

Vinalu

das multilinguale Internet-Magazin für Wein und Genuss mit Berichten aus der Heimat und aus nahen und fernen Ländern

"aus dem Herzen Europas in die Welt des Weins" ©

"from the heart of Europe to the World of Wine" ©

"du coeur de l'Europe dans le monde du vin" ©

Autovorstellungen in Vinalu

Von Romain Batya

Wir werden oft gefragt, warum wir in unserem Internet-Magazin für Wein und Genuss gelegentlich Autos vorstellen. Nun, nach unserer Ansicht gehören Fahrten mit einem guten Auto auf ausgesuchten, optisch reizvollen und nicht zu überfüllten Routen in aller Regel auch zu den Genüssen des Lebens.

Jeder, der gerne hinter dem Steuer eines Wagens sitzt, wird uns da ohne Zweifel zustimmen können. Wenn es sich dazu um ein pfuschneues, eben am Markt eingeführtes Fahrzeug handelt, kommt der Reiz um die Neuentdeckung hinzu. Es versteht sich von selbst, dass wir die Pkws, die wir Ihnen vorstellen, natürlich bereits vorab ausgesucht haben, um sozusagen die Spreu vom Weizen zu trennen.

Zudem sind uns die von den internationalen Autoherstellern für die Anreise zu den Zielen für unsere Berichterstattung in einzelnen Rubriken wie „Der Abstecher“, die „Akte VIP“ und „Fine Food Tours – FFT“ zur Verfügung gestellten Fahrzeuge willkommene Begleiter. Ich bin neben meiner redaktionellen Tätigkeit als Wein- und Gastrono-



miejournalist seit rund 20 Jahren auch als Autotester im redaktionellen Einsatz. Wir nutzen solche Touren, um die Autos auf Herz und Nieren zu prüfen und sie nach den Gesichtspunkten, die für Otto Normalverbraucher eine Rolle spielen, unter die Lupe zu nehmen. Wir möchten unseren Lesern mit den Beschreibungen und Bewertungen der Autos die nötigen Informationen zukommen lassen und ihnen unseren Spaß an solchen Fahrten vermitteln. Und wenn unsere Reportagen dazu beitragen können, dem einen oder

anderen Leser gegebenenfalls bei einer Kaufentscheidung zur Seite gestanden zu haben, würden wir uns freuen.

Fahrgenuss entsteht durch die Tätigkeit des Fahrens an sich. Weder Beifahrer noch Passagiere erleben eine Tour so intensiv wie der Fahrer selbst. Auch im 21. Jahrhundert bleibt das Auto das individuelle Fortbewegungsmittel par excellence. Der Anteil der Assistenzsysteme an Bord der Pkws nimmt ständig zu. Wir halten indes wenig davon, Passagier hinter dem eigenen Lenkrad zu werden.

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 Ticker II Filmfestival Viennale 2016
- 04 Werbung Languedoc
- 05 Akte VIP Das Hotel Sofitel Grand Ducal in Luxemburg
- 11 Ticker III Rezepte mit Ziegenkäse
- 12 Luxemburg schenkt ein – Offizieller Start für FoxBeer im Großherzogtum
- 13 Der Abstecher Das Landhotel Castell in der Pfalz
- 19 Ticker IV Nachrichten aus Budapest
- 20 Luxemburg tischt auf – Das Ristorante von Roberto Fani
- 22 Ticker V Nachrichten aus Spanien
- 23 Spezialreportagen 100 Jahre Scheurebe
- 25 Werbung MS Princesse Marie Astrid
- 26 Ticker VI Tanz der Tiere
- 27 Spezialreportagen Gipfeltreffen der Sektgranden
- 31 Luxemburg tischt auf – Premier producteur luxembourgeois de fromages frais typiquement italiens
- 33 Ticker VII New York Report
- 34 Ticker VIII Ungenehmigte Rebanlagen werden teuer
- 35 Das Languedoc – Ein Languedoc-Essay
- 36 Auto-Genüsse
- 37 Impressum + Vinalu in eigener Sache

FOTO STEVE EASTWOOD



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Chefredaktion/Diplomübersetzer/
Gestaltung/Layout

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/
Bildredaktion/Autorvorstellungen

Romain Batya



Internet-Umsetzung/
Site Internet/Website

Philippe Jentgen

*Autoren dieser Ausgabe
Romain Batya (rb), Wilfried Moselt (wm),
Jim Trezise, Liliane Turmes (lt),
Frieder Zimmermann*

Weininstitut zeichnet beste Bukettweine aus

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

Aus Anlass des 100. Geburtstags der Rebsorte Scheurebe vergibt das Deutsche Weininstitut (DWI) in diesem Jahr einen Sonderpreis für die besten Bukettweine des Jahres. Eine Fachjury hat dafür aus Weinen der Sorten Scheurebe, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Muskateller, die im Rahmen der DLG-Bundesweinprämierung 2016 sehr gut bewertet wurden, die jeweils besten ausgewählt.

In der Kategorie Scheurebe erhielt das rhein Hessische Weingut Fleischmann aus Gau-Algesheim den ersten Preis für seine 2015er Scheurebe Spätlese aus der Lage Gau-Algesheimer Goldberg. Das Bio-Weingut Gänz aus Hackenheim in Rheinhessen stellte mit dem 2015er Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken den besten Wein dieser Trendrebsorte. Die Auszeichnung für den besten Gewürztraminer des Wettbewerbs ging nach Baden an die Winzergenossenschaft Achkarr im Kaiserstuhl. Sie hat die Jury mit ihrer 2015er Gewürztraminer Spätlese aus der Lage Achkarrer Schlossberg überzeugt. Der 2015er Goldmuskateller vom Gau-Bischofsheimer Herrenberg des Weinguts Escher in Gau Bischofsheim in Rheinhessen wurde als Gewinner aus der Familie der Muskatellerweine ausgezeichnet.

Die Urkunden wurden am 31. August in Mainz durch die Deutsche Weinkönigin Josefine Schlumberger an die Preisträger überreicht.

„Bukettweine liegen seit einigen Jahren wieder im Trend. Es sind insbesondere die jüngeren Verbraucher, die das intensive Aroma dieser Sorten schätzen und sie stärker nachfragen“, sagte DWI-Geschäftsführerin Monika Reule im Rahmen der Preisverleihung. „Die qualitätsgeprüften Weinmen-



Preisverleihung und Preisträger (v.l.n.r.): Josefine Schlumberger, Stephanie Fleischmann, Petra Escher, Christoph Rombach, Peter Ganz und die DWI-Geschäftsführerin Monika Reule (Foto: DWI)

gen der vier ausgezeichneten Rebsorten sind in den letzten fünf Jahren in Rheinland-Pfalz um 50 Prozent und in Württemberg um 78 Prozent gestiegen. Mit einem Anteil von ein bis zwei Prozent an der bundesweiten Qualitäts- und Prädikatsweinemenge stellen die Bukettweine ein wachsendes Nischensegment dar.“

Sie sieht darüber hinaus auch Chancen für diesen Weintyp in einigen Auslandsmärkten wie etwa in den USA, den Niederlanden oder in Großbritannien. Es seien dort sowohl die jüngeren als

auch die ambitionierten Weinkonsumenten, die Interesse an den Bukettweinen zeigten.

Das deutsche Bukettweinangebot wuchs erwartungsgemäß am stärksten bei der Sorte Sauvignon Blanc, die ebenfalls im Anbau seit 2011 um 38 Prozent auf 894 Hektar zugelegt hat.

Aber auch bei Gewürztraminer und Muskateller weisen die Kurven der Rebflächen- und Qualitätsweinstatistik nach oben. Im Anbau ist die Scheurebe hierzulande mit 1.414 Hektar die bedeutendste der vier aus-

gezeichneten Bukettsorten. Die Rebfläche ist zwar seit 2011 um 10 Prozent gesunken, in den letzten drei Jahren wurden aber auch rund 150 Hektar neu angepflanzt.

Die Anbauflächen der wichtigsten Bukettrebsorten in Deutschland

Scheurebe: Von den rund 1.400 Hektar Rebland, das aktuell mit Scheurebe bestockt ist, liegt über die Hälfte (725 ha) im „Mutterland“ Rheinhessen. Etwa 350 Hektar sind in der Pfalz, 150 Hektar in Franken und 100 Hektar an der Nahe angesiedelt.

Sauvignon Blanc: Die Rebfläche hat sich von 2007 bis 2015 auf rund 900 Hektar mehr als verdoppelt. Sie verteilt sich überwiegend auf die Anbauggebiete Pfalz (380 ha), Rheinhessen (240 ha) und Baden (120 ha).

Gewürztraminer: Der Gewürztraminer wurde im vergangenen Jahr in Deutschland auf rund 940 Hektar angebaut und hat in den letzten Jahren wieder eine leichte Renaissance erfahren. (2010: 690 ha). Die größten Flächen stehen mit 400 Hektar in der Pfalz, 170 Hektar in Rheinhessen und 150 Hektar in Baden mit einem Schwerpunkt am Kaiserstuhl. In Sachsen zählt der Gewürztraminer zu den regionalen Spezialitäten, wo er 6 Prozent der Rebfläche ausmacht.

Muskateller: Über 200 Spielarten sind weltweit verbreitet. In Deutschland dominiert der Gelbe Muskateller mit einer Anbaufläche von 310 Hektar, die überwiegend in der Pfalz, in Baden und in Württemberg zu finden sind. Zu den weiteren bekannten Varianten dieser Sorte zählen darüber hinaus der Rote Muskateller, der Goldmuskateller und der Rosenmuskateller.

Filmfestival Viennale 2016

Bild- und Textquelle: *graeser*.
Weitere Infos unter
WienTourismus Nikolaus Gräser
nikolaus.graeser@wien.info

200 Filme in 14 Tagen bietet das internationale Filmfestival Viennale. Die Spiel-, Kurz- und Dokumentarfilme werden von 20.10. bis 2.11.2016 in den schönsten Kinos Wiens gezeigt.

Die entscheidenden neuen Filme der jüngsten Zeit, die auf Festivals reüssiert haben, sind fester Bestandteil des internationalen Filmfestivals Viennale. 2016 sind das z. B. Kelly Reichardts Episodenerzählung „Certain Women“ oder Don Cheadles fiktives Miles-Davies-Porträt „Miles Ahead“. Isabelle Huppert ist in zwei Filmen bei der Viennale vertreten, in Mia Hansen-Løves „L'avenir“ und in Paul Verhoevens „Elle“.

Im Dokumentarkino gibt es neben politisch aktuellen Filmen auch eine Reihe von Porträts, etwa über den Regisseur Brian De Palma, den Musiker Frank Zappa oder den Schriftsteller Peter Handke.

Ein Tribute widmet die Viennale 2016 dem Schauspieler Christopher Walken sowie dem Filmemacher Peter Hutton. Der große US-amerikanische Kultregisseur, Filmkomponist, Drehbuchautor, Produ-



zent und Schauspieler John Carpenter ist bei einer Galavorführung seines Filmes „They live“ und einem anschließenden Bühnengespräch zu Gast in Wien. Die Viennale ist Österreichs größtes internationales Filmevent und zugleich eines der akzentuiertesten und qualitativsten Filmfestivals in Europa. Mit ihrem weitgefächerten Programm will die Viennale sowohl ein Publikumsfestival für eine breite, kinointeressierte Öffentlichkeit sein als auch den Stand der internationalen Filmkultur auf hohem ästhetischen und politischen Niveau vermitteln und zur Diskussion stellen. Spielorte sind das Metro Kinokulturhaus, das Gartenbaukino, das Künstlerhaus, Urania und das Filmmuseum. Die Festivalzentrale befindet sich in der Alten Post in der Wiener Innenstadt.



Languedoc, die Neue Welt der Großen Weine

Wie bereits in der letzten Ausgabe von VINALU angedeutet, besteht die Elite der neuen Weine des Languedoc aus den „CRUS AOP du Languedoc“. Das sind Parzellenweine aus ausgesuchten Gegenden, die sowohl das regionale Anbaugebiet als auch die spezifische Namensbezeichnung des Terroirs auf dem Etikett tragen. Momentan stellt die Produktion solcher Weine von der Menge her knapp 100 000 Hektoliter dar, was ungefähr 7 % einer Jahresproduktion des gesamten Anbaugebiets Languedoc gleichkommt.

Wichtigste Merkmale dieser Weine sind die niedrig gehaltenen Hektoliter/Hektar-Erträge sowie die komplexe Beschaffenheit und auch die daraus resultierende Langlebigkeit solcher Weine. Ein Wein mit der Bezeichnung Cru AOP du Languedoc kann altern und wird mit der Zeit auch runder und ausgereifter im Geschmack.

Gegenwärtig gehören die anerkannten, geschützten Anbaugebiete AOP Corbières Boutenac, AOP Faugères, AOP Minervois La Livinière, AOP Saint-Chinian Berlou, AOP Saint-Chinian Roquebrun, AOP Terrasses du Larzac und AOP La Clape zu den Top-Regionen, was das Image und die Qualität der gehobenen Languedoc-Weine betrifft (Stand Frühjahr 2016).

Um Akzente zu setzen und dem Weinliebhaber Anreize zu geben, sich genauer mit verschiedenen Weinen der eben genannten Bezeichnungen zu beschäftigen, stellen wir nachstehend einige ausgesuchte Weine vor.

Roquebrune N° 7 heißt der Corbières Boutenac Jahrgang 2011 vom Weingut Vignobles Nicolas Vellas. Die Cuvée aus Carignan, Grenache und Syrah erinnert an Schwarzebeeren, Lakritze und Leder. Die Aromen sind auch im Gaumen deutlich nachvollziehbar. Der Wein zeigt eine gute Fülle und hat viel Potenzial. Er ist ein perfekter Essensbegleiter.

Vom Château de Caraguilhes aus Saint-Laurent de la Cabrerisse stammt L'Echappée Belle Jahrgang 2013, eine Cuvée aus vornehmlich Carignan und einem Teil Mourvèdre. Säuerlich-frisch und mit Aromen von Johannisbeer-Gelee sowie leicht rauchigen Nuancen zeigt dieser Biowein von Etienne Besancenot, dass es im Languedoc immer mehr frische Rotweine mit guter Länge gibt.

Das Château l'Hospitalet von Gérard Bertrand in Narbonne gilt als eines der Zugpferde des Languedoc. Und der Château de Villemajou Grand Vin 2013 aus den vier Traubensorten Carignan, Syrah, Mourvèdre und Grenache ist feinfruchtig, mit einer gewissen Frische und Akzenten von



Holunderblüten. Am Gaumen sind Noten von Beerenkompott und Süssholz unverkennbar. Der junge Wein ist im Abgang tanningepägt und eignet sich nicht nur wegen des langen Nachhalls gut zu gegrilltem Fleisch, insbesondere zu Spare Ribs.

Unmittelbar bei Narbonne liegt die Montagne de la Clape. Hier gedeihen seit alters Weine von hervorragender Qualität. Grund genug, auch dieses Anbaugebiet als Cru AOP du Languedoc, als Top-Weine aus Frankreichs Süden zu klassifizieren. Auf La Clape fallen jährlich nur 500 mm Regen im Jahr, dafür weht jedoch eine ständige, frische Brise vom Meer herauf. Die Weißweine werden aus Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc, Viognier und Bourboulenc gekeltert.

Von Château Mire l'Etang aus Fleury d'Aude stammt die Weisswein-Cuvée Aimée de Coigny 2015, die aus Roussanne und Bourboulenc mit einem minimalen Anteil von Grenache blanc gekeltert wird. Der strohgelb leuchtende Wein duftet nach Honig, trockenem Gras und Agrumen. Am Gaumen zeigt er eine gute Fülle mit leicht salzigen Nuancen und ist lang im frischen Nachhall.

Ein weiterer Meilenstein bei den Weißweinen von La Clape ist die Cuvée La Centaurée, die zu 80 % aus Bourboulenc und weiteren 20 % aus Grenache Blanc besteht. In der Nase überwiegen die Noten von getrocknetem Obst, nebst elegant-mineralischen Akzenten. Im Gaumen halten sich ausgeprägte Fruchtnoten und eine dezente Salzigkeit die Waage. La Centaurée ist ein Wein für die gehobene Gastronomie, er ist perfekt zu gegrilltem Fisch und frischen Austern.



>>> Weitere Infos unter www.languedoc-wines.com

Akte **VIP**

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 26)

Das Luxus-Hotel Sofitel Le Grand Ducal in Luxemburg

Nicht unbedingt eine Option für Otto Normalverbraucher mit der schmalen Geldbörse

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Wer Großstadtflair in der kleinsten Hauptstadt Europas sucht, der sollte sich das vom Design her sehr modern gehaltene Luxushotel Sofitel Le Grand Ducal in Luxemburg-Stadt näher ansehen. Vom hauseigenen Oberklasse-Restaurant „L'Etoile“ des halbmondförmig gebauten Hotels, das sich auf dem obersten Stockwerk des Gebäudes befindet, hat man den schönsten Panoramablick über das Pétrusse-Tal, die Reste der ehemaligen Festung und die pittoreske Altstadt Luxemburgs.

Besonders beeindruckend ist die Sicht am Abend, wenn die Dämmerung die Silhouette der Stadt in einem ganz anderen Licht erstrahlen lässt.

Das Phänomen kann man auch in der Bar des Hauses erleben, denn das „L'Observatoire“ befindet sich ebenfalls auf dem obersten Stockwerk und grenzt unmittelbar an das Restaurant. Hier angesiedelt und mit dem gleichen Panoramablick

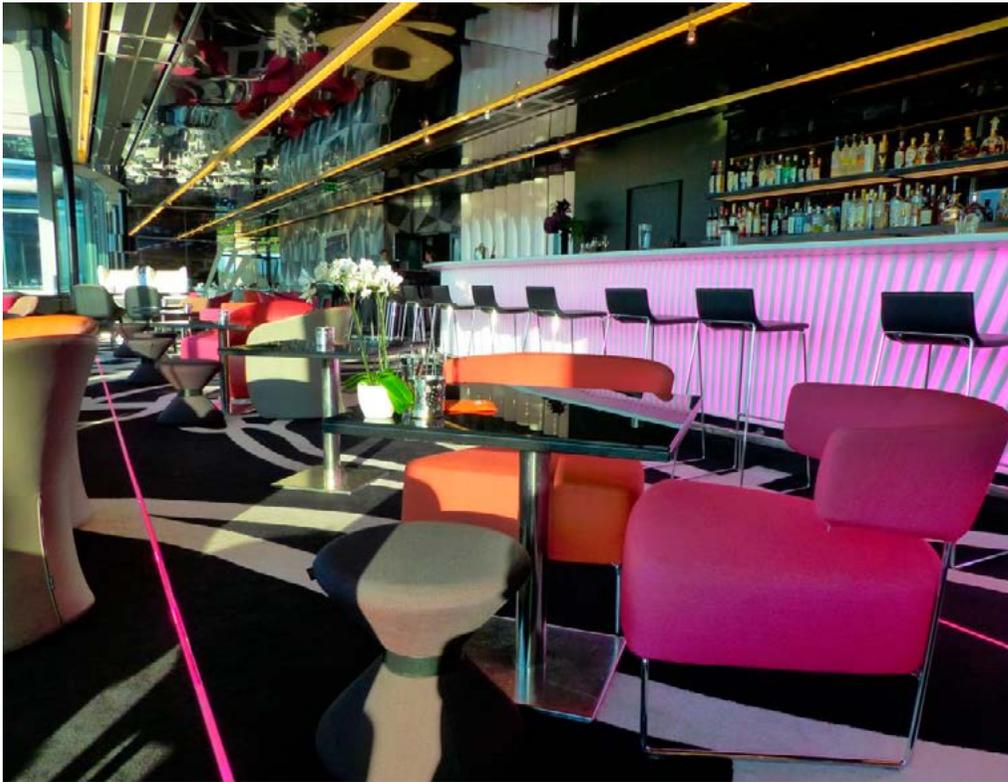


Das Oberklasse-Restaurant „L'Etoile“ auf dem achten Stockwerk des Hotels

ausgestattet sind die drei einzelnen Salons, die für Geschäftstermine und Tagungen gemietet werden können.

Das Hotel verfügt über 128 Zimmer und Suiten, davon 50 klassische und 45 hochwertigere Zimmer. Hinzu kommen 18 Deluxe-Zimmer, 12 Sofitel-Suiten, zwei Prestige-Suiten und die neue Suite Grand Ducal. Die Zimmer sind über sieben Etagen verteilt.

Anreisende Kunden können mit ihrem Auto bis vor die Tür zum Hotel fahren, der Portier kümmert sich um das Fahrzeug und parkt es sicher und zuverlässig im angrenzenden Parkhaus, wo Sofitel über eine Reihe angemieteter Parkplätze verfügt.



Die Bar „L'Observatoire“

Wir probierten ein schmackhaftes Teriyaki vom schottischen Lachs auf Wakame-Salat und weißem Tofu. Auch das Tataki vom Lachs aus den schottischen Gewässern, scharf angebraten und anschließend lauwarm mit Auberginen-Kompott, Sesamkörnern und Sushi-Reis serviert, war ein Genuss.

Sozusagen als Brückenschlag zum Sofitel Kirchberg und seinem italienischen Restaurant Oro e Argento gibt es einige italienische Gerichte auf der Karte von Sébastien Perrot. Bis Anfang Oktober konnte man sich an einer spanischen Spezialität, einer kalten Gazpacho-Suppe von Green Zebra-Tomaten mit Burrata und Tomaten-Basilikum-Crostini laben. Als Fischgericht empfehlen wir den atlantischen Seeteufel (lotte) mit Tintenfisch im würzigen Sud und mit dünnen Reismudeln nach thailändischer Art.

Natürlich kamen wir nicht umhin, die beliebte *entrecôte* zu probieren, die mit frischen, handgeschnittenen Pommes frites und Choron-Sauce gereicht wurde.

Hierzu passten einerseits ein nach Stachelbeere und Holunderblüte schmeckender neuseeländischer Sauvignon Blanc aus Renwick in der Region Marlborough, andererseits ein französischer Bio-Rotwein aus dem Languedoc. Und der Minervois La Livinière 2014 vom Domaine de Tholomies überzeugte mit einer ausgeprägten Aromenfülle.

Wer die Nacht im Hotel verbringt, kann morgens sein Frühstück im Speisesaal des „L'Etoile“ einnehmen und erneut die einmalige Sicht genießen. Auch das Frühstücksbuffet lässt keine Wünsche offen.



Konferenzraum mit Panoramavisit

In allen Zimmern stehen Sofitel „MyBed“-Betten für höchsten Schlafkomfort. Zur Standardausstattung gehören: Internet- und i-Pod-Anschluss, ein Safe für Laptops, Plasma-Bildschirm, Minibar und Zimmerservice rund um die Uhr.

Das Hotel ist PLANET 21 Gold Zertifiziert und setzt sich für nachhaltige Gastfreundschaft ein.

Das Hotel liegt günstig im historischen Stadtzentrum, 10 Minuten vom Flughafen entfernt, und zugleich in der Nähe des Bahnhofs (TGV-Züge halten hier) und zahlreicher Luxemburger Banken und internationaler Institutionen.

Sofitel Le Grand Ducal
 40, Boulevard d Avranches
 1160 LUXEMBOURG / LUXEMBOURG
 Tel: (+352)248771, Fax: (+352)26480223
 Weitere Infos auf www.sofitel.com/hotel-5555



Chefkoch Sébastien Perrot



Der Küchenchef (links) mit seinem Team

Ein wichtiger Aspekt ist das Restaurant „L’Etoile“, wo Küchenchef Sébastien Perrot für eine französische Cuisine mit modern-asiatischem Anflug steht. „Einerseits ist uns der Wohlfühlfaktor unserer internationalen Kundschaft wichtig, andererseits habe ich ganz eigene Vorstellungen, was meine Handschrift in der Küche anbelangt. Ich liebe Gewürze wie frischen Koriander, Fenchelsaat und Kümmel. Da wir mit dem Sofitel Quibéron Thalasso gute Kontakte pflegen, bieten wir unseren Gästen mit der neuen Speisekarte, die ab dem 17. Oktober aktuell ist, auch veganes Essen sowie Gerichte ohne Gluten an“, sagt Perrot, der seit der Er-

öffnung des Sofitel Grand Ducal im Jahr 2008 der Küchenchef ist. „Vorher habe ich zwölf Jahre als Koch in Paris gearbeitet, danach war ich in Luxemburg im Sofitel Kirchberg Chefkoch.“

Auch Jonathan Delles, sein Second, stammt aus Frankreich, hat aber lange Zeit als Koch in Australien gearbeitet, genauer gesagt im Sofitel Sydney Wentworth. Als einem Koch der alten Schule ist es Perrot wichtig, dass er sich auf sein Team verlassen kann. Er kennt seine Leute und weiß um die Stärken jedes einzelnen. Mit rund einem Dutzend Mitarbeitern in der Küche kann Perrot jedem Ansturm im Restaurant standhalten.

„Bei uns kommt es auch vor, dass das ganze Restaurant von Hotelkunden, die teilweise auch Stammgäste bei Sofitel sind, für einen oder mehrere Abende gemietet wird. Als Küchenchef in einem Hotel muss man vielseitiger sein als der Kollege, der nur ein Restaurant betreibt“, sagt Perrot.

Nicht wegzudenkende Klassiker der Speisekarte sind die *entrecôte de boeuf*, also das Zwischenrippenstück bzw. das Filet vom Rind. Und bei den Fischgerichten muss das Lachsfilet die Karte je nach Jahreszeit mit jeweils anderen Beilagen bereichern. Das ist für den Chefkoch Sébastien Perrot selbstverständlich.



Der Second Jonathan Delles



Ein süffiger Minervois La Livinière AOP 2014



Ein Sauvignon Blanc aus Neuseeland



Seeteufel und Tintenfisch à la Thai



Lachsfilet Teriyaki mit Wakame-Algen und Tofu



Ein klassisches Zimmer im Sofitel Le Grand Ducal

Der KIA Optima II mit Dieselmotor

Von Romain Batya

Der koreanische Autohersteller Kia baut besondere Autos. Das geht vom Kleinwagen über den SUV bis hin zur großen Limousine. Seinerzeit war der Opirus, der Ähnlichkeit mit Fahrzeugen aus deutschen Landen aufwies, zwar kein Exportschlager, dennoch handelte es sich um eine lauffähige, verlässliche und vor allem große Limousine.

Mit dem Optima, der nun bereits in der zweiten Generation die Herzen seiner Anhänger erfreut, ist es ähnlich. Der Exote kommt serienmäßig mit einer sehr komfortablen Ausstattung daher und ist gegenüber dem Vorgängermodell etwas gewachsen, besonders im Innenraum.

Hier herrscht gediegene Ruhe, denn die Abrollgeräusche der großen Limousine sind kaum zu hören. Die Ausstattungsvariante *Sense* bietet beheizte und belüftete Ledersitze, ein beheizbares Lenkrad, einen radargesteuerten Distanzwarner für vorne und hinten, den Lane Assist und vier Kameras, die man per „View“-Taste im Stand oder bis maximal 10 km/h einschalten kann. Die Kameras decken den gesamten Außenbereich um das Fahrzeug ab und verhindern, dass der Fahrer trotz optischer Radarwarnung ein Hindernis übersieht.

Auch eine Einparkhilfe gehört zur Werksausstattung bei der von uns gefahrenen Ausstattungsvariante.

Der getestete Optima 1.7 CRDi verfügt über ein modernes Siebengang-Doppelkupplungsgetriebe. Die Automatik kann alternativ auf einen der drei wählbaren Fahr-Modi: *eco* / *normal* / *sport* per Knopfdruck eingestellt werden. Dabei ist der Unterschied des adaptiven Fahrwerks zwischen dem kraftstoffsparenden „Eco“-Modus und dem dynamischen „Sport“-Modus frappant.

Man könnte glauben, in einem anderen Auto unterwegs zu sein. Uns jedenfalls gefallen die beiden anderen Fahrmodi besser. Sie passen auch eher zum Optima, mit dem man gediegen und gleichzeitig entspannt unterwegs sein will.



V

I

N

A

L

U



V

I

N

A

L

U

Dabei ist der 1,7-Liter Selbstzünder flüsterleise, ihn hört man kaum. Auch die Radaufhängung der koreanischen Limousine ist eher für komfortables Dahingleiten als für die Kurvenhatz gedacht. Die Sitze sind nicht nur für Fahrer und Beifahrer sehr bequem, auch in der zweiten Reihe hat man enorme Ellenbogen- und Beinfreiheit. Auch der Kofferraum lässt es sich nicht nehmen, sämtliches Gepäck von fünf erwachsenen Personen ohne zu murren aufzunehmen. Neben dem entspannten Fahrverhalten gibt es einen weiteren gewaltigen Pluspunkt. Die fast fünf Meter lange Limousine hat wenig



bis sehr wenig Durst. Unser Verbrauch lag bei niedrigen 6,3 Litern Diesel auf hundert Kilometer. Auch das gehört zum globalen Entschleunigungsprogramm des großen Koreaners.

>>> In Luxemburg kostet der Kia Optima 1,7 CRDi mit Doppelkupplungsgetriebe in der Ausführung Sense 38.765,00 € TTC (Stand September 2016)

Fazit: Wer eine Limousine mit großem Platzangebot und allen nötigen Schikanen zu einem sehr angemessenen Preis sucht, muss beim Kia Optima, den es in Kürze auch als Break mit der Bezeichnung Sportswagon geben wird, fündig werden.

Weitere Infos zum Thema über
chavroux@brand-upgrade.de
und unter
www.brand-upgrade.de

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Ziegenkäse-Rezepte machen Lust auf die kältere Jahreszeit

Bunte Vielfalt auf dem Teller versprechen die Kombinationen aus klassischem Wintergemüse und dem milden Chavroux Ziegenkäse. Abwechslungsreich, mit vielen Vitaminen und besonders genussvoll präsentieren sich Wirsing, Rotkohl und Maronen in raffinierten Gerichten mit französischem Flair.



Knusprige Winterrollen mit Wirsing und Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Wirsingkopf, 1 Karotte, 1 Packung Filoteig, 1 Packung Chavroux Ziegenfrischkäse Natur (150 g), Prise Salz, 8 Bacon-scheiben (100 g), Feldsalat (optional), Salatdressing (optional)

Zubereitung (Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)

1) Aus dem Wirsingkopf 12 zarte hellgrüne Wirsingblätter herausschneiden, waschen und die dicke Blattader herausschneiden. Anschließend die Wirsingblätter in siedendem gesalzenem Wasser während ca. 3 Min. blanchieren, danach mit eiskaltem Wasser abschrecken. Wirsingblätter mit Küchenpapier trocken tupfen, übereinanderlegen, einrollen und in dünne Streifen schneiden. Karotte schälen und zu feinen Stiften hobeln. 2) Auf einem feuchten Tuch 2 hauchdünne rechteckige Filoteigblätter mit der langen Seite nach unten auslegen und in der unteren Hälfte jeweils 3 Wirsingblätter nebeneinander darauflegen. Dann die Hälfte der Packung Chavroux Ziegenfrischkäse Natur auf den Wirsingblättern verteilen, Karottenstifte darauf verteilen. 3) Die belegten Filoteigblätter zu einer Winterrolle aufrollen. Die beiden Rollen halbieren. Jetzt wieder 2 Filoteigblätter auslegen und diese halbieren. Die 4 Winterrollen darauflegen und einwickeln, dabei die Seitenränder einschlagen. Abschließend diese mit je 2 Baconscheiben umwickeln und auf ein eingefettetes Ofenblech legen. 4) Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C Umluft während 10 bis 12 Minuten knusprig backen. Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, wird idealerweise ein feuerfestes Gefäß mit heißem Wasser in den Ofen gestellt. Zu diesem Gericht entweder marinierten Feldsalat oder auch in Butter gedünstete Wirsingstreifen mit Karottenstiften servieren.

Chavroux, der milde Ziegenkäse

Aus den französischen Begriffen chèvre (dt. Ziege) und doux (dt. mild) zusammengesetzt, wird Chavroux zu einem Genuss aus 100 % Ziegenmilch und einem besonders milden Geschmack. Durch diese Eigenschaften ist Chavroux vielfältig in der Küche einsetzbar: Ob zu warmen Speisen, zum Frühstück oder auf dem kalten Buffet – er passt bestens.

Chavroux Ziegenkäse ist in den Sorten Natur, Basilikum, Feige, Feine Kräuter, Scheiben und als Weichkäserolle im Handel erhältlich.

Auch in der anstehenden kälteren Jahreszeit soll der Genuss am Tisch nicht zu kurz kommen.

Im Mittelpunkt stehen jetzt saisonale Obst- und Gemüsesorten, aus denen sich anregende Wohlfühlrezepte zaubern lassen. Ob Äpfel, Birnen oder heimische Kohlsorten – über diese Winterklassiker hinaus lässt sich die Zutatenliste nach Lust und Laune erweitern.



Apfelrotkohl-Ziegenkäse-Tarte

Zutaten für eine Tarte mit 26 cm Durchmesser

Mürbeteig: 100 g Butter, 3 EL Vollmilch, ½ TL Salz, 1 Ei, 200 g Mehl, **Belag:** 1 TL Kartoffelstärke, 3 EL Milch, 2 Packungen Chavroux Ziegenfrischkäse Natur (je 150 g), Prise Salz, 1 großer Apfel, 50 g Apfelrotkohl aus dem Glas

Zubereitung (Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min., davon 40-45 Min. Backzeit)

1) **Mürbeteig:** Zutaten verkneten. Dabei Mürbeteig mehrmals kräftig durchkneten und auf eine stabile Unterlage schlagen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach Mürbeteig dünn ausrollen, in eine Tarteform (26 cm) legen und mehrmals mit einer Gabel über die Fläche verteilt einstechen. Die Form mit dem Teig im Gefrierschrank für ca. 20 min. abkühlen lassen. 2) **Belag:** Stärke mit etwas Milch in einer Schüssel mit einem kleinen Schneebesen vermischen, dann Ziegenfrischkäse und Ei dazugeben. Masse glattrühren, mit einer Prise Salz abschmecken. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, die Hälften quer in 2 mm Scheiben schneiden. Apfelrotkohl mit einer Gabel aus dem Glas nehmen und auf einen Teller mit Küchenpapier legen, trocken tupfen. 3) **Fertigstellung:** Die vorbereitete Ziegenfrischkäsemasse in die eiskalte ausgelegte Tarteform gießen. Apfelscheiben von außen nach innen ringförmig und schräg in die Tarteform bzw. Masse stellen. Während 30 Minuten bei 175 ° C Umluft backen, zusätzlich ein feuerfestes Gefäß mit heißem Wasser in den Ofen stellen. Nun die innere frei gebliebene Oberfläche mit Apfelrotkohl aus dem Glas dekorativ belegen, sodass noch weiße Stellen marmoriert sichtbar bleiben. Weitere 10 bis 15 Minuten fertig backen.

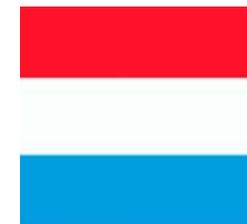


Luxemburg schenkt ein

Offizieller Start für FoxBeer im Großherzogtum

Von der Vinalu-Redaktion

(Alle Fotos von Romain Batya)



Biertrinker haben es nicht leicht. Der nach mehr schmeckende Gerstensaft hat Fülle und die entsprechenden Kalorien. Alkoholfreies Bier ist nur bedingt eine Alternative. Die Lösung kommt aus Luxemburg, obwohl die mentale Vorarbeit und die praktische Erstumsetzung in Bayern stattfanden. Gebraut wird das Bier derzeit im belgischen Nivelles, in der Nähe von Brüssel. Also eine gelungene grenzübergreifende Zusammenarbeit wie aus dem Bilderbuch.



Catherine Hoffmann und Pierre Beck



Schmeckt direkt aus der Flasche



30 % weniger Kalorien bei guter Fülle



Das Logo ist einfach und gefällt

>>>

Alle weiteren Infos unter www.foxbeer.lu

Anfang September fand nun in der Restaurant-Bar In Vivo in Luxemburg-Gasperich die offizielle Premiere des ersten kalorienarmen und zuckerfreien Bieres aus Luxemburg statt. Das Premium Pils feierte seinen Einstand angemessen. Es gab keine Gläser, denn auf den Bierdeckeln von Fox steht es geschrieben: „Kalt trinken, direkt aus der Flasche“. Und genau das taten die 400 geladenen Gäste, die sich in der Bar der Factory 4, einem angesagten Fitness-Club am Rande der Hauptstadt des Großherzogtums, eingefunden hatten.

„Die Idee zu diesem kalorienarmen Bier, welches dennoch einen für ein Pilsner normalen Alkoholgehalt von 4,9 Vol.-% hat, ist meinem Freund Pit Beck vor vier Jahren gekommen, als er unter beachtlichem Übergewicht litt und sich selbst eine strenge Diät verschrieben hatte“, sagt Catherine Hoffmann. Pit konnte zwar

auf etliche kulinarische Genüsse verzichten, kam aber nicht daran vorbei, tagtäglich sein Bier zu genießen – was den Studenten, der mittlerweile zum Jungunternehmer avanciert ist, dazu bewog, zusammen mit Kommilitonen von der technischen Universität München ein Projekt zu starten, bei dem es darum ging, ein Pils mit „normalem“ Alkoholgehalt, aber mit weniger Zucker, de facto also mit weniger Kalorien zu entwickeln.

Gesagt, getan. Foxbeer Luxemburg hat keinen zugesetzten Zucker und daher 70 % weniger Kohlenhydrate. Der Alkoholgehalt beträgt knapp fünf Prozent. Natürlich dauert der Brauvorgang bei solch einem Bier wesentlich länger, da die angesetzte Maische bei der Gärung nicht auf Zucker zurückgreifen kann. Das Projekt scheint geglückt zu sein. Bei „Belgo Sapiens

Brauerei, einer kleinen handwerklich arbeitenden Brauerei in Nivelles, wurden bereits zwei Batches, und zwar einmal 21000 Flaschen und jetzt nochmals 42000 Flaschen gebraut.

„Der erste Batch ist komplett verkauft. Bei dem zweiten stellen wir mittlerweile mit Zufriedenheit noch mehr Interesse fest“, sagt Pit Beck.

Auch geschmacklich kann das Low Carb Premium Pils nur gelobt werden. Es ist wohl vom klassischen Pils zu unterscheiden, hat aber genug Fülle und Geschmack, um den fehlenden, oben erklärten Faktor auszugleichen.

„Du bass e Fuuss wanns de eise Béier dréinks“, meint Catherine. Und alle, die auf ihre Linie achten wollen, müssen ihr schon Recht geben. (Du bist schlau wie ein Fuchs, wenn du unser Bier genießt.)

Das urgemütliche Landhotel Castell in der Pfalz

Eine beliebte Anlaufstelle für Wanderer und Genießer mitten in den Weinbergen von Leinsweiler



Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)

Leinsweiler ist ein liebenswertes Winzerdorf in der Nähe von Landau. Nicht nur wegen des sonnigen Klimas und wegen der Weine ist die Region ein echter Geheimtipp. Hier wird auch gehoben getafelt. In der „Toskana Deutschlands“ gibt es kulinarisch viel Wertvolles zu entdecken – unter anderem das schmucke Landhotel „Castell“ inmitten der Weinberge, die das Dorf umwogen, als wäre es eine Insel der Beschaulichkeit.

Die Zielsetzung der Gastgeber lautet:

„Unser Bestreben ist das Wohl unserer Gäste zu unserer Freude.“

„Bei uns können Sie

- am Mittag eine regionale Spezialität von der Mittagskarte einnehmen,
- einen gemütlichen Abend beim A-la-carte-Essen im Restaurant verbringen,
- ein rauschendes Fest, eine kleine Feierstunde oder ein opulentes Mahl in der „guten Stubb“ genießen,
- einen Rad- oder Wanderurlaub erleben und die Gegend an der Südlichen Weinstraße erkunden,
- an einem der organisierten Aktionstage teilnehmen und sich von der Begeisterung der Gäste und der Gastgeber mitreißen lassen,
- am Wochenende in der „guten Stubb“ und auf der Terrasse Kaffeespezialitäten, Kuchen, Eis und ein zünftiges Vesper genießen,
- ein jahreszeitlich abgestimmtes Pauschal-Arrangement im Hotel buchen und sich einfach verwöhnen lassen,
- an einem Vortrag oder Kurs zusammen mit geschulten Therapeuten teilnehmen und das ganzheitliche Wohlbefinden steigern.“



Die Deutsche Weinstraße verläuft durch das Dorf Leinsweiler

„Wir haben unser Hotel-Restaurant 1993 erbaut“, sagt Elke Lauth, die Gastgeberin. „Den Kunden bieten wir zwei verschiedene Restaurants an, und wer über Nacht bleiben möchte, kann es sich in einem der sechzehn Zimmer gemütlich machen.“ Und im Hinblick auf das Angebot aus der Küche fügt sie an: „Auch der Badische Rostbraten mit den selber hergestellten Spätzle ist von der Karte nicht wegzudenken. Das Kochrezept stammt von meiner Oma Elise Pfeningner, die ist seinerzeit Herrschaftsköchin in Baden gewesen.“

Ehemann Gerhard ist der Chefkoch. Seit Jahr und Tag leitet er mit gleichbleibendem Elan die Küche, die er als regional und mit einem eleganten Touch beschreibt. Klassiker sind die gebratene Entenbrust mit Cassis-Sauce und Kartoffelpuffern, die Scampi und Jacobsmuscheln mit dreierlei Saucen oder auch die hausgemachten Nudeln mit Wildpilzen aus dem Pfälzer Wald.

Ein Großteil der Fleisch- und Wurstwaren, die im Restaurant zu feinen Gerichten verarbeitet werden, stammen von Elkes Bruder. Er ist Metzgermeister in Gemmingen bei Heilbronn.

„Zu uns kommen Gäste aus der Region, aber auch aus dem übrigen Deutschland, aus Skandinavien und den Benelux-Ländern. Neuerdings haben wir auch Kundschaft aus England und den USA. Sie alle suchen die Ruhe,



In Leinsweiler ist immer etwas los

das ländliche Idyll, welches bei uns den Tagesablauf bestimmt“, sagt Küchenmeister Gerhard Lauth. „Die Lebensqualität ist unseren Kunden wichtig.“

Natürlich schiebt er in seiner Küche, die das ganze Jahr über geöffnet ist, keine ruhige Kugel. Dafür sorgen allein die vielen Stammgäste, die immer gerne nach Leinsweiler, wiederkommen.

Das Restaurant „Zum Sonnenberg“ des Landhotels zeigt sich in einem eleganten Ambiente und strahlt eine unverkennbare Gemütlichkeit aus. Bei gutem Wetter können die Gäste auch auf der windgeschützten Terrasse dinieren. Für Familienfeiern und Betriebsfeste gibt es mit dem zweiten Restaurant „Im Herrlich“ eine Anlaufstelle für die regionale Stammkundschaft.



Elke und Gerhard Lauth, unsere Gastgeber





Der Chefkoch Gerhard Lauth in Aktion...



... und ein weiterer Blick hinter die Küchenkulisse



Salat von Scampi und Jakobsmuscheln



Perlhuhn mit zweierlei Saucen und Pfifferlingen



Entenbrust mit Gemüse und Reibekuchen



und ein Wein vom Wilhelmshof

Die Vinalu-Redaktion hatte einen Tisch im „Sonnenberg“ reserviert. „Der Tisch links unten an den beiden Fenstern bekommt die meiste Abendsonne. Den habe ich für Sie freigehalten“, sagte Gastgeberin Elke Lauth. Sie leitet den Saalservice mit viel Geschick abends und zur Mittagszeit. Natürlich ist sie auch oft in der Rezeption des Familienhotels zugegen. Ohne Elke dreht sich eben nichts im Castell.

Zurück jedoch zum kulinarischen Teil unseres Besuchs in Leinsweiler. Nach dem Gruß aus der Küche, einer delikatsten Kürbis-Mousse auf Zucchini-Salat, schmeckte uns der aromatische Salat von Scampi und frischen Jacobsmuscheln ganz besonders, zu dem wir uns einen Riesling Petersbuckel 2015 vom Wilhelmshof aus Siebeldingen munden ließen. Petersbuckel ist der alte Name einer Flurparzelle, die die Familie Roth neuerdings mit offizieller Erlaubnis wieder verwenden darf. Jedenfalls gefiel der Riesling mit seiner Typizität von der Südlichen Weinstraße vorzüglich.

Zur famosen und saftigen Entenbrust mit den perfekten Reibekuchen wurde eine Spätlese vom Pinot Noir (auch vom Wilhelmshof) aus der Parzelle „Im Sonnenschein“ gereicht. Der ausdrucksstarke Spätburgunder passte auch zum zarten Perlhuhn mit zweierlei Saucen und frischen Pfifferlingen. Rassig und geradlinig, mit Aromen von Kirschen und blauem Steinobst sowie floral-würzigen Akzenten und viel Frucht setzte er sowohl die Entenbrust als auch die Perlhuhnkeule gekonnt ins rechte Licht. Zum Wohl auf das lebenswürdige Landhotel mit der feinen Küche!

>>> Landhotel und Restaurant Castell,
Hauptstraße 32, D-76829 Leinsweiler
Weitere Infos unter der Telefonnummer
0049(0)63459421-0 und auf
www.hotel-castell-leinsweiler.de



B
i
d
q
u
e
l
l
e

W
i
k
i
p
e
d
i
a

Wegweiser für Wanderer und Radfahrer und ein Blick auf die Weinberge von Leinsweiler mit dem Pfälzer Wald im Hintergrund



Nach einem genussreichen Tag macht man es sich in einem der anheimelnden Zimmer gemütlich für einen ungestörten Schlaf in dörflicher Geborgenheit

Der KIA Sorento Diesel

Ein Siebensitzer mit viel Platz für alle

Von Romain Batya

Natürlich waren wir von Luxemburg über Rheinhessen bis hin in die südliche Pfalz nicht zu Sieben unterwegs. Zu dritt reisten wir im Kia an und mussten feststellen, dass der neue Sorento in Sachen Platzangebot nicht zu überbieten ist.

Neuerdings hat sich auch in puncto Haptik der verbauten Materialien des Innenraums und Interieur-Ambiente viel getan. Der Koreaner punktet mit hochwertigerem Material und einer extrem sauberen Verarbeitung. Und das gilt nicht nur für den Innenraum.

Herzstück des von uns gefahrenen Sorento ist ein 2,2-Liter-Vierzylinder mit 200 PS und einem maximalen Drehmoment von 440 Newtonmetern. Wir testeten die Variante mit Wandler-Automatik, die bei ständiger Fahrt im Eco-Modus rund 8,2 Liter Diesel auf 100 Kilometer verbrauchte. In der Konstellation liegt die Anhängelast des Allrounders bei 2 Tonnen. Wer den Koreaner mit Handschaltung ordert, dem wird eine Anhängelast von 2,5 Tonnen zertifiziert.

Die Fahrdynamik des 4,78 Meter langen SUV ist gut, der 1,8 Tonnen schwere Geländegänger läuft geräuscharm und kultiviert. Überhaupt ist das Fahrzeug eher auf Komfort ausgelegt, Hektik ist dem Siebensitzer zuwider.

Klappt man die dritte Sitzreihe komplett ein, so entsteht ein riesiger Laderaum der ein Volumen von fast 1700 Litern und eine ebene Ladefläche hat. Wer auf dem Land wohnt, ist mit dem Sorento bestens ausgestattet. Er hat sich zum Vorzeigebjekt gemauert, ist aber gleichzeitig auch Packesel und der geeignete, fahrbare Untersatz für die lange Strecke. Die erhöhte Sitzposition mit guter Rundumsicht, das schnelle Navigationssystem, die potente Sound-Anlage sowie die vielen Staufächer und jede Menge kleinerer Ablagen machen das Leben an Bord bequem.



V

I

N



V

I

N

A

L

U

Die Mittelkonsole



Auch die vier Kameras, die Teil der radar-gesteuerten Einparkhilfe sind, machen das Einparken mit dem großen Fahrzeug recht einfach. Schlussendlich sollten wir nicht vergessen zu erwähnen, dass der Sorento auch abseits des Asphalts sein Gesicht behält. Dafür sorgen die verschiedenen Getriebe-Position und die per Knopfdruck automatisch zuschaltbare Differenzialsperre.

>>> Der Kia Sorento 2,2 CRDi AWD in der Ausstattungsvariante *Sense* und mit 6-Gang-Automatikgetriebe kostet in Luxemburg 47.177,- € TTC (Stand September 2016).

Fazit: Kia bietet mit dem Sorento ein solides Fahrzeug mit einer Vollausrüstung, die bei der Konkurrenz etliche Tausender mehr kostet. Der gute, allgemein feststellbare Qualitätseindruck überzeugt auch kritische Automobilisten. Und sieben Jahre Garantie ab Werk sind auch nicht von Pappe.

A

L

U

VINCE News from Budapest

Csapások sora Champagne-Ban

A '80-as évek óta nem volt olyan alacsony a terméshozam Champagne-ban, mint az idén: fagyok, jégesők, viharok és járványok pusztítottak a régióban.

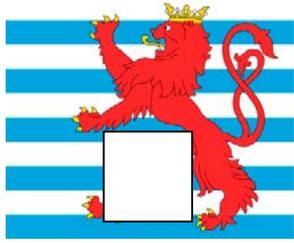
A CIVC (Comité Interprofessionnel du vin de Champagne) jelentése szerint az április végi fagyok leginkább a Côte des Bar körzetben tettek kárt, ahol a borrhéio szőlőterületeinek mintegy negyede található – itt a rügyek csaknem 14%-a tönkrement. Problémát okoztak a nagy esőzések és **jégesők** is, egyes területeken kétszer-háromszor több csapadék hullott, mint az elmúlt 20 évben átlagosan. Mivel ez gátolta a gazdákat a peronoszpóra és botrytis elleni védekezésben, még a tavasz folyamán **penészjárvány** ütötte fel a fejét, hozzávetőlegesen további 20%-ot elpusztítva a potenciális termésből. Július végén újabb csapásként szürke rothadást diagnosztizáltak, ami rohamosan terjedni kezdett, a borvidék szőlőültetvények 65 %-át sújtva.

A szőlősgazdák szerint a terméshozam 2500–3000 kg/hektár között alakul, a korábban becsült 10 700 kg/hektár helyett. A mennyiségi **becslésekkel** szemben a minőségre vonatkozóan egyelőre nem lehet biztosat mondani, az ugyanis a szeptemberi időjárás függvénye. A helyiek minden esetre remélik, hogy több kár már nem éri őket.



My France By Lafayette Travel

Weitere Informationen unter: Hamu és Gyémánt Kft. 1016 Budapest, Lisznyai utca 38.
Tel: +36 1 398 8351. E-mail: elofizetes@vincemagazin.hu (Text- und Bildquelle: VINCE)



Luxemburg tischt auf

Eine neue Genussquelle für feine italienische Küche

Das Ristorante von Roberto Fani in Roeser

Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt

(Alle Fotos von Romain Batya)



Vor knapp zwei Jahren wurde Fani, der als Organisationstalent und minutiöser Küchenchef bekannt ist, damit beauftragt, ein stilvolles italienisches Restaurant mitten in einem Delikatessen- und Weinladen in Gasperich aufzubauen. Und Chefkoch Fani brachte ein komplettes Küchen-Team aus Umbrien nach Luxemburg. Das positive Resultat lässt sich am Erfolg des Projekts messen.

So entstand dann die Idee, ein eigenes Restaurant in Luxemburg aufzubauen, da mittlerweile verlässliche Köche in Gasperich am Herd stehen.

„Unser Leben dreht sich um einfaches gutes Essen, ordentlichen Wein und den nicht endenden Spaß an der kreativen Arbeit. Meine Frau Simona – sie ist in Roeser für den Saal-Service zuständig – und ich, wir haben die Küchen der verschiedensten Provinzen Italiens kennengelernt. Daher unser Bestreben nach authentischen, teilweise fast vergessenen Produkten aus Umbrien und dem Rest des Landes“, sagt Roberto Fani.

Wie überall gibt es auch im Großherzogtum zahllose italienische Restaurants. Doch in der oberen Liga spielen in Luxemburg seit Jahren nur einige wenige bei den Gourmets bestens bekannte Größen. Ein Newcomer, der seit kurzem mitten in Roeser (Region Alzette-Tal im südlichen Teil des Landes) seine Gaststätte eröffnet hat, könnte nun die alteingesessene, teils auf ihren Lorbeeren ausruhende Szene kräftig aufmischen.





Roberto Fani ist ein großgewachsener freundlicher Mann im besten Alter und ein Gastronom der alten Schule. Zusammen mit seiner Frau Simona betreibt er nach wie vor in seiner Heimatstadt Terni in Umbrien ein hochwertiges Restaurant und eine Schokoladenmanufaktur.

Die zentral-italienische Region ist ein relativ unberührtes Gebiet mit Bergen, Wäldern und uralten Dörfern. Was die kulinarischen Gebräuche angeht, so ist die Kunst der Wurstherstellung eine Spezialität der Region. Schinken und Wurstwaren aus Norcia genießen nationalen Ruhm in ganz Italien. Die Begriffe Norcino und Norcineria bezeichnen im Italienischen übrigens den Metzger und die Metzgerei.



Der Küchenmeister in seinem Element



Überdies ist Norcia wegen seiner schwarzen Trüffel bekannt. Perugia, etwas nördlicher und näher am Lago di Trasimeno gelegen, ist die Stadt der Schokolade, während die Seen Umbriens für ihre Süßwasserfische insbesondere für Carpa (Karpfen) und Tinca (Schleien) bekannt sind. Die Küche Umbriens setzt auf Olivenöl. Schwere Saucen mit Sahne findet man genau wie aufwendige Füllungen und Pasteten eher selten. Die einfache und bodenständige Küche legt Wert auf naturbelassene Zutaten.

Fani zog nach Absolvierung der Hotelschule in Spoleto durch ganz Italien und eröffnete mit 25 Jahren zusammen mit einem Partner, der aus der Filmbranche stammte, sein erstes Restaurant in Narni. 2005 stieg er um und baute die Osteria Monte del Grano auf, seine derzeitige Gaststätte in Italien.



Hummersalat und Pendolo-Tomaten-Dreieck

Jedoch zurück nach Roeser, wo wir uns mittlerweile Antipasti in Form von gefüllten Zucchiniblüten schmecken lassen. Dazu reicht der Weinkellner Mathieu Olmi einen eleganten Franciacorta Brut von Ca' del Bosco. Der Schaumwein mit Aromen von gelben Birnen und Agrumen passt auch zum marinierten Rotbarsch, der die Krönung auf einem kalten Ingwer-Spinat-Stüppchen darstellt. Die Leichtigkeit der Speise erinnert durch den intensiven Geschmack der Ingredienzien etwas an Ceviche aus Südamerika. Ein Prio von Donnafugata aus Sizilien ist nun der ideale Begleiter. Der vegetal-mineralische Weißwein aus der Traubensorte Catarratto gefällt durch das Zartbittere im Abgang und durch die Noten von grünen Oliven und gelber Grapefruit. Auch zum köstlichen Hummersalat mit einer erfrischenden Emulsion von Pendolo-Tomaten, die an den Hängen des Vesuvs reifen, ist der Prio, Jahrgang 2014, anzuraten.

Paccheri di Gragnano ai Gamberi rossi di Sicilia, also bissfeste Pasta mit saftigen roten Garnelen aus Sizilien, gehört zu den Klassikern von Roberto Fani. Dazu reichte der Weinkellner den passenden Rotwein, einen Gravello Val di Neto IGT aus den Traubensorten Gaglioppo und Cabernet Sauvignon. Natürlich beinhaltet die Weinkarte von Fani auch den weißen Orvieto sowie Torgiano Riserva und Sagrantino di Montefalco, die berühmten Rotweine Umbriens.

>>> *Ristorante Fani, 51, Grand-Rue
in L-3394 Roeser bei Bettemburg.
Weitere Infos unter der
Telefonnummer 00352-266 506 60
und auf www.fani.lu*

EXCELENTES EXPECTATIVAS DEL VIÑEDO RIOJANO ANTE LA PRÓXIMA VENDIMIA

Nachrichten aus Spanien

El control de maduración permite a los viticultores determinar la fecha idónea de vendimia en cada localidad y optimizar así la calidad de los vinos elaborados.

(Text- und Bildquelle: La Prensa del Rioja)

El control de la maduración de la uva realizado por el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja el pasado lunes día 29 en las áreas más tempranas de la Denominación (subzona de Rioja Baja) ha constatado el magnífico estado vegetativo y sanitario que presenta el viñedo riojano, lo que, a falta de un periodo decisivo para el resultado final de la cosecha, permitiría avanzar unas expectativas excelentes tanto desde el punto de vista cualitativo como en lo que a producción se refiere para la vendimia 2016.

El Boletín de Maduración elaborado por el Consejo con los resultados de los análisis de las muestras recogidas ofrece también como conclusiones significativas una evolución correcta de la maduración, que ha estado condicionada fundamentalmente por las altas temperaturas veraniegas y la ausencia de precipitaciones. En comparación con la anterior campaña, la subzona Rioja Baja presenta un retraso en torno a diez días, pero el ciclo se desarrolla en fechas normales con respecto a la media de los últimos años. El día 29 de agosto se inició puntualmente la vendimia de las variedades blancas más tempranas (chardonnay, sauvignon blanc y tempranillo blanco) en Azagra y Aldeanueva de Ebro. El Consejo extenderá al conjunto de la Denominación la semana próxima este control de maduración, un importante servicio que permite a los viticultores determinar la fecha idónea de vendimia en cada localidad y optimizar así la calidad de los vinos elaborados.



Vinalu-Spezialreportagen

100 Jahre Scheurebe

Eine exzellente Bukettrebsorte feiert Geburtstag

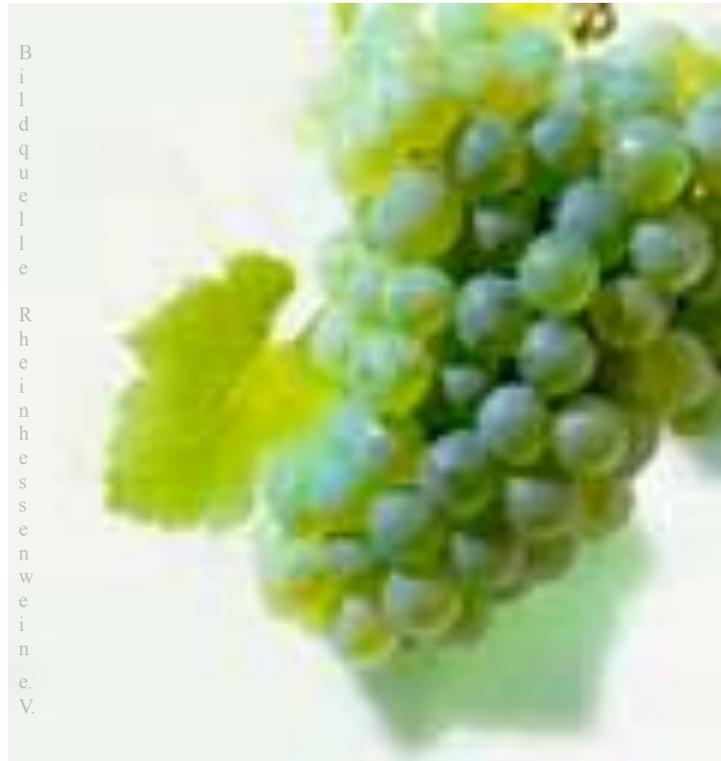
Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)

Als dem Rebenzüchter Dr. Georg Scheu während des 1. Weltkriegs im Jahr 1916 an seiner Wirkungsstätte, der Landesanstalt für Rebenzüchtung im rheinhessischen Alzey, mit seinem 88. Sämling einer Kreuzungsserie eine Neuzüchtung gelang, ging er davon aus, dass die neue Rebsorte aus einer Verbindung aus Riesling und Silvaner entstanden war. Der Riesling spielte zwar als Mutter in der Beziehung eine tragende Rolle, nach langwierigen Vaterschaftstests konnte jedoch letztendlich die Bukettrebe, eine Kreuzung aus Silvaner und Trollinger, als Partner ermittelt werden. Erst 1956 wurde die Sorte nach ihrem Züchter Scheurebe genannt. In Österreich heißt sie übrigens noch heute auch Sämling 88, wo sie auf rund 350 Hektar Rebfläche angebaut wird. Kleinste Bestände gibt es in der Schweiz und seit einigen Jahren auch in Südengland, wo sie sich erfolgreich etabliert zu haben scheint. Abgesehen davon, wird die Scheurebe praktisch ausschließlich in Deutschland angebaut und dort vor allem in Rheinhessen.

Die Scheurebe stellt an den Standort annähernd die gleichen hohen Ansprüche wie der Riesling. Sie verträgt vorzugsweise trockene karge Böden, kommt aber auch gut mit Lößböden und kalkhaltigen Untergründen zurecht, wie diese in Rheinhessen weitverbreitet sind. Scheurebe-Weine in einer trockenen Version werden heute vor allem von Jungwinzern angestrebt, die die Ansicht vertreten, dass der internationale Markt trockenen Weinen uneingeschränkt den Vorzug einräumt. Es muss an dieser Stelle aber einmal klipp und klar gesagt werden, dass diese Annahme für Bukettweine keineswegs zutreffend sein muss. Die besten Weine aus Bukettrebsorten wie Scheurebe, Huxelrebe, Gewürztraminer oder Muskateller entfalten ihre wahre Pracht erst mit einer deutlichen Restsüßenote und durchaus auch als edelsüße Weine der höheren Prädikate wie Auslesen, Beerenauslesen und sogar Trockenbeerenauslesen bei ausreichender Säureprägung. Da beißt die Maus keinen Faden ab.

wm



B
i
l
d
q
u
e
l
l
e
R
h
e
i
n
h
e
s
s
e
n
w
e
i
n
e.
V.

„Georg Scheu hatte festgestellt, dass unter den damaligen klimatischen Bedingungen der Riesling in Rheinhessen schlecht ausreifte, während der Silvaner sich als Zugpferd der Region hervorragend präsentierte. Das war der Ansporn zu seiner Überlegung, sich mit der angestrebten Neuzüchtung zu befassen“, sagt Bernd Kern, Geschäftsführer des Rheinhessenwein e.V., der souverän und mit einem Schuss Humor durch den ersten Teil der Vorstellung von ausgewählten Exemplaren aus den deutschen Anbaugebieten Rheinhessen, Franken, Pfalz, Nahe und Baden beim Scheurebe-Workshop Rheinhessen in der Staatsdomäne in Oppenheim führte – und es soll nicht verschwiegen werden, dass auch ein Wein aus dem Burgenland in Österreich bei der Verkostung vertreten war. Den zweiten Teil der Scheurebe-Veranstaltung bewerkstelligte charmant die französische Sommelière Christine Balais aus Köln.



Die Staatliche Weinbaudomäne in Oppenheim
(Bildquelle: Staatsdomäne Oppenheim)



Bernd Kern, Geschäftsführer des Rheinhessenwein e. V. (links), und der Hausherr und Gastgeber Otto Schätzel, Direktor der Staatlichen Weinbaudomäne Rheinland-Pfalz in Oppenheim, in deren großzügigen Räumlichkeiten die Scheurebe-Veranstaltung im August stattfand. Otto Schätzel ist zugleich Leiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum DLR und Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen (*Vinalu* wird die Weinbruderschaft in der nächsten Ausgabe vorstellen).

Die Veranstaltung verdeutlichte, warum dieses Jubiläumsjahr der Scheurebe ein wohlverdientes Comeback beschert, wo die Ansprüche der Rebsorte im Weinberg und im Keller liegen und welche Positionen sie am Markt gewinnen kann. Darüber hinaus stand die Frage im Raum, ob ein spezielles Scheurebe-Marketing angezeigt ist und wie man dem Verbraucher die besonderen Geschmackserlebnisse, die diese Bukettrebsorte der Nase und dem Gaumen des Weinfreunds beschern kann, vermitteln soll.

Beim Weinforum Rheinhessen vom 21. bis 23. Oktober werden in der Mainzer Rheingoldhalle die besten Scheurebe-Weine der Region vorgestellt, die dort auch probiert werden können. Weitere Infos unter www.weinforum-rheinhessen.de



Christine Balais beim Vortragen ...



... und die Vinalu-Redakteure Liliane Turmes und Wilfried Moselt beim Notieren

Zu guter Letzt eine kritische Anmerkung

Ein Weinbaubetrieb aus Franken hatte einen trockenen Scheurebe-Wein ins Rennen geschickt, der sich überaus alkoholreich präsentierte und nichtsdestoweniger als Kabinett ausgezeichnet war. Die gängige Argumentation lautet: „Das hat verkaufstechnische Gründe. Der Kunde fragt nach einem Kabinett, und deshalb müssen wir auch einen Kabinett auf der Karte haben.“

Einen trockenen Weißwein mit 13,5 Vol.-% als Kabinett auszuloben, ist dreist und eine Unverfrorenheit, die absolut nicht zu akzeptieren ist. Hier wird der Verbraucher in die Irre geführt. Es ist an der Zeit, dass der Gesetzgeber solchen Auswüchsen Einhalt gebietet.

Willkommen auf der MS „Princesse Marie-Astrid“

Warum zieht es Leute, die nicht von Berufs wegen auf Schiffen unterwegs sind, aufs Wasser? Natürlich ist die Frage, die wir in der Einleitung zum Artikel über die MS Princesse Marie-Astrid stellen, berechtigt. Denn vielen geht es nicht nur um Kurzweil, um fröhliches Beisammensein oder um die Reise zu Wasser an und für sich.

„Der Mensch, das Augenwesen, braucht das Bild.“ Die Aussage entspricht gänzlich unserer Meinung, und damit wären wir beim Thema. Nebenbei sollten wir anbringen, dass der Spruch vom italienischen Universalgenie Leonardo da Vinci (1452-1519) stammt.

Wer auf der MS Marie-Astrid unterwegs ist, bekommt eine neue Sicht der Dinge. Gemeint sind hauptsächlich die optischen Eindrücke. Auf besonnene und besonders einfühlsame Zeitgenossen kann sicherlich eine Wirkung der philosophischeren Art vermutet werden. Sobald das Schiff Remich verlässt, sich mitten auf der Mosel befindet und flussabwärts fährt, erscheint Backbord die luxemburgische Seite des Moseltals in einem ganz anderen Licht. Stadtbredimus und seine Schleuse, die lange Kurve von Greiveldingen, danach die Hüttermühle mit ihrem engen bewaldeten Tal. Ab hier gefällt die Sicht auf Ehenen, die Winzerhäuser und das Weinmuseum.

Wormeldingen mit seinen dreizehn Kilometern Moselufer ist die Gemeinde mit der größten Anbaufläche (hauptsächlich Riesling) des Landes, die Weinberge des Ehnerberg, des Nussbaum, vom Wousselt und vor allem von der Koepchen haben vom Fluss aus viel mehr Gewicht, als wenn man sie von der *Route du vin* aus inspiziert.

Auch Ahn mit dem gewaltig wirkenden Palmberg, dem Vogelsang und dem Göllebour sieht bemerkenswert anders aus als sonst. Überhaupt erkennt man vom Aussichtsdeck der MS Marie-Astrid viele Details, die man als Autofahrer gänzlich übersieht. Sogar das deutsche Moselufer, das den Benutzern der Nationalstraße von Schengen bis nach Wasserbillig bekannter erscheint, steht plötzlich in einem neuen Blickwinkel vor uns.

Und in Machtum merken wir erst recht, dass die Mosel hier eine enorme Breite aufweist. In Sichtweite ist nun Grevenmacher, und nicht nur die Kin-



der an Bord des Schiffes freuen sich über eine erneute Passage durch eine recht hohe Moselschleuse.

Ist das Schiff erstmal im Schleusenbecken, entdecken manche Passagiere die wohlthuende Langsamkeit der Mini-Kreuzfahrt auf der Mosel. In einer Welt, die von Hektik, Schnelllebigkeit und einem gewaltigen Teil an Oberflächlichkeit beherrscht wird, ist eine Schifffahrt mit der MS Marie-Astrid eine optische Augenweide, wenn nicht sogar ein entspannendes, meditatives Erlebnis.

Es lohnt sich also, nach dem ausgiebigen Studium der Menü- und Weinkarte (eventuell auch der mitfahrenden Passagiere) einen Blick nach Außen zu werfen. Wer das Panorama mit vollem 3D-Effekt so richtig in sich einsaugen möchte, dem raten wir das Vorder-, Achter- oder Oberdeck an und beim Gang an die frische Luft so ganz nebenbei sein Handy auszuschalten.

Und sollte dabei der Wind leicht pfeifend über die Mosel ziehen, kommt beim Verweilen an der Reling noch ein Hauch Abenteuer zur gemütlichen Schifffahrt hinzu.



Weitere Infos unter Telefon 00352-75 82 75,
auf www.marie-astrid.lu sowie
unter www.entente-moselle.lu
und www.visitluxembourg.com

Tanz der Tiere

Ein Projekt für neues Erleben naturhistorischer Museen zwischen Kunst und Wissenschaft

Präparierte Tiere neu erfahren und verstehen: In einem Projekt vereinen drei Expertinnen aus Kunst und Wissenschaft Choreografie und ethnografische Forschung. Die Ergebnisse stehen Besuchern naturhistorischer Museen als Hörspaziergänge zur Verfügung und sind auf einer zweisprachigen Homepage abrufbar.

Das von der Volkswagen-Stiftung mit circa 140.000 Euro geförderte Vorhaben ist an der Juniorprofessur für Kulturwissenschaften von Anna Lipphardt am Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie der Universität Freiburg angesiedelt und entstand in Zusammenarbeit mit der Münchner Ethnologin und Kuratorin Dr. Susanne Schmitt und der in Berlin lebenden kanadischen Tänzerin und Choreografin Laurie Young. Im September 2016 hat das Team am Museum Natur und Mensch in Freiburg, das als Kooperationspartner beteiligt ist, seine Arbeit aufgenommen.



Die Kuh „Bärbel“ im Museum Natur und Mensch in Freiburg

(Foto: Städtische Museen Freiburg/Axel Killian)

Anna Lipphardt wird den Ansatz zudem in einem interdisziplinären Projektseminar mit Studierenden der Europäischen Ethnologie, des University College Freiburg und der Natur- und Umweltwissenschaften erproben. Darüber hinaus wird sie begleitend den Prozess der Zusammenarbeit der Wissenschaftlerinnen und Künstlerinnen erforschen.

Sechs naturhistorische Museen in Deutschland, Australien, Kanada und den USA bilden den Hintergrund der Forschung. Schmitt und Young besuchen über einen Zeitraum von 14 Monaten jeweils für drei bis vier Wochen Museen und Sammlungen, die ausgestopfte Tiere zeigen, und setzen sich mit ausgewählten Räumen und Exponaten auseinander.

Dabei wollen sie die Emotionen, die das Betrachten von haltbar gemachten Tierkörpern auslöst, in Bewegungen umsetzen. Indem sie die Ausdrucksform des Tanzes mit dem biologischen Wissen über Tiere und der sensorischen Ethnografie, also dem Sich-Nähern an ein Objekt über die Sinnesreize, kombinieren, verbinden sie Wissenschaft und Kunst miteinander. Ergänzend werden auf Grundlage von Gesprächen mit Taxidermisten und Kuratoren sowie dem Hinzuziehen historischer Quellen und zoologischer Befunde über tierische Lebensformen Hörspaziergänge geschaffen, die die entstandenen Bewegungsimpulse wiedergeben. Dem Museumspublikum soll sich auf diese Weise ein neuer Blick auf die Tiere und das Ausstellungsumfeld eröffnen. Die Hörspaziergänge können am Ende des Projekts kostenlos auf Deutsch und Englisch heruntergeladen werden und lassen sich auf Audioguides und MP3-Playern abspielen.

>>> Weitere Infos über
Tel.: 0761/203-97698 und
E-mail: anna.lipphardt@ethno.uni-freiburg.de

Vinalu-Spezialreportagen

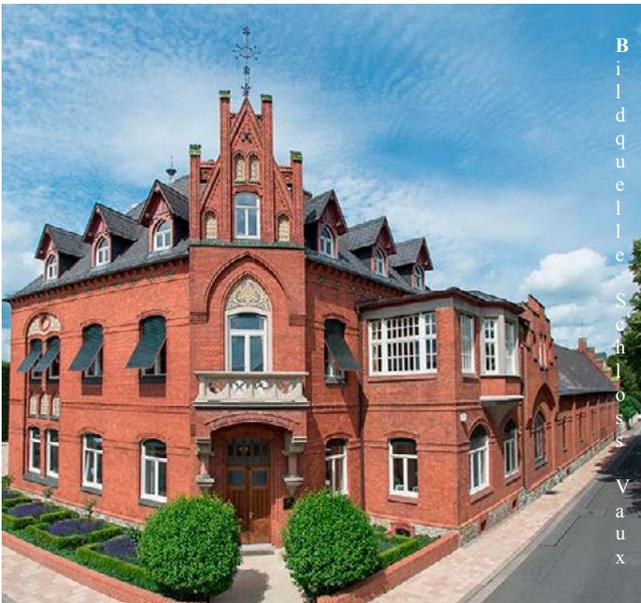
Gipfeltreffen der Sekt-Granden im Wilhelmshof in Siebeldingen...

Drei deutsche Sekterzeuger der Spitzenklasse stellen ihre Erzeugnisse vor

Von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)

Weingut Schloss Vaux aus dem Rheingau



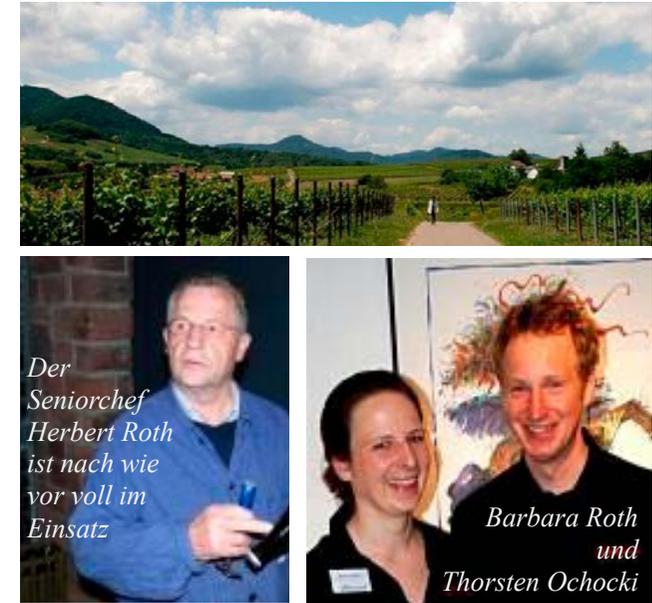
Schloss Vaux wurde 1868 gegründet und ist heute eines der berühmtesten Sekthäuser Deutschlands. Der Besitz war ursprünglich in Frankreich bei Metz an der Mosel angesiedelt, musste jedoch in den 1930er Jahren seinen Standort aufgeben. Die Sektmanufaktur wurde nach Eltville am Rhein verlegt und erzeugt seither ihren Sekt im Rheingau. Heute ist der Betrieb im Besitz eines privaten Freundeskreises unter der Leitung von Nikolaus Graf von Plettenberg. Trotz der vielen Besitzerwechsel ist die Sektmanufaktur Schloss Vaux ihrer Tradition treu geblieben und stellt nach wie vor Sekt nach der althergebrachten Methode der Flaschengärung her. Ein besonderes Aushängeschild sind die Lagensekte der Manufaktur, die zum Beispiel aus dem Rüdesheimer Berg Schlossberg stammen.

Weingut Raumland aus Rheinhessen



Dank des besonderen Klimas und der kalkreichen Böden ist Flörsheim-Dalsheim seit vielen Jahren ein Inbegriff für höchste Weinqualität. Und so ist es kein Zufall, dass Heide-Rose und Volker Raumland 1990 ihr Sekthaus Raumland hier gegründet haben. Volker Raumland: „Guter Geschmack ist nicht objektiv, er ist nicht messbar. Es hat viele Jahre Geduld und zahllose Versuche gebraucht, um mit kleinen Schritten dem großen Ziel näher zu kommen, aus dem Variantenreichtum unserer Rebsorten, aus den traditionellen Verfahren und den heute verfügbaren Möglichkeiten das Optimum zu erzielen. Das ist unsere Vision, die uns täglich neu herausfordert. Ich will und kann ja keinen Champagner kopieren, aber oft ist doch eine verblüffende Verwandtschaft festzustellen.“

Weingut Wilhelmshof aus der Pfalz



Die Erfahrung bei der Weinbereitung auf dem Hof reicht zurück bis in die Zeit vor dem 30jährigen Krieg. Was sich in der Folge spätestens ab 1975 vollzog, darf den Begriff Revolution für sich in Anspruch nehmen, als zwei Diplom-Önologen, Christa Roth-Jung und Herbert Roth, das Weingut übernahmen.

Neben den Qualitäten der Weine und Sekte gibt es noch einen anderen Grund für einen Besuch auf dem Wilhelmshof. Schon die alten Handwerksknechte wussten Bescheid: Der Hof da unten im Tale, „dem Wilhelm seiner“, war berühmt für seine Gastfreundschaft. Das ist bis heute so geblieben. Mittlerweile wird das Weingut von Tochter Barbara Roth und dem Kellermeister Thorsten Ochocki geführt. (Bilder: Weingut Wilhelmshof)



Blick in den Verkostungsraum

Ende August 2016 fand im Weingut Wilhelmshof, das deutschlandweit und über die Landesgrenzen hinaus für seine hochwertigen Winzersekte bekannt ist, eine seltene Vergleichsverkostung statt, an der neben dem Gastgeber die Sektmanufaktur Schloss Vaux aus Eltville im Rheingau und das Sekthaus Raumland aus Flörsheim-Dalsheim in Rheinhessen teilnahmen.

Bei vier verschiedenen Vergleichsproben wurde jeweils ein besonderer Sekt von jedem der drei Produzenten verkostet. Dabei ging es nicht darum herauszufinden, welcher Sekt der Beste wäre, sondern vielmehr darum zu zeigen, wie unterschiedlich sich die einzelnen Produkte nach den betriebsphilosophischen Gesichtspunkten darstellten.



Christoph Graf, Vertriebsleiter von Schloss Vaux, Thorsten Ochocki, Betriebsleiter vom Wilhelmshof und Volker Raumland, Besitzer vom Sekthaus Raumland (von links nach rechts)





Der Innenhof des Weinguts der Familie Roth



*Christa Roth-Jung und Herbert Roth,
die Pioniere der Sektherstellung im Wilhelmshof*



Der Eingang zum Wilhelmshof

Schloss Vaux steht für eine sorgfältige Sektbereitung nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung. Zu den Top-Produkten gehören die Rheingauer Lagensekte aus renommierten Weinbergspartellen.

1868 in Berlin gegründet, erwarb die Gesellschaft zwanzig Jahre später das an der Mosel unweit von Metz gelegene Château Vaux, bevor der Sitz der Manufaktur 1921 nach Eltville am Rhein verlegt wurde. Seit 2014 werden im Rheingau auch eigene Weinberge bewirtschaftet – und das alles nur, um die Qualität der Sekte noch zu steigern. Bei Schloss Vaux lagern rund 1,1 Millionen Flaschen im Reserve-Lager. Laut Vertriebsleiter Christoph Graf wird der Umsatz 2016 bei etwa 385.000 Flaschen liegen.

Die Geschichte des Sekthauses **Raumland** ist jünger. Der heutige Betrieb von Volker und Heide-Rose Raumland geht auf den väterlichen Winzerbetrieb zurück. In den 1990er Jahren wurden die Rebärten bis auf die Rieslingspartellen allesamt erneuert.

Neben den drei klassischen Rebsorten der Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay setzt Volker Raumland auch auf den Riesling. Die jährliche Produktion liegt bei ungefähr 100.000 Flaschen. Im Keller lagern an die 600.000 Flaschen, etliche davon liegen seit über zehn Jahren auf der Hefe.

Die gleichen Aspekte – eine mehrjährige Reserve an Cuvées auf der Hefe, die im Keller lagern, sowie der Standpunkt, nur Sekte aus traditioneller Flaschengärung zu erzeugen – gehören auch zur Philosophie vom Wilhelmshof in Siebeldingen.

Die Sparte der hochwertigen Sekte geht in dem Familienbetrieb auf den Schwiegervater Herbert Roth zurück, der Ende der 1970er Jahre zusammen mit seiner Frau Christa erste Versuche der Sektherstellung wagte.

Heute wird der Betrieb von Thorsten Ochocki und seiner Frau Barbara, der Tochter von Christa und Herbert Roth, geleitet. Auf dem Weingut mit einer eigenen Rebfläche von rund zwanzig Hektar werden auch gute Stillweine insbesondere aus Spätburgundertrauben gekeltert.

Fazit der Veranstaltung: Es war ein Ereignis der Superlative. Drei Sekterzeuger der Spitzenklasse in Ruhe und ohne jede Hektik verkosten und genießen zu dürfen, war ein willkommenes Geschenk für die geladenen Gäste aus der Profi-Szene und verdient hohe Anerkennung. Ein Dank gebührt allen drei Betrieben und vor allem den Gastgebern, die es sich nicht nehmen ließen, die Weinfreunde zu guter Letzt auch noch mit kleinen Köstlichkeiten aus der Küche zu überraschen.

Sektmanufaktur Schloss Vaux AG
Kiedricher Straße 18 a,
D- 65343 Eltville im Rheingau
Telefon: 0049 (0) 6123 6206 50
Weitere Informationen unter
www.schloss-vaux.de

Sekthaus Raumland GmbH
Alzeyer Straße 134
D-67592 Flörsheim-Dalsheim
Telefon: 0049 (0) 6243 9080 70
Weitere Informationen unter
www.raumland.de

Sektgut Wilhelmshof
Quechstraße 1
D- 76833 Siebeldingen
Telefon: 0049 (0) 6345 9191 47
Weitere Informationen unter
www.wilhemshof.de

... und ein geruhsames Nächtigen im romantischen Sonnenhof gleich nebenan

Das Hotel Garni (Hotel mit Frühstück) bietet 9 Doppel- und 5 Einzelzimmer mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, dessen Auswahl von hausgemachter Marmelade über regionale Spezialitäten bis hin zu kleinen kulinarischen Köstlichkeiten reicht. Für alle, die eine kleine Wanderung oder Radtour durch die Weinberge unternehmen möchten, ist der Sonnenhof der ideale Ausgangspunkt. In der näheren Umgebung gibt es viele attraktive Freizeitangebote und Ausflugsziele, z. B. die alte Reichsburg Trifels, die Madenburg, die Burgruine Landeck oder die Villa Ludwigshöhe und das geschichtsträchtige Hambacher Schloss. In unmittelbarer Nachbarschaft ist im Ort das Institut „KI für Rebzüchtung Geilweilerhof“ angesiedelt. Ein Kegelcenter und eine Tennishalle sind ebenfalls verfügbar und im nahe gelegenen Essingen auch ein Golfplatz.



Die Inhaberin Theodora Fattler

*Doppelzimmer für 2 Personen
inklusive Frühstück: 85,- / 88,- /
90,- Euro
Einzelzimmer inklusive Frühstück:
60,- / 65,- / 72,- Euro
Doppelzimmer als Einzelzimmer
inklusive Frühstück: 70,- Euro
Minibarnutzung: frei
Buchbar sonntags bis donnerstags*

*Es wird um Verständnis dafür
gebeten, dass der komplette Sonnenhof ein Nichtraucher-Hotel ist.
Restaurants mit lokalen oder internationalen Speisen gibt es in der
Umgebung.*

Landhotel Siebeldingen

Mühlweg 2

76833 Siebeldingen

Telefon: +49 (0) 6345 – 33 11

E-Mail:

info@sonnenhof-siebeldingen.de

Weitere Infos unter

www.sonnenhof-siebeldingen.de



Der romantische Innenhof



Das Frühstücksbuffet im Frühstückshotel

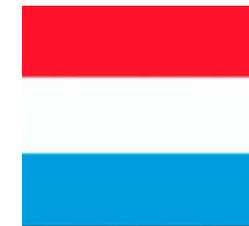


Luxemburg tischt auf – Le Luxembourg à table

Premier producteur luxembourgeois de fromages frais typiquement italiens

Von Romain Batya, Liliane Turmes und Wilfried Moselt

(Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Romain Batya)



Le travail artisanal est de rigueur

Outre le « Kachkéis », qui depuis la nuit des temps fait partie du patrimoine culinaire du Luxembourg, il n'existait pas de fromages typiques, entièrement fabriqués au Grand-Duché jusqu'au début des années 1980, moment où une des grandes fermes laitières du Sud du pays décidait de se convertir en fromagerie artisanale.



Carlo Feyder, le fondateur de la fromagerie

Directement, les grandes lignes étaient clairement tracées. L'enjeu principal consistait à ne produire que du fromage frais, et ceci dans la plus pure tradition italienne.

« Quand le prix du lait se trouvait en chute libre fin 1980, nous avons pris la décision de commencer à produire du fromage. Mon frère aîné, qui exploitait la ferme paternelle, ainsi que moi-même, nous nous sommes concertés avec notre famille, ainsi qu'avec Monsieur Giacinto Marinelli, un Italien de la région de Bari, qui travaillait dans notre ferme. C'est d'ailleurs lui qui nous incitait à commencer ce projet », explique Carlo Feyder, maître fromager et propriétaire de la *Fromagerie de Fentange*.



Des vaches heureuses

En 1981, jeune de ses 23 ans, il commence à produire de la Mozzarella sur l'initiative de Giacinto Marinelli. L'étonnement était au rendez-vous: non seulement du côté de son entourage direct, mais également dans le cercle assez restreint des fermiers du pays.

Carlo Feyder avait déjà fait ses expériences en matière d'agronome en Australie et au Canada. En outre, il avait à son compte un atout considérable dans la personne de Giacinto, qui avait les connaissances nécessaires en la matière. Ayant hérité du savoir-faire ancestral en matière de fabrication de la Mozzarella – ce fromage artisanal dénommé *fior di latte* (quand la matière première est le lait de vache) ou *bocconcini* dans les contrées de Campanie et des Pouilles, dans le Sud profond du pays de Dante – Marinelli y mettait son cœur et son talent afin de garantir que le projet devenait un succès.



Fabrication manuelle de la Burrata



La Stracciatella est tirée à la main



Salle de séchage pour le Scamorza



Monsieur Marinelli en plein travail

Comparé au Sud de l'Italie, la Mozzarella Luxembourgeoise ne provient pas du lait du buffle noir (domestizierter Wasserbüffel), mais uniquement du lait de vache.

Pari réussi, aujourd'hui la Fromagerie de Fentange distribue autour de 2000 kilos de fromage par jour. Ce qui correspond à une transformation journalière d'au moins 12000 litres de lait frais. 60 % de cette production est destinée au secteur Horeca, 40 % est distribuée dans les grands magasins et épiceries du pays.

« Monsieur Marinelli excellait dans la matière. D'ailleurs il travaille toujours chez nous en tant que doyen de tous les maîtres fromagers qui forment notre équipe. Et puis, son rôle en tant qu'instructeur des jeunes fromagers qui nous arrivent en direct d'Italie est indispensable », dit Carlo Feyder en souriant.

Après la Mozzarella, la Fromagerie de Luxembourg commençait à produire de la Ricotta, autre fromage frais italien que les amateurs de

desserts à la mode connaissent. Outre la Panna Cotta, l'utilisation de la Ricotta fraîche dans la cuisine italienne est innombrable et très populaire.

Un produit dérivé à partir de la Mozzarella s'appelle Burrata. Ces dernières années il a fait son apparition dans beaucoup de pays européens et les amateurs de fromages frais en raffolent.

« Chez nous la Burrata est fabriquée essentiellement à la main. Pas d'additifs, pas de colorants. La Stracciatella, qui forme l'intérieur du ballon de Burrata est effilée par une joyeuse dame qui aime bien son métier. Et la crème fraîche qui fait partie de la Burrata nous provient de notre propre production », explique Monsieur Feyder.

« Outre ces fromages typiquement italiens, nous produisons aussi le Queijo Bola, que nous appelons *bola de neige*. Mais celui-là n'est pas d'origine italienne. Il vient originairement des contrées campagnardes du Portugal », conclut le sympathique maître fromager de Fentange.

>>> Fromagerie de Luxembourg, 93, rue de Bettembourg à L-5811 Fentange. Plus d'infos sous le numéro de téléphone 00352-367121 et sur www.fromalux.lu

La visite de la production fromagère est strictement limitée et ne se fait que sur rendez-vous.

Jim Trezise reports from New York

(Jim Trezise ist der Präsident der New York Wine & Grape Foundation)

Keuka Spring Vineyards: Winery of the Year

This week I had the pleasure -- not once, but twice -- of driving across Keuka Lake to Keuka Spring Vineyards. (Actually, I drove around the northern end of the lake -- I don't have a pontoon car!) On Sunday, it was to present the "Winery of the Year" award, and then on Thursday to witness Lieutenant Governor Kathy Hochul do the same.

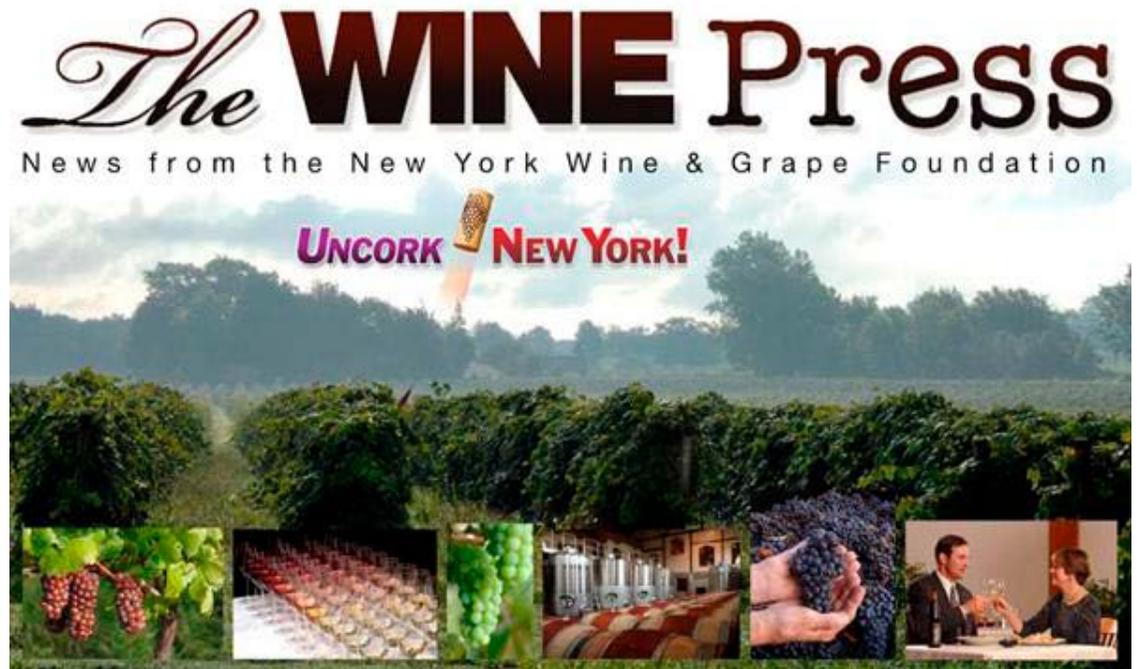
Our annual New York Wine & Food Classic has two different top prizes: the "Governor's Cup" for single best wine out of about 900, deservedly won this year by Billsboro Winery 2013 Syrah, Sawmill Creek Vineyard; and "Winery of the Year" for the best overall showing in terms of consistent quality across the board, which deservedly went to Keuka Spring Vineyards.

Why? Their 2015 Gewurztraminer won Best White Wine (out of about 500). Out of the four different Riesling categories (Dry, Medium Dry, Medium Sweet, Sweet), they won two (Dry and Medium Sweet) despite the fact that there are many other Finger Lake wineries producing superb Rieslings. Their Celebrate white wine blend also won Best of Class, joined by many other Gold, Silver and Bronze medals.

Oh, and did I mention that a few years ago their Riesling won the Governor's Cup? This makes KSV one of very few wineries to win both top awards.

From my studio on Keuka Lake where I write this, I can see Keuka Spring Vineyards across the lake, high up on a hill with a commanding view of the "jewel of the Finger Lakes". It wasn't always so. I remember very well, after they opened in 1985, their miniscule tasting room in the corner of a small barn on Route 54 south of Penn Yan. Frankly, I wasn't sure they'd be in business for long.

But Len and Judy Wiltberger, some of the nicest people you'll ever meet (they say it's because they're from Buffalo, where everyone is nice), had a dream which they have patiently and methodically pursued -- expanding their vineyard, sourcing other grapes, focusing on quality, building a superb facility with a stun-



ning view, and hiring great people in all phases of the operation. Cornell-trained winemaker August Deimel and his assistant winemaker Rachel Hadley obviously deserve a lot of credit as well.

On Sunday, the scene was a big party overlooking the lake, with the awesome band "Agonal Rhythm" (doctors and nurses playing out their musical dreams) and tons of loyal supporters basking in the warm sun and exquisite beauty of Keuka Lake while celebrating the accomplishments of their friends.

The day before, Len and Judy had celebrated their 50th wedding anniversary. They also showed me their first new label in 30 years -- with a dramatic graphic of Y-shaped Keuka Lake -- and introduced me to one of their granddaughters -- named Keuka. Obviously they love this place as much as I do.

On Thursday, it was quieter and more intimate, but no less memorable. It was almost like a Buffalo reunion, with Len and Judy, Lt. Gov Hochul, and other nice Buffalonians in the audience who toasted their common hometown, and the Wiltbergers' success, with a glass of award-winning wine overlooking a gorgeous lake. Life if good..

"Wine is the divine juice of September." (Voltaire)

Entfernungsverpflichtung und obligatorische Geldstrafe

Ungenehmigte Rebanlagen werden richtig teuer

Von Frieder Zimmermann

Mit dem ab Anfang des Jahres 2016 EU-weit geltenden neuen Genehmigungssystem für Rebplantagen wurden auch die Vorschriften für ungenehmigte Anpflanzungen in allen Mitgliedstaaten deutlich verschärft. Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz weist darauf hin, dass Anpflanzungen ohne Genehmigung aufgrund der strengen Regelungen im EU-Recht nicht nur zu entfernen sind, sondern dass auf den Anpflanzer auch Sanktionszahlungen in erheblicher Höhe zukommen. So sieht das Gemeinschaftsrecht vor, dass Betriebe, die ungenehmigte Rebflächen innerhalb der ersten vier Monate roden, einen Mindestbetrag von 6.000 Euro pro Hektar bezahlen müssen. Erfolgt die Rodung erst innerhalb eines Jahres nach Ablauf der Viermonatsfrist, sind weitere 12.000 €/ha fällig, nach Ablauf dieser Frist weitere 20.000 €/ha. Weigert sich der Betrieb, selbst zu roden, so hat er zusätzlich zu den Geldstrafen noch die Kosten der behördlicherseits zwingend zu veranlassenden Rodung zu zahlen.

Die Landwirtschaftskammer empfiehlt daher den Weinbaubetrieben dringend, darauf zu achten, dass vor jeder Pflanzung eine gültige Genehmigung im ausreichenden Umfang vorliegt, weil auch bei sofortiger Entfernung eine empfindliche Strafzahlung fällig wird. Im Zweifel sollte sich der Winzer vor der Pflanzung durch Rückfragen vergewissern, ob sein Pflanzvorhaben offiziell genehmigt ist und wie er es gegebenenfalls umsetzen kann. Informationen und Hilfestellungen sind im Internet abrufbar unter www.lwk-rlp.de/de/weinbau/rebflaechen/genehmigungen-fuer-rebplantagen oder bei den weinbaulichen Dienststellen der Landwirtschaftskammer erhältlich.

(Frieder Zimmermann ist Pressereferent bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz)



Bildquelle: lwk-ipl

Vinalu-Spezialreportagen

Lang erwartete Vielfalt auf breiter Ebene

Ein Languedoc-Essay von Wilfried Moselt

(Alle Fotos von Romain Batya)

Der Essay (von dem französischen essayer = versuchen) betrachtet Bekanntes aus einer anderen Sichtweise. Er soll Denkanstöße liefern, die den Leser zu neuen Überlegungen anzuregen versuchen. Von Nîmes bis an die spanische Grenze, vom Anbaugebiet Cabardès nördlich von Carcassonne bis hinunter nach Collioure direkt am Mittelmeer – das Weinbaugebiet Languedoc zeigt eine geographische Vielfalt, die vielen anderen Weinregionen Frankreichs nicht gegeben ist. Auch die Vielfalt an Traubensorten, die im Languedoc verwendet werden, steht im Kontrast zu den klassischen Gebieten wie Bordeaux oder Burgund.

Diese Vielfalt auf breiter Ebene ist es, die der Region seit einigen Jahren den längst erwarteten, vielfach angekündigten Aufschwung bringt. Während früher fast die gesamte Produktion in Frankreich selbst verwendet wurde, exportiert das Languedoc mittlerweile ein Drittel seiner Weine.

Aktuell liegen die fünf wichtigsten Märkte in China und den USA sowie in Deutschland, England und Belgien (zusammen mit Luxemburg, da ein Teil der Languedoc-Weine, die im Großherzogtum vorrätig sind, traditionsgemäß über Belgien eingeführt werden).

Der Export von Weinen aus dem Languedoc ist also nicht auf eine Modeerscheinung oder einen Trend zurückzuführen, dafür sind die Exportländer viel zu unterschiedlich. Bei Deutschland und den USA spielt natürlich auch ein Teil Emotionen betreffend „La douce France“ mit, bei Belgien und England ist es eher die rationellere, ökonomische Überlegung. China, ein Land so groß wie ein Kontinent, hat sich an den beiden oben genannten Tatsachen orientiert. Natürlich spielt erneut das Weltbild Galliens auch in Fernost eine wichtige Rolle. Es kann jedoch nicht geleugnet werden, dass wir im Zeitalter einer rasanten Medientechnik leben, wo Nachrichten und neue Erkenntnisse innerhalb von Sekunden fast jede Ecke des Erdballs erreichen können.



Allgemein handelt es sich ja meistens um Negatives, sei es in der Politik oder der Wirtschaft. Im Fall des Languedoc handelt es sich jedoch um die vielen positiven Aspekte und um die stetige Verbesserung von Qualität und Ansehen, die die Weine aus dem größten zusammenhängenden Weinbaugebiet Europas mit sich bringen.

Die rosige Zukunft des Languedoc, dessen neue Einstufungen wir über die letzten Monate beleuchtet haben, scheint gewiss, sicherlich was die AOC Languedoc Weine und die Qualitätsbasis anbelangt, aber immer mehr auch was die höheren Qualitätsstufen, die Grands Vins AOP und die Spitze der Produktion, die Crus AOP einzelner, bereits bekannter Lagen betrifft. Auf die beiden letztgenannten Ebenen setzen die Winzer im Süden ihre Hoffnungen, mit viel Engagement und noch mehr Enthusiasmus. Denn die Zukunft des Weins liegt längst nicht mehr in der erzeugten Menge, sondern bei den feinen und eleganten Weinen. Auch im Languedoc haben die Macher erkannt, dass die Qualität weit über der Quantität angesiedelt ist. Aus einer Ideologie ist eine knallharte Tatsache geworden. Heute spiegelt sich das oben gesagte immer öfter im Konsumverhalten der Weinliebhaber Europaweit wider. Und dass der alte Kontinent trotz aller Unkenrufe genau in dem Bereich das Maß aller Dinge ist, das will uns sicherlich keiner bestreiten.



Vinalu-Spezialreportagen *Auto-Genüsse*

Was kommt denn da? Ist es eines von den Coupés mit den vier Ringen oder doch eher einer mit dem Dreizack am Kühlergrill? Bei letzterem kommen wir der Sache schon näher, denn Maserati gehört seit einiger Zeit zum neuen Imperium von Fiat. Genau wie Alfa Romeo. Und damit wären wir bei der Marke, die in Zukunft das Vertrauen neuer potentieller Kunden gewinnen könnte. Denn an der neuen Giulia ist nichts auszusetzen. Die saubere Verarbeitung und die gute, recht üppige Ausstattung ohne Aufpreis sind Argumente. Genau wie die Motoren und, wie gesagt, die neue Linie mit den eleganten, wohlgerundeten Formen, wie sie jahrzehntelang Usus bei Alfa waren. Bereits im Stand suggeriert das Auto Dynamik und ein gewisses Streben nach vorn. Das Platzangebot ist hervorragend, auch in der zweiten Reihe. Und auch der Kofferraum kann sehr viel Gepäck aufnehmen, was der Langstreckentauglichkeit ja nur förderlich ist. Neben dem gelungenen Ambiente im Innenraum ist es natürlich der Motor, der als echter Spassbereiter einzustufen ist. Den 2,2-Liter Diesel gibt es in den drei Leistungsvarianten 136, 150 und 180 PS.

Italienisches Fahrvergnügen vom Feinsten

Der Alfa Romeo Giulia Super 2,2 JTDM mit 180 PS

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)



>>> In Luxemburg liegt der Preis für den Alfa Romeo Giulia Diesel mit 180 PS bei 34.428,- € TTC. Mit Automatikgetriebe kostet das Auto 36.652,- € TTC. Die Basisversion des Giulia Diesel 2.2 JTDM kostet 30.932,- € TTC (Stand Oktober 2016).

Letzterer war unter der langen Motorhaube unseres Testwagens verbaut. Und beim kurzen Tritt auf das Gaspedal konnten wir fast nicht glauben, in einem Dieselfahrzeug unterwegs zu sein. Spurfreudigkeit und präzises Fahrverhalten sind allgegenwärtig, die Federung und die Verzögerung beim kurzen Streicheln des Bremspedals lassen keine Kritik zu, was zum Teil auf die perfekt verteilten Massen des Hecktrieblers zurückzuführen ist. Und auch die Achtgangautomatik von ZF ist der pure Genuss.

Fazit: Das von uns getestete Auto ist ein perfektes Familienauto mit einem echten Sportlerherz.

1910 in Mailand gegründet, war Alfa Romeo jahrzehntelang ein Prunkstück der lombardischen Fahrzeugindustrie. Aus besagtem Grund ist das Logo der Marke, zweigeteilt mit zur linken dem Stadtwappen Mailands, zur rechten dem Biscione, dem grünen Drachen der Visconti, der einst mächtigsten Familie der Stadt, immer noch das gleiche, egal ob sich der Sitz der Firma heute in Turin und somit im Piemont befindet.



Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss und erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich.

Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes

L-8398 Roodt-Eisch

Telefon 00352-308470

Telefax 00352-26102092

Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Chefredakteur:

Wilfried Moselt

Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Gestaltung, Konzeption und Layout:

Wilfried Moselt

Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:

Romain Batya (rb), Wilfried Moselt (wm),

Jim Trezise, Liliane Turmes (lt),

Frieder Zimmermann

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG
OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME
PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU in eigener Sache

VINALU würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLULL

VINALU / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)