

MUSTER TITELSEITE



FORMAT: 64 Seiten, DIN A 6 (105 x 148 mm)

AUFLAGE: 40 000 Exemplare

VERTRIEB: 35 000 Exemplare als Titel-Beikleber
im JOURNAL FRANKFURT
5 000 Exemplare über Auslage
auf der Messe, in Restaurants
und Fachgeschäften

ERSCHEINUNGSTERMIN: 27. März 2012

KONTAKT: Wein am Main:
Erik Kohler, Tel. 06132 509102
E-Mail: kohler@wms.net
Anzeigenleitung:
Susanne Becker, Tel. 069 97460 368
E-Mail: sbecker@mmg.de

KONZEPT

Zum zweiten Mal erscheint am 27. März anlässlich der „WEIN AM MAIN“ diese Weinfibel. Auf 64 Seiten führen wir den Leser auf übersichtliche und unkomplizierte Art und Weise an das Thema Wein heran.

Das redaktionelle Konzept beschäftigt sich mit dem Thema Wein als solches und wird abgerundet durch einen Serviceteil sowie Winzer- & Wein-Regionen-Portraits. Einen besonderen Mehrwert bieten attraktive Gutschein-Angebote für alle Messe-Besucher.

GEPLANTE REDAKTIONELLE THEMEN:

- Weinland Italien: Regionen, Weine und ihre Macher.
- Moderebsorten 2012: Wie sie heißen und wo sie am besten gedeihen
- Wein und Speisen: Wer passt zu wem?
- Weinaccessoires: Die ausgefallensten Weingeschenke
- Champagner en Detail: Alle Sorten und Markenchampagner vs. Winzerchampagner – es muss nicht immer Veuve sein
- Die Blindverkostung – eine launige Spielanleitung ab vier Personen
- Deutsche Weinetiketten lesen – und verstehen!
- Grappa, Weinbrand & Co. – was man aus Abfall alles zaubern kann.
- Weinreisen: Die interessantesten Anbieter (hier wäre eine Kooperation denkbar)
- Wie lange hält bereits offener Wein?
Bereits geöffnete Flaschen richtig aufbewahren.
- Eine kleine Gläserkunde – Das richtige Glas zum Wein

MUSTER REDAKTION



Schlemmerregion Baden

TEXT: JOHANNES HUCKE, FOTOS: GERT STEINHEIMER

erst einmal Übersicht gewinnen: Wer sich einem so amorphen Gebilde wie dem Genießerland Baden anzunähern strebt, braucht einen strategisch günstigen Ausgangspunkt. Für den nördlichen Teil des südlichen Teilstaates kann dies nur der Letzenberg zwischen Malsch und Wiesloch sein. Sicher, Nordbaden ragt vermittels eines Bergstraßen-Zipfels wie ein Dorn ins Fleisch des schönen Hessenlands hinein; aber da sieht es aus wie bei uns. Nein, was wir vom Letzenberg gen Süden erblicken, ist ganz was anderes. Kraichgau heißt das Schwellen- und Wellenland, wo Schwarz- und Odenwald ineinander ausplätschern. Schon mal gehört? Nein?

Da asketische Tendenzen in dieser Region nahezu unbekannt sind (das Kloster bei Odenheim musste mehrfach wegen „Liederlichkeit“ geschlossen werden), haben wir uns präventiv eingedeckt: Holzofenbrot

12 | WEIN AM MAIN

REPORTAGE

vom Mühlenbäcker aus Zuzenhausen, Holunderkäse vom Auenhof, Luftgetrocknetes aus der Dielheimer Schinkenscheuer sowie – selbstredend – nussigen Auxerrois vom Weingut Becker. Neben der Leitsorte Weißburgunder erfreut sich diese Fremdlingin unter den Traditionsraben im Kraichgau nahezu kultischer Verehrung. Solchermaßen wohlversorgt, lehnt an die von Tabakarbeitern gesponserte Letzenberg-Kapelle (vor hundert Jahren gab's noch keine Flachbildschirme), lässt sich mit Umsicht planen, wo es denn nun hingehen soll.

Zunächst einmal hinunter nach Malsch. Das über 1200 Jahre alte Weindörfchen wurde so häufig geplündert und gebrandschatzt, dass es inzwischen ein architektonisches Flair wie Unterliederbach verströmt. Doch die Malscher sind Überlebenskünstler! In der Besenwirtschaft „Zum Bärtigen Winzer“ bekommt man einen Eindruck, was diese Institution für Baden-Württemberg bedeutet. Zum Weingut Bös gehört gleichfalls ein Besen, Reblaus geheiß. Rüdiger Bös hat ein lustiges Hobby: Er sammelt Medaillen. Und die bekommt er zahlreich für seine Lemberger, Spätburgunder, Gewürztraminer ... Feinsinnige Weine kreiert Seiteneinsteiger Harald Kempf, lange Zeit ein reiner Rotweinbetrieb: intensive Lemberger, St. Laurents, Pinot Noirs und Cuvées. Die Geschöpfe seines Nachbarn, Bernd Hummel, gehören zweifelsohne zum Ausgepichtesten, was Baden auf die Mostwaage zu werfen hat. Gerade seine Schwarzrieslinge und Spätburgunder werden gern als Piraten bei Verkostungen in Frankreich eingeschmuggelt.

Im Kraichgau dreht sich alles um Genuss

Eigentlich wollten wir ja auf der Autobahn durchrauschen, direkt nach Durbach. Aber erst einmal nehmen wir das Schlosshotel Michelfeld, tief im Angelbachtal gelegen, unter die Gabel: Lachers Restaurant hat sich einen exquisiten Ruf errührt und erbrutzelt. Nach dem mehrgängigen Menü belebt ein Spaziergang durch den Park am Eichersheimer Wasserschloss. Direkt gegenüber wuchs Friedrich Hecker auf, Revolutionär und Weinbau-Pionier. Von ihm stammen die zartfühlenden Verse: „Schmiert die Guillotine mit Tyrannenfett, reißt die Konkubine aus des Fürsten Bett.“ Kein Fühlender verlässt das Angelbachtal, ohne zuvor den Reichsgrafen und Marquis zu Hoensbroech um eine vinologische Audienz ersucht zu haben. Die Weine des Hauses sind sämtlich herausgehoben durch Vorzüglichkeit. Traminer, Weißburgunder, Auxerrois: eine Welt für sich, die Achtsamkeit und Ehrfurcht erheischt.

Nun aber auf Richtung Süden! Doch halt. Kocht um die Ecke, im ehemals kurpfälzischen Bretten, nicht Guy Graessel, der badisch-elsässische Synkretist, der einfallreichste Koch im ganzen

WEIN AM MAIN | 13

MUSTER REDAKTION MIT ANZEIGE



Die Weine der Region sind im Kommen

Kraichgau? Aber ja! Also nix wie hin in die „Krone“ (Neueröffnung 6/08) und aufs Neue erfahren, welch positive Eigenschaften gute Kräuterküche zu entfalten vermag. Gute Laune zum Beispiel. Und Abenteuerlust! Wir entscheiden uns also, ein wenig zu verlängern und übernachten in Maulbronn, im Gästehaus der Klosterschmiede. Dortselbst widmen wir uns einen Abend lang den Weinen des Herzogs von

Württemberg (Maulbronner Eilfingerberg!) und schlucken die eine oder andere Maultasche unzerkaut mit wenig Flüssigkeit.

Ein letzter Schlenker in den teils waldensisch besiedelten Stromberg: Rauchfleisch mit Holzofenbrot im Schönenberger Lamm, Weinproben bei Jaggy (Rosé!) und Häußermann (Muskateller!). Einkehr im Diefenbacher Ochsen, wo Georg Barts Mittelalterküche (Kutteln mit Zimt!) Troubadour und Marketenderin umschmeichelt – ein weiteres Mal bleiben wir hängen. Im Ellmendinger Löwen nämlich, kurz vorm Schwarzwald. Ein echter Landgasthof ist das, mit extrem badischer Küche und Weinen aus der elysischen Nachbarschaft. Ökowinzer Claus Bischoff wäre da zuoberst zu nennen.

Am nächsten Tag gibt es nur noch ein Ziel: endlich in die Ortenau! Allerdings müssen wir im Murgtal kurz Rast machen, genauer: im Gernsbacher Renaissance-Rathaus. Noch genauer: bei Rainer Iselin, dessen Weine überraschungsvoll sind wie eine Ballonfahrt über den Himalaya. Ganz so hoch geht es nun nicht hinauf, doch immerhin bis zum Merkur über Baden-Baden. Selbstverständlich nehmen wir uns noch einen Abend Zeit, futtern uns im gotischen Innenhof des Baldreit durch die Karte und gönnen uns eine Übernachtung in Brenner's Park-Hotel.

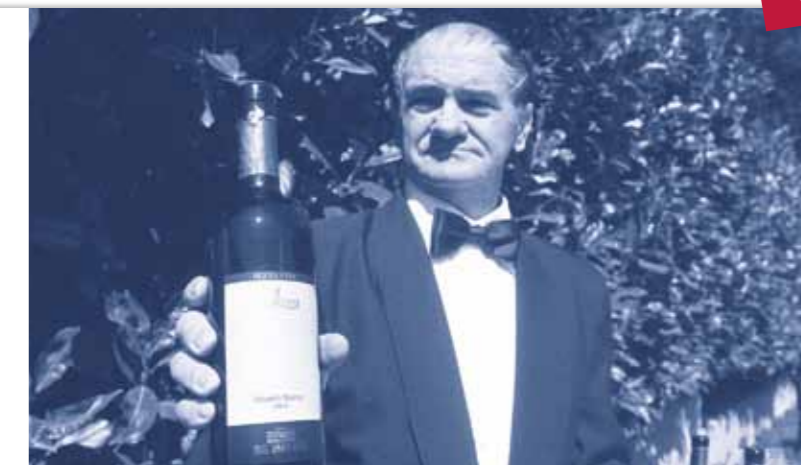
Wohl allen, die noch gut zu Fuß sind. Die dürfen sich auf eine Wanderung durchs Grüntal freuen, am SWR vorbei zum Röderswald. Jetzt sind wir da! In der Goldenen Au, besetzt von Mittelmeerlüften, welche durch die Burgundische Pforte huschen. Straßburger Münster und Vogesen im Blick, sollte man sich unbedingt ein Fläschchen von diesem herrlichen Fremersberger Riesling gönnen. Dann kommt es knüppeldick: Verständlicherweise haben Herbergen der Luxusklasse Baden-Baden umzingelt. Im Neuweierer „Alde Gott“, nach der bekannten Reblage genannt, pflegt die Familie Serr süddeutsche Wohlhabigkeit nach allen Regeln der Kunst.

Für noch mehr internationale Schwarzwaldküche gondelt man die Schwarzwaldhochstraße entlang nach Baiersbronn, der Feinschmecker-Kommune mit ihrem Schutzheiligen Harald Wohlfahrt. 🍷

14 | WEIN AM MAIN

KONTAKT: 1/1 Seite: 1 180 € zzgl. MwSt.
1/2 Seite: 690 € zzgl. MwSt.

Nur für Aussteller:
50% Messerabbatt



10 JAHRE WEINHALLE

600 VERSCHIEDENE WEINE, SEKTE UND SPIRITUOSEN
AUS FRANKREICH, ITALIEN, DEUTSCHLAND, SPANIEN
UND ÖSTERREICH, WEINSEMINARE UND DEGUSTATIONEN,
GROSS- UND EINZELHANDEL

WEINHALLE
WEINHANDLUNG

MERIANPLATZ 4 · 60316 FRANKFURT/AM
FON 069/49 40 200 · FAX 069/49 40 227

BLEICHSTRASSE 47 · 63065 OFFENBACH
FON 069/80 10 46 49 · FAX 069/80 10 63 73

KONTAKT@WEINHALLE-FRANKFURT.DE · WWW.WEINHALLE-FRANKFURT.DE

KONTAKT: Susanne Becker, Tel. 069 97460 368, E-Mail: sbecker@mmg.de, ANZEIGENSCHLUSS: 5. März 2012, DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS: 7. März 2012

KONTAKT: Susanne Becker, Tel. 069 97460 368, E-Mail: sbecker@mmg.de, ANZEIGENSCHLUSS: 5. März 2012, DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS: 7. März 2012

MUSTER WEINREGIONEN-PORTRAIT

DOPPELSEITE: 1 450 € zzgl. MwSt.
UNTERLAGEN: Druckfähige Fotos, Logo (300dpi, als jpg-Datei),
 Text 1750 Zeichen (inkl. Leerzeichen als Word-Datei)

60 WEINREGIONEN-PORTRÄT
WEIN AM MAIN 2011 61

Portugal

... und seine Weinregionen

TOP-EVENTS

Festa do Vinho
Der große Festtrachtenspektakel dank der historischen Invention. Best die über 500 Jahre lange Tradition in Doleg aufzuheben.

Festivalspartei
Ende Juli, traditionelles Volksfest im historischen Schlossgarten.

Wintertour
1. November, Weinlese, vom Weinbau und dem Weinbau auf dem Markt und im Festivalspark.

Groß-Weinbau
Jahresfest
Weinlese nach dem 24. Juni

Konk-Open-Air
auf dem Marktplatz
2. Wochenende im August
Sommerspektakel zum Weinbau
Weinlese vor dem Weinbau.

Informationen über Portugal:
www.at-portugal.com



Das alte Portugal ...

Die wichtigste Weine in der ...

In der Region Douro ...






AUF EINEN BLICK

Regionen innerhalb Portugals

- Aveiro
- Alentejo
- Algarve
- Bucelas
- Carcavelos
- Colares
- Douro (Produkt)
- Dão
- Bairrada
- Estremadura
- Madeira
- Ribeira
- Rios do Minho (Minho Verde)
- São João
- Trocares-Malvar

Wein-Routen
www.routas-portugal.com
www.vinoportugal.com

MUSTER AUSSTELLER-PORTRAIT

DOPPELSEITE: 990 € zzgl. MwSt.
UNTERLAGEN: Druckfähige Fotos, Logo (300dpi, als jpg-Datei),
 Text 2700 Zeichen (inkl. Leerzeichen als Word-Datei)

16 WEIN AM MAIN
WINZER-PORTRAIT



Design im Glas

TEXT: JOHANNES HUCKE, FOTOS: GERT STEINHEIMER

Sicherlich, die Gegend um die Pfälzer Gemeinde Großkarlbach gehört nicht unbedingt zu den landschaftlichen Highlights der Pfalz, sondern präsentiert sich eher ländlich-gemütlich, und auch die Weinbergslagen wirken auf den ersten Blick eher durchschnittlich denn steil und spektakulär. Doch spätestens seitdem Jungwinzer wie Markus Schneider oder das Weingut Knipser in den Nachbarorten für Furore gesorgt und den nachschmeckbaren Beweis angetreten haben, dass hier Weine von Weltruf erzeugt werden können, ist es vorbei mit der Geringschätzung, sieht die Weinwelt aufmerksam auf diesen scheinbar so beschaulichen Teil der populären Weinregion.

Dass die hiesigen Lagen weitaus mehr Potenzial haben, als es auf den ersten Blick erscheint, weiß Werner Krück bereits seit 1967: In diesem Jahr übernahm er den 20 Hektar großen landwirtschaftlichen Mischbetrieb mit Obst- und Weinbau sowie Viehhaltung von seinem Vater – um sogleich den Viehbestand abzuschaffen und sich ganz auf den Wein zu konzentrieren. Zu dieser Zeit waren Selbstabfüller noch rar gesät, und auch Werner Krück lieferte seinerzeit noch im Fass, doch nachdem er 1971 Traude Wolf heiratete, deren Vater bereits Flaschenweine vermarktet, entscheidet er sich ebenfalls für den großen Schritt: 1972 werden die ersten Flaschen unter seinem Namen verkauft. In kürzester Zeit spricht sich die Qualität seiner Gewächse herum, wird das Weingut größer, und 1976 entscheidet er sich komplett für den Weinbau, um schließlich 1980 den „Staatspreisen für besondere Leistung auf dem Gebiet des Weinbaus“ verliehen zu bekommen.

Fünf vor 12 zum Wein

Zahlreiche unterschiedliche Weine aus Großkarlbacher Lagen und seit 1986 auch ein Sekt, der nach traditioneller Methode hergestellt wird, finden sich unterdessen auf der Weinkarte, doch lange musste Werner Krück warten, bis ihn seine jüngste Tochter von seinen drängenden Nachwuchssorgen befreite, denn bis vor Kurzem sah es nicht danach aus, als würde sich eine der zwei Töchter für den Weinbau mit all seinen Härten interessieren. So schien es auch zuerst, als wolle Carmen Krück Karriere in der Modebranche machen, denn wer es zur Vertriebsleiterin des Trendlabels Schumacher bringt, den vermutet man wohl kaum wenig später gummistiefelgewandete im Weinberg, und so hatte Werner Krück auch bereits einen Kooperationsvertrag mit einem Freund zur Unterschriftsreife gebracht, um das Problem mit der Nachfolge zu lösen. Quasi fünf vor zwölf führte die Naturverbundenheit und die Liebe zu ihrer Heimat Carmen Krück nach zehn Jahren Arbeit im Modedesign zurück in den elterlichen Betrieb, in den sie nach kurzer und erster Beratschlagung mit ihrem Vater im Jahr 2007 als Partnerin einstieg. Hier gibt sie sich jedoch nicht zufrieden. ☺

Weingut Werner Krück – Carmen Krück

Sperbergasse 1, 67229 Großkarlbach
 Tel. 06238 3699, www.weingut-krueck.de



Sperbergasse 1 · D · 67229 Großkarlbach · Weinstraße · www.weingut-krueck.de

MUSTER AUSSTELLER-GUTSCHEINE

PREIS PRO GUTSCHEIN: 150 € zzgl. MwSt. (Vorder- & Rückseite)

LEISTUNG: mind. 20% Rabatt oder Gratis-Angebot oder 2für1 oder 6für5

UNTERLAGEN: Text mit 250 Zeichen (inkl. Leerzeichen), Anschrift, Bild & Logo (300 dpi)

Weingut Herzog zu Württemberg

Blindtext den 80er-Jahren ins dritte Jahrtausend! bel hair feiert seinen drei igsten Geburtstag. Tradition und Moderne, immer am Puls der Zeit. Nach dem Slogan Sie haben die Haare, wir das Konzept steht die individuelle Beratung im Mittelpunkt.



Weingut M. Opitz

Mit dem BEYOND Saloon hat die Frankfurter Innenstadt einen Treffpunkt für Menschen auf der Suche nach spannender Kommunikation und gepflegter Trinkkultur. In legerer Atmosphäre mit zurückhaltendem Design feiert der Saloon Werte wie Natürlichkeit und Simplität.



Weingut Edwin Huttner

Hier ist der Name Programm: Mit einer zeitgemäßen, gehobenen Küche mit regionalem Akzent und dem kompetent bestückten Weinkeller gelten die Döpnern und der Catering-Service seit vielen Jahren als die Feinschmecker-Adresse im Rhein-Main-Gebiet. Die zentrale Lage in Sachsenhausen, die gepflegte Einrichtung und der umsorgte Service am Gast machen den gefragten Treffpunkt für Frankfurter.



GRATIS - GUTSCHEIN



Auf alle unsere Jahrgangs-Weine

Weingut Ott | Ottstraße 36 | Weinheim an der Weinstraße |
Öffnungszeiten: Mo-Fr 11-20, Sa 10-20, So 12-20 Uhr

Gültig bis 30.11.2011. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar, der nicht in bar ausgezahlt werden kann. Bitte Gutschein im jeweiligen Betrieb vor Inanspruchnahme der Leistung abgeben und ggf. telefonisch reservieren. Für die Einlösung ist der Betrieb und nicht JOURNAL FRANKFURT verantwortlich. Fragen? Tel. 069 97460-329.

6 FÜR 5 - GUTSCHEIN



Auf alle Weiß- und Rotweine

Weingut Häußner | Weinstraße 31-32 | Weinheim | Tel. 24240955 |
weingut-haeussner@t-online.de | www.weingut-haeussner.de |
Öffnungszeiten Mo-So 10-22 Uhr

Gültig bis 30.11.2011. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar, der nicht in bar ausgezahlt werden kann. Bitte Gutschein im jeweiligen Betrieb vor Inanspruchnahme der Leistung abgeben und ggf. telefonisch reservieren. Für die Einlösung ist der Betrieb und nicht JOURNAL FRANKFURT verantwortlich. Fragen? Tel. 069 97460-329.

20% MESSE - RABATT



Auf alle Sylvaner- und Rieslingweine

Weingut Hebenstreit | Große Weinstraße 24 | Rüdeshheim |
Tel. 97460-666 | www.weingut-hebenstreit.com

Gültig bis 30.11.2011. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar, der nicht in bar ausgezahlt werden kann. Bitte Gutschein im jeweiligen Betrieb vor Inanspruchnahme der Leistung abgeben und ggf. telefonisch reservieren. Für die Einlösung ist der Betrieb und nicht JOURNAL FRANKFURT verantwortlich. Fragen? Tel. 069 97460-329.