

Wieslocher Weinzeitung

Ausgabe 10 • Sommer 2006



WINZERKELLER
WIESLOCH

Kulinarisches Winzerkellerfest

Ein vielfältiges Programm erwartet Sie am 2. Juliwochenende beim Tag der offenen Tür im Winzerkeller Wiesloch. **Seite 2**

Sommer - Sonne - Grillen

Köstliche, frische Sommerweine für einen Grillabend in gemütlicher Runde finden Sie zum Bestellen auf **Seite 5**



Ausgeh-Tipp

Die Erlebnisgastronomie Schinderhannes in Waibstadt lädt zum Genießen ins Wohlfühl-Restaurant ein. **Seite 7**



Ein Jahr vergeht wie im Flug

Die Kurpfälzischen Weinhoheiten verabschieden sich

Die Zeit scheint vergangen wie im Flug, seit die Kurpfälzischen Weinhoheiten Melanie Reisig, Andrea Konrad und Judith Gebel ihr Amt antraten. Bereits beim Kulinarischen Winzerkellerfest, am 08. und 09. Juli, müssen sich die amtierende Weinkönigin und ihre Prinzessinen von Ihnen, liebe Weinfreunde, verabschieden. Sie übergeben ihr Amt an Nachfolgerinnen, die damit die Regentschaft für 2006/2007 antreten. Das „Regierungsjahr“ mit seinen vielfältigen Aufgabenbereichen bereitete den drei Hoheiten viel Freude. Große Ereignisse wie der Fallschirmsprung am Kurpfälzischen Winzerfest



oder die Begrüßung der Fußball-Nationalmannschaft aus Costa Rica in Walldorf ließen die zurückliegenden 12 Monate zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Zu Gast bei Freunden

Mit diesem Slogan wirbt Deutschland anlässlich der größten Sportveranstaltung, die es weltweit gibt, der Fußball-Weltmeisterschaft im eigenen Land.

„Zu Gast bei Freunden“ - eigentlich eine Selbstverständlichkeit. Auch ohne Fußball-Weltmeisterschaft sollten sich Fremde bei uns wohlfühlen können und Gastfreundschaft genießen. Schließlich freuen auch wir uns im Ausland über ein freundliches Wort, einen Willkommensgruß oder gar eine Einladung.

Eingeladen und willkommen sind Sie, liebe Weinliebhaber und Weinliebhaberinnen, bei uns im Winzerkeller Wiesloch zum Kulinarischen Winzerkellerfest am Samstag, den 08. Juli und Sonntag, den 09. Juli. Wir haben für Sie die Türen geöffnet und freuen uns auf Ihren Besuch. Entspannen, Wohlfühlen und Genießen ist dabei unser Motto. Bringen Sie Freunde mit oder lernen Sie bei uns neue Freunde kennen.

Auch an die Fußballbegeisterten haben wir gedacht. Die beiden letzten Spiele um den dritten Platz und den hart-umkämpften Titel können Sie bei uns Live miterleben. Von den restlichen Spielen wünschen wir uns packende und spannende Duelle, friedlich feiernde Fans und zum Schluss: Möge der Bessere gewinnen und Weltmeister werden!

Ihr Jürgen Bender
Geschäftsführer und Vorstandsvorsitzender



Vielältig sind die Aufgabenbereiche der Kurpfälzischen Weinhoheiten. Die beiden Weinprinzessinnen Andrea Konrad und Judith Gebel begrüßten die Spieler der Nationalmannschaft aus Costa Rica bei deren Ankunft im Holiday Inn, Walldorf mit weißen Rosen.

Einladung zum Kulinarischen Winzerkellerfest am 08. und 09. Juli 2006

Samstag ab 15:00 Uhr Tag der offenen Tür
ab 19:00 Uhr offizieller Festakt: Grußwort vom Geschäftsführer des Winzerkeller Wiesloch, Jürgen Bender.
Anschließend Bekanntgabe und Krönung der neuen Kurpfälzischen Weinhoheiten

Sonntag ab 11:00 Uhr Frühschoppen
Für Musik und Stimmung sorgt die Band „D` Buam“ am Samstag und am Sonntag.

An beiden Festtagen finden stündliche **Kellerführungen** bis jeweils 18:00 Uhr statt. Eine **landwirtschaftliche Maschinen- und Geräteausstellung** der ZG Raiffeisen Technik Niederlassung Wiesloch informiert über die neueste Technik im Weinbau und Gartenbereich. Außerdem gibt es eine Vorführung von Gartenhäckslern.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. In der Kelterhalle gibt es **selbstgebackene Kuchen** und Kaffee. **Kulinarische Köstlichkeiten** stehen in und um die Kelterhalle bereit, die von regionalen **Weinspezialitäten** des Winzerkeller Wiesloch begleitet werden.



Alle Kinder können sich wieder kostenlos **schminken** lassen und am **Luftballonwettbewerb** teilnehmen. **Mini-Traktor-Fahrten** und eine **Hüpfburg** sorgen für Abwechslung.



**An beiden Tagen gibt es
Eisenbahnfahrten
durch die Weinberge**



Fußballfans aufgepasst!

**Bei einem schönen Glas kühlen
Wein können Sie sich die beiden
letzten Fußballspiele auf unse-
rer Leinwand im Hauptgebäude
ansehen.**

**08. Juli um 21:00 Uhr
Spiel um Platz 3**

**09. Juli um 20:00 Uhr
Finale**

Einweihung des Winzerkreuzes

Ein Treffpunkt zum Verweilen

An Christi Himmelfahrt, dem 25. Mai, fand die feierliche Einweihung des Feldkreuzes am Bürgerwingert statt. Viele Bürger, darunter auch die kurpfälzischen Weinhoheiten, zog es trotz des schlechten Wetters in die Weinberge, um den ökumenischen Feldgottesdienst mit Dekan BertoldENZ und Dekanin Schneider-Riede zu feiern. Das hölzerne Winzerkreuz, das auf seiner Vorderseite den Erdball mit seinen Kontinenten und auf seiner Rückseite arbeitende Winzerhände zeigt, soll ab sofort Spaziergänger zum Verweilen einladen.



Weißburgunder



Der Weißburgunder, auch Weißer Burgunder oder Pinot blanc genannt, hat seine Heimat in Frankreich, im Burgund. Er ist eine Rebsorte, die hohe Ansprüche an den Weinberg stellt und ausreichend Feuchtigkeit und tiefgründige, nährstoffreiche Böden benötigt.

In Deutschland nannte man den Weißburgunder bis Mitte des 19. Jahrhunderts „Weißer Klevener“. Durch die Umbenennung wollte man die Verwandtschaft zum Blauen und Grauen Burgunder aufzeigen. Seine Anpflanzung hat in allen deutschen Anbaugebieten zugenommen, hauptsächlich findet man ihn in Baden, auch Burgunderland genannt, Rheinhessen und der Rheinpfalz. In geeigneten Weinbergs-lagen liefert er ausdrucksstarke Prädikatsweine.

Für einen guten Weißburgunder sollte das Mostgewicht zwischen 80° und 90° Oechsle liegen, um einen qualitativ

hochwertigen Wein zu erhalten. Der Säuregehalt ist geringer als der des Rieslings, deshalb sind die Weißburgunder leichte und bekömmliche Weine.

Die Weine sind spritzig und im Vergleich zum Grauen Burgunder wirken sie eleganter und filigraner, es sind überwiegend leichte Menüweine. Baut man den Weißburgunder halbtrocken aus, wird er ausdrucksreich und elegant. In Jahren guter Witterung finden sich auch kraftvolle Abfüllungen bis zur wuchtigen Auslese und Beerenauslese wieder.

Für jeden Geschmack und jede Gelegenheit

Weißburgunder aus dem Burgunderland Baden

**Rauenberger
Mannenberg**
Qualitätswein
halbtrocken
1 L

Unkompliziert,
passt zu
jedem Vesper!



**Odenheimer
Königsbecher**
Kabinett
trocken
0,75 L

Ein erstklassiger
Essensbegleiter
par excellence.



**Wieslocher
Bergwäldle**
Spätlese
halbtrocken
0,75 L

Eine elegante, gut
strukturierte Spät-
lese, wie sie besser
nicht sein könnte.



**Malscher
Ölbaum**
Auslese
lieblich
0,75 L

Ein unglaublich
voller Aperitiv, der
auf ein schönes
Beisammensein
einstimmt.



**Wieslocher
Bergwäldle**
Spätlese Barrique
trocken
0,75 L

Ein Wein für
anspruchsvolle
Genießer, passt zu
gehaltvollen Menüs.



**Rauenberger
Burggraf**
brut
Flaschengärung
0,75 L

Ein herrlich prickelndes
Vergnügen, macht jeden
Empfang zum Erlebnis.



**Heidelberg
Dachs buckel**
Trockenbeerenauslese
edelsüß
0,5 L

Eine voluminöse
und opulente Trocken-
beerenauslese, die
ausgezeichnet zum
Blauschimmelkäse oder
gereiften Hartkäse passt.



Johann-Philipp Bronner
Spätlese
trocken
0,75 L

Ein faszinierender Tropfen,
sollte bei keinem
guten Essen fehlen.

Weinseminar

7. Weinkategorien in Deutschland

Es gibt verschiedene Weinarten, die in unterschiedliche Kategorien eingeteilt werden. Einfach einzuteilen sind die Begriffe Weiß- und Rotwein. Schwieriger wird es bei den unterschiedlichen Benennungen für Roséweine. Selbst bei bewanderten Weinfreunden sorgen diese Bezeichnungen für Verwirrung. Aus diesem Grund möchten wir mit dem Weinseminar informieren und aufklären. Sämtliche im Anschluss aufgeführte Begriffe werden vom Weingesetz und dessen Verordnungen verbindlich bestimmt.

Weißwein

Weißwein muss ausschließlich aus Weißweinträumen hergestellt werden.

Rotwein

Rotwein muss ausschließlich aus Rotweinträumen hergestellt werden.

Roséwein / Rosé

Roséwein bzw. Rosé muss, wie Rotwein, ausschließlich aus Rotweinträumen hergestellt werden und eine blass- bis hellrote Farbe aufweisen. Für die Herstellung dürfen verschiedene Rotweinsorten verwendet werden. D.h. ein Roséwein muss nicht Sortenrein sein.

Weißherbst

Weißherbst ist ein Roséwein. Der Begriff „Weißherbst“ darf jedoch nur verwendet werden, wenn der so bezeichnete Roséwein ein Qualitätswein und ausschließlich aus Weintrauben einer einzigen roten Rebsorte hergestellt worden ist. Im Gegensatz zum Roséwein ist keine bestimmte Farbausprägung

vorgeschrieben. Obwohl der Weißherbst eine sehr helle, fast weißweinartige Farbe haben darf, ist er in der Praxis jedoch meistens lachsfarben bis hellrot. Auf dem Etikett eines Weißherbsts muss stets die Sorte angegeben werden, z.B. Spätburgunder-Weißherbst, Schwarzriesling-Weißherbst oder Portugieser-Weißherbst.

Rotling

Der Begriff „Rotling“ darf nur für inländischen Wein von blasser bis hellroter Farbe verwendet werden, der durch das Verschneiden von Weißweinträumen mit Rotweinträumen hergestellt wurde. Die Trauben müssen dabei zusammen gekeltert werden. Der Verschnitt von fertigem Weißwein und Rotwein ist nicht erlaubt. Zur Herstellung dürfen beliebige Weißweinträumen und beliebige Rotweinträumen verwendet werden.

Badisch Rotgold

Badisch Rotgold ist wie der Schillerwein ein Rotling. Deshalb muss er auch eine blass- bis hellrote Farbe aufweisen. „Badisch Rotgold“ ist ein geschützter Begriff, der nur für Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat aus dem Weinland Baden benutzt werden darf. Im Gegensatz zum Rotling und Schillerwein dürfen nur die Weißweinträumen des Grauburgunders und die Rotweinträumen des Spätburgunders für die Herstellung verwendet werden. Der Anteil des Grauburgunders muss dabei mehr als 50 % betragen. Auch bei Badisch Rotgold müssen die Rot- und Weißweinträumen zusammen gekeltert werden, das Verschneiden des fertigen Weines ist hier ebenfalls nicht erlaubt. Auch im Winzerkeller Wiesloch nimmt diese urbadische Weinspezialität eine bedeutende Stellung ein. Badisch Rotgold ist durch die positiven Eigenschaften des Grauburgunders und des Spätburgunders auch ein hervorragender Essensbegleiter und passt sowohl zu Gebratenem, als auch zu Wildgerichten und herzhaftem Käse.

Schillerwein

Schillerwein ist ein Rotling. Für ihn gelten aus diesem Grund die gleichen Herstellungsvorschriften wie für Rotling. Der Begriff darf jedoch nur für Qualitätsweine oder Qualitätsweine mit Prädikat aus dem bestimmten Anbaugebiet Württemberg verwendet werden.



Sommer Sonne Grillen

An einem lauen Abend liegen köstliche Düfte von Gegrilltem in der Luft und Sie sitzen mit Freunden um einen reich gedeckten Tisch im Garten - daran erkennt man, dass wirklich Sommer ist! Grillen ist genießerische Freiheit unter freiem Himmel. Gerichte vom Grill sind würzig und lecker und gegrillt werden darf fast alles, was schmeckt. Egal ob Fleisch, Fisch, Käse, Obst oder Gemüse, der Fantasie scheinen hierbei keine Grenzen gesetzt. Dazu noch einen frischen, saftigen Sommerwein, der die vielfältigen Grillnoten unterstreicht und der unbeschwerte Grillabend in gemütlicher Runde ist perfekt!

Wieslocher Mannaberg, Grauburgunder, QbA, trocken

Ein herzhafter Grauburgunder als Begleiter zu mariniertem und kräftig gewürztem Grillgut mit geschmacklicher Fülle und Intensität.
RZ: 6,1 (g/L) S: 6,0 (g/L)

Malscher Mannaberg, Portugieser Weißherbst, QbA, lieblich

Der süffige und leicht bekömmliche Portugieser Weißherbst ist ein willkommener Partner zu Gemüse, Fisch und Steaks. Gut gekühlt untermalt er auch optimal das frische Frucht-Dessert vom Grill.
RZ: 18,3 (g/L) S: 4,8 (g/L)

Kraichgauer, Trollinger, QbA, trocken

Ein leichter und unkomplizierter Rotwein, den man auch gekühlt trinken darf. Genießen Sie ihn beispielsweise zu gegrilltem Gemüse oder würzig mariniertem Lamm.
RZ: 2,2 (g/L) S: 4,0 (g/L)

Zum Bestellen: 6er Karton mit je 2 Flaschen Grauburgunder, Portugieser Weißherbst & Trollinger aus unserem 1-Liter-Sortiment

Die Bestelladresse finden Sie auf Seite 8. Sie können die Weine auch im Internet unter www.winzerkeller-wiesloch.de bestellen.

Zur Abholung
im Weinpavillon
€ 23,70

Per Post zu Ihnen
nach Hause
€ 29,70



Der außergewöhnliche Partyspaß -

das Weinkeggy vom Winzerkeller Wiesloch



Hierin sind garantiert Zapfvergnügen und „Weinkultur pur“ vereint. Durch eine integrierte Druckpatrone wird der Wein im Weinkeggy nach dem ersten Anzapfen zuverlässig vor Oxidation geschützt und bleibt so noch für viele Tage frisch. Damit ist der Genuss bis zum letzten Tropfen gesichert. Das Weinkeggy (12,5 Liter) ist in den Sorten Trollinger-Lemberger, QbA, halbtrocken und Spätburgunder, QbA, trocken erhältlich. Überzeugen Sie sich selbst: das Weinkeggy steht ab sofort für Sie zum Selbstzapfen und Probieren im Weinpavillon bereit!

Das kurpfälzische Winzerfest im Wandel der Jahrzehnte

Ein Volksfest mit bewegter Geschichte und wachsender Attraktivität

Anhand von Aufzeichnungen lässt sich das erste Wieslocher Winzerfest, das von den Winzergenossenschaften Wiesloch, Rotenberg, Rauenberg, Malsch und Malschenberg ins Leben gerufen worden war, auf das Jahr 1930 datieren. An einem Wochenende im Oktober feierte die Bevölkerung in allen Gaststätten und Tanzsälen dieses „Volksfest für Alle“. Es fand großen Anklang und wurde in den darauffolgenden Jahren bis 1932, mit viel Engagement aller beteiligter Genossenschaften und der Stadt Wiesloch, zunächst durch ein großes Festzelt auf dem Messplatz und anschließend durch einen „Jahrmarktsrummel“ erweitert. Das Winzerfest war für die Genossenschaften zu einem besonderen Absatzweg geworden, der durch seine Werbewirksamkeit eine feste

Größe in deren Verkaufskonzept darstellte – auch wenn es in späteren Jahren schon einmal wegen Weinmangel ausfallen musste. Nachdem man 1934 zum erstenmal unter dem Namen „kurpfälzisches Winzerfest“ mit großem Festzug feierte, wuchs das Winzerfest bis 1938 stetig an und wurde zu einer Veranstaltung, die sich über zwei Wochenenden erstreckte - mit rund 50.000 Besuchern. Leider musste das für 1939 geplante und bereits in den Vorbereitungen befindliche Fest aufgrund des 2. Weltkrieges abgesagt werden.

Die Wiederbelebung des beliebten Weinfestes, das von dem Verkaufsverein kurpfälzer Winzergenossenschaften – dem heutigen Winzerkeller Wiesloch – und dem Verkehrsverein ausgerichtet wurde, fand im Jahr 1948



Die erste kurpfälzische Weinkönigin Fräulein Annekäthe Zimmermann

statt. Die Wieslocher feierten wie damals im Jahre 1930 an einem Wochenende im Oktober in allen Gaststätten und Tanzsälen. Bereits im darauffolgenden Jahr kehrte das kurpfälzische Winzerfest zu seinem ursprünglichen Format zurück und wurde mit umfangreichem Vergnügungspark und Festzelt größer als je zuvor gefeiert. Im Rahmen dieses Festes wurde die erste kurpfälzische Weinkönigin gekrönt und damit die Tradition der kurpfälzischen Weinhoheiten geboren. Von diesem Zeitpunkt an war das eng mit dem Winzerkeller Wiesloch verknüpfte kurpfälzische Winzerfest als „größtes Heimatfest Nordbadens“ eine in weitem Umkreis bekannte Veranstaltung mit Programmpunkten wie zum Beispiel der „Weintaufe“, dem „kurpfälzischen Heimatabend“ und der „Illumination der Stadt“. In den 60iger Jahren wurde das Programm durch sportliche Wettkämpfe erweitert, wodurch viele bekannte Sportler nach Wiesloch kamen. Später in den 70igern begann der allmähliche Wandel des Winzerfests hin zur Konzert- und Tanzveranstaltung mit namhaften Künstlern und auf die Jugend ausgerichteten Tanzabenden. Diese Entwicklung hielt bis heute an. Das kurpfälzische Winzerfest präsentiert sich als Festival der Live-Musik mit großem Vergnügungspark, das für jeden etwas zu bieten hat.

Powered by www.dietrich-promotion.de

25.08.-03.09.2006
Eisweinhalle
Wiesloch

ZENTSCH
Catering GmbH
präsentiert:

Kurpfälzisches Winzerfest

WINZERKELLER WIESLOCH

frei Fr 25.08. Me & The Heat

frei So 27.08. Travestie-Show mit Victor & Victoria

frei Di 29.08. Ü30 mit Night Kings + DJ Claudio Mr. Party

frei Do 31.08. Sammy goes Nuts Zap-Gang

frei Sa 02.09. Amokoma Wobbie Rilliams

Sa 26.08. offizielle Eröffnung mit Bayrischem Abend und den "Krümmeler Buam"

frei Mo 28.08. SWR3 DanceNight

Mi 30.08. 9.-€ NDW Kultparty mit Rodgau Monotones und Knutschfleck

Fr 01.09. 9.-€ Oldie Night mit Memories und Rattles

frei So 03.09. Karaoke-Show Band + Ausklang

Karten & Info
0721-9712929
Dietrich Promotion

Ticketvorverkauf bei Bücher Dörner, Wiesloch und bei allen CTS-Vorverkaufsstellen

Infos: www.dietrich-promotion.de
www.wieslocherwinzerfest.de

Änderungen vorbehalten

Ausgeh-Tipp

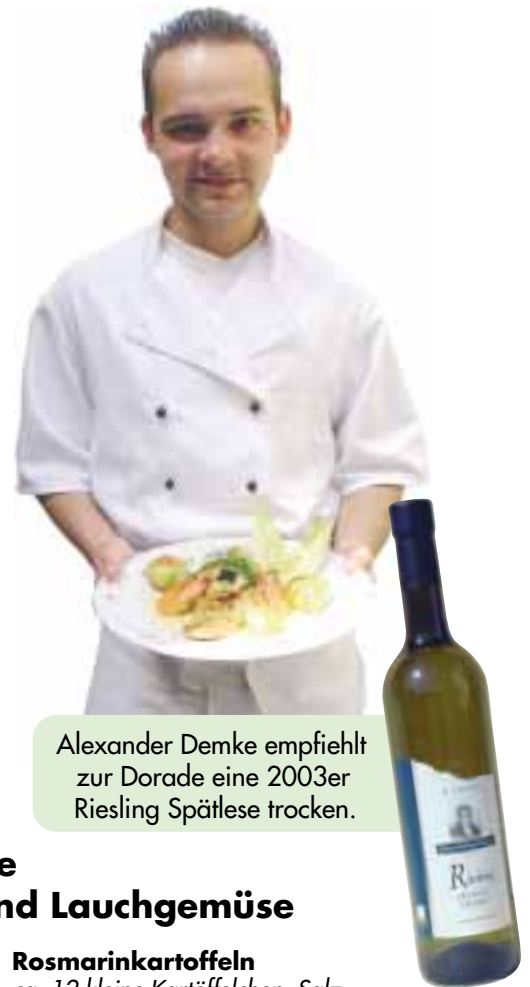
Schinderhannes in Waibstadt

In ihrem Wohlfühl-Restaurant Schinderhannes verwöhnen Ute und Gerd Seel ihre Gäste mit mediterranen Speisen, passend zur Saison, und erlesenen Weinen in stilvollem Ambiente. Die außergewöhnliche Erlebnisgastronomie präsentiert sich auf mehreren Ebenen. Schlemmen Sie zum Beispiel im gemütlichen, im französischen Landhausstil eingerichteten, Kaminzimmer oder bei schönem Wetter im großen, romantischen Biergarten. Auch bekannt unter dem



Namen „le theatre“ ist die zugehörige Café-, Tanz-, Piano- und Cocktailbar ein Treffpunkt für jung und alt. Mit Pianomusik, Oldie-Abenden und dem 14tägigen Jazz-Frühshoppen ist hier immer etwas geboten.

P.S. Unbedingt das täglich frisch gebackene Kartoffelbrot und die eigens hergestellte Hausmacher Wurst probieren!



Alexander Demke empfiehlt zur Dorade eine 2003er Riesling Spätlese trocken.

Guten Appetit!

Dorade an Limonensauce mit Rosmarinkartoffel und Lauchgemüse

KURZ & GUT

+++ Stressfrei

Wein als Beruhigungsmittel

Moderat genossen kann Wein seelische Spannungen lösen und die Gemütslage stabilisieren. Er mildert vorhandene Ängste und fördert den lebensbejahenden Gleichmut. Dr. med. Franz-Anselm Graf von Ingelheim beschreibt in seinem Buch „Heilen und Vorbeugen mit Wein“ drei typische Auswirkungen von Stress, die durch mäßigen Weingenuss positiv beeinflusst werden können. So kann zum Beispiel eine durch Stress stark beschleunigte Herzrhythmus durch verantwortungsvollen Weingenuss deutlich verringert, oder sogar das Risiko einer Herzkrankheit in Folge von Stress gemindert werden. Außerdem führt Stress zu Bluthochdruck, der durch gleichmäßigen Weingenuss verhindert werden kann. Zur richtigen Zeit, d.h. am Spätnachmittag oder am Abend getrunken, verursacht Wein bei jedem Menschen eine wohltuende Beruhigung. Der Einfluss von Farbe, Geruch und Geschmack auf alle Sinnesorgane und die Erwartung, dass sich Ruhe und Erholung einstellen, machen den Wein noch einmal mehr zu einem entspannungsfördernden Getränk.

Zutaten (für 4 Personen):

8 Filets von Dorade royale, grober schwarzer Pfeffer, Salz, Zitrone, Mehl zum Bestäuben, Olivenöl

Fischfilets waschen, trockentupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und beide Seiten mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Olivenöl heiß werden lassen, Filets hineinlegen und bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten je Seite anbraten.

Limonensauce

200 ml Fischfond, Salz, Pfeffer, 1 Limone, ca. 100 ml Sahne zum Abbinden

Die Limone heiß waschen, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Den Fischfond mit Salz und Pfeffer würzen, den Saft und die fein abgeriebene Schale der Limone einrühren. Zum Schluss die Sahne dazugeben.

Rosmarinkartoffeln

ca. 12 kleine Kartoffelchen, Salz, Butter, 3 Zweige frischen Rosmarin

Die geschälten Kartoffeln ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend in einer Pfanne in Butter schwenken und gemeinsam mit den Rosmarinnadeln kurz anbraten.

Lauchgemüse

4 kleine Lauchstangen, 2 EL Butter, 200 g Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, frisch gerieben

Dünsten Sie den Lauch in einer großen Pfanne mit zwei Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze an. Sobald der Lauch in sich zusammen gesackt ist: Salzen, pfeffern und bei geschlossener Pfanne 5 Minuten weiter dämpfen. Geben Sie zum Schluss die Sahne dazu und lassen das Ganze noch etwas einköcheln.



Schinderhannes

Hauptstraße 24

74915 Waibstadt

Tel.: 0 72 63 / 91 88 08

Fax: 0 72 63 / 40 95 54

www.schinderhannes-waibstadt.de

Öffnungszeiten

täglich von 11:00 – 14:00 Uhr

und ab 17:00 Uhr

Montag Ruhetag

Die Bären sind los...

2. Kraichgau-Bär 2006

Nach dem überraschenden Erfolg der ersten „Kraichgau-Bär 2005“ in Wiesloch (zwischen Heidelberg und Sinsheim), wird eine zweite Bärenaussstellung in der rustikalen Weinstube des Winzerkellers in Wiesloch, dieses Mal an zwei Tagen, stattfinden.

Am Samstag, 08. Juli 2006 von 15:00 bis 19:00 Uhr und am Sonntag, 09. Juli 2006 von 11:00 bis 17:00 Uhr können wieder jede Menge Teddybären, Bastelpackungen und vieles mehr rund um den Teddy bestaunt werden. Prominente Künstlerinnen wie S. Schramm, G. Ritterbusch, A. Ammann, A. Spancken, die Malerin G. Kalkmann, M. Söllner u. a. haben bereits zugesagt. Auch eine Puppen- und Teddyärztin wird da sein, die nicht nur Puppen und Bären reparieren kann, sondern gerne Ihre guten Stücke schätzt. Unterstützt wird die Ausstellung von dem gleichzeitig statt-



Spass für Gross und Klein

findenden Kulinarischen Winzerkellerfest als „Tag der offenen Tür“ im Winzerkeller Wiesloch. Dort können Teddyfreunde Weinproben, Kellerbesichtigungen sowie kulinarische Köstlichkeiten genießen und den Tag bei einem Gläschen Wein mit Live-Musik ausklingen lassen. Auch für die „Kleinen“ ist gesorgt. Über Ihren Besuch freuen sich die „Kraichgau-Bären“. Info's und Ausstellerliste: Jennifer Schaper, Tel. 0 62 22 / 30 77 45 oder unter www.jc-bears.de.

WEINTERMINE 2006

JUNI

23.-26. **Sängerfest** Liederkranz Sandhausen
Festzelt auf dem Festplatz (06224/2781)
30.06.-02.07. **Rauenberger Weinparadies**
im Löwenhof in Rauenberg (06222/64297)

JULI

01. **Bachgassenfest** in Hemsbach
(06201/71229)
08.+ 09. **Kulinarisches Winzerkellerfest**
im Winzerkeller Wiesloch (Programm Seite 2)
15.-17. **Musikfest in Eichelberg**
(07259/8731)
23. **Tag der offenen Tür** beim Winzerhof Dachs-
buckel, Heidelberg: Betriebsführung, Weine und
Sekte am Probierstand (06221/381931)

AUGUST

04.-06. **Fischerfest** vom Angelclub Kurpfalz
Wiesloch e.V. in der Kelterhalle des Winzer-
keller Wiesloch (0170/9610286)
04.-07. **Kerwe** in Hemsbach
(06201/879424)
05.-07. **Odenheimer Burgfest** (07253/8472)
06. **Singen beim Wein** im Bürgerhaushof
Sulzfeld 15:00 Uhr (07269/7682)
11.-14. **Weinheimer Kerwe** (06201/82203)
19.-21. **Dorffest** in Tiefenbach (07259/8731)
25.-27. **Gassenkerwe** in Hirschberg
Großsachsen (06201/51387)
25.08.-03.09. **Kurpfälzisches Winzerfest**
in der Weinstadt Wiesloch (06222/84313)

SEPTEMBER

02. **Wein und Markt** auf allen Straßen
und Gassen in Wiesloch (06222/52932)
08.-11. **Portugieserfest** in Malschenberg
(06222/61917)
10. **„Wandern mit Wein“** in Kürnbach
(07258/927896)
09.+10. **Weinwandertag** Ubstadt-Weiher
Entlang des Weinwanderwegs (12,5 km) durch
die Ortsteile Ubstadt, Stettfeld und Zeutern kön-
nen die Besucher an insgesamt 10 Stationen Rast
machen, sich stärken und einheimische Weine
genießen. (07251/61716)
16.-18. **Kerwe** in Tairnbach (06222/661222)
21.-25. 20. **Brettener Weinmarkt**
(07252/921238)
23.-25. **Kerwe** in Rettigheim (07253/26556)
23.-25. **Kerwe** in Dielheim (06222/78121)
23.-25. **Weinprobierstand** beim Sulzfelder
Kerwemarkt (07269/7682)
24. **Traditioneller Herbstmarkt** in Wiesloch
(06222/921023)
29.09.-01.10. **59. Bergsträßer Winzerfest**
in Weinheim-Lützelachsen (06201/599859)
30.09.-02.10. **Kerwe** in Mühlhausen
(06222/615822)

OKTOBER

07.-09. **Winzerkerwe** in Rauenberg
(06222/61917)
21.-23. **Schwarzriesling-Kerwe** in Kürnbach
(07258/91050)
22. **Weinmarkt** in der Badischen Kelter in
Kürnbach (07258/91050)

Alle Angaben ohne Gewähr

So finden Sie uns



Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:
Winzerkeller Wiesloch eG
Geschäftsführer: Jürgen Bender
Hausanschrift: Bögnerweg 3, D-69168 Wiesloch
Postanschrift: Postfach 16 04, D-69157 Wiesloch
Telefon: 0 62 22/92 73-0
Tel. Weinpavillon: 0 62 22/92 73-37
Telefax: 0 62 22/92 73-43
E-Mail: info@winzerkeller-wiesloch.de
Internet: www.winzerkeller-wiesloch.de
Ausgabe 10/06, Auflage: 291.000
Fotos: Helmut Pfeifer, Karl-Heinz Schäfer,
Archiv Winzerkeller