

# Wieslocher Weinzeitung

Ausgabe 19 • Herbst/Winter 2010



WINZERKELLER  
WIESLOCH

## Heiß auf Wein

Heißer Genuss für die kalte Jahreszeit - Premium Glühwein neu im Sortiment. **Seite 3**

## Exklusive Geschenkideen

Liebevoll zusammengestellte Weinpakete. Nutzen Sie unseren Präservenice. **Seite 4/5**

## Kreative Leckerbissen

Das Weinpavillon-Team lädt mit neuen Kreationen zum Genießerjahr 2011 ein. **Seite 6**



## Gastfreundschaft an sieben Tagen in der Woche

Das Festjahr zum 75jährigen Bestehen des Winzerkeller Wiesloch neigt sich nun schon dem Ende entgegen.



Ein Höhepunkt war dabei die Neueröffnung der Winzerrast bei der Kelterhalle. Nach einer kurzen aber an-

strengenden Bauphase konnte der Verkaufsstand mit angrenzendem Freisitz am 25. September feierlich eröffnet werden. Und auch heute darf ich Sie, liebe Weinfreunde, einladen, es sich an den letzten Tagen der diesjährigen Winzerrast bei einem Glas „Neuem Süßen“ und Flammkuchen bei uns gemütlich zu machen und unseren Winzerinnen und Winzern sowie unserer Herbstmannschaft bei der Arbeit über die Schulter zu schauen.

Kommen Sie vorbei und fühlen Sie sich bei uns „Zum Wohl“!

Ihr Jürgen Bender  
Geschäftsführer  
und Vorstandsvorsitzender

## Worscht un Woi...

Erleben Sie den Herbst von seiner schönsten Seite

Am 25. September, pünktlich um 11 Uhr, eröffnete Winzerkeller Geschäftsführer Jürgen Bender gemeinsam mit den Kurpfälzischen Weinheiten die Winzerrast am Kelterhaus. Den feierlichen Rahmen hierzu bot bei leider kühlem Herbstwetter der MGV Liederkranz-Liedertafel Wiesloch unter Dirigent Manfred Strecker.

Schon während der Bauphase waren die Gebäude der Winzerrast ein Anziehungspunkt für Radfahrer und Spaziergänger. Täglich konnte man Neugierige beobachten, die dem Bautrupp genau auf die Finger schauten und die Entstehung der Bauwerke genauestens verfolgten. Mit wachsender Ungeduld fieberten auch die vielen Helfer der Fertigstellung entgegen. Umso größer war die Freude, als am letzten



Samstag im September endlich der erste „Neue Süße“ durch die Leitungen floss

und leckerer Flammkuchenduft die Luft erfüllte.

Neben dem klassischen Flammkuchen zum „Neuen Süßen“ steht nun noch bis Ende Oktober täglich zwischen 11 und 19 Uhr für alle Besucher ein umfangreiches Angebot an Weinen und herbstlichen Leckereien zur Verfügung.

„Wer keine Vesperworscht, Schmalzbrot oder Käsewürfel mag, kann sich gerne mit selbst Mitgebrachtem versorgen. Nur das „Flüssige“ darf man natürlich nicht selbst mitbringen, das

Weiter auf Seite 2



Kurpfälzische Weinkönigin Vanessa I., GF Jürgen Bender, Weinprinzessinnen Susan und Daniela, Spargelkönigin Tanja Mayer aus Walldorf bei der Eröffnung (v.r.n.l.)

gibt's schließlich vom Winzerkeller!" erzählt die Kurpfälzische Weinkönigin Vanessa I.

Die Studentin aus Malschenberg war in ihrem Heimatort vor zwei Jahren

schon Portugieserkönigin und fühlt sich dem regionalen Wein seit vielen Jahren eng verbunden.

„Auch für Schleckermäuler ist was dabei“ freut sich Weinprinzessin Daniela aus Dielheim. „Zum Kaffee 'nen süßen Flammkuchen oder ein Stück Blechkuchen, da kann man doch nicht Nein sagen.“ Die Bankkauffrau ist mit dem Weinbau aufgewachsen und fühlt sich, da auch ihre Mutter schon seit über 40 Jahren im Winzerkeller arbeitet, der Genossenschaft besonders verbunden.

Auch Weinprinzessin Susan aus Kraichtal-Menzingen ist begeistert: „Die Winzerrast ist eine tolle Idee. Hier hat der interessierte Weintrinker die einmalige Chance, ganz nah am Winzer und dem Herbstgeschehen dran zu sein.“ Die gelernte Industriemechanikerin weiß wovon sie spricht, denn auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ihrer Eltern mit 10 Hektar Weinbergen wurde ihr das Interesse am Wein bereits in die Wiege gelegt.

„Aller Anfang ist schwer, doch die erste Saison war ein echter Erfolg“, so das Resümee von Nicole Zahn, die die Organisation der Winzerrast übernommen hatte. „Wir sind mit den Besucherzahlen im ersten Jahr sehr zufrieden. Und wenn jeder zufriedene Gast es einem Freund weitererzählt, kann die Herbstsaison 2011 kommen.“



## KURZ & GUT

### Wer war der erste Winzer der Welt?

Wohl eines der bekanntesten und ältesten Bücher der Welt beschreibt in vielerlei Hinweisen die wohlthuende Wirkung des Weines. So ist in der Bibel das Wort von Paulus an Timotheus zu lesen: „Trinke nicht mehr Wasser, sondern brauche ein wenig Wein, um deines Magens willen und weil du so oft krank bist“. Und auch der erste Winzer der Welt ist hier zu finden, denn laut der Schrift stieg Noah nach der Sintflut von der Arche und pflanzte eine Weinrebe deren Wein er schließlich ausbaute.

### Sektkonsum in Deutschland

Im weltweiten Vergleich wird in Deutschland am meisten Schaumwein getrunken, ein Viertel des weltweiten Sektkonsums ist den Deutschen zuzuschreiben. Erfreulich ist, dass die deutschen Kellereien den Löwenanteil am getrunkenen Schaumwein produzieren.

# Das Versandteam

Zuverlässigkeit und immer ein offenes Ohr



Pflege des Flaschenlagers, Betreuung von Gastronomie und Handel sowie Belieferung der Kundschaft mit dem hauseigenen Fuhrpark. Dies sind die drei Aufgabengebiete die das neunköpfige Team um Lagerleiter Klaus Reinwald Tag für Tag bewältigt. Bei der Arbeit im Lager gilt es, mit viel Energie, Arbeitseinsatz und Flexibilität einen Überblick über rund 3 Millionen Flaschen im dreistöckigen Flaschenlager zu behalten und gleichzeitig Kunden und Speditionen zu bedienen.

Während es dabei zwischen Paletten, Staplern und Lastwagen auch einmal stürmisch zugeht, haben Frau Heitlinger, Frau Groß und Frau Sander im Büro für jeden immer ein freundliches Lächeln auf den Lippen, egal ob persönlich oder am Telefon. Sie nehmen Aufträge und



Anfragen entgegen und beraten den unentschlossenen Kunden gerne bei der Weinauswahl.

Ein besonderer Kundenservice ist außerdem der hauseigene Fuhrpark des Winzerkellers mit derzeit

drei Fahrzeugen. Das Fahrer-Team ist fünf Tage die Woche zwischen Heidelberg, Mannheim, Heilbronn und Karlsruhe unterwegs und beliefert Händler und Märkte sowie Vereine oder den Einzelkunden.

## Heiß auf Wein

Heißer Genuss für die kalte Jahreszeit

Schon die Römer wussten Wein mit edlen Gewürzen zu verfeinern. Zur Zeit des antiken Gewürzweins sollten die Gewürze den Wein zwar haltbar machen und dieser wurde meist kalt getrunken, die Gewürze stimmten jedoch mit den heutigen Zutaten größtenteils überein.

An Beliebtheit hat der heiße Gewürzwein bis heute nichts eingebüßt, nach Angaben des Bundesverbands Wein und Spirituosen trinken die Deutschen jährlich rund 40 Millionen Liter des „aromatisierten weinhaltigen Getränks“.

Bei Glühwein findet sich im Handel sowie auf Weihnachtsmärkten ein breites Qualitätsspektrum, daher hat das Heißgetränk häufig das angekratzte Image eines „klebrigen Kopfwehtrunks“. Sicher steigt der Alkohol durch die Wärme schnell zu Kopf und der Zucker fördert zusätzlich die Alkoholaufnahme ins Blut, doch bei moderatem Genuss muss der

Katzenjammer am Tag danach nicht sein. Viele Weingüter und Winzergenossenschaften bieten inzwischen Winzer-Glühweine an, denen gute Weinqualitäten zugrunde liegen und die ohne Reue zu genießen sind.

Pünktlich zur kalten Jahreszeit hat auch das Kellerteam vom Winzerkeller Wiesloch einen Premium Glühwein kreiert. Feine Würznoten unterstützen die

Feine Würznoten, eine angenehme Süße sowie Aromen von Zimt und Nelke werden von dem kräftigen Rotwein getragen und steigen wohlig in die Nase.

angenehme Süße dieses hervorragenden Heißgetränks. Aromen von Zimt und Nelke werden von dem kräftigen Rotwein getragen und steigen wohlig in die Nase.

Für das optimale Genusserlebnis erhitzen Sie den Glühwein auf maximal 70°C. Er darf nicht kochen, da sonst der Alkohol verfliegt und der Wein dünn schmeckt.



**NEU**  
im Sortiment

### Heiß und Innig

2 Fl.	Rauenberger Mannberg Weißburgunder ObA halbtrocken
100 g	Lebkuchen-Schokolade handgeschöpft
100 g	Glühweingewürz für Weißwein

14,20 €



### Winter Duo

1 Fl.	Johann-Philipp Bronner Spätburgunder Spätlese trocken
1 Fl.	Johann-Philipp Bronner Weißburgunder Spätlese trocken
mit Weinbeschreibung	

16,00 €

### Prickelnde Entspannung

1 Fl.	Badischer Sekt Pinot Noir Rosé extra trocken
1 Fl.	Baden Secco Perlwein trocken
150 g	Mascarpone-Schokolade Mandeln
150 g	Tiramisu-Schokolade Mandeln

18,15 €



### Festliche Weinprobe

1 Fl.	Baden Auxerrois Kabinett trocken
1 Fl.	Tiefenbacher Spiegelberg Riesling Kabinett halbtrocken
1 Fl.	Baden Blanc de Noirs Pinot Noir ObA trocken
1 Fl.	Kraichgauer Rosé ObA trocken
1 Fl.	Kürnbacher Lerchenberg Schwarzriesling Kabinett trocken
1 Fl.	Eichelberger Kapellenberg Spätburgunder Kabinett halbtrocken
mit Weinbeschreibung	

31,10 €





Winzer Mahlzeit	
1 Fl.	Großsachsener Rittersberg Dornfelder QbA trocken
1 Fl.	Wieslocher Mannaberg Riesling QbA halbtrocken
250 g	Wein-Nudeln
150 ml	Riesling - roter Johannisbeer Senf mit Rezeptvorschlag



15,80 €



19,00 €

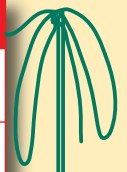
Süße Versuchung	
1 Fl.	Kraichtaler Mannaberg Ruländer Spätlese lieblich
1 Fl.	Wieslocher Mannaberg Spätburgunder QbA lieblich
150 g	Nostalgie Schatulle mit feinen Elisen-Lebkuchen
400 g	Spätburgunder Weingelee

# Exklusive Geschenkideen

Mit unseren liebevoll zusammengestellten Weinpräsenten haben Sie gute Gründe zum Ende des Jahres Ihren Geschäftspartnern, Mitarbeitern, Freunden, Bekannten und sich selbst eine Freude zu machen. Das Schenken wird einfach und komfortabel mit unserem Präsentenservice. Sie wählen aus, wir verpacken und versenden für Sie. Alle Weine in bewährter Winzerkeller Wiesloch-Qualität.



Trio Exclusiv	
1 Fl.	Winzerkeller Wiesloch Exclusiv Riesling Spätlese trocken
1 Fl.	Winzerkeller Wiesloch Exclusiv Weißburgunder Spätlese trocken
1 Fl.	Winzerkeller Wiesloch Exclusiv Spätburgunder Spätlese trocken
mit Weinbeschreibung	



41,50 €

„Offizieller Weinpartner von 1899 Hoffenheim“  
Winzerkeller Wiesloch Exclusiv auch im Business-Club der Rhein-Neckar-Arena

Abholpreise incl. MwSt. und Präsentverpackung, Inhalt je Flasche 0,75 l

Bestellschein auf der nächsten Seite

## Bestellschein • Fax 0 62 22 / 92 73 42

Sortiment	Versand <b>im</b> Präsentkarton, incl. Postkarton + Porto	Anzahl	Versand <b>ohne</b> Präsentkarton, incl. Postkarton + Porto	Anzahl
<b>Festliche Weinprobe</b>	37,60 €		34,10 €	
<b>Prickelnde Entspannung</b>	24,65 €		22,65 €	
<b>Winzer Mahlzeit</b>	22,30 €		20,30 €	
<b>Trio Exclusiv</b>	48,00 €		46,00 €	
<b>Winter Duo</b>	22,50 €		20,80 €	
<b>Heiß und Innig</b>	20,70 €		18,70 €	
<b>Süße Versuchung</b>	25,50 €		23,70 €	

Wir übernehmen für Sie den Versand und benötigen lediglich die Adressen (wenn möglich digital). Gerne legen wir auch Ihre persönlichen Gruß- oder Weihnachtskarten den Päckchen bei. Die Preise beziehen sich auf den Versand im gesamten Bundesgebiet.

**Absender:**

**Lieferanschrift:**

**Telefon:**

(wichtig für Rückfragen)

**Unterschrift**

(Ohne Unterschrift können wir Ihre Bestellung leider nicht ausführen)

# Darf es noch ein Schlückchen sein?

## Das Genießerjahr geht in die zweite Runde

**K**ennen Sie die vielfältigen Geschmackserlebnisse bei der Kombination von Schokolade mit Wein? Passt Secco zum Spinat-Erdbeer-Salat? Und was sind eigentlich Pasta Muffins?

All diese Fragen stellten sich bei den Thementagen 2010 im Weinpavillon am Winzerkeller Wiesloch und wurden umgehend beantwortet. Von

der Apfel-Pasta mit Rosinen über baskischen Schafskäse bis hin zum Lachstartar, an ungewöhnlichen Angeboten und Kombinationen mangelte es nie. Einmal pro Monat lud das Team vom Weinpavillon alle Interessierten zum Probieren und Naschen ein.

ten Bestandteil vieler Terminkalender und so wuchs die Zahl der Besucher stetig an.

Auch im Jahr 2011 dürfen sich alle Weinbegeisterten auf neue Thementage freuen. Beginnend am 15. Januar 2011 stellt das Weinpavillon-Team an jedem dritten Samstag eines Monats zwischen 14:00 und 18:00 Uhr kreative Hochgenüsse in Kombination mit erstklassigen Weinen zum Naschen und Verkosten für Sie zusammen.

Lassen Sie sich für nur € 8,- Eintritt in die Genusswelt des Weines entführen und freuen Sie sich auf einzigartige Geschmacksvarianten. Im Eintritt inbegriffen ist ein € 5,- Gutschein, den Sie bei einem Einkauf im Weinpavillon ab einer Höhe von € 25,- einlösen können.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch!



Schnell wurde der zweite Dienstag jedes Monats zum fes-

# Winzergenossenschaft Kraichgau e.G.



Die jüngste und gleichzeitig größte der zehn Ortsgenossenschaften, die dem Winzerkeller Wiesloch angeschlossen sind, ist die Winzergenossenschaft Kraichgau e.G. Sie hat ihren Sitz direkt in Wiesloch.

Durch die Fusion der Ortsgenossenschaften Wiesloch, Rauenberg und Malsch wurde 2001 die Winzergenossenschaft Kraichgau eG gegründet. Bereits im Jahr darauf begann man in Wiesloch mit dem Neubau der hochmodernen Kelterstation, die die Kraichgau eG seit der Jahrhundert-Weinlese 2003 betreibt. Auch die Ortsgenossenschaften Rotenberg und Dielheim schlossen sich inzwischen der Kraichgau eG an, sodass diese derzeit knapp 370 Winzerinnen und Winzer zählt. Auf den insgesamt 216 Hektar Rebfläche dominieren die Rebsorten Weißburgunder und Spätburgunder, doch auch Raritäten wie Gewürztraminer und Scheurebe werden hier geeght und gepflegt.

## Die Gründungsmitglieder

Wirtschaftlich günstig im Süden der Metropolregion Rhein-Neckar gelegen, stellt Wiesloch, das im Gründungsjahr der Kraichgau eG seine 1200 Jahrfeier beging, gemeinsam mit Rauenberg den Übergang zwischen der Badischen Bergstraße und dem Kraichgau her. Dass Wiesloch auf eine lange und bewegte Geschichte zurückblicken kann, zeigen heute noch Reste der alten Stadtmauer im Stadtkern mit dem allseits bekannten Wehrturm „Sauermillichhaffe“. An der Lebensart und der Ausprägung des Dialekts ist heute noch zu spüren, dass Wiesloch einmal (1225 bis 1803) Teil der Kurpfalz war.

Das direkt benachbarte Rauenberg findet im Jahr 1303 unter der Bezeichnung Ruhenberg zum ersten Mal Erwähnung. Aktuelle Ausgrabungen zeigen jedoch, dass auf der Gemarkung schon Jahrhunderte zuvor eine Wohnsiedlung bestand. Schon immer durch den Weinbau geprägt, wurde die Rebmarkung in den Jahren nach 1950 vollständig

umgestellt, geordnet und sortenrein neu bepflanzt, sodass großflächige Rebanlagen entstanden.

Malsch, am Fuße des Letzenbergs, im Nordwesten des Kraichgauer Hügellands, wurde 783 im Lorscher Codex zum ersten Mal namentlich erwähnt. Obwohl urkundlich seit dem Jahr 1302 der Weinbau für die Bevölkerung in Malsch eine tragende Rolle spielte, kam er nach dem ersten Weltkrieg fast vollständig zum Erliegen. Erst 1926 ging es mit der Gründung des Weinbauvereins Malsch wieder aufwärts. Seit der Einteilung der Rebflächen in



Blick in den Kraichgau



Dielheim



Weinstadt Rauenberg

Groß- und Kleinlagen durch das deutsche Weingesetz im Jahr 1971, stehen die Lagenbezeichnungen Malscher Ölbaum und Malscher Rotsteig für altbewährte Qualität.

2005 fusionierte Rotenberg zur Kraichgau eG. Der kleine beschauliche Ort mit dem hoch thronenden Rotenberger Schloss besteht urkundlich seit 1213 und erhielt 1338 durch Kaiser Ludwig von Bayern die Stadtrechte. Zwischenzeitlich erloschen, lebten die Stadtrechte nach der Gemeindefusion mit Rauenberg und Malschenberg wieder auf und gingen 1975 auf die Gesamtgemeinde über. Der Rotenberger Schloßberg ist die einzige Einzellage in der Umgebung, die bei der Rebflurneuordnung in den 1950iger und 60iger Jahren - wohl durch ein Versehen - nicht der Großlage Mannenberg zugeordnet wurde.

Dielheim, das sich erst Anfang 2010 der Kraichgau eG anschloss, zählt anhand der Erwähnung im Lorscher Codex im Jahr 767 als „Divvelenheim“ zu den drei ältesten Gemeinden des Kraichgaus. Die Gründung der Ansiedlung geht jedoch wahrscheinlich auf das 6. Jahrhundert zurück. Zunächst als Notwendigkeit zur Abgabe des Zehnt an den Adel, entwickelte sich der Weinbau auch hier am Teufelskopf über die Jahrhunderte zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor.



# Das Gesamtbild muss stimmen...

## Wir wollten Ihre Meinung wissen

Im Frühjahr 2010 führte der Winzerkeller Wiesloch im Weinpavillon eine Kundenbefragung durch. Zu Fragen wie zum Beispiel der bevorzugten Rebsorte, der Gestaltung der Weinflaschen sowie zum Sortiment des Winzerkellers gaben rund 300 Kunden ihre persönliche Meinung ab.

### Riesling ist Lieblingsrebsorte

In Bezug auf das Alter des durchschnittlichen Weinkunden sowie auf die bevorzugt getrunkene Weinart spiegelt die Umfrage den Gesamtdeutschen Trend wider. Fast 90 % der befragten Kunden sind 45 Jahre oder älter und bevorzugen Weißwein gegenüber Rotwein, während die kleinere Käufergruppe derer unter 45 Jahre, Rotwein dem Weißen vorzieht. Über die Altersgrenzen hinweg greifen die Weintrinker, die direkt beim Winzer kaufen, dabei in über 80 % der Fälle zur 0,75 Liter-Flasche. Auf die Frage nach der Lieblingsrebsorte antworteten 25 % mit Riesling und 19 % mit Spätburgunder. Auf den

Plätzen drei bis fünf landeten Weißburgunder mit 10 %, Grauburgunder mit 9 % und Schwarzriesling mit 5 %. Somit haben die regionalen Traditionsorten nach wie vor die Nase vorn.

Ein deutlicher Unterschied zwischen den jüngeren und älteren Weinkäufern zeigte sich bei der Frage nach der Bedeutung der Anbaulage eines Weines. Demnach ist es 51 % der Käufer über 45 Jahre wichtig zu wissen, wo die Weintrauben gewachsen sind, während sich 70 % der jüngeren Käufer schicht eher an einer Eigenmarke wie z.B. Johann-Philipp Bronner orientieren. Für insgesamt 72 % der Befragten ist außerdem die Harmonie eines Weines in Bezug auf Geschmack und äußerliches Erscheinungsbild das wichtigste Kaufkriterium.



## Veranstaltungen

### 23. - 25. Oktober 2010

Schwarzriesling-Kerwe in Kürnbach

### 24. Oktober 2010

Weinmarkt in der Badischen Kelter in Kürnbach.  
Kontakt (07258)92 78 96

### 29. Oktober 2010

„Spitzen und Wein“ im Kongresshotel Palatin, Wiesloch. Kartenvorverkauf (06222) 58 26 60

### 09. November 2010

(9-17:30) Uhr Thementag im Weinpavillon „Heißer Wein, Weingenuss mal anders“

### 20. + 21. November 2010

Weihnachtsmarkt im Winzerhof Dachs buckel  
Kontakt (06221) 381931

### 27. November 2010

NIKOLAUSSAMSTAG IM WEINPAVILLON

wie jedes Jahr - Öffnungszeiten in der Vorweihnachtszeit beginnend ab 16.11. bis einschließlich 23.12. Montag, Mittwoch und Freitag 9-17:30 Uhr; Dienstag und Donnerstag 9-19:00 Uhr, Samstag 9-13:00 Uhr

### 26. + 27. November 2010

Adventsmarkt in Rettigheim unter den Linden

### 14. Dezember 2010

(9-17:30 Uhr) Thementag im Weinpavillon „Wein zum Dessert, süße Freude zum Jahresende“

### 15. Januar 2011

(14-18:00 Uhr) Thementag im Weinpavillon „Wein und Schokolade, der süße Start ins Genießerjahr“. Eintritt: € 8,-

### 21. Januar 2011

(19-22:00 Uhr) Weinprobe mit Vesper und Kellerführung im Winzerkeller Wiesloch - € 22,- pro Person. Aufgrund begrenzter Teilnehmerzahl Anmeldung bis spätestens 10 Tage vorher unter (06222) 927337.

### 22. Januar 2011

(18:00 Uhr) Kulinarische Weinprobe in der Badischen Kelter in Kürnbach „Ein Abend für alle Sinne“. Anmeldung erforderlich unter (07258) 927896

### 19. Februar 2011

(14-18:00 Uhr) Thementag im Weinpavillon „Wein zum Vesper, deftig den Alltag genießen“. Eintritt: € 8,-

### 19. März 2011

(14-18:00 Uhr) Thementag im Weinpavillon „Wein und Käse, der würzige Genuss-Klassiker“. Eintritt: € 8,-

#### 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  
Telefax: 0 62 22/92 73-43  
Tel. Weinpavillon: 0 62 22/92 73-37  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-17:30 Uhr, Sa 9-13 Uhr  
E-Mail: info@winzerkeller-wiesloch.de  
Internet: www.winzerkeller-wiesloch.de  
Ausgabe 19/10 Fotos: H&B Pressebild Pfeifer, Archiv Winzerkeller, Fotolia.com: endrille, Heino Pattschull, Dash, foodinaire.de, kai-creativ

Alle Angaben ohne Gewähr