

## Servus Österreich

Gaumen- und Ohrenschaus aus Österreich und der Schweiz an der Sommerdegustation vom 24./25. Mai 2008: Weine von Loimer und Weninger, Konzert mit Baldrian.



*Sei gegrüsst, Österreich! Mit den Weinen der Familie Weninger, Burgenland, und Fred Loimer, Kamptal, wird das Küferweg-Sortiment mit erstklassigen Gewächsen aus Österreich bereichert.*

Anpfiff für die Party »Österreich in der Schweiz«. Just zur Eröffnung des europäischen Fussballfests präsentiert die Weinhandlung am Küferweg zwei Neuzuzüger in ihrem Team: Fred Loimer und Franz Weninger. Die beiden Produzenten zählen in Österreich seit Jahren zu den wichtigsten Sturmspitzen des österreichischen Weinwunders. Beide begannen vor zwei Jahren, ihre Betriebe auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. Und die Weine sind noch besser geworden, sind sich die beiden einig.

Lernen Sie die hervorragenden Tropfen von Fred Loimer und Franz Weninger kennen: am 24. und 25. Mai 2008 an der Sommerdegustation in Obfelden, wo die beiden anwesend sein werden und im Rahmen des Degustationspakets, das eine attraktive Auswahl zum Probierpreis bietet.

Nicht immer ist Schnelligkeit von Vorteil. Schon lange trugen wir uns am Küferweg mit dem Gedanken, Weine aus unserem Nachbarland ins Sortiment aufzunehmen. Vieles sprach dafür: einzigartige Gewächse, die bei den hiesigen Weingeniesserinnen und Weinkennern auf immer grösseres Interesse stossen, und die wachsende Aufmerksamkeit von Gastrono-

mie und Fachhandel den österreichischen Weiss- und Rotweinen gegenüber. Immer wieder versuchten wir an Messen, an Degustationen und aus dem Angebot der Mitbewerber, was feilgeboten wird und wir degustierten uns durch Muster von Produzenten, die uns zugeschickt wurden – doch sprang der Funken nicht. Das Feuer wurde neu entfacht, als uns die Kunde zugetragen wurde, dass sich eine Gruppe renommierter Produzentinnen und Produzenten entschlossen habe, auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. Die Liste der an diesem Projekt beteiligten Betriebe liest sich wie ein Who is who des österreichischen Weinbaus. Die Frage nach der Selektion erschien in einem neuen Licht und wir hatten die Qual der Wahl. Die Qual gilt es allerdings zu relativieren...

Wir freuen uns, mit den Gewächsen von Fred Loimer und Franz Weninger einen hochkarätigen Einstieg in die österreichische Weinkultur anbieten zu können. Riesling, Grüner Veltliner und Pinot noir aus Langenlois, Kamptal, Blaufränkisch und eine Cuvée aus Horitschon, Burgenland, allesamt eigenständige Gewächse mit hohem Genussfaktor. Sehr zum Wohle!





*Eine der hochwertigsten Riede ist die über dem Kamptal gelegene Lage Käferberg (350 müM). Das kühlere Klima und die unterschiedlichen Böden machen den besondern Reiz der Lage aus.*

»Come by, come by« ruft Willi Klaffl seinem Border Collie zu. Das schwarz-weiss gefleckte Windspiel saust um die Schafherde, die in den Rebzeilen steht und treibt sie ziel-sicher auf den bereitstehenden An-hänger zu. Es ist Mitte April und die Knospen der Riesling-Stöcke in der Lage Steinmassl beginnen zu schwellen, Zeit, dass die Schafherde aus dem Rebberg getrieben wird, bevor sie Stockschäden anrichtet. Mit ein paar wenigen Befehlen und einer Trillerpfeife dirigiert Willi Klaffl seinen Hund, der mit unglaublicher Wendigkeit und Präzision die Her-

de zusammenhält und vorantreibt. Nach zehn Minuten schliesst Klaffl das Gitter seines Anhängers und startet den Motor. Zurück bleiben säuberlich abgefressene Rebzeilen und Schafmist, der zum »Boden-aufbauprogramm« beiträgt, das Fred Loimer im Rahmen der Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung vor zwei Jahren eingeleitet hat. Der auf dem internationalen Parkett be-kannte und mit Auszeichnungen überhäufte Loimer stand damals an einem Wendepunkt. »Wir hatten wieder eine tolle Ernte eingebracht und im Keller wussten wir genau, was zu tun ist. Zu einem guten Freund sagte ich damals: Ich weiss nicht, was man noch verbessern könnte. Der meinte bloss lakonisch: Das tut mir aber leid, dass du nicht mehr weisst, was du tun könntest – versuchs doch mit der Biodynamik.« Das war der Aus-löser. Meine Neugier war geweckt, ich wollte und ich will wissen, ob wirs nicht doch noch besser machen können«. Inzwischen ist Fred Loimer überzeugt, den Schlüssel zur Weiterentwicklung gefunden zu haben. Entscheidend war die Begegnung mit Andrew Lorand, Berater für biodynamische Landwirtschaft. Bereits nach dem ersten Treffen war



*Der Wiener Architekt Andreas Burghardt erstellte für Loimer über den alten Kellergewölben einen modernen Neubau.*

für Fred Loimer klar, dass er mit ihm, der weltweit Betriebe bei der Umstellung auf biodynamische Be-wirtschaftung berät, den richtigen Mann an der Hand hatte. Die Arbeit mit Lorand ist intensiv, praktisch jeden Monat sind die beiden gemein-sam einen Tag auf dem Betrieb tätig. Um die Kosten zu minimieren und den Erfahrungsaustausch zu intensi-vieren, suchte Fred Loimer Mitstreiter. Bei seinen Kollegen stiess er auf offene Ohren, in Windeseile kon-stituierte sich eine Gruppe von elf weiteren Weingütern, die gemeinsam mit Andrew Lorand in den Umstel-lungsprozess eingestiegen sind.

Fred Loimers Weingut in Langen-lois, eine gute Fahrstunde donau-aufwärts von Wien entfernt, gehört zum niederösterreichischen Gebiet Kamptal. Er hat es 1998 von seinen Eltern übernommen und gleich mar-kante Akzente gesetzt. Als erstes gelang es ihm, den 800 m<sup>2</sup> umfassen- den Ziegelgewölbe-Keller des ehe-maligen Schlosskellers Hainhof zu

## Kamptal

Das österreichische Kamptal ist eines der acht niederösterreichischen Weinbaugebiete. Den Namen erhielt das westlich von Wien liegende Gebiet durch den Fluss Kamp, der in der Nähe der Stadt Krems in die Donau mündet. Es herrschen Lehm-, Löss- und Ur-gesteins-Böden vor. Das Klima wird von heissen, pannonischen Einflüssen und den kühlen Strömungen aus dem Waldviertel geprägt. Die Niederschlagsmenge ist eher gering; im Frühjahr, Herbst und Winter gibt es häufig Nebel. Rund 85 Prozent sind mit weissen Sorten bestockt, dominierend ist Grüner Veltliner. Zentrum des Weinbau-Gebietes ist die nach der Rebfläche grösste österreichische Weinbau-Gemeinde Langenlois.



Die Schafe helfen mit, die Bodenstruktur in den Rebzeilen zu verbessern.



Ein Fruchtbarkeitssymbol aus Polynesien ist zu Loimers Markenzeichen geworden.



Markus und Ariane Schamberger lassen sich von Fred Loimer den betriebseigenen Kompost zeigen. Im Hintergrund die »Schwarze Schachtel«.

erwerben, ein grandioses Bauwerk, das ihm zum Ausbau seiner Weine dient. Über den Kellergängen liess er vom Wiener Architekten Andreas Burghardt einen Neubau errichten, der an einen schwarzen Monolith, andere sagen »Schwarze Schachtel« erinnert. Burghardt hat auch die

Etiketten kreiert. Fred Loimer bewirtschaftet heute 30 Hektar Weingärten, verteilt unter anderem auf die reputierten Riede (Lagen) Dechant, Käferberg, Seeberg, Spiegel und Steinmassl. Dominiert ist die Sorte Grüner Veltliner (55%), gefolgt von Riesling (25%) und andern Varietäten wie Pinot noir. Diese Sorte ist sein Liebling und grösste Herausforderung zugleich. Mit dem 2006-er, den er eben auf die Flasche gezogen hat, ist er seinem Ziel, Pinot noir zu keltern, die »verspielt, zugleich aber elegant und nobel sind«, sehr nahe gekommen.

Stuart Pigott, englischer Weinjournalist, charakterisiert in seinem Buch »Wein spricht Deutsch« Loimer's Weine wie folgt: »Kraft, Konzentration und Expression in Verbindung mit Klarheit, Frische und geradliniger Eleganz: Vielleicht bringt diese »Eier legenden Wollmilchsäue« niemand eindrucksvoller zur Welt als Fred Loimer. Seit vielen Jahren zählen seine Rieslinge zu den markantesten und langlebigsten im gesamten Donauraum.«

Fünf Weine aus seinem Sortiment wählten wir für den Küferweg aus:

- Aus der Linie »Weingut Loimer« (Spiegelbild des Kamptals mit Sortenausdruck, Trauben stammen aus guten, alten Weinbergsanlagen) haben wir uns für die beiden Weissweine Grüner Veltliner und Riesling entschieden. Die preiswerten Gewächse, unterschiedlich, doch verwandt, bieten Trinkspass, sei es zum Apero, sei es zu Salat, Frischkäse oder Spargel.

- Aus der Linie »Langenlois-Terrassen« (aus alten, teilweise steilen Weinbergsanlagen, zu klein, um Lagenwein daraus zu keltern, zu gut, um sie nicht eigenständig abzufüllen) bieten wir Riesling und Pinot noir an. Im Riesling verbinden sich Kraft, Intensität und Finesse. Riesling dieser Güte passt zu Fisch und Geflügel, zu Kalb und Innereien, wie auch Loimer's Pinot noir, ein duftiger, feingliederiger und doch langan-

haltender Roter, der im Glase tanzt.

- Das Tüpfelchen auf dem i: der Grüne Veltliner »Käferberg« aus der Linie »Langenlois-Lagenwein« (die besten Rebberge, auf der Etikette erwähnt, lagenrein aus selektionierten Trauben vinifiziert, alle Reben über 25 Jahre alt). Der Wein lagert zur Zeit im grossen Holzfass und wird erst im Herbst abgefüllt. Reservationen nehmen wir bereits heute gerne entgegen.



Eines der Prunkstücke des Betriebs: die weitläufigen Ziegelgewölbe-Keller des ehemaligen Schlosskellers Hainhof.





*Die biodynamische Bewirtschaftung bezieht auch kosmische Kräfte mit ein: Franz Weninger jedenfalls hat die Antennen gerichtet.*

Das haben wir bei einem Weingutbesuch noch nie erlebt: statt mit einem Glas Weissen wurden wir bei Weningers in Horitschon mit frisch gebrühtem Brennnesseltee begrüsst. Soli, gelernter Schreiner aus Niederösterreich, der auf dem Gut repariert was andere kaputt machen und auch die Vogelhäuschen zimmert, die in allen Parzellen aufgestellt werden, führt uns in den Hof und giesst die Gläser voll; was übrigbleibt, wird morgen früh in den Rebbergen verspritzt. Der Sud frischer Brennnesseln aus Pfarrers Garten soll helfen, den Boden zu beleben; uns jedenfalls schmeckt der Tee gut. Als wir am nächsten Tag mit Franz Weninger einen Streifzug durch dessen 28 Hektaren Rebberge machen, treffen

wir auf Jenö Jarko, »das ungarische Urgestein der Organisation«, sagt Weninger. Mit dem »Quad«, einem vierräderigen Motorrad, an dem Behälter angebracht sind, um die für die biodynamische Bewirtschaftung bestimmten Präparate auszubringen, rast Jenö Jarko behelmt und offensichtlich mit Spass durch die Rebzeilen. Das Gefährt mit seinen dicken Reifen ist verhältnismässig leicht und verhindert im Gegensatz zu andern Maschinen die unerwünschte Bodenverdichtung. Es ist eindrücklich, wie intensiv Weningers Begrünung im Vergleich zu Nachbarparzellen leuchtet.

Franz Weninger gehört zur Gruppe »Respect«, die sich um Fred Loimer zusammengeschlossen hat. Alle

beteiligten Betriebe befinden sich zur Zeit in einer Umstellungsphase, die ersten zertifizierten Gewächse werden ab Jahrgang 2009 erhältlich sein. Auch Weningers lässt sich seit 2006 durch Andrew Lorand beraten. Wie Loimer denkt Weninger in erster Linie als Landwirt. Was ihm der Berater in seinen Rebgärten an Defiziten aufgezeigt hat, war für ihn nachvollziehbar und entsprechend engagiert hat er sich daran gemacht, diese mittels biodynamischer Bewirtschaftung auszugleichen. Die bisherigen Resultate haben Franz Weninger derart überzeugt, dass er in seiner Gemeinde Hortischon zu einer Informationsveranstaltung mit Andrew Lorand einlud: nicht nur Winzer kamen in Scharen, auch Landwirte und Gärtnerinnen. Bis auf

## Burgenland

Das Burgenland ist flächenmässig hinter Niederösterreich das bedeutendste Weinbaugebiet Österreichs. Es umfasst rund 16'000 Hektaren, was der gesamten schweizerischen Anbaufläche entspricht. Am Rande der ungarischen Tiefebene gelegen, profitiert es vom sogenannten panonischen Klima, das sich durch hohe Temperaturen auszeichnet. Es begünstigt die Herstellung gehaltvoller Weissweine, dichter, tanninbetonter Rotweine und likoröser Weissweine aus Spät- und Auslesen.

Der grösste Teil der Weinberge liegt im Umkreis des Neusiedler Sees, der das Klima entscheidend prägt. Die Topographie wechselt von flachen Gebieten bis zu steilen Hanglagen am Leitha-Gebirge. Im Mittel- und Südburgenland trifft man vorwiegend auf flachere Hügellagen.

Im Mittelburgenland mit seinen vorwiegend flacheren Hügellagen dominiert Blaufränkisch.



*Der mehrfach ausgezeichnete Keller in Horitschon.*



*Die unterschiedlichen Lagenweine bieten viel Diskussionsstoff.*



*Soli's Vogelhäuschen locken das Gefieder an und beleben die Weingärten.*



*Für die Zubereitung der biodynamischen Präparate wird ein Behälter aus sieben verschiedenen Hölzern verwendet.*



*Jeno Jarkö liebt den Motorradsport, der Boden seine Brennnesselspritzungen.*

ein paar wenige zeigten sich die Teilnehmer positiv gestimmt. Das gilt auch für Sohn Franz Reinhard, der eine halbe Fahrstunde entfernt vom elterlichen Weingut in Balf bei Sopron das von Franz Senior begründete Weingut zu einem in Ungarn führenden Betrieb aufgebaut hat: hüben wie drüben wird nach biodynamischen Prinzipien gearbeitet.

Das Weingut Franz und Martina Weninger liegt in der Gemeinde Horitschon, die zum österreichischen Weinbau-Gebiet Mittelburgenland gehört. Franz Weninger zählt zu den Pionieren des österreichischen Qualitätsweinbaus. Im Jahre 1992 lancierte er im südungarischen Weinbau-Gebiet Villány gemeinsam mit dem Winzer Attila Gere das Weingut Weninger & Gere. Schon der erste Wein hatte in der ungarischen Gastronomie-Szene grossen Erfolg. 1997 gründeten Weningers ein weiteres Unternehmen in Ungarn. Auf einer Anhöhe in Balf bei Sopron (Ödenburg) mit Sicht auf den Neusiedlersee wurden Anteile an ungarischen

Spitzenlagen gekauft, später kam ein moderner Kellerneubau dazu. Das Stammweingut in Horitschon wurde im Jahre 1998 von den Architekten Raimund Dickinger und Kriso Leinfellner neu gebaut, es erhielt mehrere Auszeichnungen für zeitgenössische Architektur. Die Weingärten umfassen 28 Hektar ausschliesslich mit Rotweinsorten bestockte Rebfläche in den Rieden (Lagen) Dürrau, Hochäcker, Raga, Kalkofenboden und Kirchholz.

Die Weine von Franz Weninger wurden im Rotweinwettbewerb der österreichischen Fachzeitschrift »Falstaff« bereits mehrmals zum Sieger gekürt. Aus der präzise abgestimmten stilvollen Palette haben wir für das Küferweg-Sortiment folgende drei Gewächse ausgesucht:

- den preiswerten Blaufränkisch Horitschon. Die Trauben dafür stammen aus verschiedenen Rieden der Gemeinde. Sie wurden mit safteigenen Hefen vergoren und ein Jahr lang im grossen Eichenholzfass ausgebaut. »Trinkspass vorprogrammiert«,

meint Franz Weninger. Wir schliessen uns dem gerne an und empfehlen ihn zu Pasta oder Knödel, zu Wurst vom Grill oder Gemüselasagne

- den Blaufränkisch Hochäcker. Er stammt aus 30- bis 40-jährigen Reben, die in gleichnamiger Lage wachsen, einen etwas geringeren Ertrag ergeben, später geerntet und länger im grossen Holzfass ausgebaut werden als der Blaufränkisch Horitschon. Versuchen Sie ihn beispielsweise zu Chili con Carne, Auberginen-Gratin oder zu Lammkotelets

- die nach den beiden Töchtern Verena und Martina benannte Rotwein-Cuvée »Veratina«, eine Mischung aus 50 Prozent Blaufränkisch, je rund 20 Prozent Zweigelt und Merlot und etwas Cabernet Sauvignon aus den Lagen Hochäcker und Raga. Der Ertrag liegt bei geringen 35 hl/ha, der Wein wurde ein Jahr lang in französischen Barriques ausgebaut. Der Rote zum festlichen Essen.



## Herzlich willkommen zum Küferweg-Degustationsfest

mit Franz Weninger, Horitschon; Fred Loimer, Langenlois; Adrian Clavadetscher, Malans; Rémy Soulié, Assignan und Palmiro Quinci von Le Pici.



Am Samstag, 24. Mai 2008, von 11 bis 18 Uhr und am Sonntag, 25. Mai 2008, von 11 bis 16 Uhr auf dem Areal der Seidenfabrik Stehli in 8912 Obfelden.

### • Degustation

Das gesamte Sortiment – rund 150 Weine und Spirituosen – steht für Sie zur Degustation bereit. Die anwesenden Produzentinnen und Produzenten und das Küferweg-Team beraten Sie gerne.

### • Geführte Degustationen

»Servus Österreich«

mit Fred Loimer, Kamptal und Franz Weninger, Burgenland Weiss-Rot, Kamptal-Burgenland, Loimer-Weninger: so haben wir die österreichische Equipe aufgestellt. Seit vielen Jahren zählen die Weissweine von Fred Loimer und die Rotweine von Franz Weninger zum Besten, was Österreich zu bieten hat. Im Rahmen der moderierten Degustationen vom Samstag und Sonntag (jeweils 11 bis 12 Uhr) stellen wir eine Auswahl ihrer Weine vor, am Samstag mit Fred Loimer und Franz Weninger, am Sonntag mit Franz Weninger.

### • Musik in der Festbeiz

Baldrian. Das biodynamische Kraftfutter fürs Gemüt. Lieder fürs Volk, frech und besinnlich. Die Gruppe spielt am Samstagnachmittag zwischen 13 bis 17 im Festzelt auf.

### • Die Festbeiz

Uschi Schneebeli, Obfelden, hat sich von der österreichischen Küche inspirieren lassen und hält für die Besucherinnen und Besucher ein paar Leckereien bereit.

### Das Programm in Kürze

#### Samstag, 24. Mai 2008

ab 11 bis 18 Uhr:  
Degustation im Weinlager

11 bis 12 Uhr:  
Kostenlose Degustation  
»Servus Österreich«  
mit Fred Loimer und Franz  
Weninger (die Anzahl Plätze  
ist limitiert, eine Reservation  
empfehlenswert.  
Telefon 043 322 60 00)

12 bis 16 Uhr:  
Festbeiz

#### Sonntag, 25. Mai 2008

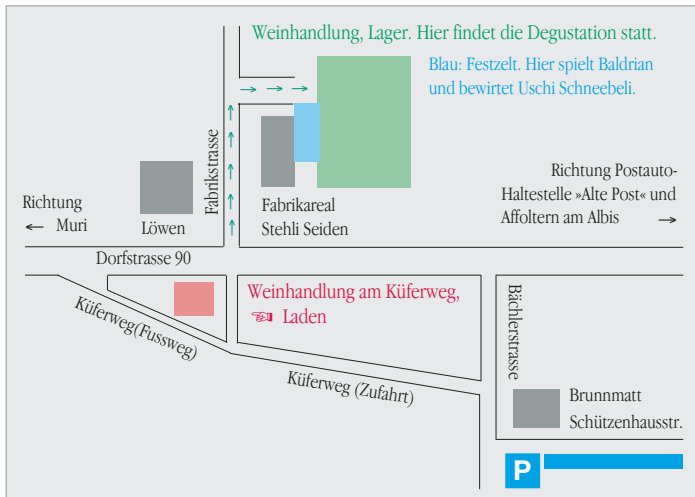
ab 11 bis 16 Uhr:  
Degustation im Weinlager

11 bis 12 Uhr:  
Kostenlose Degustation  
»Servus Österreich«  
mit Franz Weninger (die  
Anzahl Plätze ist limitiert, eine  
Reservation empfehlenswert.  
Telefon 043 322 60 00)

12 bis 16 Uhr:  
Festbeiz



*Alles andere als Schlaftabletten: Baldrian, das Quartett um Martin Ott.*



## So finden Sie uns:

Mit der S-Bahn (S9) im Halbstundentakt ab Zürich HB (h.04 und h.34) oder ab Zug (h.08 und h.38) bis Affoltern am Albis. Anschliessend mit dem Postauto nach Obfelden, Haltestelle Alte Post. Nach 200 Meter dorfabwärts ist beim Restaurant Löwen der Weg ausgeschildert.

Mit dem Auto: Im unteren Dorfteil von Obfelden sind Parkplätze unterhalb des Mehrzweckgebäudes Brunnmatt ausgeschildert. Zu Fuss zurück zur Hauptstrasse und dorfabwärts gehen. Anschliessend Wegweiser beim Restaurant Löwen folgen.

## Starker Küferweg-Auftritt im Bio-Weinkaufsführer

Bio boomt und Bio-Wein boomt. Bio-Wein ist aber nicht nur deshalb so im Trend, weil «Bio» boomt, sondern auch dadurch, dass immer mehr qualitätsorientierte Winzer in der ganzen Welt biologischen Weinbau als Methode erkannt haben, mit der sich bessere Weine erzeugen lassen», schreiben die Herausgeber Gerhard Eichelmann und Wolfgang Römmelt im Vorwort ihres Einkauf-Führers »Die besten Bio Weine«.

1250 Weine von über 300 Weingütern stellen sie in ihrem kompakten Büchlein vor. Die zehnköpfige Jury legte bei der Bewertung einen strengen Masstab an, umso erfreulicher das gute Abschneiden folgender Küferweg-Weine:

### \*\*\* (gut bis sehr gut)

Chianti Classico, Le Pici; Amarone Ninfedo, Cantina Valpantena; Barbaresco, Punset; Barolo Vigna Rocche, Oberto; Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Villeneuve; Bordeaux, Château Couronneau; Cuvée Pierre de Cartier, Château Couronneau; Château de Soulié, Rémy Soulié

### \*\*\*\* (sehr gut)

Rioja Padus, Palacios Duque; Rosso di Montalcino, Stella di Campalto; Barbaresco Campo Quadro, Punset; Les Vieux Clos, Nicolas Joly; Clos de la Bergerie, Nicolas Joly; Porto Finest Reserve, Casal dos Jordões

### \*\*\*\*\* (hervorragend)

Coulée de Serrant, Nicolas Joly

Eichelmann Gerhard, Römmelt Wolfgang: Die besten Bio Weine. Mondo-Verlag, Heidelberg, 2007. Zu beziehen bei: Buch- & Weinladen, Zürich. Tel. 044 240 42 40, E-mail: buch.wein@bluewin.ch ca. Fr. 28.–

## Ignoranz oder bloss Sottisen zu Biowein vom \*\*\* Michelin-Koch Dieter Müller?

Hundert Fragen stellte Brigit Schmid im Tages Anzeiger Magazin dem höchstdekorierten deutschen Koch Dieter Müller, zu Stil, zu Saucen, Spitzenköchen und viele mehr. Stil: Wenn ein Gast den Teller mit Brot aufwischt, ist das ein Kompliment oder stillos? Ein Kompliment für die Sauce, von der er nicht genug kriegen kann! Wie lange muss eine Sauce auf dem Herd stehen, damit sie gut wird: zwanzig Minuten oder zwei Stunden? Eine gute Sauce braucht mindestens drei Stunden. Unter Spitzenköchen gibt es viel mehr Männer als Frauen: Können Männer besser kochen? Nicht besser, aber mutiger. Sie probieren lieber aus. Auf die Frage, ob Bio-Wein genauso gut wie Wein aus herkömmlichem Anbau schmecke, gibt sich Dieter Müller eine peinliche Blässe: Sagen wir: Er ist in Ordnung. Trocken und weniger süß. Neben einem grossen Burgunder wird es jedoch nie einen gleichwertigen Bio-Wein geben. Bio setzt sich beim Wein nicht durch. Dieter Müller's Kochkünste in Ehren, aber im Weinbereich scheint der Meister nicht à jour. Was trocken und süß mit bio zu tun haben soll ist schleierhaft und mit der Burgunderreverenz ist er ziel-sicher ins prächtigste Fettnäpfchen getreten: eines der renommiertesten Weingüter überhaupt, die Domaine Leroy, produziert seit vielen Jahren nach biologischen Grundsätzen und ist mittlerweile auch biozertifiziert. Gerade im Burgund, wo den unterschiedlichen Lagen grösste Bedeutung zugemessen wird, wächst die Zahl biologisch produzierender Winzerinnen und Winzer ständig.

Seit 1992 führt Dieter Müller das gleichnamige Restaurant im Luxus-Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach in der Nähe von Köln. »Gault Millau« zeichnete ihn als ersten Deutschen mit 19,5 Punkten aus (bisheriges Maximum: 19), dem »Michelin« ist Müller's Küche das Maximum von drei Sternen wert.



# Das neue Probierpaket »Servus Österreich«

Spitzenweine in Weiss-Rot

**Grüner Veltliner 2007 Kamptal**  
Weingut Fred Loimer  
2007 – 75 cl – Fr. 17.50  
Betrieb in Umstellung

**Blafränkisch Hochäcker 2007**  
Weninger  
2007 – 75 cl – Fr. 19.80  
Betrieb in Umstellung

**Pinot Noir Langenlois Terrassen 2006 Kamptal**  
Weingut Fred Loimer  
2006 – 75 cl – Fr. 25.–  
Betrieb in Umstellung



Das neue Probierpaket bietet drei österreichische Weine aus erster Hand:

Fred Loimer's charaktervollen Weissen aus der einheimischen Paradesorte Grüner Veltliner, Franz Weninger's kräftigen und doch süffigen Roten, gekeltert aus Blafränkisch-Trauben und als Schmankerl einen zauberhaften Pinot Noir wiederum aus dem Keller von Fred Loimer.

## Probier-Paket »Servus Österreich« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser drei Weine zum Probierpreis von Fr. 55.– (statt Fr. 62.30) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

Dieses Paket wird den Abonentinnen und Abonenten des Probe-Abos automatisch zugestellt.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beigefügter Bestellkarte entgegen. Die aufgeführten Preise gelten bis zum Erscheinen des nächsten Probier-Pakets.

## Das besondere Angebot!

### Österreich individuell

Lernen Sie auch die anderen neuen Österreich-Weine im Küferweg-Sortiment kennen. Auf Ihre Erstbestellung erhalten Sie auf allen österreichischen Weinen einen Rabatt von 10%. Dieses Angebot ist einmalig, der Rabatt nicht kumulierbar. Benutzen Sie dazu die beiliegende Bestellkarte.

Versandkosten: 1 bis 3 Flaschen Fr. 9.50; 4 bis 12 Flaschen Fr. 14.–; bis 47 Flaschen Fr. 25.–; über 48 Flaschen gratis. Spezielle Konditionen für Säuliamt, Zug und Zürich.

Die Flaschenpost im Abonnement für sich und als Geschenk an andere

- Sie erhalten jährlich maximal 5 Probierpakete unaufgefordert zugestellt
- Das Set enthält 2 bis 3 Flaschen neuer Weine oder neuer Jahrgänge
- Die Pakete werden einzeln verrechnet und kosten zwischen Fr. 25.– und Fr. 55.– zuzüglich Versandkosten von derzeit Fr. 9.50
- Für Fr. 250.– inkl. Versandkosten stellen wir die 5 Probierpakete Ihnen oder Ihren Freunden und Bekannten zu

Die Küferweg-Presse – Nummer 44 – Mai 2008

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, CH-8912 Obfelden.

Redaktion: Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.

Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – [weinhandlung@kueferweg.ch](mailto:weinhandlung@kueferweg.ch) – [www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)

