

Das reine Vergnügen.

NOVEMBER 2015

PRODUKT DES MONATS!

Ab sofort **PRODUKT DES MONATS**: Frisches Wildfleisch aus heimischer Jagd.

im Nov. Von Jäger Denis Wiedmann aus Alfdorf-Hintersteineberg. Beim Einkauf von Wildfleisch ab 30 € gibt es ein Glas Preiselbeeren gratis dazu.



06./07. **BESTES AUS DER TOSKANA**. Heide Wagner präsentiert Antipasti und Weine von La Selva. (Freitag: 10-19 Uhr, Samstag: 10-17 Uhr)



07. Nov. Holger Jungclaussen aus Vaihingen/ Enz stellt bei Hoflieferant seinen **GEFLÜGELHOF** vor und lädt mit Putenschinkenwurst, Geflügelsaiten und Putenoberkeule mit Kartoffelsalat zur Verkostung ein. (10-14 Uhr).



13. Nov. **ABENDWEINPROBE** mit Matthias Höfflin. Freuen Sie sich auf den Winzer und einen Weinabend mit tiefen Einblicken in die Welt des puristischen Weinausbaus. (Beginn: 20 Uhr)



13. Nov. **SCHNELLE KÜCHE** mit Ökoland. Ökoland lässt Sie heute ihre ökologisch erzeugten Tiefkühl-Fertiggerichte probieren. (10-19 Uhr)



14. Nov. Die Kräuterspezialisten von Herbaria sind da. Mit im Gepäck **WEIHNACHTLICHE GEWÜRZE** und ein leckeres Punschgewürz. (10-19 Uhr)



14. Nov. Prima Düfte von **PRIMAVERA** mit Corinna Knoblauch & Gabi Gäckle. Für jede Kundin gibt es gratis einen Muntermacher. (10-17 Uhr)



20. Nov. Die **DAVERT MÜHLE** kocht. Lassen Sie sich überraschen! (10-19 Uhr)



21. Nov. **DATTELKONFEKT UND SESAMCRACKER** von DEMETER. (10-17 Uhr)



21. Nov. Gudrun Hartmann bereitet **WURZELGEMÜSE UND BESONDERE GETREIDEARTEN** zu. Super gesund und sehr lecker! (10-17 Uhr)



20./21. **DEMETER-WEINPROBE** mit Jochen Beurer und Christof Tenta. (Freitag: 14-19 Uhr, Samstag: 10-17 Uhr)



27. Nov. Michael Rosen präsentiert die **HIGHLIGHTS AUS UNSEREM WEINSORTIMENT** für die festlichen Weihnachtstage. Bärbel Hägele kocht dazu passende Variationen mit heimischem Gemüse. (Beginn: 20 Uhr)



28. Nov. Martin Duwe setzt **GRÜNKOHL** auf den Speiseplan und zeigt, wie toll das grüne Gold schmecken kann. (10-17 Uhr)



28. Nov. **KREATIVE WEIHNACHTSBÄCKEREI** und tolle Ideen von und mit den Nusspezialisten von Eisblümerl. (10-17 Uhr)



28. Nov. Annette Rauhut kombiniert **DEMETER-WEINE UND WÜRZIGEN RACLETTE-KÄSE** zu ganz besonderen Geschmackserlebnissen. (9-16 Uhr)



In der kalten Jahreszeit gibt es bei Hoflieferant wieder täglich eine **DEFTIGE SUPPE**. Freuen Sie sich auf Klassiker wie Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe, Kartoffel-Lauch-Suppe oder Rote-Bete-Cremesuppe.



NEWSLETTER NOV. 2015

Demeter-Weinproben:
 Samstags von
 10-17 Uhr am
 21. & 28. Nov.

Von Dichturfürst Johann Wolfgang von Goethe stammt das Zitat „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“ Dem schließen wir uns nur allzu gerne an und widmen uns einen ganzen Monat lang mit besonderer Aufmerksamkeit den guten Tropfen. Gemeinsam mit Winzern und Weinkennern stellen wir Ihnen an vier Wochenenden ausgesucht leckere Jahrgänge aus unserem Sortiment von Bio-Weinen vor. Von Schoppen für jeden Tag über schwäbischen Klassiker bis hin zu besonderen Lagen und Selektionen deutscher und europäischer Weingüter. Zwei Winzer, die biologisch ganz außergewöhnliche Weine erzeugen, möchten wir Ihnen in diesem Newsletter vorstellen. Viel Vergnügen beim Lesen und Probieren!

KURZ & KNACKIG



Unter einem Dach:



Biodynamischer Weinbau in bester Demeter-Tradition.

Die Puristen: Weingut Höfflin, Bötzingen.

Auf dem Schambachhof im Kaiserstuhl wird seit 1974 biologischer Weinbau nach Bioland-Richtlinien betrieben. Hier erzeugt Winzer Matthias Höfflin eine Palette puristischer, klarer und ungeschönter Weine. Viele Aspekte der Demeter-Philosophie sind ein fester Bestandteil des Höfflin'schen Weinbaus. Seit einigen Jahren verzichtet Höfflin bei nahezu allen Weinen auf den Zusatz von Reinzuchthefen. Bei der Spontangärung sorgen nur die, im jeweiligen Weinberg natürlich vorkommenden, wilden Hefekulturen für die Umwandlung von Zucker in Alkohol. Spontan vergorene Weine zeichnen sich durch eine lange Lebensdauer und innere Ausgewogenheit aus. Das bedeutet einen höheren Aufwand bei der Lese und ist nicht ohne Risiko. Denn wenn bei der Spontangärung etwas schief läuft, gibt es Fehlöne; im schlimmsten Fall kippt der Wein und wird zu Essig. Geht alles glatt, freuen sich Winzer und Weinkenner über einen durch und durch natürlichen Wein mit einer enormen Vielfalt an Aromen und einer besonderer Gaumenfülle.



*Abendweinprobe
mit Matthias Höfflin
am 13. November
(20 Uhr)*



*Demeter-Käse
& Weinverkostung
mit Annette Raubhut
am 28. November
(9-16 Uhr)*



*Weinprobe mit
Jochen Beurer am
20. November
(14-19 Uhr)
21. November
(10-17 Uhr)*

Kontrolliertes Nichtstun: Weingut Beurer, Kernen-Stetten im Remstal.

Wie erfolgreich man sein kann, wenn man der Natur ihren Lauf lässt, beweist Jochen Beurer. Seine kompromisslos-charaktervollen Weine sind das Ergebnis ökologisch-biodynamischen Weinbaus nach Demeter-Richtlinien – und großem Können. Beurer hat sich voll und ganz der Biodynamie verschrieben, arbeitet beispielsweise mit Hornmist-Präparaten, schneidet die Reben nur bei abnehmendem Mond und verzichtet komplett auf Zuchthefen. Gerade die natürliche Hefeflora des Standorts leistet einen zentralen Beitrag für die Ausbildung des charakteristischen, den Böden und dem Umfeld entsprechenden Geschmacks seiner einzigartigen Weine. Zur Weinprobe im Organix hat Jochen Beurer einen ganz besonderen Jahrgang im Gepäck: den 2014er seines Museumsweins. Direkt unter der Ruine der Y-Burg wachsen zwischen Rosenstöcken und Kräuterbeeten 17 verschiedene mittelalterliche Rebsorten. Bei der Verkostung können Sie mehr über dieses ökologische Kleinod erfahren und probieren, wie der Wein dieser alten Sorten schmeckt.

Sulfit in Bio-Weinen. Die antimikrobielle und antioxidative Wirkung von Schwefel ist seit dem 18. Jahrhundert bekannt und wird seitdem auch bei der Weinherstellung eingesetzt. Sulfit stoppen den Gärprozess, machen den Wein lagerfähig und verhindern unerwünschte Nachgärungen. Zum Schutz von Menschen mit einer Sulfit-Überempfindlichkeit besteht seit 2005 in der EU eine Kennzeichnungspflicht. In Bio-Wein muss der Schwefelanteil aber mindestens ein Drittel unter den gesetzlichen Höchstgrenzen für konventionelle erzeugten Wein liegen. Generell gilt: je dunkler und trockener ein Wein ist, umso weniger Schwefel wird für die Haltbarmachung benötigt.



* Fotos: R. Schönebaum, aus dem Buch „Retter der Reben“ über den Museumsweinberg von Jochen Beurer