichen Gaben



● LÜTJENSEE, 2. Juli

Ein perfekter Sommerabend ist, wenn die „Fischerklause Lütjensee“ **Wein am See** feiert: im Glas Weine von hochklassigen Winzern aus Deutschland und Österreich, auf dem Teller Sushi, Wildschwein vom Spieß und Fingerfood vom Spitzenkoch Stefan Hartmann. Pro Person € 75. www.fischerklause-luetjensee.de

● OSTER-OHRSTEDT, 5. und 6. Juli

Ein Besuch auf „Gut Backensholz“ bei Kälbern, Ferkeln und im Hofladen, lohnt besonders zu den **Käsetagen**. Dann nämlich wird beim Schäkäsen die Produktion des köstlichen Rohmilchkäses vorgeführt, und die Hofküche bereitet Kleinigkeiten aus den Bioland-Erzeugnissen des Guts. www.backensholz.de

● ST. MARTIN (PFALZ), 6. und 7. Juli

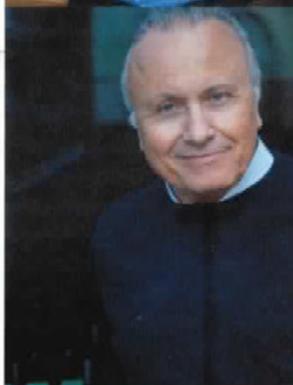
Wie ein Who's who der Wein-Elite liest sich das Teilnehmerverzeichnis der Fachmesse **Véritable**. Höhepunkt ist ein Auftritt des Barbaresco-Altmeisters Angelo Gaja (Foto), der im Neustadter Saalbau einen Vortrag über seine Weine hält – nach Anmeldung für jeden kostenlos zugänglich. www.veritable.info

● BADEN-BADEN, 7. Juli

Jede Menge Neuheiten von den besten Winzern des Anbaugebiets gibt es bei der traditionellen **Jahrespräsentation Baden** der VDP-Güter. Vom einfachen Gutswein bis zum „Großen Gewächs“ kann und soll im historischen Kurhaus selbstverständlich jeder Wein verkostet werden. Eintritt: € 20, www.vdp.de

● REGENSBURG, 18. bis 27. Juli

Wer einen Anlass sucht, um das neue Restaurant „**Storstad**“ des Küchenchefs Anton Schmaus zu testen, findet ihn bei den Thurn- und-Taxis-Schlossfestspielen. Von Elton John über Nena und Giora Feidman bis zu Verdis „Rigoletto“ ist für jeden Geschmack etwas dabei. Tickets über www.thumundtaxi.de



● NEUSTADT/WEINSTR., 19. Juli

Rund 100 Weine von Vorzeige-Winzerinnen wie Eva Clüsserath und Carolin Spanier-Gillot (Foto) präsentiert Stefanie Weegmüller-Scherr bei **Weinweiber – Weiberweine**, der femininen Verkostungsparty, zu der selbstverständlich auch Männer eingeladen sind. Inklusive Stationenbuffet € 49. www.weegmueller.de

● GEISENHEIM, 20. Juli

Wenn auf „Burg Schwarzenstein“ der „Sommertraum“ gefeiert wird, erwartet die Gäste eine rauschende **Gourmet-Party**, zu der Küchenchef Dirk Schröder sieben Kollegen geladen hat, darunter Boris Benecke und Mario Corti. € 149, alle Speisen und Getränke inbegriffen. www.burg-schwarzenstein.de

● BAD SALZUFLEN, 20. und 21. Juli

Die Deutsche Barkeeper-Union lädt alljährlich zur **Deutschen Cocktail-Meisterschaft** ein. Dass die Zuschauer etwas von den Probedrinks abbekommen, können wir nicht versprechen. Beim artistischen „Flairbartending“-Wettbewerb dürfte ihnen aber auch ohne Alkohol schwindelig werden. www.dbuev.de

● HAMBURG, 26. Juli

Die Tomaten sind reif! In der „Gärtnerei Sannmann“ sind es neun verschiedene Sorten, die beim **Tomatenfest** auch gleich selbst geerntet werden dürfen – alles bio. Die sortenreine Tomatensuppe gibt es zur Stärkung. Und danach? Kochen Sie Tomatenmarmelade (Rezept auf Seite 10). www.sannmann.com

● MÜNCHEN, 27. Juli

Von 15 Meisterköchen verwöhnt zu werden, und das zu einem guten Zweck – besser geht's kaum. Martin Fausters **Küchenparty** im Restaurant „Königshof“ mit Eckart Witzigmann, Hans Haas, Bobby Bräuer und anderen wird zugunsten wohltätiger Stiftungen gefeiert. Pro Person € 225. www.koenigshof-hotel.de

TERMINE

Samstag

Anweiler
Löwenherz-Fest, bis Sonntag

Bad Dürkheim
Flohmarkt, Saline,
8 bis 16 Uhr
Weinsommer, Ungstein,
Römervilla, bis Montag

Blieskastel
Flohmarkt, Paradeplatz,
8 bis 16 Uhr

Birkweiler
Weinfest, Schulhaus,
bis Montag

Ilbesheim bei Landau
Kalmitweinfest, bis Sonntag

Kaiserslautern
Stadionfest, Fritz-Walter-
Stadion, 10 bis 20 Uhr
Sommermarkt, Gartenschau,
ab 18 Uhr

Lambsheim
Weintage, Türmchen,
bis Montag

Leimen
Wissfesched

Mittelbrunn
Schnapsbrennerfest,
bis Sonntag

Neustadt
Maison & Jardin, Mußbach,
Herrenhof, 10 bis 18 Uhr

Offenbach an der Queich
Bähnlerfest, Alter Bahnhof,
bis Sonntag

Ramstein-Miesbach
Flohmarkt, Autokino,
8 bis 15 Uhr

Thaleschweiler-Fröchen
Dorffest, bis Sonntag

Zweibrücken
Stadtfest, bis Sonntag

Liebesfrust respektieren

Die gute Freundin oder der Freund haben schlechte Beziehungserfahrungen hinter sich und wollen von der Liebe Erst mal nichts mehr wissen. Auch, wenn es schwerfällt: Diese Entscheidung sollten Außenstehende respektieren. Denn ständige Ratschläge und Überzeugungsmanöver belasten die Freundschaft, sagt Psychologin Brit Brockhausen. Es sei eine legitime Entscheidung, ohne eine Beziehung zu leben. Sich einem anderen Menschen zu öffnen, sei eine Entscheidung, die jeder nur für sich alleine treffen könne, erklärt sie in der Zeitschrift „Emotion“. Eine Grenze ziehen darf man wenn Freund oder Freundin ständig schlecht über alle Liebesbeziehungen sprechen. (dpa)

„Habt stets Respekt vor dem, was ihr tut, nur dann macht ihr es gut“

Kultwinzer Angelo Gaja aus dem Piemont bei der Weinmesse „Veritable“

Von PZ-Mitarbeiter
Matthias F. Mangold

Dass Winzer ihren Kunden Weine präsentieren, ist keine Seltenheit. Dass sich ein Weingut als Bühne auch für andere Betriebe bereitstellt, ist ungewöhnlich. Wenn es sich dabei jetzt noch um ein gutes, aber bislang nicht sensationelles Weingut in einem kleinen Weinort wie St. Martin in der Pfalz handelt, und die Gäste zur Elite des deutschen und europäischen Weinbaus zählen, dann darf das durchaus als grandios eingestuft werden.

Mehr als 70 der teilweise feinsten Namen gaben sich zur „Veritable“ im Aloisushof die Ehre. Neben den regionalen Größen Rebholz, von Winning, Bürklin-Wolf, Rings, Knipsper oder Kuhn ließen es sich auch Cracks wie Van Volxem, Egon Müller, J. J. Prüm und Fritz Haag (alle Mosel/Saar), Robert Weil, Künstler und Leitz (alle Rheingau) oder Dönnhoff (Nahe), Battenfeld-Spanier/Kühling-Gillot (Rheinhessen) oder Huber (Baden) nicht nehmen, in den meisten

Weine von Angelo Gaja aus Barbaresco sind selten unter 300 Euro pro Flasche zu haben

Fällen höchstpersönlich zu erscheinen. Möglich gemacht haben das als Veranstalter Philipp Kiefer vom Aloisushof und Uwe Warneke, ehemals Sommelier im „Deidesheimer Hof“ mit seinen weitreichenden internationalen Kontakten in der weltweiten Weinszene. Mit der vierten Ausgabe der Fachbesuchermesse „Veritable“ haben sie eine Messlatte dafür gesetzt, wie Weinmessen eben auch sein können: gerade nicht unpersönlich oder distanziert, sondern direkt, dicht und in quasi privatem Ambiente.

Auch wenn Monsieur Trimbach aus dem Elsaß, Dirk Niepoort aus Por-



Angelo Gaja bei seinem Vortrag im Neustadter Saalbau. Rechts Willi Winkler, Chef des österreichischen Weinmarketingverbands, der selbst einige Jahre Exportleiter bei Gaja war und den Vortrag aus dem Italienischen ins Deutsche übersetzte. (Foto: frei)

tugal, Aumann aus Österreich oder Billecart-Salmon aus der Champagne angereist waren – Star der Veranstaltung war unbestritten Angelo Gaja aus Barbaresco im Piemont. Gaja, inzwischen 73 Jahre alt, gilt als einer der führenden Winzerpersönlichkeiten Italiens, und das ist vermutlich sehr zurückhaltend formuliert. Er ist ein absoluter Qualitätsfreak, dem Mittelmaß und das Nichtausschöpfen vorhandener Potenzials sogar richtiggehend körperlich zuwider sind.

Seine ganz eigene Entwicklung in Verknüpfung mit der Historie des Weinbaus in Italien legte in einem Vortrag vor vielen Weininteressierten im Neustadter Saalbau dar. Schon mit den ersten Worten wurde da klar, worauf es Gaja letztlich ankommt: Handwerk und Erzählkunst. Für ihn ist das Vorhandensein kleiner, handwerklicher Betriebe von fundamentaler Bedeutung: „Nur hier gelingt es, Entwicklungen wirklich voranzutreiben und gleichzeitig verhaftet zu sein in einer Bodenständigkeit,

einer Tradition, die beim Wein den wirklichen Bezug zur Regionalität beibehalten lässt“, sagt Angelo Gaja und nennt dabei diese Handwerker, diese Winzer „Botschafter für die Regionen“.

Erstaunt fragte er zu Beginn in die Runde, warum denn „so viele Deutsche immer nach Italien reisen würden, wenn es in der Pfalz so schön ist?“. Den hiesigen Winzern gab er als Tipp mit auf den Weg, sich und ihre Weine mit anderen Lifestyle-Produkten sozusagen zu fusionieren, um in der Summe die Region mit ihren Stärken noch besser vorzubringen und vermarkten zu können.

Vermarktung ist eine der Stärken von Angelo Gaja. Lange Zeit war es nicht möglich, seine Betriebe als Endverbraucher zu besuchen; dies war allein Journalisten und Händlern vorbehalten. Bewusst wollte er sich verknappt, rar machen. Der daraus resultierende Mythos um ihn und seine Weine war Gaja dann wohl auch nicht unrecht. Inzwischen sorgen die beiden Töchter für etwas mehr Offenheit und Modernität: eventuell wird es irgendwann in diesem Leben tatsächlich eine Website von Gaja geben (!), und selbst Besuche sind inzwischen möglich. Personenpreis: irgendwo zwischen 200 und 300 Euro.

Allerdings legt Gaja großen Wert auf die Feststellung, dass nicht von diesem Geld seinem Betrieb zufließt: „Wir möchten Besucher haben, denen es wirklich etwas wert ist, zu uns zu kommen. Das Eintrittsgeld sollen sie spenden, meinethwegen auch an eine Organisation ihrer Heimat, das ist uns egal. Nur müssen sie einen Nachweis darüber erbringen.“

Er selbst besitzt drei Weingüter: das Stammhaus in Barbaresco, das Ca' Marcanda in Bolgheri an der tos-

kanischen Westküste südlich von Livorno und noch einen Betrieb in Montalcino. Seit langem arbeitet Gaja ökologisch, ohne dies massiv zu kommunizieren. Nicht immer wird dies auch intern gut geheißt. Als er in seinem noch jungen Betrieb in Bolgheri der versammelten Mannschaft erklärte, dass er die benötigten 50 Tonnen Mist pro Jahr (die weniger als Dünger, sondern vorwiegend als Förderung der Biodiversität zum Schutz der Weinberge ausgebracht werden) mit roten Würmern aus Kalifornien anreichern wolle, erntete er eisernes Schweigen. Grund: Seine Arbeiter waren fast alles Wähler der kommunistischen Partei Italiens, die unweit von Bolgheri gegründet worden war. Alles, was aus Amerika kommt, ist hier höchst suspekt.

Dass die Würmer wichtig sind, aber weder in Italien noch sonst irgendwo in Europa gezüchtet werden, ließ ihn bei seinen Arbeitern letztlich doch noch die Kurve kriegen... Übrigens: der komplette zweistündige, sehr kurzweilige Vortrag wurde sehr launig und präzise übersetzt von Willi Winkler, dem Chef des österreichischen Weinmarketingverbands, der selbst einige Jahre Exportleiter bei Gaja war.

Sein Tun sieht Angelo Gaja stets auch in einem gesellschaftspolitischen Kontext: „Habt stets Respekt vor dem, was ihr tut, nur dann macht ihr es gut. Und erzählt den Menschen, was ihr tut. Niemand will technische Dinge erfahren von euch - ihr müsst lernen, Geschichten zu erzählen. Reist in die Welt und findet Menschen, die ihr Ding gut machen und schafft daraus Synergien.“

Mit all dem kann man Weine erschaffen, die ihre Herkunft zeigen, die Charakter haben - und auch ihren

HINTERGRUND

Veritable

Weit mehr als 500 Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Medien kamen Anfang Juli zur vierten internationalen Weinfachmesse „Veritable“ auf dem Wein- und Sektgut Aloisushof in St. Martin. Die Messe hat damit ihren Erfolg von rund 300 Besuchern im Premierenjahr 2011 um zwei Drittel gesteigert. Rund 70 Spitzenproduzenten und Newcomer aus weltweit führenden Weinbauländern präsentierten in diesem Jahr in der Weinbaugemeinde über 400 Weine sowie Edelbrände, Kaffee- und Confitserie-Spezialitäten. Die meisten der Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Spanien, Portugal, Kalifornien und Chile waren persönlich anwesend.

Preis. Gajas Weine aus Barbaresco sind kaum unter 300 Euro die Flasche zu haben. Kulturebene, die sehr lange reifen und einen Jahrgang in all seinen Einzelheiten klar rüberbringen können.

All dies kommt rüber in einer Mischung aus staatstragend und großväterlich, gesalzen mit einer gewissen Strenge, die dann Ausdruck findet, wenn ihm etwas ganz besonders wichtig ist. Zum Ende hin beispielsweise sein Plädoyer für Authentizität und Bodenständigkeit: „Sucht nie nach dem perfekten Wein, denn es gibt ihn nicht. Ich weiß nicht einmal, was das überhaupt sein soll.“ Gleiches gilt fürs Essen. Vielmehr fordert er eine DOC, also einen Herkunftscharakter für einfache Speisen wie Tagliarini (dünne piemontesische Pasta), Carne Crudo (Tartar), Vitello Tonnato und Insalata Russo. Weg vom Geheische der Sternerestaurants, hin zu dem, was die Region unverwechselbar macht. Der Mann hat einfach Stil.



Mehr als 70 renommierte Weingüter gaben sich zur „Veritable“ im Aloisushof in St. Martin die Ehre. (Foto: frei)



Matthias Mangold und Angelo Gaja. (Foto: frei)

Wandern an der Quelle der Nahe

Ein kurzer aber schöner Premiumweg im St. Wendeler Land

Mit dem nur 5,4 Kilometer langen Nahequelle-Pfad verfügt die Naherholungs- und Urlaubsgemeinde Nohfelden, Kreis St. Wendel, über einen relativ kurzen, dafür aber sehr schönen Premiumweg. Dieser hat im vergangenen Jahr bei der Zertifizierung durch das Deutsche Wanderinstitut beachtliche 75 von 100 Punkten erreicht.

Gestartet wird zum Nahequelle-Pfad beim Nohfeldener Ortsteil Selbach in unmittelbarer Nähe der Nahequelle. Nach 112 Kilometern mündet die Nahe bei Bingen in den Rhein. In der Kurzcharakteristik steht: Der Nahequelle-Pfad führt zu über 70 Prozent auf natürlichem Untergrund. Der Anteil an Pfaden und schmalen

Wegen liegt bei erfreulichen 46 Prozent. Der Weg führt abwechslungsreich durch Wald und freie Feldflur. Reizvoll sind auch die kleinen Kerbtälchen mit ihren Bächen. Die Aussichtspunkte bieten weite Blicke in verschiedene Richtungen. Die Ausstattung mit Rastplätzen ist überdurchschnittlich und an den richtigen Stellen. Die Abstände sind so gleichmäßig gewählt, dass auch Familien mit kleineren Kindern genügend Pausenplätze finden. Am Ziel des erholsamen Weges haben vor allen Dingen Kinder ihre helle Freude, denn dort werden sie von einem Spielplatz und einem Wildgehege erwartet. Hier können sie Rehe, Hirsche, Schafe, Ziegen und Pfäue beobachten. „Der Nahequelle-Pfad

wird sehr gut angenommen“, sagte der zuständige Sachbearbeiter der Gemeinde Nohfelden, Robert Herler. „Wir müssen sogar den Parkplatz erweitern“.

Doch wer sich in die Tourismusebene Nohfelden auf den Weg macht, hat neben dem Nahequellen-Pfad noch eine ganze Reihe anderer attraktiver Möglichkeiten. An oberer Stelle steht der nur etwa vier Kilometer entfernte Bostalsee mit seinem sehr umfangreichen Freizeitangebot. Am See wurde in den letzten Jahren ein Feriendorf mit 500 Häusern errichtet.

In Nohfelden selbst kann die Burg Veldenz bestaunt werden. Naherholungsmöglichkeiten bieten der Buchwald und das Freizeitzentrum Neun-

kirchen an der Nahe, sportliche Betätigung der Golfplatz in Eisen. Besichtigt werden können einige Kirchen und Kapellen, jüdische Friedhöfe in Sötern und Gonneseiler, das Kunstmuseum Bosener Mühle und der etwa 6 000 Jahre alte Menhir „Hinkelstein“ bei Walhausen.

Reizvolle Ziele sind auch die Straße der Skulpturen bei St. Wendel, die Sternwarte auf dem Peterberg sowie die Sommerrodelbahn, beide bei Braunshausen oder der Schaumbergtour bei Tholey, der einen prächtigen Rundblick bietet.

Wer noch andere tolle Wege erkunden möchte, hat vielfältige Möglichkeiten, darunter einige attraktive Premiumwege in unmittelbarer Nähe, so den Bärenpfad ab Nohfelden,



Kaum zu glauben, dass aus diesem Rinnsal mal ein richtiger Fluss werden soll: Die Nahequelle bei Nohfelden. (Foto: E. Müller)

die Schaumberg-Tafel-Tour und den Offizierspfad bei Tholey, den Rötelssteintpfad bei Oberthal, den Schmuggler-Pfad bei Hofeld, den Tiefenbach-

Pfad und die Fünfweiherr-Tour bei St. Wendel sowie die Weiselberg-Gipfel-tour bei Freisen-Oberkirchen. (em) info@nohfelden.de

TERMINE

Anweiler-Gräfenhausen
Burgunderweinfest und
825-Jahr-Feier, bis Sonntag

Bad Dürkheim
Flohmarkt, Saline, 8 bis 16 Uhr

Blieskastel
Altstadtfest, ab 14 Uhr

Dahn
Mittelalterliches Burgfest,
bis Sonntag

Edenkoben
Klosterfest Winzerkerwe,
Klostermauer, bis Dienstag

Gleiszellen-Gleishorbach
Kirchberg in Flammen

Göcklingen
Weinfest, bis Sonntag

Höheinöd
Kerschschneitzlerfest, bis
Sonntag, Dorfgemeinschafts-
haus

Kaiserslautern
Flohmarkt, Opelgelände,
8 bis 15 Uhr

Landau
Weintage der Südlichen
Weinstraße, Frank-Loeb-
sches-Haus, bis Sonntag

Neustadt-Duttweiler
Kerwe, bis Dienstag

In Oberfranken gibt es 200 Brauereien

„a U“ - In Bamberg reichen zwei Buchstaben für Bestellung

Von dpa-Korrespondentin
Dorothea Wagner

Rund 200 Brauereien gibt es in Oberfranken - so viele wie wohl in kaum einer anderen Region der Welt. Allein in Bamberg werden 50 verschiedene Biere gebraut. Die „Hauptstadt“ des begehrten Gerstensaftes hat so manche Eigenart.

Die Luft in Bamberg ist heute so kühl wie das Raubbier, das vor Wolfgang Pflaum auf dem Holztisch steht. Vor den Platanen des Biergartens erstreckt sich eine Wiese voller Löwenzahn. Dahinter ragen die Kirchtürme der Weltkulturerbe-Stadt in die Höhe. Der gebürtige Bamberger trägt eine Fleecjacke und darüber noch eine Winterjacke. Seine Frau Gabi hat sich zusätzlich zu den vielen Klamotten-schichten einen Schal um den Hals gewickelt.

Egal wie das Wetter ist: Seit 30 Jahren geht das Ehepaar „auf den Bierkeller“, wie die Biergärten in Bamberg genannt werden. Denn sie liegen direkt über den Stollen, in denen die Bierfässer früher kühl gelagert wurden. Die Bamberger Biertradition reicht weit zurück: Seit fast 1 000 Jahren wird hier gebraut - und damals wie heute sind die Bamberger in ihr Bier vernarrt.

Um es im Sommer mit schöner Aussicht genießen zu können, strömen sie auf den Stephansberg zum „Spezial-Keller“ - „nauf zum Fritz“, wie die Oberfranken sagen. Der Wirt Fritz Löhrl ist bei seinen Gästen beliebt. Genau wie die beiden Stockten Elfriede und Alfred, die durch den Bierkeller watscheln, um Schwarzbrot betteln und so etwas wie die Maskottchen des Biergartens sind.

Seit fast 1 000 Jahren wird gebraut - und damals wie heute sind die Bamberger in ihr Bier vernarrt.

Potenzielle Brotgeber gibt es genug: Bei schönem Wetter ist jeder Platz belegt. „Weil es hier, gemeinsam mit anderen, ganz anders schmeckt als zu Hause - auch wenn es natürlich das gleiche Bier ist“, sagt Stammgast Marcus Fischer. Und ergänzt: Das sei dann eben ein „gesellschaftliches Bier“. Das Plaudern macht den Unterschied.

In Bamberg gibt es zehn Brauereien. Sie stellen gut 50 verschiedene Biere her: leichte und starke, helle und dunkle, hopfig-herbe und rauchig-malzige, wie das berühmte Bamberger Rauchbier. Hinzu kommen zwei Mälzereien, wegen denen an

manchen Tagen der süßliche Malzgeruch durch die Gassen der Altstadt wabert. Bamberg hat einen Bierbus, eine Bierakademie, Biersommeliers und sogar einen Bierorden für Bürger, die sich um den Gerstensaft verdient gemacht haben.

Zur Bamberger Wirtshauskultur gehört ebenso die kurze, fränkische Bierbestellung mit nur zwei Buchstaben: „a U“ - ein Ungespundetes, ein Bier mit einem geringeren Kohlenstoffgehalt. „Aber der Franke ist mundfaul und kürzt die Dinge gerne ab“, sagt der Geschäftsführer von Mahrs Bräu, Stephan Michel. In der Gaststätte der Bamberger Familienbrauerei wird das besondere Bier häufig bestellt, besser gesagt in dem Flur des Wirtshauses. Denn hier treffen sich die eingeschwohnenen Gäste zu einem Stammtisch ohne Tisch.

„Ich komme sechsmal in der Woche, aber nie würde ich auf die Idee kommen, den Gang zu verlassen und mich in die Gaststube zu setzen“, sagt Manfred Scholler. Alles Wichtige spielt sich sowieso im Flur ab, meint der Bamberger: „Wer hier abends sein Bier trinkt, weiß, was in der Stadt gerade vor sich geht.“

Besonders gut wissen das die „Steggammeln“. Der Stammtischverein ist seit 30 Jahren eine echte Institution in Bamberg. Exakt 24 Mitglieder darf er haben. Denn genau so viele Schließfächer für Bierkrüge sind in der Wand des Ganges ihres Lieblingswirtshauses eingelassen. Dort warten die persönlichen Krüge der Gruppe auf ihren Einsatz. Einen Schlüssel zu ergattern, ist die Eintrittskarte zu den „Steggammeln“. Meistens wird der Schlüssel nur nach dem Tod eines Mitglieds innerhalb des engen Kreises weitergegeben.

Schlechte Aussichten also für Stammgast Scholler, der seit mehr als 20 Jahren das Wirtshaus besucht und selbst gerne im Alter ein Mitglied der Steggammeln werden würde. Aber irgendwie wäre es auch egal, meint der Bamberger. Schließlich zählen in der Gaststätte solche Unterschiede nicht: „Das ist ja das Schöne an der Wirtshauskultur - hier ist es egal, ob du arbeitslos bist oder einen Dokortitel hast.“



Weltbekannt ist das italienische Weinbaugebiet Piemont. Von dort kommt der Barolo und der Spitzenwinzer Angelo Gaja, der im Saalbau in Neustadt einen Vortrag halten wird. (Foto: dpa)

Piemonteser Kultwinzer in der Pfalz

Angelo Gaja kommt nach Neustadt

Hochamt in Neustadt an der Weinstraße: Am Sonntag, 6. Juli, wird die piemontesische Winzerlegende Angelo Gaja im Saalbau eine Fachvortrag halten zum Thema „Die Entwicklung des Hauses Gaja und der Stand des Weinbaus in Italien“.

Dazu sollte man wissen, dass Gaja notfalls auch über die Evolution der Nachtschnecken in der Transkei referieren könnte - in diesem Falle geht es um eine Person, deren Charisma jeden Raum füllt, und hier eben auch einen Saal.

Angelo Gaja ist eine italienische Ikone, neben dem Marchese di Antinori aus der Toskana sicherlich die einflussreichste Weinpersönlichkeit unseres südlichen Nach-

barlandes aus den letzten vier Jahrzehnten. Seine Weine aus Barolo und Barbaresco sind rar, gefragt und teuer. Und natürlich auch sehr gut. In die Pfalz kommt er auf Grund seiner Teilnahme an der Weinmesse „Veritable“ im Weingut Aloisiushof in St. Martin. Als Dolmetscher fungiert Willi Klinger, viele Jahre Export-Manager bei Gaja und selbst als Leiter des Österreich Wein Marketing eine überaus schillernde Figur. (mfm)

Die Veranstaltung beginnt um 14.30 Uhr und wird etwa zwei Stunden dauern. Die Teilnahme ist kostenlos, doch es ist ratsam, die noch wenigen Restplätze rasch zu reservieren. Diese Möglichkeit besteht über das Internet auf der Website pfalz.de/pfalz/akkreditierung. (mfm)

Wandern im Hunsrück

Natur pur! Von Koblenz bis Saarlouis, von Trier bis Bad Kreuznach - auf 40 Touren führt Michael Erle in seinem neuen Wanderführer durch den Hunsrück und die angrenzenden Flussläufe von Rhein, Mosel, Saar und Nahe.

Einige der schönsten Wanderwege Deutschlands sind hier zu finden wie der Premium Wanderweg Saar-Hunsrück-Steig, der Soonwaldsteig und zehn der insgesamt 84 Trauschleifen Saar-Hunsrück. Der übersichtliche Führer „Wandern im Hunsrück“ beinhaltet bequeme Halbtageswanderungen wie auch anspruchsvolle Tages- und Mehrtages-touren und ist damit für jede Kondition geeignet.

Als Wandergebiet stand der Hunsrück lange Zeit im Schatten bekannterer Wandergebiete wie der Eifel oder der Pfalz. Das ändert sich nun mehr und mehr. Der Hunsrück ist ein etwa 2 600 Quadratkilometer großes Mittelgebirge und gehört zum Rheinischen Schiefergebirge. Seine höchste Erhebung ist der 816 Meter hohe Erbeskopf, zugleich der höchste Berg in Rheinland-Pfalz.

Das Gebirge wird durch die vier Flüsse Rhein, Mosel, Saar und Nahe begrenzt; hier findet sich der Bingerwald, der Soonwald, der Idrarwald, der Hochwald sowie das Nahebergland. Und hier lässt sich auf den Spuren von Schinderhannes und Gräfin Loretta die Bergwelt erkunden.

Michael Erles konkrete Tipps zu Einkehrmöglichkeiten und sehenswerten Plätzen erleichtern die Planung der Wanderungen und bieten eine hervorragende Grundlage zum Erkunden der Tourismusregionen Mosel- und Rheintal mit Saar- und Nahetal. Alle Touren sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Der Wanderführer ist mit Overlay-Daten zum Download ausgestattet.

Michael Erle: Wandern im Hunsrück. Die 40 schönsten Touren. 196 Seiten, 120 Bilder, 40 Karten, eine Übersichtskarte. Klappenbroschur. G. Braun Buchverlag Karlsruhe, 16,95 Euro.



Freuen sich über viele Stammgäste: Wirt Fritz Löhrl und seine Frau Maria im Biergarten Spezial-Keller vor der Kulisse der Stadt Bamberg.



Rauchbier in Steinkrügen steht im Biergarten Spezial-Keller auf einem Tisch. In Bamberg gibt es zehn Brauereien, die über 50 verschiedene Biere herstellen. (Fotos: dpa)

Auch auf Stromkosten achten

Fernsehkäufer sollten bei ihrem neuen Gerät vor allem auch die Folgekosten durch den Stromverbrauch beachten. Darauf weist die Deutsche Energie-Agentur (dena) hin. Grundsätzlich sollte der Verbraucher auf ein

möglichst gutes EU-Label zum Energieverbrauch achten. Ein TV-Gerät der Energieeffizienzklasse A+ verbraucht gegenüber einem Gerät der Klasse D rund 70 Prozent weniger Strom. Die höheren Anschaffungskosten würden sich so bereits nach kurzer Zeit amortisieren. Neugeräte sollten außerdem immer über einen

Netzschalter verfügen, der das Fernsehgerät vollständig vom Stromnetz trennen kann. Andernfalls fallen weitere Stromkosten durch den Stand-by-Betrieb an. Sollte ein solcher Schalter nicht vorhanden sein, helfe auch eine schaltbare Steckdose. (tmm)

www.topgeraete.de

Leserbrief

Erwartungen übertroffen

„Der Donnerstag: ein geschichtsträchtiger Gipfel“; PZ-Wandertipp von Thomas Diehl vom 10. Mai

Oft werden durch Leserbriefe Missstände angeprangert. Im Gegensatz dazu möchte ich heute dem Autor Thomas Diehl und meiner Pirmasenser Zeitung für folgenden Beitrag vom 10. Mai danken:

„Ein geschichtsträchtiger Gipfel - Von Westen nach Osten über den Donnersberg“. Dieser inspirierte mich dazu, die beschriebene Route selbst nachzuwandern.

Also fuhr ich von Pirmasens Richtung Winnweiler, um vom nahe gelegenen Falkenstein aus den höchsten Gipfel der Pfalz zu erklimmen. An der Kronbuche-Hütte vorbei ging es über den Pfälzer Höhenweg zur Wegkreuzung Grohe's Rondell. Von der Wegspinne Krummkehr ging es weiter zur Passhöhe Hühnerberg mit seiner steinernen Säule. Auf dem höchsten Punkt des Donnersbergs, dem Königstuhl, 687 m, eröffnete sich mir ein fantastischer Blick bis in den Taunus und den Odenwald. Dieser wurde wenig später noch durch das Panorama, das sich mir vom Ludwigsturm aus bot - er war an diesem Tag ausnahmsweise geöffnet - übertroffen.

Auf dem Moltkefels mit seinem Adlerbogen, der gerne als Abflurrampe von Gleitschirm- und Drachenfliegern genutzt wird, fühlte ich mich einen Moment lang frei wie ein Vogel. Den weiteren Abstieg nahm ich dann aber mangels Flugausstattung doch lieber zu Fuß vor. Hinter Dannfels führte mich ein Pfad am Herkulesberg entlang ins Wildensteiner Tal. PZ-Mitarbeiter Diehl hat wirklich nicht übertrieben, als er dieser Passage leicht alpine Züge zuschrieb. Streubstweigen lockten zwar mit ihren reifen Kirschen,



PZ-Leserin Julia Pfeifer hat den Wandertipp zum Donnersberg von Thomas Diehl als Vorlage für eine Tour genommen. Das Bild zeigt sie auf der Passhöhe Hühnerberg. (Foto: privat)

doch ich ließ mich nicht vom Weg abbringen und kam nach dem Keltengarten schließlich wieder zur Kreuzung Krummkehr. Hier schloss sich nun der Kreis. Zufrieden kehrte ich nach einer tollen Wanderung zurück an meinen Ausgangspunkt, dem Falkenstein Hof.

Die in dem Artikel geschilderte Tour hat meine Erwartungen nicht nur erfüllt, sie hat sie übertroffen! Ich kann Wandervorschläge wie diese nur empfehlen. Weiter so PZ!

Julia Pfeifer
Pirmasens

IHR LESERBRIEF AN DIE
Redaktion Leserbrief
Schachenstraße 1
66954 Pirmasens
Fax: 06331/8005-81, E-Mail:
redaktion@pirmasenser-zeitung.de

Geben Sie bitte den Betreff und Ihre vollständige Adresse an. Anonyme Leserbriefe werden nicht veröffentlicht. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe zu kürzen.



Mehr Termine finden
Sie unter
www.vinum.info

Wein-Plus.eu
Das europäische Weinnetzwerk

Termine Juni 2014



7. Juli St. Martin, Pfalz

Véritable 2014

Die noble Weinmesse im Aloisiushof ist ausschliesslich Fachpublikum vorbehalten, und die Liste der teilnehmenden Winzer liest sich wie das «Who's who» der Welt-Wein-Elite. Ob Robert Weil oder Dirk van der Niepoort, viele berühmte Produzenten sind persönlich anwesend und präsentieren ihre Weine. Am Sonntag 6. Juli, hält Piemont-Legende Angelo Gaja einen Fachvortrag im Saalbau in Neustadt. Für diese hochkarätige Veranstaltung verlost VINUM Eintrittskarten (siehe Seite 94). www.veritable.info

2. Juni Franken meets Baden München

Die fränkischen VDP-Weingüter haben in diesem Jahr Winzer vom VDP Baden zu Gast im Künstlerhaus am Lenbachplatz. Die Verkostungszeiten für Fachbesucher sind von 15 bis 20 Uhr. Für Fachbesucher ist der Eintritt frei. Ab 17 Uhr haben alle Weinliebhaber Gelegenheit, die Spitzenweine zu verkosten. Eintritt: 20 Euro an der Abendkasse, 15 Euro im Vorverkauf mit Voranmeldung.
www.vdp-franken.de

14. und 15. Juni Autochthon Berlin Berlin

Im Aedes Architekturforum an der Christinenstrasse sind rund 30 Produzenten persönlich anwesend und präsentieren ihre Weine, gekeltert aus seltenen, ursprünglichen Sorten, die typisch sind für die jeweilige Region. Das bietet dem Geschmackssinn der Weinfreunde aussergewöhnliche Aromen jenseits jeglichen Mainstreams. Sa: 14.00 bis 18.30 Uhr, So: 14 bis 19 Uhr. Eintritt: 15 Euro, für Fachpublikum mit Legitimation frei.
www.authochthon-berlin.de

14. bis 16. Juni VieVinum A-Wien

Alle zwei Jahre treffen sich rund 500 namhafte Winzer aus Österreich und der ganzen Welt im prachtvollen Ambiente der Hofburg Vienna und präsentieren ihre Weine. Ein anspruchsvolles Rahmenprogramm setzt der Veranstaltung die Krone auf. Unter anderem moderiert Rudolf Knoll, VINUM-Redaktion Deutschland, den sportlich gemeinten Schlagabtausch zwischen elf deutschen und elf österreichischen Rieslingen. Anpfiff ist am 15. Juni um 16.15 Uhr im Schatzkammersaal. Öffnungszeiten: 10 bis 12 Uhr für Fachbesucher, 12 bis 18 Uhr für alle Weinliebhaber.
www.vievinum.at

16. Juni Salon Millésime Alsace F-Colmar

Von 10 bis 18 Uhr findet auf dem Gelände des Parc des Expositions für Fachbesucher die Millésime Alsace mit rund 90 renommierten Elsässer Weinproduzenten statt. Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer und Crémant können frei verkostet werden. Dazu gibt es ein Rahmenprogramm mit verschiede-

denen spannenden Seminaren, geführt von weltbekannten Sommeliers. Ein besonderer Leckerbissen ist die Verkostung reifer Jahrgänge. Infos und Akkreditierung für Fachbesucher unter:
www.millesime-alsace.com

20. bis 22. Juni Weintage der Südlichen Weinstrasse Landau, Pfalz

Zum 27. Mal stellen die Produzenten der Südlichen Weinstrasse ihre Weine im historischen Frank-Loebsches-Haus vor. Fr: 14 bis 20 Uhr, Sa: 13 bis 19 Uhr, So: 12 bis 18 Uhr. Eintritt: 18 Euro, 30 Euro für zwei Tage.
www.suedlicheweinstrasse.de

28. Juni Königliches Weinseminar Bremm, Mosel

Julia Bertram, die Deutsche Weinkönigin 2012/2013, verrät in einem kurzweiligen Seminar, was man alles aus einem Glas Wein herausriechen kann. Treffpunkt ist um 13 Uhr im Weingut Franzen. Da entlang der Terrassenweinberge zum Kloster Stuben gewandert wird, braucht es festes Schuhwerk. Nach Wanderung und Seminar wird im Weingut noch gespeist. Preis: 95 Euro.
info@weingut-franzen.de

Die nächste Ausgabe erscheint Ende Juni.

Mosel Das VINUM-Dossier fühlt dem Mythos auf den Zahn | **Genossenschaftscup** Die siegreichen Kooperativen im Porträt | **Ahr** Jenseits des VDP | **Christian Zündel** Porträt der Tessiner Winzerlegende | **Vernatsch und Trollinger** Die leichten Autochthonen im Vergleich | **Rhône Nord** Zwischen Entdeckungen und Klassikern

Ihr Weinlotse für das Internet

Bio-Wein

www.biowein-erlesen.de

www.bio-weinhandel.de

Ihr Bio-Weinhändler

Internationale Weine

www.xanthurus.de

weinsinnig viel genuss

www.weinpalais.de

www.SLOWENIEN-WEINE.de

www.la-tienda.de

www.weinhaus-sued.de

hauswein.de

Wein aus Deutschland

www.weinfurore.de

5% Rabatt im Shop mit dem Rabattcode „vibes“

www.heger-weine.de

www.kuenstlerkeller.de

Wein aus Frankreich

www.pinard-de-picard.de

Die schönste Weinwebsite im Internet

Feinschmecker: TOP-Site

www.weinesprit.de

100% französisch

www.c-und-d.de

www.grandsvins.de

www.weinhandel-mansour.de

www.weintotal.eu

Wein aus Österreich

www.oesiwein.de

www.rotweissrot.de

Wein aus Italien

www.superiore.de

www.vineola.de

Wein aus Portugal

www.ovinho.de

www.vinho-iberico.de

Wein aus Spanien

www.lavina-wein.de

www.RAVENBORG.de

Wein-Infos

www.berliner-weinfuehrer.de

Informationsportal zur Berliner Weinszene

www.gourmet-suite.de

Weine und mehr

www.senfmuehle.de

Diese Adressen mit weiterführenden Informationen finden Sie auch im Internet unter:

www.wein-link.de

Frühlings-, Sommer- & Picknickwein

Immer eine Versuchung wert

Alles super?

Die neue Chianti Classico Gran
Selezione • Brunello Jahrgang 2009
• Kultwein Sassicaia

Harmonie

Die Rheingauer Top-Lage
Marcobrunn • 21 Jahrgänge
Pontet-Canet bis 1920
• Grüner Veltliner 2004
10 Jahre danach



€ 7,90 / CHF 13,50



Gg

Ein Magazin der GENUSS.gruppe

www.weinpur.at

PLUS BEILAGE
Frische und frucht-
betonte Weine für
die warme Jahreszeit

Vierte Auflage der Pfälzer Premium-Fachmesse „Véritable 2014“ in St. Martin mit Angelo Gaja



71 Spitzenerzeuger und Newcomer aus den wichtigsten Weinbau-Nationen präsentieren am 7. Juli 2014 von 12.00 bis 18.00 Uhr im pfälzischen St. Martin je sechs ihrer besten Weine. Schauplatz der Premium-Fachmesse „Véritable 2014“, die nur für Fachpublikum zugänglich ist, wird das Wein & Sekthaus Aloisiusshof unter der Leitung von Philipp Kiefer, dem Gastgeber dieses hochklassigen Events, sein. Organisator Uwe Warnecke, Ex-Sommelier im Deidesheimer Hof und renommierter Weinexperte, erwartet bis zu 500 Gastronomen, Hoteliers, Fachhändler und Journalisten bei dieser Präsentation, die bereits zum vierten Mal stattfindet. Zu den Highlights zählt ein Vortrag der italienischen Winzer-Legende Angelo Gaja am 6. Juli 2014 um 14.30 Uhr im Neustadter Saalbau.

Ein Auszug der Winzer-Liste: Egon Müller, Kollwentz, F.X. Pichler, Markus Schneider, Wegeler, Giacomo Bologna, Robert Weil, Beringer, Kühling-Gillot, Battenfeld Spanier, Haas, Schloss Gobelsburg, Knipser,

Rebholz, von Winning, Bürklin-Wolf, Bellavista, Tenuta San Guido (Sassicaia), J.J. Prüm, Haag, Maximin Grünhaus, Grans-Fassian, van Volxem, Künstler, August Kessler, Leitz, Dönnhoff, Meyer-Näkel, Huber, Heger, Dirk Niepoort, Trimbach, Drouhin, Chanson, Champagne Duval-Leroy, Champagne Bollinger, Champagne Billecart-Salmon, Ladoucette, Petra Suvereto, Rochelt, Nonino, Lackner Tinnacher, Avignonesi, Montelena, Gaja u. v. m.

Information, Ausstellerverzeichnis und Anmeldung auf: www.veritable.info



Winzer-Legende Angelo Gaja ist bei der „Véritable 2014“ Aussteller und Vortragender

Wiener Gemischter Satz DAC

Vergangenen Sommer wurde der Wiener Gemischte Satz, einer der traditionsreichsten Weine Österreichs, in den DAC-Status erhoben und ist damit eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Jetzt kommt mit dem Jahrgang 2013 der erste „Wiener Gemischte Satz DAC“ auf den Markt. Diese Wiener Wein-Spezialität erlebt eine eindrucksvolle Renaissance: Mit 130 ha Rebfläche nimmt sie ein Viertel der Wiener Weißweinfläche ein und liegt damit nur noch knapp hinter dem Grünen Veltliner auf Rang zwei der „Rebflächen-Charts“. Die Erstpräsentation fand am 18. März 2014 im Wappensaal des Wiener Rathauses statt und 30 Weingüter präsentierten ihre facettenreichen Wein-Spezialitäten.

www.wienerwein.at

Neusiedlersee DAC

Beim Neusiedlersee DAC dreht sich alles rund um den Blauen Zweigelt. Die Rotweinsorte bildet die Basis für den einzigartigen Charakter dieses Herkunftsweines. Das jüngste Kind der burgenländischen DAC-Familie hat sich prächtig entwickelt: Rechtzeitig zum zweiten Geburtstag darf man sich darüber freuen, mittlerweile über 1 Million Flaschen Neusiedlersee DAC auf den Markt gebracht zu haben. Das Neusiedlersee-DAC-Gebiet erstreckt sich vom Nord- über das Ostufer des Neusiedlersees und umfasst über 7.000 ha.

wein.pur Probiertpaket

Rosé.pur

Siegerweine und Preis-Leistungs-Weine bestellen und genießen!



Bestellen
Sie jetzt!
Ab
€25,90

Die wein.pur-Redaktion hat von der Verkostung „Frühlings-, Sommer- und Picknickweine“ 3 Top-Rosés für Sie zusammengestellt.

- Herwald Hauleitner 2013 Rosé C.M.S.Z.
- Thomas Herndler 2013 Zweigelt Rosé
- Juliana Wieder 2013 Blaufränkisch Rosé

3 Weine inklusive Versand: €25,90 (Ö)/€32,90 (D)

6 Weine (je 2 Flaschen) inklusive Versand: €41,90 (Ö)/€49,90 (D)

Bestellen Sie mit Freunden das 12er-Paket mit je vier Flaschen aller Weine um €73,90 (Ö) und €81,90 (D)

Achtung! Dieses Paket ist nur in limitierter Anzahl verfügbar!

Bestellungen bitte an office@amedia.co.at,
telefonisch +43 (1) 982 13 22-0,
per Fax +43 (1) 982 13 22-311
oder im Shop unter www.weinpur.at/probiertpaket.
Die Abwicklung übernimmt die Fa. Amedia.

Reh Kendermann

Schritz geht von Bord

Nikolaus Schritz (57), seit 20 Jahren in der Geschäftsleitung der Binger Weinkellerei Reh Kendermann aktiv, scheidet auf eigenen Wunsch zum Jahreswechsel aus dem Unternehmen aus. Das hat Reh Kendermann am 16. Juli in einer Pressemitteilung angekündigt. Schritz ist bei der Kellerei unter anderem verantwortlich für den gesamten technischen Bereich sowie für Export, Marketing und Vertrieb.

„Man soll gehen, wenn es am schönsten ist“, erklärt Schritz,

der nach jahrelanger Geschäftsführertätigkeit bei Reh Kendermann und zuvor bei diversen anderen Firmen künftig „kürzer treten will“. Er verlasse ein gut bestelltes Feld, der Netto-Umsatz von Reh Kendermann sei im abgelaufenen Geschäftsjahr um 16% gestiegen, allein die Marke Black Tower habe ein Absatzvolumen von 15,6 Mio. Flaschen erreicht, erläutert Schritz gegenüber WEIN+MARKT. Ganz trennen von Reh Kendermann möchte er sich aber nicht. Er werde der



Nikolaus Schritz will künftig kürzer treten.

Kellerei zwei Tage die Woche als Berater im produktionstechnischen Bereich verbunden bleiben.

Seine bisherigen Zuständigkeitsbereiche bei Reh Kender-

mann werden ab 1. Januar 2015 zwischen Geschäftsführer Carl Reh und Alexander Rittlinger aufgeteilt. Reh übernimmt neben der kaufmännischen Leitung auch die Bereiche Produktion und Technik. Rittlinger (41), der in dem Unternehmen bisher als Leiter Marketing und Vertrieb Deutschland tätig ist, wird künftig den Gesamtvertrieb sowie das Marketing verantworten und in die Geschäftsführung aufrücken. -wer-

Weinkellerei Carl Jung

Henrichs angeheuert

Die Weinkellerei Carl Jung, Rüdesheim, hat sich Anfang Juli mit Martin Henrichs verstärkt. Der 53-jährige Diplomingenieur für Weinbau und Önologie fungiert neben Dr. Caroline Jung als Mitgeschäftsführer des Unternehmens, wobei er sich schwerpunktmäßig um den Vertrieb kümmert. Carl Eduard Jung, Inhaber und bisheriger Geschäftsführer, möchte künftig kürzer treten. Henrichs verfügt

über einen reichhaltigen Erfahrungsschatz. Von März 1987 bis Oktober 2009 arbeitete er bei der Moselland eG in Bernkastel-Kues, zuletzt als Vorstand Vertrieb und Marketing. Nach einer kurzen Stippvisite als Exportleiter bei der ebenfalls in Bernkastel-Kues ansässigen Weinkellerei Peter Mertes war er von April 2010 bis Mitte 2014 als Geschäftsführer bei der Becksteiner Winzer eG beschäftigt. -wer-



Martin Henrichs geht jetzt für Carl Jung an den Start.

Richtigstellung

Soave Villa Alberti stammt aktuell nicht von Cantina di Soave

In WEIN+MARKT 7/2014 berichteten wir in unserem Hintergrund-Artikel über Soave (S. 34/35), dass bei Aldi Nord derzeit der Soave Villa Alberti von der Cantina di Soave für 1,59 Euro im Regal steht. Diese Information war falsch. Luca Sabatini, Exportdirektor der Cantina Soave, bestätigt zwar, dass das Unternehmen in früheren Zeiten den Soave Villa Alberti für Aldi Nord produziert hat. Sabatini legt allerdings Wert auf die Feststellung, dass die Cantina di Soave derzeit keinen Soave an Aldi Nord liefert und dass der zitierte Soave Villa Alberti nicht von der Cantina di Soave stammt. Laut WEIN+MARKT vorliegenden Informationen kam der Soave Villa Alberti, den Aldi Nord zum Zeitpunkt unserer Recherche anbot, von Cantina Pirovano. Wir bitten, das Versehen zu entschuldigen. -red-

TITELANZEIGE AUGUST

**DLG-Zertifikatsweine
Internationale Wein-Qualität
von Experten getestet**

Internationale Wein-Qualität nach deutschen Qualitätsstandards zertifiziert – das bieten die DLG-Zertifikatsweine mit dem Urteil „GUT“ bzw. „SEHR GUT“. Von der Rebe bis ins Glas wird dafür die gesamte Prozesskette zertifiziert. Im Mittelpunkt stehen der nachhaltige Anbau, die Güte der Rohstoffe und die schonende Verarbeitung. Strenge Kontrollen weltweit sorgen für Transparenz. Regelmäßige Tests in Labor und Sensorik garantieren die gleichbleibend hohe Qualität und das typische sensorische Profil der Weine. Beim aktuellen WEIN+MARKT-Test „Pinot-Grigio-Alternativen“ (siehe diese Ausgabe, S. 15 ff.) hat der mit DLG „GUT“ zertifizierte Fior Danelli Chardonnay delle Venezie 2013 als „Bester italienischer Weißwein im deutschen LEH im Einstiegssegment“ abgeschnitten.

www.DLG-weintest.de
Jetzt noch mehr Infos direkt am POS

Einkaufsberater und Weinführer für den LEH – www.DLG-weintest.de informiert umfassend über die DLG-Zertifikatsweine. Durch die Eingabe der individuellen Kontrollnummer, die sich auf jedem DLG-Zertifikat befindet, erhalten Weinfreunde alle relevanten Informationen zu den von den Experten getesteten Weinen aus aller Welt. Ein QR-Code sowie Smartphone-Applikationen runden den innovativen Informationsservice ab.



DLG TestService GmbH
Competence Center Food & Beverage
D-55599 Gau-Bickelheim
www.DLGTestService.com

Diese Ausgabe enthält eine Beilage der Otto Graf GmbH, Teningen. Wir bitten unsere Leserinnen und Leser um freundliche Beachtung.



Lidl

Weinbereich aufgemotzt

Lidl rüstet im Weinbereich kräftig auf. Das äußert sich u. a. darin, dass der Harddiscounter aus Neckarsulm die Gestaltung der Weinabteilungen in seinen bundesweit rund 3.300 Filialen „an das Ambiente traditioneller Weinhändler anlehnen“ möchte. „Wir verwenden zum Beispiel klassische Weinkisten für die Lagerung in den Filialen. Damit unterstreichen wir unseren hohen Qualitätsanspruch bei Weinen auch optisch“, sagt Christoph Pohl, der in der Lidl-Geschäftsleitung für den Einkauf und die Qualität der Ware zuständig ist.

Darüber hinaus setzt das Unternehmen verstärkt den Master of Wine Richard Bampfield als Testimonial ein – sei es auf Plakaten vor den Outlets, auf Aufstellern am Regal oder in der Broschüre „Exklusive Weinwelt“, in der Lidl seiner Kundenschaft Informationen zu den Weinen aus seinem Programm liefert. Bampfield verkostet Weine aus dem Lidl-Sortiment und bewertet sie nach dem 100-Punkte-Schema. Die Bewertungen sollen den Kunden des Harddiscounters als Orientierungshilfe bei der Weinauswahl dienen.

Lidl kommuniziert sie auch in seinem aktualisierten Online-Shop. Unter www.lidl-weinwelt.de offerieren die Neckarsulmer nach eigenen Angaben mehr als 400 Weine aus aller Welt – und damit ein Sortiment, das weit über das Angebot in den Filialen hinausgeht. Einige ausgewählte prämierte Weine sind ausschließlich online erhältlich. „Im Online-Shop haben wir die Möglichkeit, Weine über einen längeren Verkaufszeitraum anzubieten. Sollte ein Aktionswein aufgrund großer Nachfrage oder nach Ablauf einer Aktion in der Filiale ausverkauft sein, so können unsere Kunden diesen online noch bestel-



Wein ist für Lidl ein „wichtiges Thema“, das der Discounter deutlich weiterentwickeln möchte.

len“, heißt es dazu aus der Pressestelle des Unternehmens. Mit dem breiteren Online-Sortiment möchte Lidl zudem die Wünsche seiner Kunden besser kennenlernen und das Filialangebot auf deren Wünsche abstimmen. Last not least bietet Lidl online Weine an, „die aufgrund ihrer Preisstellung nicht als Filialartikel zu realisieren wären“.

„Wein ist für Lidl ein wichtiges Thema, mit dem wir uns in puncto Qualität schon mehrere Jahre beschäftigen. Dieses Segment wird daher auch zukünftig eine deutliche Weiterentwicklung und zwar sowohl in der Auswahl der Produkte als auch in der höherwertigen Warenpräsentation erfahren“, kündigen die Neckarsulmer gegenüber WEIN+MARKT an. -wer-

Essenz

Hertel wechselt zu Kaufland: Sebastian Hertel, der bei der Rewe-Gruppe, Köln, als Category-Manager Wein, Sekt, Spirituosen, Bier, Konserven und Cerealien im Bereich Discount Einkauf International fungiert, verlässt das Unternehmen und wechselt zur Konkurrenz. Dem Vernehmen nach geht er im September bei Kaufland an Bord und kümmert sich dort federführend um das Eigenmarkensortiment im Bereich alkoholische Getränke. -wer-

Campos tritt in die Fußstapfen von Pierre: Dominique Pierre, Geschäftsführer des Centre Vinicole Champagne Nicolas Feuillatte (CV-CNF) in Epernay, hat sich nach 20 Jahren Engagement für die Winzervereinigung entschieden, in den Ruhestand zu gehen. Seine Nachfolge auf dem Geschäftsführerposten soll Julie Campos antreten, die seit März 2011 beim CV-CNF als Handelsdirektorin tätig ist. -wer-



Genossenschaftskellerei
Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG
74076 Heilbronn · Binswanger Straße
Tel. 0 71 31 / 15 79 - 0 · www.wg-heilbronn.de

Ein einzigartiger Riesling. Sein Geheimnis: Das Herzblut von Jungwinzern, über 60 Jahre alte Reben, geballtes Know-how im Weinberg und im Keller. Das Ergebnis: ein kraftvoller, vielschichtiger Wein mit eleganter Mineralität und ausgewogener Säurestruktur. Entdecken Sie diesen „jungen“ Spitzenwein zu Kalbfleisch, Putenbrust oder edlen Fischvariationen.

WIV Wein International AG

Neuausrichtung

Nach drei Jahren mit deutlichen Zuwächsen verbuchte die WIV Wein International AG, Burg Layen, im Geschäftsjahr 2013 nach eigenen Angaben beim Netto-Umsatz einen Rückgang von 2,6% auf 526,6 Mio. Euro. Das Minus sei allerdings „lediglich aufgrund von Wechselkurseffekten“ zustande gekommen, heißt es dazu in einer Pressemitteilung des Hauses. In Landeswährung habe die Unternehmensgruppe, die ihre Produkte mit eigenen Gesellschaften in mehr als 20 Ländern vertreibt, den Umsatz gegenüber 2012 um 3,0% steigern können.

Wie sich die einzelnen Geschäftsfelder entwickelt haben, darüber hängt das Unternehmen den Mantel des Schweigens. Dafür teilt die Gruppe mit, dass sie 74% des Konzernumsatzes in Europa erzielt hat, die Hälfte davon in Deutschland. 20% des Umsatzes entfallen auf Asien und den pazifischen Raum, die restlichen 6% auf die USA. Das Geschäftsjahr 2013 sei von Investitionen in den Direktvertrieb, der starken Expansion der Unternehmenstochter Naked

Wines sowie der SAP-Einführung in Deutschland geprägt gewesen.

Die Zukunft geht die WIV Wein International AG mit einem neu formierten Aufsichtsrat an. Nach seinem planmäßigen Ausscheiden aus dem Vorstand des Unternehmens Ende Juni wurde Andreas Pieroth (44) zum Vorsitzenden des Aufsichtsrats gewählt. Außerdem wurde Dr. Georg Kellinghusen neu in das sechsköpfige Gremium gewählt. Der bisherige Vorsitzende, Dr. Rainer Kögel, sowie Rainer Wagner sind aus dem Aufsichtsrat ausgeschieden.

„Wir müssen wieder deutlich wettbewerbsfähiger und profitabler werden. In all unseren Geschäftsbereichen werden Kunden- und Marktausrichtung weiterentwickelt, Strukturen und Entscheidungsprozesse verbessert, um das Unternehmen fit für die Zukunft zu machen“, erklärt Andres Ruff, der seit April dieses Jahres als Vorstandsvorsitzender der WIV Wein International AG fungiert (wir berichteten). „Wir werden vieles auf den Prüfstand stellen und noch in

diesem Jahr ein Konzept für unsere strategische und organisatorische Neuausrichtung erarbeiten“, kündigt Ruff an. Zunehmende Bedeutung erhalte dabei auch das Online-Geschäft von Naked Wines, das bereits einen wesentlichen Beitrag zum Gesamtumsatz der WIV-Gruppe leiste und weiter ausgebaut werden soll. Im vergangenen Jahr sei Naked Wines in Großbritannien, Australien und den USA um 40% (in Landeswährung) gewachsen und habe bereits rund 220.000 Stammkunden (so genannte „Angels“).



„Wir müssen wieder deutlich wettbewerbsfähiger und profitabler werden“, fordert Andres Ruff.

Wachstum gebremst

Entwicklung des Jahresumsatzes der WIV-Gruppe in Mio. Euro

2004	468,1
2005	473,8
2006	470,0
2007	468,2
2008	467,2
2009	425,8
2010	458,1
2011	482,9
2012	540,6
2013	526,6

Quelle: Firmenangaben

Premium Weine
aus
Südtirol
für Ihren
Fachhandel

WILHELM WALSCH
1869

Tramin - Südtirol, Italien
Tel. +39 0471 860172
info@walch.it
www.walch.it



Véritable

Große Namen, großer Andrang

Als überaus gelungene Veranstaltung erwies sich die Weinmesse Véritable, die am 7. Juli im Wein- & Sekthaus Aloisushof, St. Martin/Pfalz, über die Bühne ging. Organisator Uwe Warnecke zählte bei der inzwischen vierten Ausgabe der Véritable „über 550 Fachbesucher“, die sich von 12 bis 18 Uhr an den Ständen von rund 70 Anbietern drängten. Der Ex-Sommelier des Deidesheimer Hofes hatte im Vorfeld wieder seine langjährigen Kontakte genutzt, um ein beachtliches Ausstellerfeld aus international renommierten Topbetrieben und bemerkenswerten Newcomern zusammenzutrommeln. Für zusätzliche Zugkraft sorgte am Vortag der Messe ein Vortrag der italienischen Winzer-Legende Angelo Gaja im Saalbau in Neustadt/Weinstraße.

Zum Konzept der Véritable gehört, dass die Aussteller an Tischen jeweils bis zu 6 Weine aus ihren Kollektionen präsentieren. Die Messe richtet sich ausschließlich an Gastronomen, Hoteliers und Fachhändler. Die schätzen nicht nur, dass sie in angenehmer Atmosphäre und ansprechendem Ambiente binnen kurzer Zeit jede Menge Spitzengewächse aus aller Welt probieren können, sondern auch, dass die Winzer persönlich vor Ort sind. Denn das ermöglicht ihnen Gespräche und Informationen aus erster Hand. Die Tatsache, dass die angemeldeten Besucher keinen Eintritt zahlen müssen und sich mit Fingerfood, Süßteilchen und einem abschließenden Essen (diesmal Fleisch von Otto Gourmet) stärken können, trägt ebenfalls zum Erfolg der Veranstaltung bei.

Und obwohl sich – wie das auch bei anderen Fachmessen der Fall ist – ein paar interessierte Privatleute unters Publikum geschmuggelt hatten, war der Anteil der

Entpuppte sich wieder als Besuchermagnet: die Véritable im Aloisushof.



Fachbesucher tatsächlich sehr hoch. „Ich habe hier in wenigen Stunden mehr Kunden getroffen als an einem Tag auf der ProWein“, staunte Gerhard Brenneis aus dem Ontrade-Vertriebsteam von Casa Vinicola Zonin. Diesmal war er nur als Besucher vor Ort, er liebäugelt aber mit einer Teilnahme von Zonin bei der nächsten Ausgabe der Véritable. „Selbst aus Berlin und Bremen waren Fachhändler angereist“, lobte Heinz-Josef Klaeren, Geschäftsführer des Importhauses Segnitz, das gleich mit mehreren seiner Lieferanten als Aussteller Flagge zeigte. Klaeren kündigte an, im nächsten Jahr auf jeden Fall wieder dabei sein zu wollen. Der Termin steht schon: 6. Juli 2015.

Gerade die große Besucherresonanz empfinden allerdings etliche Teilnehmer inzwischen als problematisch. Bei sommerlichen Temperaturen und dem Gedränge an den Tischen der Aussteller sei zeitweise ein konzentriertes Probieren kaum möglich gewesen, zumal es zu wenig Spucknapfe gegeben habe, wurde moniert. Aber dieses Manko dürfte sich leicht beheben lassen. -wer-



Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
74336 Brackenheim · Neipperger Straße 60

Tel. 0 71 35 / 98 55 - 0
www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Essenz

Laurent-Perrier verliert Verkaufsdirektor und kauft zu: Wie das französische Fachmedium „Vitisphère“ berichtet, hat Jordi Vinyals seinen Posten als Verkaufsdirektor von Laurent-Perrier „aus persönlichen Gründen“ aufgegeben und scheidet im August aus dem Unternehmen aus. Derzeit sucht die Firmenleitung nach einem geeigneten Nachfolger. Gleichzeitig hat das Champagnerhaus sich mit der Übernahme des Handelshauses François Daumale verstärkt und kann nun auf Trauben von rund 50 ha Rebfläche in der Montagne de Reims und im Département Aube zugreifen.

-gg-

In eigener Sache: SEPA

Die Fachverlag Dr. Fraund GmbH weist darauf hin, dass ab dem 1. August 2014 der Zahlungsverkehr mit dem Verlag nach SEPA erfolgt (Abkürzung für Single Euro Payments Area, deutsch einheitlicher Euro-Zahlungsverkehrsraum).

WEIN+MARKT 8/2014

Ob auf der Terrasse oder als Begleiter von Räucherlachs, Mehlspeisen und leichten Gerichten, dieser Rosé aus Spätburgunder Trauben überzeugt Genießer jeden Alters. Die einen lieben seine leichte, anregende Art, die anderen schätzen seinen spritzigen Charakter und das fruchtige, nuancenreiche Bukett. Kurz: An dem Rosé kommt in dieser Saison keiner vorbei.

Underberg AG

Schlumberger-Paket verkauft

Die Underberg AG (Dietlikon/Schweiz), bisherige Hauptaktionärin der Schlumberger AG (Wien), veräußert das von ihr gehaltene Aktienpaket an die Holdinggesellschaft Sastre SA (Lausanne/Schweiz) rund um den Unternehmer Frederik Paulsen. Das hat Schlumberger am 17. Juli in einer Pressemitteilung erklärt. Die Underberg AG ist mit 51% an der Schlumberger AG beteiligt. Der Kauf des Aktienpakets stehe allerdings noch unter der aufschiebenden Bedingung der Genehmigung durch die zuständigen Kartellbehörden.

Auf die Mitarbeiter, das Management sowie die laufende Geschäftstätigkeit und den Standort habe der Einstieg von Sastre keinen Einfluss, heißt es in der Pressemitteilung. Sastre bekenne sich zur österreichischen Tradition und der festen Verwurzelung des Unternehmens Schlumberger in Österreich. Unter der Ägide des neuen Hauptaktionärs sollen der Standort, die Marktposition und die Wertschöpfung im für die Schlumberger AG stärksten und wichtigsten Absatzmarkt Österreich weiter gestärkt werden. Bei der Sastre SA handele es sich um eine finanzstarke und unabhängige Stiftung mit einer klaren Vision, die auch für Schlumberger und den Standort Österreich große Chancen mit sich bringe. Ziel sei es, mit regionalen Premium-Spezialitäten und edlen Raritäten aus aller Welt einen international tätigen Feinkostladen im alkoholischen Getränkesegment aufzubauen. Die neue Beteiligung an Schlumberger biete eine ideale Ergänzung für das bestehende Produktportfolio und das wachsende Vertriebsnetzwerk in Großbritannien, Frankreich, Georgien, Russland und Japan sowie auch den USA.

Von der neuen Aktionärsstruktur verspricht man sich bei der Schlumberger AG auch eine Stärkung der internationalen Ausrichtung mit einem intensivierten Fokus auf das Exportpotenzial des Unternehmens. „Die neue Aktionärsstruktur und damit verbundene Synergie-Effekte im Sortiment und im internationalen Vertrieb werden für die Marke und das Haus Schlumberger nicht zuletzt im wachsen-

den Exportgeschäft eine gewinnbringende Rolle spielen“, kommentiert Eduard Kranebitter, Vorstandsvorsitzender der Schlumberger AG.

Im Geschäftsjahr 2013/14 konnte die Schlumberger AG nach eigenen Angaben den Umsatz um 8,7% auf 228,2 Mio. Euro steigern. Das Ergebnis (EBIT) belaufe sich auf 5,3 Mio. Euro (nach 4,3 Mio. Euro im Vorjahr). Verantwortlich für das



Umsatzplus seien positive Entwicklungen in allen Geschäftsfeldern gewesen. So verzeichnete Schlumberger sowohl im Kernmarkt Österreich als auch

bei den Beteiligungen in Deutschland und den Niederlanden ein „solides und gesundes Wachstum“. Die 100%-Tochter Schlumberger Nederland B.V. erzielte neben einer Umsatzsteigerung von 8,2% auf 30,3 Mio. Euro nahezu eine Verdoppelung des Betriebsergebnisses auf 1,7 Mio. Euro. Das deutsche Tochterunternehmen Schlumberger, Meckenheim, konnte den Umsatz um 5,1% auf 53,2 Mio. Euro steigern. Das Betriebsergebnis blieb dabei „aufgrund der Bearbeitung von Absatzkanälen mit breiterer Distribution, aber geringeren Deckungsbeiträgen“ auf Vorjahresniveau. Überschäumende Freude kommt bei der Schlumberger AG trotz der Zuwächse nicht auf, denn ein Teil der Umsatzsteigerung gehe in Österreich auf das Konto von vorgezogenen Käufen „im Vorfeld der Wiedereinführung der wettbewerbsverzerrenden Schaumweinsteuer sowie der Steuererhöhung für Spirituosen“ zum 1. März 2014. Für das laufende Wirtschaftsjahr rechnet der Vorstand deshalb mit einem Stagnieren des bisherigen Wachstumskurses.

Für die Underberg-Gruppe war der Verkauf des Schlumberger-Aktienpakets Teil einer Neuordnung, die das Unternehmen „schlanker, effektiver und effizienter“ machen soll. Wie Underberg in einer

Pressemitteilung erklärt hat, brachte der Verkauf „immerhin 33 Mio. Euro“. Weitere 30 Mio. Euro soll die Begebung einer Unternehmensanleihe mit einer Laufzeit bis zum 7. Juli 2021 eingespielt haben. Die mit 6,125% verzinste Anleihe sei bei institutionellen Investoren innerhalb eines Tages platziert worden. Die Gesamtmittel sollen zur Refinanzierung der alten (im April 2016 fälligen) Unternehmensanleihe sowie zum Ausbau des Spirituosengeschäfts verwendet werden.

Die Schaltzentrale der Gruppe, die Semper Idem Underberg GmbH mit Sitz in Rheinberg, erhalte eine dreiköpfige Geschäftsführung. Karin Trimmel (47) ist dabei für die Ressorts Marketing und Export zuständig, während Ernst Maximilian Schreder (43) den nationalen Vertrieb sowie die Betreuung der Distributionsmärkte ausländischer Partner verantwortet. Ralf Brinkhoff (46) kümmert sich um Finanzen, Controlling und Verwaltung. -wer-

Essenz

Becker-Volkman und Tophi gehen getrennte Wege: Irene Becker-Volkman, die bei der Tophi Warenhandelsgesellschaft in Hamburg als Vorstandsmitglied für den Vertrieb, das Marketing und den Einkauf von Originalabfüllungen zuständig ist, scheidet Ende Oktober aus dem Unternehmen aus. Man gehe nicht im Bösen auseinander, sondern trenne sich im gegenseitigen Einvernehmen, erklärt Becker-Volkman gegenüber WEIN+MARKT. Bei Tophi ist sie seit nunmehr 14 Jahren aktiv. Wie es mit der erfahrenen Vertriebs- und Marketingfrau beruflich weitergeht, ist derzeit noch offen. Sie werde verschiedene Optionen prüfen, kündigt die Diplom-Betriebswirtin an. Dem Vernehmen nach streckt Tophi bereits die Fühler nach einem Nachfolger für Becker-Volkman (mit modifiziertem Aufgabenprofil) aus. -wer-

Rewe baut Weinteam für Online-Sparte auf: Die Rewe-Gruppe, Köln, forciert ihre Online-Aktivitäten und investiert dabei auch im Weinbereich in Manpower. Bei ihrer neu geschaffenen Geschäftssparte Rewe Digital, die alle strategischen Online-Aktivitäten der Gruppe bündelt, wollen die Kölner gleich



Friaul

Konsortium stellt sich neu auf

Das im Nordosten Italiens gelegene Anbaugebiet Colli Orientali del Friuli wurde bereits 1970 in der entsprechenden DOC-Weinordnung anerkannt. Im gleichen Jahr gründete sich das Schutzkonsortium Friuli Colli Orientali, zu dem heute 200 Mitgliedbetriebe gehören, die über 2.000 ha Rebfläche bewirtschaften. Der amtierende Präsident des Konsortiums, Adriano Gigante, möchte nun mit ausgewählten Qualitäten den deutschen Fachhandel erobern. Bei einer Präsentation in Corno di Rosazza zeigten 40 Mitgliedsbetriebe ihre Weine, darunter lokaltypische Sorten wie Friulano (Tokai),



Ribolla Gialla, Schioppettino oder Pignolo sowie internationale Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Blauburgunder. Viele in Deutschland unbekannt Weingüter zeigten im Mittelpreissegment hervorragende Qualitäten, mit denen sie auf dem deutschen Markt punkten wollen. Das Konsortium unterstützt maßgeblich den Export, um die Ausfuhrquote von derzeit ungefähr 30% in den nächsten Jahren kontinuierlich zu steigern.

Nach wie vor ist das deutschsprachige Ausland der wichtigste Absatzmarkt. In den letzten Jahren wurde auch vermehrt in die USA und nach Japan exportiert. Neben dem Export möchte Gigante auch den lokalen Weintourismus fördern. In der Region Colli Orientali gibt es viele in ihrem Ursprung belassene, restaurierte Landhäuser mit eigener Weinproduktion und regionaltypischem kulinarischem Angebot, die auf Gäste eingerichtet sind. Als Zielgruppe nennt Gigante Individualisten und entdeckungsfreudige Genießer. *fst-*

Präsident Adriano Gigante (hier mit Beraterin Simona Migliore) will künftig den deutschen Markt stärker bearbeiten.

mehrere Führungspositionen mit Fachkräften aus dem Weinbereich besetzen. Für die Online-Sparte suchen sie einen Vertriebsleiter, einen Marketingleiter, einen Logistikleiter sowie einen Leiter für das Category-Management Wein, der sich um die Warenbeschaffung kümmert. „Wir wollen der führende Anbieter von Online-Lösungen in allen für uns relevanten Märkten werden“, kündigt die Unternehmensgruppe selbstbewusst an. *-wer-*

Deuna bringt Ramershoven: Marc Ramershoven geht seit Anfang Juli für Deuna an den Start. Für den Fachhandelslieferanten aus Augsburg betreut der 36-jährige Bachelor of Science der Internationalen Weinwirtschaft die Vertriebsregion Rhein-Main. Er tritt damit die Nachfolge von Andreas Asendorf an, der bei Deuna nach zwei Jahren wieder von Bord gegangen ist. Ramershoven kommt von den Weingütern Graf von Schönborn, für die er seit März 2010 als Verkaufsleiter für Südwestdeutschland aktiv gewesen war. *-wer-*

Von Böhm zur Edeka: Stefan Hoffmann, der seit August 2011 als Abteilungsleiter Wein/Spirituosen/AfG bei Feinkost Böhm in

Stuttgart tätig war, hat das Unternehmen verlassen. Nach WEIN+MARKT vorliegenden Informationen arbeitet der gelernte Winzer und Weinbetriebswirt seit Anfang Juli bei der Edeka Südwest in Stuttgart als Abteilungsleiter Wein/Spirituosen. Nach der Einarbeitungsphase soll er den neuen Flagship-Store der Edeka Neukauf im Gerber in Stuttgart-Stadtmitte betreuen. Seinen bisherigen Posten bei Feinkost Böhm hat nach Auskunft der dortigen Organisationsleiterin Andrea Mezger inzwischen Marc Schnierer übernommen, der zuvor als Sommelier bei der Speisemeisterei, Stuttgart, aktiv war. *-wer-*

CIVC mit neuem Direktor: Das Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) hat Vincent Perrin zum Nachfolger des amtierenden Generaldirektors Jean-Luc Barbier bestimmt, der Ende 2014 in den Ruhestand geht. Vincent Perrin soll ab 1. September bereits als dessen Stellvertreter fungieren und am 1. Januar 2015 den neuen Posten antreten. Perrin ist derzeit Chef der Pekinger Filiale von Ubifrance und verfügt über Erfahrungen im diplomatischen Dienst sowie in der internationalen Wirtschaftsförderung. *-gg-*



Grantschen Weine eG
74189 Weinsberg-Grantschen · Wimmertaler Straße 36
Tel. 071 34 / 98 02 - 0
www.grantschen.de

Lebendig steigen die Perlen im Glas, dezentes Kirscharoma lockt die Nase und der Gaumen spürt eine leichte Muskatnote – dieser Gran Secco Rosé aus dem Lemberger macht richtig Spaß. Als Aperitif auf der Terrasse, zu mediterran angehauchten Fischgerichten oder als Begleiter zu Sorbets und nicht zu süßen Nachspeisen – dieser spritzige Württemberger ist immer die richtige Wahl.