

Weinpresse

Herausgeber: Vinum Weinhandel GmbH

N°19 - September 2004



Inhalt	Seite
Tropfen:	
Wein und Kunst	1
"Revue de Presse"	4
Bremen genießt	5
Pümpel gegen Dünkel	6
Buchbesprechung	7
Veranstaltungen	7
Termine	8
Vorletzte und letzte Meldung	8

Tropfen: Wein und Kunst

Wein und Kunst sind sich nah. Berühmtestes Beispiel sind die Etiketten von Mouton-Rotschild, jenem exorbitant teuren Premier Cru aus Bordeaux. Besitzerin Baronin Philippine de Rotschild stattete von 1924 bis 1926 und dann ununterbrochen ab 1945 die Gefäße ihres berühmten Weines mit Künstleretiketten bedeutender zeitgenössischer Maler aus. Francis Bacon, Georges Braque, Marc Chagall, Jean Cocteau oder Juan Miró wurden ordentlich in Form von mehreren Kisten "Ihres" Weines und eines bereits trinkfertigen älteren Weines belohnt. Nur Kandinsky (gestorben 1944) und Picasso entwarfen selbst kein spezielles Etikett: in beiden Fällen genehmigten die Erben eine Reproduktion. Dabei zierte Picasso "Bacchanale", das sich im Museum von Mouton befindet, den Jahrgang 1973. Ein zwiespältiges Jahr für Mouton: Todesjahr des verehrten Picassos, ein ausgesprochen dürftiger Wein-Jahrgang und



das Jahr des Triumphes - Chateau Mouton-Rotschild wurde als "Premier Cru" klassifiziert und hielt endlich auch offiziell Einzug in den Wein-Olymp.

"Wein und Kunst", sagt der Elsässer Winzer Jean Meyer, "führen ein sensibles Gespräch." Den Ursprung dieser Symbiose findet man schon in den griechischen Mythen. Das Flügelross Pegasus wurde ein-

gefangen und dann scheinbar gezähmt von Bellerophon. Als dieser sich dann mit ihm in den Himmel zu schwingen gedachte, warf ihn das Pferd ab. Durch den Hufschlag des Pegasus aber entstand die Hippokrene (=Rossquelle): die Quelle der Musen, die wiederum einen Rebstock bewässerte - die Geburtsstunde des Weines. Na also: deswegen sind sich Kunst und Wein so nahe. Oder ist es "weil der Wein nicht nur Farbe, lebendige Materie und Licht ist, sondern auch Rausch, Vergessen und Ideenquelle. Vielleicht weil beide Wein und Kunst... als Magie die Psyche berühren." (Paolo und Christine Endric)

Vielerlei absichtsvoll künstlerisch gestaltete Etiketten mit sehr unterschiedlichen Motiven prangen zu unserer Freude oder gelegentlich unserer Pein auf Weinflaschen jeglicher Formen. Nicht immer ist die Verbindung nachvollziehbar oder stimmig.

Die Zusammenarbeit von Vinum mit Künstlern und Graphikern hat eine längere Tradition. Sie gründet sich in persönlichem Engagement für Kunst und lebhaftem Interesse einiger uns wohlwollender Künstler am Wein. Wolfgang Jarchow war bis letztes Jahr Professor an der Hochschule für Kunst und Musik. Seit 1988 hat er die 24 Etiketten für unseren "Summertime" (und einiges mehr) gestaltet. Die Etiketten sind symptomatisch für den Inhalt der Flaschen, einen leichten, spritzigen Weißwein mit nur 10% Alkohol. Spielerisch tanzen handgeschriebene Buchstaben über das Etikett zu manchmal skurrilem Humor freundlichen Inhalts. Zusammen mit dem Vinum-Freund und Professor für Grafik und Design Hartmut Brückner brachten wir eine

Editorial

Unsere Pümpelidee aus der letzten Nummer hat wahrlich Wellen geschlagen. So waren die Pümpel denn auch Thema in Europas größter Weinzeitung Vinum (vgl. S. 6). Auch die Bremer Mühlenweine fanden eine sehr positive Resonanz in Presse und im Umfeld der Mühlen. Wein in Verbund mit Kunst und Kultur als Identitätsstifter und Freudespende Entkorken Sie diese Weine möglichst bei jeder passenden Gelegenheit (€ 1,- pro Flasche geht an die Mühlen) und schauen Sie al bei unseren Mühlen vorbei, die mit so sehr viel Engagement der Besitzer und Betreiber erhalten werden.

Ralph Saxe

Serie von Korkenzieher-Etiketten heraus, die historische Korkenzieher aus der Sammlung des alten Ratskellermeisters Heinz ten Doornkaat abbildeten. Im Wettbewerb "Grafik-Design" Deutschland wurden sie ausgezeichnet.

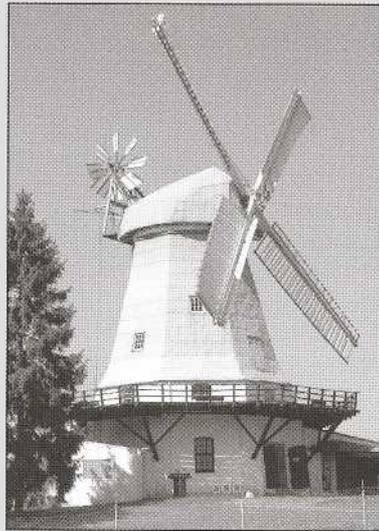
Unser Projekt "Bremer Mühlenweine" versucht Wein, Kunst und Kultur im Sinne des Erhalts von Kulturdenkmälern zu vereinen. Ein Euro des Verkaufspreises wird für den Unterhalt der Mühlen verwandt. Tropfen auf den "heißen Mühlstein", wie Werner Möller, rühriger Besitzer der Arberger Mühle und Mitinitiator freudig bemerkt. Diese Aktion soll aber auch für die Bremer Mühlen sensibilisieren, denn sie geben Identifikation und Lebensqualität pur. Und: Benefiztrinken für einen guten Zweck steigert noch einmal die Freude am Weingenuss.

Ralph Saxe

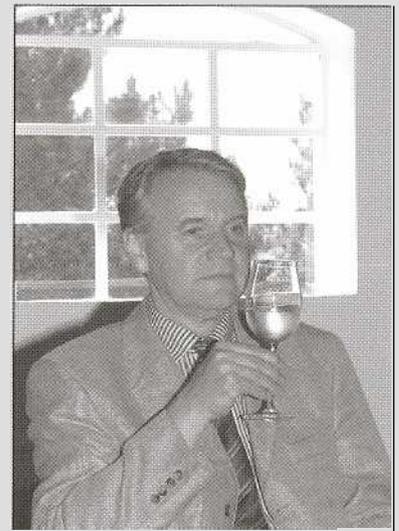
Impressionen von der Präsentation der Bremer Mühlenweine in der Arberger Mühle



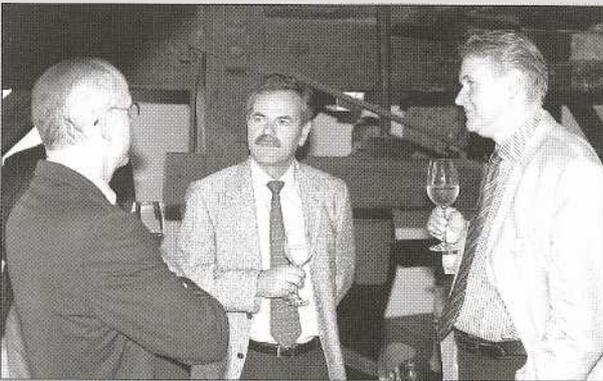
Werner Müller freut sich in seiner Arberger Mühle.



Die Arberger Mühle.



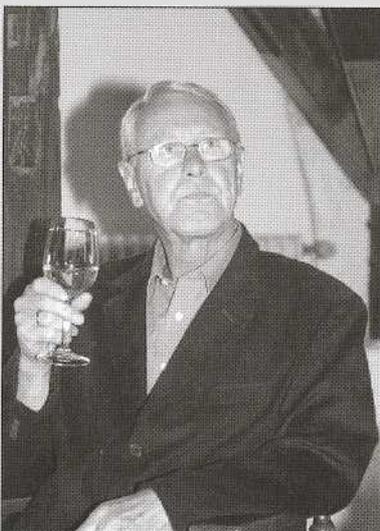
Ulrich Höft, Ortsamtsleiter von Arbergen .



C. Weber, W. Ahrend (Ortsamtsleiter Horn) mit U. Höfl im Gespräch.



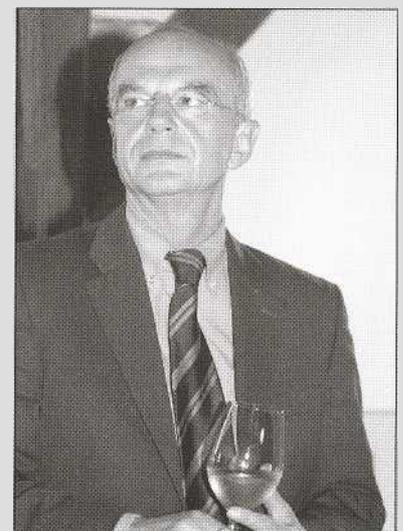
Gruppenbild mit Dame



Birgervereinsvorsitzender Gerdes aus Horn-Lohe.



Malerin und Winzerin, Beate Wiedemann-Schmidt.



Bürgerschaftspräsident Christian Weber.

"Revue de Presse"



BENEFIZ-GETRÄNK

Spezial-Wein für Mühlen

Um historische Schmuckstücke zu erhalten, bedarf es viel Geld. Der Verkauf des „Bremer Mühlenweins“ soll hierbei helfen. Seite 3

Sonnabend, 10. Juli 2004

Mühlenflügel mit alkoholischen Umdrehungen

Neu aufgelegte Bremer Mühlenweine sollen Erhaltung unterstützen

Von Matthias Koch

Natürlich ist es eine schöne Aufgabe, eine Mühle zu erhalten. Das sieht auch Werner Möller so, seines Zeichens Urenkel von Lütje Kramer, einem der letzten echten Arberger Müller und heutiger Eigentümer der 200 Jahre alten Arberger Mühle.

Tatsächlich ist sein historisches Schmuckstück allerdings nur mit großem finanziellen Aufwand und viel Engagement in Schuss zu halten — und dabei bekommt nun nicht nur Möller Unterstützung in Form von alkoholischen Prozentsätzen: Drei neu aufgelegte „Bremer Mühlenweine“ werden in Zukunft sowohl in Sachen Imagepflege als auch finanziell Wind in die Mühlenflügel blasen.

Entstanden ist die Idee für eine spezielle Wein-Edition schon vor einiger Zeit: Damals fragte die Künstlerin und Winzerin Britta Becher-Schmidt zärtlich an, ob die Arberger Mühle vielleicht auch als Ausstellungsort zur Verfügung stünde, und bekam prompt eine positive Antwort. Kurze Zeit später ließ sich Ralph Saxe vom Bremer Vinum-Weinhandel für die Mühlenweine-Idee gewinnen - und Britta Becher-Schmidt machte sich daran, passende Etiketten zu gestalten.

Am Dienstag wurde das Ergebnis dieser konzertierten

Aktion unter Beisein der für die jeweiligen Mühlen zuständigen Ortsamtsleiter zusam-

men mit Bürgerschaftspräsident Christian Weber und zahlreichen anderen Mitstreit-



Gemeinsam mit geladenen Gästen entkorkten Werner Möller, Eigentümer der Arberger Mühle, Ralph Saxe vom Vinum-Weinhandel, Bürgerschaftspräsident Christian Weber sowie die Künstlerin und Winzerin in Personalunion, Beate Wiedemann die originelle Wein-Edition. Foto: Matthias Koch

lern entkorkt. Ausgiebig getestet und für „sehr gut“ befunden wurde dabei sowohl der Arberger Grauburgunder als auch der Horner Mühlenweine (Weißburgunder) und ein roter Spätburgunder, auf dem die Wallmühle prangt.

Zu haben sind die edlen Mililientropfen aus dem Kaiserstuhl nun im Vinum-Weinhandel und natürlich in den drei Mühlen selbst. Vom Verkaufspreis - die beiden Weißweine kosten 9,80 Euro und der Rotwein 14,80 Euro - soll zukünftig jeweils ein Euro direkt in die Erhaltung der entsprechenden Mühlen investiert werden.

Weinexperte Saxe jedenfalls war von der Qualität der drei Weine überzeugt: „Wir haben wirklich Glück, denn 2003 war ein Jahrgang mit ausgezeichneten Weinen“, und räumte gleichzeitig lächelnd ein: „Wenn wir allerdings immer mit einer so geringen Gewinnmarge wie beim Mühlenweine kalkulieren würden, wären wir schon vor Jahren Pleite gegangen.“ Kein Wunder also, dass auch Bürgerschaftspräsident Weber, das Engagement der Beteiligten lobte und die Bremer/innen aufforderte, ordentlich zur Flasche zu greifen. Schließlich seien Initiativen zum Erhalt der Mühlen in Zeiten, in denen sich der Staat finanziell immer mehr zurückziehen müsse, in jedem Fall unterstützenswert. (mk)

Bremer Anzeiger vom 10. Juli 2004

Herzliches Prosit auf Bremens Windmühlen

Wein vom Kaiserstuhl mit Aquarell-Etiketten / Ein Euro pro Flasche geht in den Unterhalt

Von unserem Redakteur
Heinz Holtarefe

Historische Gebäude sind für ihre Besitzer finanziell oftmals ein Fass ohne Boden. Gerade die Eigner von Windmühlen können davon ein Lied singen. So auch Werner Möller, in dessen Besitz sich die 200 Jahre alte Arberger Mühle befindet. Gemeinsam mit etlichen Mitstreitern stellte er gestern in seinem Schmuckstück eine Idee vor, die möglichst viel Euro für drei Bremer Mühlen bringen soll — den Bremer Mühlenwein.

Dahinter verbergen sich drei Weine des Weinguts Bercher-Schmidt aus Oberrotweil am Kaiserstuhl, die auf den Etiketten drei Bremer Mühlen als Aquarell zeigen. Beate Wiedemann-Schmidt hat die Kunstwerke geschaffen, die die Arberger Mühle, die Horner Mühle und die Mühle am Wall abbilden. Die Malerin und Ehefrau des Winzers Franz Schmidt schuf mit ihren Bildern die Verbindung zwischen Wein, Kunst und Kultur.

Der Grauburgunder trägt die Arberger Mühle auf den Etikett, die Horner Mühle zielt die Flaschen mit dem Weißburgunder, die Mühle am Wall prangt auf dem Etikett des Spätburgunder Rotweines. Die beiden Weißweine kosten je 9,80 Euro, der Rotwein ist für 14,80 Euro zu haben. Von jeder Flasche Mühlenwein geht ein Euro in den Unterhalt der drei Mühlen. Verkauft werden die Mühlenweine in den genannten Mühlen und bei Ralph Saxe, dem Inhaber von Vinum-Weinhandel.

Er erläuterte, dass es sich bei den drei Weinen des Jahrgangs 2003 eigentlich um trockene Auslesen handelt, auf dem Etikett



Präsentieren die Mühlenweine (von links): Mühlenbesitzer Werner Möller, Weinhändler Ralph Saxe, Bürgerschaftspräsident Christian Weber und Malerin Beate Wiedemann-Schmidt. Foto: Frank Koch

wird allerdings mit „Kabinett“ deutlich tiefgestapelt. Zur Kalkulation sagte Saxe: „Wenn wir immer so niedrige Margen einrechnen würden, wären wir schon vor Jahren pleite gewesen.“

Bürgerschaftspräsident Christian Weber sprach die Hoffnung aus, „dass beim Mühlenwein ordentlich zugelangt wird“. Gerade in einer Zeit, in der sich der Staat immer mehr aus der Unterstützung solcher Pro-

jekte wie Windmühlen zurückziehe, sei es eine gute Idee, mit Kunst und Wein Geld für die im Unterhalt so teuren Mühlen zu sammeln. Und Hemelings Ortsamtsleiter Ulrich Höft unterstrich, wie wichtig es sei, solche Kulturdenkmäler zu pflegen und zu erhalten.

Bremen hat übrigens fünf erhaltene Windmühlen. Zu den genannten kommen noch die Mühlen in Oberneuland und in Reikum.

Bremen genießt

Die Hansestadt feierte deutsche Spitzenweine mit der Zweiten Bremer Weingala.

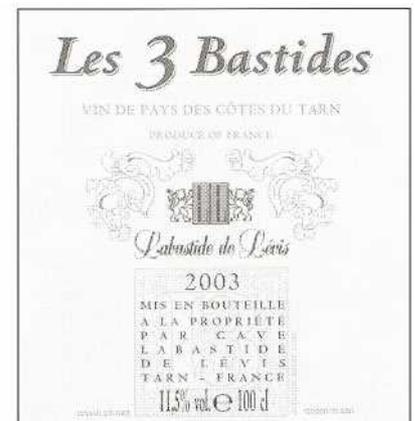
Wenn Egon Müller IV. seine Scharzhofberg-Rieslinge auschenkt, dann ist das für Weinkenner wie ein Sechser im Lotto. Und wenn sich Manfred Müller, der Marketing-Vorstand von Werder Bremen, vor einem Meisterschaftsspiel dem Wein hingibt, ist das ein Hinweis auf dem Rang des Abends.

Ein zugkräftiges Vierer-Team, die Havanna Lounge Bremen, Ahlers Getränke GmbH, Weinhandel Vinum und

Gute Weine hatten keine Kosten und Mühen gescheut, um eine hochwertige Gala mit 30 Winzern in den Räumen der Havanna Lounge und der Bremer Bürgerschaft zu kreieren. Ralph Saxe (Weinhandel Vinum) und "Hausherr" Olaf Janotta von der Havanna Lounge organisierten und moderierten aufs Allerbeste. 400 Gästen bot sich die Gelegenheit, den "Jahrhundertjahrgang 2003" zu probieren. Fazit: Grandiose fruchtige und edelsüße Spitzen erinnern stilistisch an die famosen 1959er. Eine versierte Fachjury ermittelte den besten trockenen Riesling 2002 für den 2. Bremer Rieslingpreis. Es siegte das Pfälzer Weingut Bergdolt St. Lamprecht mit dem Grossen Gewächs Rupperts-

bergen Reiterpfad. Den Publikumspreis gewann das Weingut Peter Briem aus Ihringen-Wasenweiler, Baden. Eine gelungene Veranstaltung mit Zukunft in einer traditionsreichen Weinstadt.

Gerd Lürer (mit freundlicher Genehmigung der Zeitschrift Vinum; Ausgabe Juli/August 2004)



Pümpel gegen Dünkel

Weinkritik kann so einfach sein: es zählt nur, was wirklich Spass macht! Weinfreunde haben so den Pümpel entdeckt - als Mass der Freude am Genuss.

Was ist ein Pümpel? Ganz einfach: Es ist der allseits bekannte rote Gummikopf am Holzstab, der verstopfte Abflüsse wieder befreit. Ein Symbol für die Kraft, die einen Wein bis in unser tiefstes Innerstes hineinsaugt. Doch - ich bin noch ganz normal! Die Idee stammt von dem Bremer Weinhändler Ralph Saxe und seinen Kollegen Gilles Marchal, Uwe Lammertz und Renaldo Tiefenbach. Nicht ohne Übermut und sicherlich bei einigen Flaschen Wein hat das Quartett ein wirklich bahnbrechend neues Bewertungsschema für Weintests entwickelt: das System Pümpel.



Die Pümpelskala

0 Pümpel - ist der Zustand, als wenn eine unsichtbare Sperre im Hals sagt: Dieser Wein geht mir nicht durch die Kehle.

1 Pümpel - die Sperre im Rachen ist deutlich gelockert. Aber ein Weinfreund würde nur freudlos davon trinken.

2 Pümpel - heftig saugende Kräfte aus dem Innersten fördern den Drang zum Schnüffeln, Schlürfen und Schlucken.

3 Pümpel - die Sogwirkung ist derart stark, dass selbst abgebrühte Weinhändler schwach werden. Auch unter Beobach-

tung spuckt der Verkoster nicht aus, sondern nimmt einen großen Schluck.

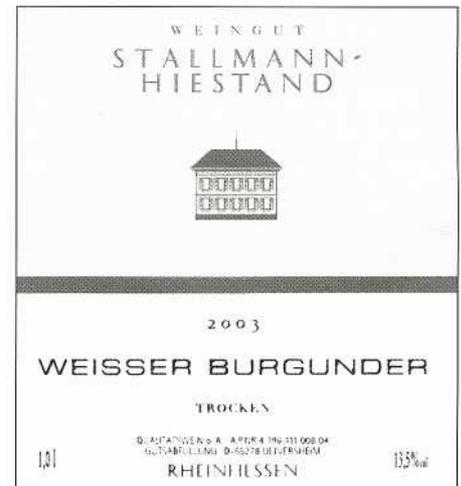
4 Pümpel - die saugende Kraft aus dem Körper werden derart übermächtig, dass sogar kleine Vergehen möglich sind. Es kann durchaus sein, dass der Verkoster die Flasche raubt und mit Genuss allein trinkt. So geschehen bei der letzten Fachmesse Prowein. Ein Weinhändler probierte einen 4-Pümpel-Wein, bekam leuchtende Augen, ergriff die Flasche und rannte nach draussen. Augenzeugen sahen ihn glücklich mit der angebrochenen Flasche auf einer Bank sitzen. Immerhin benutze er ein im Vorbeirennen geborgtes Weinglas.

5 Pümpel. - bei der Höchstnote sind noch schlimmere Vergehen von Testern denkbar. Aber die Traumbewertung wurde bisher noch nicht vergeben.

Neue Dimension der Weinkritik

Die Weinkritik hat einen neue erfrischende Dimension. Trinkgenuss und Spass statt Punktewahn und Testomanie. Ihre Inspiration holten sich die norddeutschen Pümpel in Italien. Dort - in den Hügeln des Chianti-Gebiets - praktiziert der Querdenker Andreas März in seiner Zeitschrift Merum die JLF-Methode: je leerer die Flasche. Eine Gruppe Weinliebhaber trifft bei einem Essen auf einer Gruppe voller Weinflaschen. Das Bewertungsschema: Je leerer die Flasche bzw. je schneller getrunken, umso besser der Wein. So sollte es doch sein, oder? Spass mit Wein, Genuss nach eigenem Geschmack.

Der Pümpel als treibende Kraft bei der Weinentschei-



Jung. Die ideale Geheimwaffe gegen das grassierende Geschmacksdiktat. Denn immer neue Pseudogurus suggerieren vermeintliche Sicherheit beim Weineinkauf. Von dieser Verstopfung kann uns der kleine rote Gummikopf erlösen. Also im Zweifelsfall: Pümpel nehmen, ansaugen, ein bisschen nachstossen und stochern, hochziehen und dann einfach alles hinunter-spülen - und schon sind manche Ergüsse von Testern im Abfluss verschwunden. Ein Segen, diese Pümpel!

Siglinde Hiestand

(mit freundlicher Genehmigung der Zeitschrift Vinum; Ausgabe Juli/August 2004)



JÜRGEN u. MICHAEL BECK · WEINGUT HEDESHEIMER-HOF
D-55271 STADECKEN-ELSHEIM · PRODUCT OF GERMANY

Buchbesprechung: "Ein guter Jahrgang"

In Zusammenarbeit mit der Buchhandlung Thorban in der VVachmannstraße halten wir ab sofort wieder eine Auswahl an Weinbüchern, die zu unseren persönlichen Favoriten zählen, für Sie bereit. Dabei sind zwei spannende VVeinkrimis (Weinprobe, Wasser zu Wein), VVeinku.rzgesch.:ichten. (Rot oder weiß?), das neueste Buch von Peter Mayle, natürlich der "Kleine Johnson 2005, Weinlexika und empfehlenswerte Einführungen und Vertiefungen ins Thema Wein. Alle Bücher bieten wir Ihnen zu Buchhandelspreisen feil.

Peter Mayle:

Ein guter Jahrgang - €18,-

Anne Chaplet:

Wasser zu Wein - €8,-

Dick Francis:

Weinprobe - €9,90

Rot oder weiß? - Geschichten vorn Wein - €8,50

Toni Vianello:

Risotto - €24,90

Jens Priewe:

Kleine Weinschule - €14,85

Hugh Johnson:

Der kleine Johnson - €19,90

Das Weinlexikon - €12,90

Jancis Robinson:

Das Oxford Weinlexikon - €99,-

Jancis Robinson:

Der Weinkurs - €29,90

Peter Mayle begeisterte sein Lesepublikum in den 90er Jahren mit mehreren Büchern (Hotel Pastis, Mein Jahr in der Provence, Toujours Provence), die allesamt in der Provence spielten. Nach 15 Jahren in der Werbebranche hat er dort auch seinen Lebensmittelpunkt gefunden. In seinem neuesten Roman "Ein guter Jahrgang" (Blessing 2004) hat der Finanzjongleur Max Skinner Glück im Unglück. Zeitgleich mit dem jähen Ende seiner Karriere auf dem Londoner Finanzmarkt erbt er ein Landhaus mit Weingut im Lub&on in der Provence: die Düfte dort sind intensiv, die Farben und die Charakter der Menschen sind kräftig. Die Männer spielen Boule und die Frauen flirten. Hinter dem Wein einer bestimmter Parzelle (Le coin perdu - der vergessene Winkel) steckt ein großes Geheimnis.

Ein Autor mit Lust an der Sprache und bissigem, selten bösen Spott erzeugt eine schillernde und liebenswerte Atmosphäre. Als einziger bitterer Nachgeschmack bleibt, dass man dableiben möchte in der Provence und bei den liebgewonnenen Protagonisten. Eine Hommage an den Wein, verpackt in einem Buch, das man viel zu schnell liest.

Ralph Saxe

Veranstaltungen

23. Oktober 2004

Gourmet-Menü im Kaffee Worpsswede. Das Restaurant von Susanna und Jens Kommerau in Worpsswede zählt zu den besten in unserer Region. Der Höhepunkt ihres Veranstaltungsreigens ist das Gourmet-Menü, das wir zusammen mit ihnen in diesem Jahr ausrichten. Unser Gast

wird die Winzerin Siglinde Hiestand vom Spitzenweingut Stallmann-Hiestand in Uelversheim sein. Sie ist außerdem eine der renommiertesten Weinjournalisten in Deutschland. Zur allgemeinen Erbauung wird sie allesamt abgestufte trockene Auslesen des Jahrgangs 2003 mitbringen, die Spitzen des Jahrgangs, die sich zusammen mit den 5 Gängen von Jens Kommerau zu einer Aufgipfelung der

Die Weinpresse gibt es kostenlos bei:

Vinum Wachmann

VVachmannstr. 39, 28209 Bremen

Tel.: 0421 / 349 10 45

Fax: 0421 / 349 87 86

Öffnungszeiten

Mo - Do 10 - 13 und 15 - 19 Uhr,

Fr 10 - 19 Uhr

Sa 9:30 - 14 Uhr

Vinum Horn

Leher Heerstr. 56-60,

28359 Bremen

Tel.: 0421 / 800 53 90

Fax: 0421. / 800 53 91.

Öffnungszeiten

Mo-Do 10-13 und 15-18:30 Uhr

Fr 10 - 18:30 Uhr

Sa 9:30 - 13:30 Uhr

Wein & Boules

Scha:nzenstr. 12, 20357 Hamburg

Tel.: 040 / 43 49 51

Fax: 040 / 430 54 47

Öffnungszeiten

Mo - Fr 12 - 20 Uhr

Sa 10-16Uhr

Jacob's Weineck

Kornstr. 108, 28201 Bremen

Tel. + Fax: 0421 / 55 45 66

Öffnungszeiten

Mo - Fr 15 - 18:30 Uhr,

Sa 10-13Uhr

Weinwerk

Benkertstr. 2, 14467 Potsdam

Tel.: 0331 / 88 71 355

Di - Fr 12 - 18:30 Uhr

Sa 12 - 16 Uhr

Genüsse verbinden werden. Um 19:30 Uhr beginnt's, Preis €75,- inklusive allen Weinen. Die Busfahrt von Bremen nach Worpsswede organisieren wir für €10,-, Anmeldungen unter Tel. 04792/1028.

3. Kühlungsborner Weinseminar

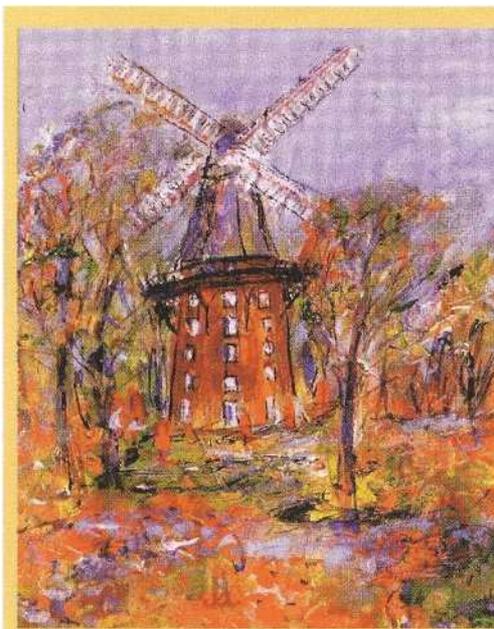
Vom 12. - 14. November findet unser 3. Weinseminar im Neptun Hotel in Kühlungsborn mit seinem hervorragenden

Hotel Wilhelms statt. Neben Wissenswertem rund um den Wein und Genuss haben sich Uwe Lammertz von Wein & Boules und Ralph Saxe von Vinum wieder einige lehrreiche praktische Experimente überlegt. Wir übernachten in 2-Bett-Zimmern im schönen Neptun mit Frühstück und dürfen uns auf ein 3-Gang-Menü am Freitagabend und ein 4-Gang-Menü am Samstagabend freuen. Der Preis inklusive Seminar beträgt €180,-.

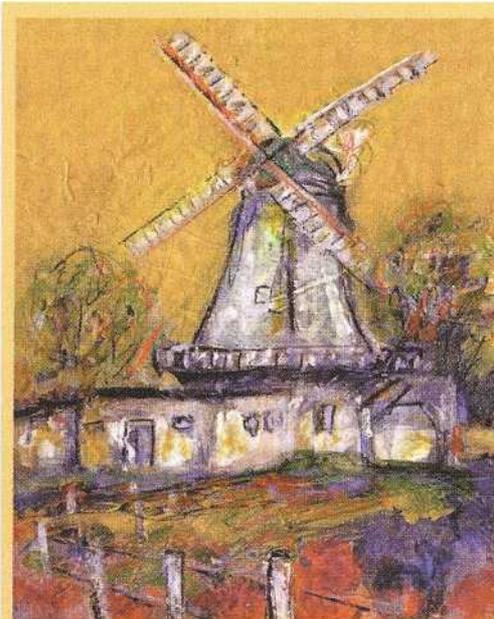
Anmeldung bitte bei Wein & Boules (Tel. 040/43 49 51) oder bei Vinum (0421/349 10 45).

Neruda und mehr

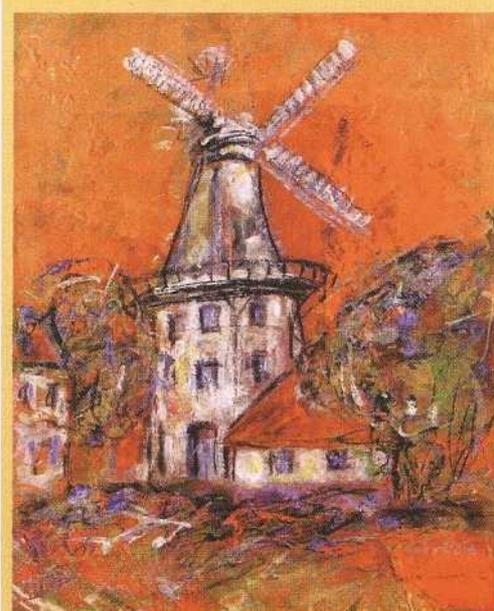
Zwei chilenisch-argentinische Abende haben wir in Horn und Schwachhausen unter tätiger Mithilfe unseres Filialleiters in Horn, Ricardo Herberg, vorbereitet. Als in Buenos Aires geborener Argentinier war er prädestiniert dafür. Da sich in diesem Jahr zum 100. Mal der Geburtstag des großen chilenischen Dichters Pablo Neruda jährt, liegt der Schwerpunkt in seinen Oden, aber auch die Argentinier Geman und Borges kommen zu Wort. Wir haben ausschließlich "kulinarische" Oden ausgewählt, die von Guido Jerke, Rainer Hegeler und Ralph Saxe gelesen werden. Zu Oden an die Tomate, Artischocke oder Seeaalsuppe werden kleine passende Tapas gereicht. Eine Auswahl von sieben argentinischen und chilenischen Weinen zuzüglich Vilsa bereichert den Abend weiterhin. Der Preis beträgt € 22,- inklusive Tapas, Getränke, Lesung. Die beiden Termine sind: Samstag 2. Oktober ab 20 Uhr im Küchenstudio, Leher Heerstr. (unweit unseres Vinum-Ladens), und am Freitag B. Oktober ab 20 Uhr in Zusammenarbeit mit Christian Ohnesorge (Buchhandlung Thorban) in der Wachmannstraße 61 (ehemals Sport-Spezi).



Mühle am Wall



Arberger Mühle



Horner Mühle

Anmeldung für die Schwachhausener Veranstaltung unter Tel. 0421 / 349 10 45 und die Horner Veranstaltung unter Tel. 0421 / 800 53 90.

Termine

31.12.2004: 16. Kühlschrankleertrinken bei Vinum, Wachmannstr. 39, auf Einladung ab 14 Uhr.

27.1.2005: 4-Gang-Menü im Kaffee Worpsswede mit der Malerin und Winzerin Beate Wiedemann-Schmidt vom Weingut Bercher-Schmidt, ab 19:30 Uhr.

Vorletzte Meldung

Deutlich ausgebaut haben wir unser Sortiment an österreichischen Weinen. Neben Stadelmann (Thermenregion) und Zull (Weinviertel) haben wir neuerdings auch Weine von Peter Dolle (Kamptal) und Franz Weninger (Mittelburgenland) am Start. Unbedingt probieren...

Letzte Meldung

Vom 9. bis 15. August haben wir unseren Laden in der Wachmannstraße gründlich umgebaut. Jetzt ist unser Outfit so gut wie unsere Weine... Übrigens: auch Wein&Boules ist jetzt noch schöner.

Impressum

Redaktion: Ralph Saxe

Texte: Ralph Saxe

Photos: Foto Flügger

Layout: Jürgen Jacob,
Gil Marchal