

SOMMER 2023

HÖLZ- WEISBRÖDT

... WO IHR GESCHMACK ZUHAUSE IST!

Lesezeit



ROSIGE ZEITEN

Pfälzer Sommer
2023

Reif für die Insel
Syltfeeling für daheim
S. 4

Passion
Die Stammhaus Küche
S. 8

No-Low
Wenn weniger mehr ist
S. 12



Haben Sie's gewusst?

DIE WEINREBE (VITIS VINIFERA)

Heilpflanze des Jahres 2023

Editorial



Die neue Leichtigkeit

Nach einem sehr durchwachsenen Frühling – dessen Niederschläge jedoch das Winzerherz in uns erfreuten – kommt nun endlich der Sommer mit den ersehnten wärmeren Tagen. Uns alle zieht es nach draußen und die Terrassensaison hat offiziell begonnen. Gut, dass vom neuen Jahrgang schon viel auf der Flasche ist und Gefallen gefunden hat. Nach Herzenslust können Sie so der aktuellen „Rosé-Manie“ frönen, einem Trend, der permanentes Urlaubsfeeling vermittelt. Zählen wir unsere Blanc de Noirs dazu, können Sie aus sage und schreibe vierzehn verschiedenen „Shades of Pink“ ihre(n) persönlichen Liebling(e) wählen. Und es wird sogar noch eine weitere Facette dazukommen. Das hängt mit einem ande-

ren großen Weintrend dieses Jahres zusammen: alkoholreduzierte und -freie Weine. Wir erleben gerade, dass diese mit Wucht ihr Nischendasein verlassen und in aller Munde sind. Witzig, dass Willibald und Sebastian das Thema bereits vor mehr als zehn Jahren für sich entdeckt hatten und mit dem „Freepearl“ einen alkoholfreien Secco entwickelt haben, der eine feste Größe im Sortiment unserer Seccos ist. Was das Keller-team nun kreiert hat, stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe vor.

Ob rosé, weiß oder auch rot ... lassen Sie sich inspirieren von der neuen Leichtigkeit und genießen Sie die schönen Tage. Wir grüßen Sie herzlich von unseren Terrassen in Weisenheim am Berg

W. Weisbrodt

A. Zwick

W. Weisbrodt

S. Weisbrodt

S. Weisbrodt

C. Zwick

REIF FÜR DIE INSEL

SYLTFEELING FÜR DAHEIM

Als wir uns vor 12 Jahren für die Teilnahme am Sylter Winzerfest beworben haben, dachten wir nicht, dass die Insel uns so in ihren Bann ziehen würde. Doch sobald wir dort waren, war schnell klar, dass wir uns auf Sylt so richtig zuhause fühlten. Und so schrieben wir an unserer Geschichte mit Sylt immer weiter. Jahr für Jahr. Hier haben sich Indra und Sebastian kennengelernt. Mitarbeiter und Familie sind durch die Aufenthalte stärker zusammengewachsen. Stets war die ganze Weinfamilie dabei, die Senioren Helga und Willibald eingeschlossen. Den Jungfernflug von Mannheim nach Westerland haben wir erlebt und die Fluggesellschaft auch mit Wein beliefert. Hier haben

wir sogar schon in Kooperation mit dem ehemaligen Sommelier der Sansibar Nils Lackner Wein gemacht – vielleicht erinnern Sie sich noch an „Waves & Grapes“? Unzählige Freundschaften sind entstanden und bestehen weiter. Der Schnack mit Sylter Urgesteinen an den Abenden rund um unserem Seccowagen, unvergesslicher Mittelpunkt der „Winzerparty“. Wir haben auf Sylt gebibbert und geschwitzt und immer wieder dieses einzigartige Gefühl von Meer und Weite gelebt. Vielleicht waren wir doch nicht schon immer Küfer, Winzer und Pfälzer, sondern in einem anderen Leben echte Seemänner und -frauen? Wer weiß ... Auch Leopold ist selbstverständlich bei unseren Sylt-

Hier fühlen wir uns wohl: Holz-Weisbrodt auf der Insel, aber diese eine Liebe muss heuer leider pausieren.





Drei Generationen Weisbrodt auf Sylt

Kleiner Seebär, große Weite. Eine Erinnerung an 2022

aufenthalten immer dabei gewesen. Jetzt ist er schon ein Schulkind – wie die Zeit vergeht – und hier fängt das Problem an. Denn dies bedeutet, dass ein wesentlicher Teil der Weinfamilie mit ihm daheimbleiben

muss. Nur ein kleiner Teil von uns auf Sylt? Das können wir uns momentan nicht vorstellen und haben deshalb schweren Herzens die Entscheidung getroffen, im Juli 2023 nicht am Sylter Winzerfest teilzunehmen.

Weinpaket „Strand“

Für alle Sylt- und Strandliebhaber haben wir dieses besondere Strandpaket geschnürt:

- 1x Nr. 227 SECCO FREEPEARL – der alkoholfreie Perlwein
- 1x Nr. 200 RIVANER HALBTROCKEN – lecker & süffig
- 1x Nr. 153 TRAUBENSCHORLE – perfekt auch für die Kids
- 1x Nr. 281 GRAUBURGUNDER TROCKEN – der gehaltvolle Trendwein mit ausgewogener Säure
- 1x Nr. 286 MERLOT BLANC DE NOIR – unser Star
- 1x Nr. 302 „LOTTCHEN AM MEER“ – die Neuheit: ein faszinierender Rosé mit nur 3 % vol.
- 2x wunderschöne Becher von Koziol – unkaputtbar ;-)
- 1x Flaschen-Kühltasche

statt 61,80

49,-

zzgl. Verpackung und Versand



Das kannst Du auch!

Winzer*innen der Zukunft fangen heute an! Hast Du das Zeug zum „Weinmacher“?

Oder kennen Sie jemanden?

Dann bitte weitersagen.

Wir lieben, was wir tun und gerne geben wir unser Wissen an die Winzer *innen der Zukunft weiter. Deshalb suchen wir

**Auszubildende zum
Weintechnologen (m/w/d)
und
Studenten im dualen Studium
„Weinbau & Oenologie“ (m/w/d)**

Mach' den ersten Schritt und sende ein E-Mail an: bewerbung@holz-weisbrodt.de

„Weinmachen ist so viel mehr als ein Beruf. Selten treffen sich Handwerk, Forschung und Naturverbundenheit so in der praktischen Umsetzung. Hinzu kommen Kreativität und Philosophie. Weinmacher sind nie fertig. Und kaum ein Beruf ist so erfüllend wie das Weinmachen.“

Sebastian Weisbrodt



2022 „KELLERKIND“

CUVÉE WEISS LIEBLICH

Sie mag vor allem Gelben Muskateller und alle Weine ab halbtrocken. Er liebt Sauvignon Blanc und Weine von trocken bis süß. Gemeinsam haben Anika Koch und Luca Gunst, dass sie bei uns in der Ausbildung zum Winzer bzw. zur Winzerin sind. In diesem Jahr durften sie mit Sebastians Hilfe das aktuelle „Kellerkind“ kreieren. Entstanden ist ein mit Aromen betörender und komplexem Süße-Säure-Spiel verzaubernder Wein in Handarbeit: eine formidable 2022er Cuvée aus den Vorlieben der beiden: 60 % Sauvignon Blanc und 40 % Gelber Muskateller. Die Süße liegt in der Nähe zu feinherb und erhält durch die Säure vom Sauvignon Blanc eine Frischekick. Unbedingt probieren, auch wenn man sonst keine süßen Weine mag!

Mit dem „Kellerkind“ erhalten unsere Auszubildenden die Möglichkeit, einen eigenen Wein zu kreieren. Von der Auswahl der Rebe und des Weinbergs über Pflege und Lese bis zur Abfüllung auf die Flasche ist das „Kellerkind“ ihr Baby; denn einen Wein zu machen, lernt man am besten beim Weinmachen. Sebastian begleitet sie dabei mit seinem Know-how. Neugier und Wissen des Winzernachwuchses liefern immer spannende Ergebnisse, die stark limitiert sind.

#291 2022 CUVÉE WEISS „KELLERKIND“ 0,75 L
Sauvignon Blanc & Gelber Muskateller
lieblich | vol: 11,0 | rz: 24,3 | sre: 6,4





Passion

RESTAURANT STAMMHAUS

PASSION

ZWEI WIE SASCHA UND FRANK

Regelmäßigen Besuchern unseres Restaurants ist es nicht entgangen: Im STAMMHAUS weht ein neuer Wind. Kein Wirbelsturm, sondern eine stetige, frische Brise, wenn wir in diesem Bild bleiben möchten. Dies verdanken wir unserem Küchenchef Sascha Veth (Bild rechts unten), der Schritt für Schritt leise, aber beharrlich, seine Idee von einer modernen „gutbürgerlichen Küche“ umsetzt.

Da sind die beständigen Pfälzer Klassiker, die in einem Pfälzer Restaurant nicht fehlen dürfen, flankiert von Edlem außer der Reihe, zum Beispiel Trüffelwochenenden. Aber auch Wohlgefühlgerichte wie Omas Rouladen begeistern als Specials die Gäste des STAMMHAUSES. Bodenständig, regional und ungezwungen lautet Saschas Devise. Der Erfolg gibt ihm Recht. Neben dem Stammpublikum begeistern sich immer mehr junge Familien für seinen Stil. Dass ihm das alles so gut gelingt, liegt zum einen in seiner Persönlichkeit – einen schreienden, exaltierten Küchenchef wird man im Stammhaus nie erleben – zum anderen an seiner Ausbildung und Erfahrung. Nach der Lehre zum Koch im Kurparkhotel Bad Dürkheim, in das er auch als Küchenchef zurückkehrte, war eine

prägende Station seines Weges die Arbeit mit dem beliebten Markus Spötzl als dessen zentralem Küchenchef. Auf vielen seiner beruflichen Stationen wurde Sascha von Frank Roth (Bild links unten) als Sous Chef begleitet. Und so war es mehr als selbstverständlich, dass einen Monat nach Sascha auch Frank bei uns anheuerte. Wir bekamen also den Doppelpack. Das war im Herbst 2021, in einer Zeit, die für die Gastronomie keine einfache war. Wir sind sehr froh, dass sich damals, wie in einer glücklichen Fügung, unsere Wege gekreuzt haben. Seitdem sind die beiden mit Spaß und Professionalität im Einsatz, verstehen sich fast blind am Herd und nehmen das ganze Team mit.





Haben Sie's gewusst?

Im STAMMHAUS fing alles an. Hier baute Karl Holz seine Fässer und hier eröffneten Helga und Willibald Weisbrodt nach ihrer Hochzeit in den 1970er Jahren eine Weinstube.

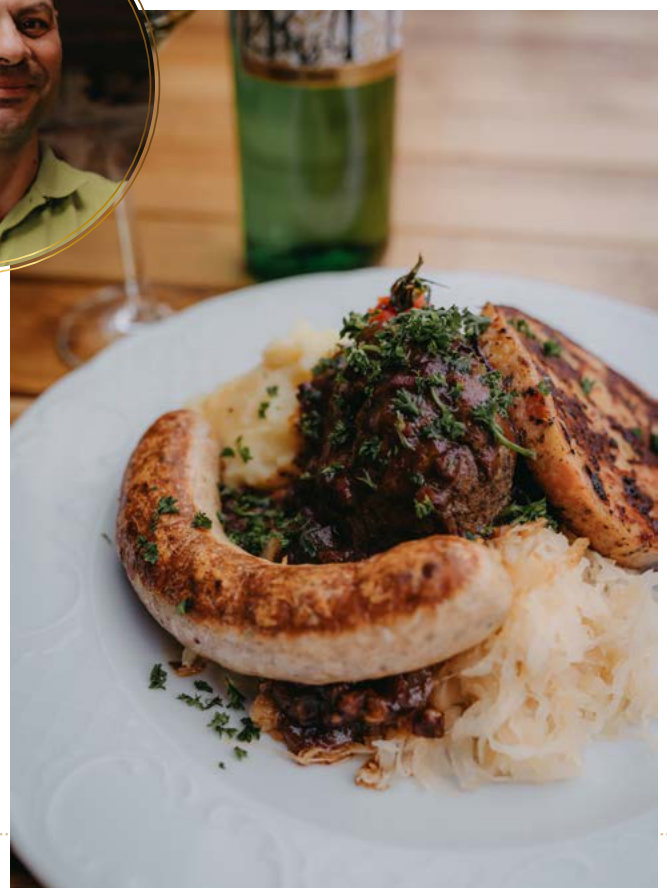
Im Keller wurde der Wein zum Ausschank gemacht. Mittags wurden die Mitarbeiter verpflegt und Helga tischte auf. Es reichte auch für Gäste. Noch heute ist unsere Seniorchefin der gute Geist im Hintergrund des STAMMHAUSES, das ihr Lebenswerk ist.

Mit Sascha versteht sie sich übrigens wunderbar.

Teamgeist und das familiäres Umfeld sind auch die Pluspunkte, die Sascha und Frank an der Weinfamilie schätzen und uns deshalb größeren Häusern vorziehen. Aber auch bei uns können vor allem die Wochenenden Stress bedeuten. Ausgleich bietet da Saschas Hobby: Der leidenschaftliche Auto(spazier)fahrer schraubt selbst an Wagen und Oldtimer. Das hat er sich aus seiner Kindheit erhalten, denn eigentlich wollte er Automechaniker werden. Oder man trifft beide beim wohlverdienten Kaffee auf dem Dürkheimer Stadtplatz an.



Während das Küchenteam im „Backend“ wirkt, sorgt das „Frontend“ im STAMMHAUS dafür, dass all die Köstlichkeiten mit dem richtigen Service zu den Gästen kommen. Wir schätzen uns glücklich, dass unser Team seit vielen Jahren konstant ist. Viele von Ihnen kennen den ein oder anderen sicher persönlich. Es ist einfach schön, wenn man von bekannten Gesichtern begrüßt wird. Beim Shooting für die Küche haben wir deshalb spontan noch ein paar Bilder von „Taka“ (Bild oben) und Amir (Bild unten) gemacht. Beide sind seit Jahren unsere Felsen in der Brandung, die Anstürme aller Art hervorragend mit Ruhe und Bedacht meistern.



Sauvignon Blanc

mein Wein!

„In unserem „Kellerkind“ gibt er der Süße den nötigen Kick. Als Solist ist er für mich unschlagbar. Seine Kritiker werfen ihm gerne Beliebigkeit vor, doch kaum eine Rebsorte ist zu solcher Varietät fähig wie diese ursprünglich aus Frankreich stammende Bukettrebsorte. Von Typ „Alte Welt“ (zum Beispiel der ehrwürdige Sancerre) bis Typ „Neue Welt“ (Neuseeland, fruchtbetont) - die Facetten reichen von mineralisch über grün und gelb bis zu exotischer Frucht. Und das Beste: Inzwischen sind fast alle diese Typizitäten auch in der Pfalz zu finden, wo es der Sauvignon Blanc in den letzten Jahren auf stattliche 700 Hektar gebracht hat. Das haben wir eindrucksvoll auf der „Wein am Dom“ in diesem Frühling erlebt, denn viele Betriebe hatten einen Sauvignon Blanc dabei: sehr beeindruckend, was die Kollegen leisten. Noch ein Wort zur Säurebetonung des Sauvignon Blancs, die gerne bemäkelt wird: Sie ist für Fans wie mich das Anregende und Spannende an diesem Wein. Unser HW-Sauvignon Blanc zeigt viel fruchtbetonte Exotik, zu der sich in den letzten Jahren immer mehr grüne Noten gesellen. Sein Etikett mit dem grünen Papagei unterstreicht diesen Charakter perfekt. Als er bei der Verkostung der Fachzeitschrift „Wein+Markt“ im April unter 78 Pfälzer Sauvignon Blancs den 8. Platz erreichte, war ich so stolz, als hätte ich ihn selbst gemacht. Er ist eben einfach mein Wein.“

Christine Kleemann
PR, Marketing & Events bei HW



Alisa und Aileen vom Team ARTRIUM - zwei weitere Fans vom Sauvignon Blanc - haben die Tücher schon.

PAPAGEI zu gewinnen

Lieben Sie Sauvignon Blanc so wie Christine, Alisa und Aileen? Gewinnen Sie eines unserer Seiden-Carrés mit dem „Papagei“. Die Preisfrage lautet: Aus welchen Rebsorten besteht das 2022er Kellerkind?

Einfach die Lösung mit dem Stichwort

„Papagei gewinnen“ bis 30.06.23 per E-Mail an:

artrium@holz-weisbrodt.de

senden und mit etwas Glück eins von

10 SEIDENTÜCHERN

gewinnen*

*Teilnehmen kann jeder über 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 30.06.23. Die Gewinner werden per Los aus den richtigen Einsendungen am 03.07.23 ermittelt und per E-Mail benachrichtigt. Der Gewinn kann nicht getauscht werden und wird per DHL zugestellt. Der Erwerb unserer Produkte beeinflusst den Ausgang des Gewinnspiels nicht. Datenschutz: Ihre E-Mail-Adresse wird ausschließlich zur Gewinnbenachrichtigung genutzt und nach Ablauf des Gewinnspiels gelöscht. Wir behalten uns vor, das Gewinnspiel auch vorzeitig zu beenden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

NO-LOWS!

SCHON PROBIERT?

Seminare, Fachzeitschriften, Internet – egal in welchen Weinkreisen wir uns momentan bewegen, überall treffen wir auf das Thema „alkoholfreier Wein“. Aber was ist hausgemachter Hype und was wirklicher Bedarf? Zwei Dinge lassen aufhorchen und zeigen uns, dass die Alkoholfreien dieses Jahr den Durchbruch wohl tatsächlich geschafft haben:

1. Der internationale Weinwettbewerb „Mundus Vini“ des Meininger Verlags hat zum allerersten Mal überhaupt einen eigenen Wettbewerb nur für alkoholfreie Weine ausgerufen.
2. Halle 1 der diesjährigen ProWein in Düsseldorf, der weltweit größten Weinmesse, wurde zur „World of Zero“ erklärt. Hier wurden im März ausschließ-

lich Produkte der „No-Low-Kategorie“ präsentiert: Weine ohne oder mit geringem (engl. „low“) Alkoholgehalt. Das gab es auf der ProWein noch nie. Im Vorfeld erschien dazu der ProWein-Business-Report, der für die kommenden fünf Jahren eine jährliche Umsatzsteigerung von 7 % in diesem Bereich vorsieht. Das sind große Zahlen und Erwartungen. Ob das wirklich so eintritt? Wir wissen es nicht. Aber hier und da mal ein bisschen anders, ein bisschen leichter genießen, das macht doch Sinn. Nachdem wir mit den FREEPEARLS bereits seit mehr als zehn Jahren bewiesen haben, dass wir „No“ können, konzentrieren wir uns deshalb jetzt auf „Low“. Der erste steht zum Verkosten bereit. Seid gespannt!

Wir alle für Euch und den Wein: Das ARTRIUM-Team gemeinsam mit dem Kellerteam auf Wingertwanderung.





FREEPEARL ROSÉ ALKOHOLFREI

#228 | 0,75 l & NEU: auch in 0,25 l erhältlich
Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein

Die Alternative in Rosé hat wieder ihre Klasse gezeigt. Wir fühlen uns stolz und auf unserem Weg bestätigt durch die Auszeichnung in Gold von „Mundus Vini non-alcoholic“, die an nur 21 Preisträger vergeben wurde. Ob pur oder im Mixgetränk - der alkoholfreie Secco FREEPEARL überzeugt mit satten Beerenaromen und einer wunderschönen fruchtigen Raffinesse. Im Gegensatz zu vielen anderen auf dem Markt entsteht er tatsächlich aus einem Roséwein, den wir schonend unter Vakuum entalkoholisieren.



„LOTTCHEN AM MEER“ ROSÉ 3 % VOL

#302 | 0,75 l
Teilweise entalkoholisierter Wein

In jüngster Zeit wurden wir oft nach einem alkoholfreien Wein gefragt. Lange hat das Kellerteam überlegt, ob oder ob nicht, denn Alkohol ist und bleibt nun einmal der Geschmacksträger im Wein ... Unsere Lösung heißt „LOTTCHEN AM MEER“ ROSÉ. Wenig Alkohol und ein toller Geschmack bieten ein leichtes Genusserebnis. Da darf es gerne auch mal etwas mehr sein. Leicht möchten wir leben, wie an einem Sommertag am Meer. Und gegen ein paar Kalorien weniger haben wir auch nichts einzuwenden ;-)

less is more

++ HW INTERN ++

KLEINE EINBLICKE IN DIE WEINFAMILIE



JOHANNA

JOHANNA KRAMER ist durch und durch Restaurantfachfrau. Organisationstalent und Herzlichkeit sind ihre großen Stärken. Wir freuen uns, dass sie diese nun für unsere Gäste einsetzt: Seit April 2023 unterstützt sie uns im Büro des ARTRIUMS und bei Events. (Hier ganz links, bei uns im Hof mit Weinheiten und Miss Strohhut am Heimatfest - Johanna's „Feuertaufe“ bei HW)



SVEN

SVEN NIKOLAI ist seit November 2022 bei uns. Höchste Zeit also, dass wir ihn vorstellen, denn ohne ihn läuft bei uns kaum etwas. Als unser Lagerist ist er die Drehscheibe zwischen Weinherstellung und Weingenuss. Er hat als „Herr des Weinlagers“ alle Weine stets im Blick und koordiniert, dass der richtige Wein am richtigen Ort landet. (Hier bei der Lagebesprechung zum Heimatfest)



BRIGITTE

BRIGITTE LANGENSTEIN kam vor vielen Jahren mit ihrem Mann auf ein Glas Wein vorbei ... und blieb als festes Mitglied der Weinfamilie bis zu ihrem Ruhestand im Mai 2023. Viele kennen sie vom Weinverkauf im STAMMHAUS. Alle Weinpräsente und die liebevolle Gestaltung des Geschenkshops waren das Werk ihrer kreativen Hände. Liebe Brigitte, wir vermissen Dich und wünschen Dir alles Gute!

++ HW-WEINGESCHICHTEN ++

LIEBE WEISENHEIMER AM BERG,

eine kleine Geschichte: Beim Ausräumen, wegen Umzug, habe ich im Keller meiner Eltern diesen Wein gefunden und kann mich gut erinnern. Zu DDR-Zeiten kam der Bruder meines Vaters aus Mannheim zu Besuch nach Brandenburg, mit dem Wein aus Weisenheim am Berg. Das war in den 80iger Jahren. Die Brüder wurden durch den Mauerbau getrennt. Mein Onkel war Stammgast bei Ihnen und dieser Schatz wurde aufgehoben bis heute. So hat man das zu DDR-Zeiten gemacht. Durch die gute Lagerung (ca. 40 Jahre!) sieht er noch gut aus. Mit lieben Grüßen

Birgit Morgenroth aus Brandenburg an der Havel



Diese HW-Weingeschichte, die gleichzeitig auch Zeitgeschichte ist, hat uns im März erreicht und sehr berührt. Und Sie? Welche Geschichte und Verbindung haben Sie zu HW? Welche Schätze liegen noch in Ihrem Keller? Schreiben Sie uns! Jede Veröffentlichung erhält ein Weinpaket:

artrium@holz-weisbrodt.de

Und Ihre Story?



PS-stärke!



Festumzug



Ehrensache



DJ Kai

Reimertshof

VATERTAG 2023

Eine Weingeschichte ganz anderer Art haben wir dieses Jahr an Vatertag geschrieben: Unser Hof war noch nie so voll! Tolle Party mit DJ Kai und ein Traumwetter zum Partnerschafts-, Wein- und Heimatfest in unserem schönen Weisenheim am Berg.



Ein Blick in den Kalender:

18. - 22. AUGUST 2023

Dorfkerwe Weisenheim am Berg

Sonntag Familientag im Reimertshof (Artrium). Eintritt frei.

25. AUGUST 2023

White Night mit DJ Kai, DJ Marco und Piere Percussion

Tickets nur online über Nightowl

3. NOVEMBER 2023

Queen Kings QUEEN ACOUSTIC NIGHT

Tickets nur online über Nightowl

4. NOVEMBER 2023

Queen Kings BOHEMIAN RHAPSODY

Tickets nur online über Nightowl

18. & 19. NOVEMBER 2023

Markt schöner Dinge

Alle Infos auf www.holz-weisbrodt.de

**NIGHTOWL
TICKETLINK:**



ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant STAMMHAUS

MI-SO ab 11.30 Uhr

Tel.: 0 63 53/93 61 0

Hausmannsküche SECCO-HÜTTE

FR-DI ab 11.30 Uhr

Tel.: 0 63 53/93 61 0

Vinothek ARTRIUM

MI-SA 14-22 Uhr

SO 11-20 Uhr

WhatsApp: 0173/64 39 871 (nur Text)

WO BEKOMME ICH MEINEN WEIN?

Persönlich in den Weinshops:

STAMMHAUS

MO-SO 10-18 Uhr

und nach Vereinbarung

ARTRIUM

Mi-SA 14-22 Uhr

SO 11-20 Uhr

24 / 7 IM ONLINESHOP

www.holz-weisbrodt.de/shop

BESTELLUNG PER TELEFON:

0 63 53/9 36 10

Ab 100 € Einkaufswert in 6er-Einheiten liefern wir deutschlandweit versandkostenfrei.

IMPRESSUM

Herausgeber: HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
HOLZ-WEISBRODT

Leistädter Straße 25, 67273 Weisenheim am Berg

Telefon: 06353-93610, Fax: 06353-936161

info@holz-weisbrodt.de, www.holz-weisbrodt.de

ViSdP: Indra Weisbrodt

Redaktion: Christine Kleemann

Fotos: Archiv HOLZ-WEISBRODT, Johanna Kramer,

Christine Kleemann, Mandy Groß, Lena Geib