
Einleitung

Die erste Wein- und kulinarische Erlebnisreise 2006 führt Sie in das so genannte „Ländle“ nach Baden, genauer gesagt, in den Kaiserstuhl.

In den drei zur Verfügung stehenden Tagen erwartet Sie ein reichhaltiges Programm, das jedem sicherlich lange in Erinnerung bleiben wird.

Doch nun genug der vielen Worte und zum Programmablauf.

Abfahrt Freitag 14:00 Uhr Alz.-Michelbach

Wir treffen uns am Bahnhof und fahren mit PKW's über die A 5 in Richtung Basel. In ca. 3 Stunden werden wir das Ziel, den Kaiserstuhl, erreichen. Im Kaiserstuhl angekommen beziehen wir das Hotel, welches zentral in der Gemeinde Vogstburg gelegen ist.

Programm Freitagabend: Weinprobe u. Vesper im Weingut Schätzle (2 Trauben)

Um ca. 18:00 Uhr wird Sie bei der freundlichen Familie Schätzle eine Weinprobe mit Kellerbesichtigung und einer reichhaltigen Kaiserstühler Vesper erwarten. Zu erlesenen Weinen, wie Weiß- und Grauburgundern, Kabinett und Spätlesen bis hin zu einer einzigartigen Beerenauslese werden Sie verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten genießen, wie z.B. Salbei- Lummel (Landschwein Rückenfilet), Fenchelschinken, Kaiserstühler Coppa, Kaiserstühler Panchetta, kerniger Rückenspeck,

Tovarer (Ringsalami), Korianderschinken, Wildschweinsalami Kümmel- und Pfefferschinken. Zu den Spätburgunder Rotweinen werden Ihnen erlesene Käsespezialitäten kredenzt, wie z.B. Blauschimmelkäse oder ein Rohmilch Brie. Abgerundet wird dieser Gaumenschmaus durch einen Spätburgunder Rotwein Spätlese Selektion im Barrique gereift. Das Weingut Schätzle zählt seit Jahren zu den besten Erzeugern Deutschlands. Besonders stolz sind die Schätzle's auf ihren Besitz im alten Teil des Schelinger Kirchbergs, einer steilen Terrassenanlage mit beeindruckender Tier- und Pflanzenwelt (Orchideen, Neuntöter, Bienenfresser). Zweifelsfrei muss der zu Unrecht wenig bekannte Kirchberg zu den besten Lagen des Kaiserstuhls gezählt werden. Hier liegt das Terroir für frische, elegante und gehaltvolle Burgundersorten, aber insbesondere für die Spätburgunder Rotweine, die 36% der Anbaufläche ausmachen

Programm Samstagvormittag: Wanderung nach Achkarren

Nach einem ausgiebigen Frühstück im Hotel ist bei schönem Wetter eine Wanderung von Oberrotweil nach Achkarren geplant. An der südwestlichen Ecke des Kaiserstuhls befindet sich das Winzerdorf Achkarren. Seit langem für seine Spitzenweine bekannt, genießt Achkarren bei vielen Weinfreunden einen ausgezeichneten Ruf. Hier erwarten Sie Walter und Josef Michel vom Weingut Michel. Das Weingut Michel legt großen Wert auf niedrige Erträge, einen schonenden Umgang mit Boden, Fauna und Flora und einem schonenden Ausbau der Weine.

Kurzportrait Weingut Michel (3 Trauben)

Walter und Margarete Michel gründeten 1983 ihr eigenes Weingut am Rande von Achkarren in einem Aussiedlerhof. Sohn Josef Michel übernahm vom ersten Tag die Verantwortung im Keller. Basis für außergewöhnliche Weine in diesem Weingut ist der Besitz von Rebflächen in der Spitzengelage Schlossberg. Kurzer Anschnitt, selektive Handlese und schonende Gärführung ermöglichen es, dieses Potenzial auch zur Geltung zu bringen. Kontinuierlich wurde so in den letzten zehn Jahren die Qualität gesteigert. Klar, fruchtbetont und belebend, so präsentieren sich Michel's Weine. Wie bereits die Weine aus 2003 sind auch die 2004er gekennzeichnet durch eine würzige Frische und Mineralität. Man erzeugt somit Jahr für Jahr überdurchschnittliche Kollektionen und mit den besten Weinen des Weingutes zählt man zur badischen Spitze.

Programm Samstagnachmittag:

Nach unserer Rückkehr von Achkarren kann jeder den Samstagnachmittag nach seinen eigenen Vorstellungen gestalten. Hierzu bietet sich ein Ausflug ins Nahe gelegene Burkheim an. Burkheim hat eine sehr schöne mittelalterliche Altstadt. Hier kann man z.B im Altstadtcafe einen Augenblick der Muße einlegen und anschließend den weit über die Grenzen des Kaiserstuhls bekannten Kräuterhof besuchen. Für diejenigen, die aber noch einen önologischen Höhepunkt suchen, ist es ein Muss das traditionsreiche Weingut Salwey zu besuchen.

Kurzportrait Weingut Salwey (4Trauben)

In Folge einer Erbteilung gründete 1950 Benno Salwey das Weingut. Schon mit 23 Jahren übernahm sein Sohn Wolf-Dieter Salwey den Rinzbberghof im Glottertal im Breisgau und im Jahre 1964 auch die Verantwortung für das Weingut in Oberrotweil. Unter der Führung von Wolf-Dieter Salwey wurde die Rebfläche im Laufe der Zeit auf nunmehr ca. 20 Hektar erweitert und die Qualität der Weine fortlaufend verbessert. Im Jahre 2002 ist mit dem ältesten Sohn, Konrad Salwey, die nächste Generation in den Betrieb integriert worden. Konrad Salwey war anfänglich nur für die Weißweine zuständig, zwischenzeitlich verantwortet er neben der Weinbergsarbeit auch den Gesamtausbau aller Weine und ist in die Betriebsleitung eingestiegen. Klassische Spätburgunder, feinfruchtige Weißherbste und elegante Weißburgunder sind Markenzeichen des Weingutes. Es ist jedoch der Grauburgunder bei dem Wolf-Dieter Salwey ins Schwärmen kommt und aus denen die großen Weine erzeugt werden. So gehören die „großen Gewächse“ vom Grauburgunder, aber auch vom Weißen Burgunder, zur Spitze Badens. Eine enorme Steigerung ist aber auch bei den Rotweinen zu verzeichnen, die bei dem 2003er Jahrgang durch aromatische Tiefe und ungewöhnlich dichte Fruchtaromen bestechen.

Programm Samstagabend:

Von Oberrotweil fahren wir nach Sasbach. Sasbach ist ein schön gelegenes Winzerdorf am Rande des Kaiserstuhls. Die örtliche Winzergenossenschaft ist bekannt für ihre guten Rotweine und den Natur- und Weinlehrpfad. Doch beides können wir am Abend nicht kennen lernen, denn uns erwarten im Gasthaus „Zur Limburg“ die Familie Schweizer und Regina und Thomas Rinker vom Weingut Knab.

Das Gasthaus „Zur Limburg“, das etwas außerhalb von Sasbach in Richtung französische Grenze gelegen ist, wird von der Familie Schweizer geführt. Der Chef des Hauses ist zugleich auch verantwortlich für die Küche, während Frau Schweizer für den Service zuständig ist. Zusammen mit dem Weingut Knab hat der Küchenchef für uns ein mehrgängiges Menü mit korrespondierenden Weinen von Thomas Rinker zusammengestellt. Die Menüfolge wird noch mitgeteilt.

Kurzportrait Weingut Knab (3 Trauben)

Das Weingut Knab ist am östlichen Kaiserstuhl in Endingen gelegen und wurde Mitte der 90er Jahre vom Weinbautechniker Thomas Rinker zusammen mit seiner Frau Regina, die Malerin ist, übernommen. Thomas Rinker absolvierte eine steile Karriere und ist zwischenzeitlich aus der badischen Spitze nicht mehr wegzudenken. Fein, lebendig und würzig sind die Weißburgunder und mit einer angenehmen Fülle präsentieren sich die Grauburgunder. Insgesamt legt Thomas Rinker Wert darauf authentische Weine zu erzeugen, die ihren spezifischen Charakter widerspiegeln. So ist bereits die Literqualität beim Weißburgunder von außergewöhnlicher Güte. Mit dem Jahrgang 2003 zeigt Thomas Rinker bei den Spätburgundern aber seine Klasse und sie gehören zweifelsohne zum Feinsten was Deutschland zur Zeit zu bieten hat. Dies wurde beim Vinum-Rotweinpreis bestätigt, wo im Finale der besten Spätburgunder aus Deutschland, alle sechs eingereichten Spätburgunder des Weingutes vertreten waren.

Programm Sonntag:

Der Sonntag steht wieder zur freien Verfügung. Entweder tritt man gleich nach dem Frühstück die Rückreise nach Hause an, oder man verbringt noch ein paar Stunden im herrlichen Kaiserstuhl.

Kosten der Erlebnisreise

2 Übernachtungen, 2 Weinproben und Feinschmeckermenü m. Weinen, Café etc. ca. 150 €.

Programm

Wein- und kulinarische Erlebnisreise in den Kaiserstuhl

17. bis 19. Februar 2006

Organisation:

WEIN & ESPRESSO TREFF LINK

**Andrea & Jürgen Link
63579 Freigericht-Somborn
Burgstraße 4
Telefon: 06055 / 84711
Mobil: 0171/85946-25/30
Mail: Gourmetlink@web.de**

