

· BASSGEIGE LESEN  
· AUSGABE 02/2019



PINO MAGMA®

DAS NEUE *Burgunder*-ERLEBNIS  
VOM KAISERSTUHL

KAISERSTUHL · BADEN





Liebe Freunde der  
Oberbergener Baßgeige,  
.....

**„BRAUCHEN DEINE ENKEL NOCH  
SCHMETTERLINGE?“, FRAGT  
DER BUND IM AKTUELLEN  
DISKURS „PRO BIENE“. GANZ  
SCHÖN PROVOKANT, MEINE ICH  
UND KOMME INS GRÜBELN.**

*Natürlich brauchen nicht nur die  
Enkel Bienen und Schmetterlinge,  
wir alle brauchen sie und es liegt  
uns viel daran, dass wir sie in  
unserem Leben haben. Aber gibt  
es nur Extrem Lösungen?*

Zugegeben, die Initiative „**Pro Biene**“  
macht uns Winzern Angst. Weil wir, soll-  
te sie erfolgreich sein, den Weinbau, die  
Natur, die Pflege dieser einmaligen Land-  
schaft „Kaiserstuhl“ als gefährdet sehen.  
Weil wir meinen, dass die Initiative nicht  
sehen will, was in der Vergangenheit auch  
Positives getan wurde: **Wir säen unsere  
Weinbergsgassen mit blühenden Pflanzen  
ein, verwirren die Traubenwickler mit  
Pheromonen, setzen Trockenmauern für  
die Tiere auf, bringen Landeplätze für  
Greifvögel im Weinberg an, pflügen in den  
Talgängen blühende Bäume.** Und doch  
müssen wir, um hochwertige Weine ernten  
zu können, unsere Weinberge auch dahin-  
gehend pflegen, dass wir unsere Reben vor  
Krankheiten und Schädlingen schützen.



**DIE WG OBERBERGEN  
FEIERT IN DIESEM JAHR  
95 JAHRE BESTEHEN.**

Eine lange Zeit, in der wir schon manche  
Stürme wie Wirtschaftskrisen und  
Währungsreform, Frost, Hagel, Dürre,  
aber auch Reblaus, Zikade oder Kirsch-  
essigfliege überstanden haben.



*In ihrer 95jährigen Geschichte hat die WG  
Oberbergen schon so manche Stürme  
überstehen müssen. Die Initiative „Pro  
Biene“ stellt uns vor neue, ungeahnte  
Herausforderungen.*



Gegen die Initiative „**Pro Biene**“, so wie  
sie sich darstellt, sind wir machtlos, weil  
sie kompromisslos ist und Weinbau so  
nicht mehr möglich ist. Weil sie, unserer  
Meinung nach, nicht nach Wegen sucht,  
mit denen alle leben können – Mensch,  
Tier, Umwelt.

**400 aktive Landschaftspfleger „Hand in  
Hand“ war unser Motto beim 95-Jahre-Jubi-  
läum, das die Winzerinnen und Winzer der  
WG Oberbergen zusammen gefeiert haben.**  
Jeder ein Spezialist bei seiner Arbeit im  
Weinberg, im Keller, bei der Abfüllung,  
der Kommissionierung, im Gespräch mit  
dem Kunden. Es war immer die Gemein-  
schaft, die uns Stärke gegeben hat.

**Die nächste durchaus sehr sensibilisierte  
Winzergeneration steht bereit, wir  
meinen, sie sollte auch eine Chance  
auf Zukunft haben.** Wir sollten  
miteinander nach Wegen suchen und  
die Extreme meiden.

Gerne lade ich Sie auf ein Glas Wein nach  
Oberbergen ein. Machen Sie sich ein Bild  
von unserer Arbeit, kommen Sie mit uns  
in die Weinberge, um zu erleben, wie  
diese bewirtschaftet werden. **Denn wir  
meinen, die Welt besteht nicht nur aus  
Schwarz und Weiß, aus Extremen.**

In diesem Sinne grüße ich Sie herzlich  
aus dem Naturparadies Kaiserstuhl

Ihr

Erwin Vogel  
Geschäftsführer WG Oberbergen

• AUS DEM WEIN-SCHATZKÄSTCHEN  
• VON ERWIN VOGEL GEPLAUDERT...

EDITION  
BL

NUR HANDVERLESENE TRAUBEN AUS ERTRAGS-  
REDUZIERTEN KLEINTERRASSEN IN DEN BASSGEIGEN  
GEWÄNNEN „BERG“ UND „LANGENECK“ BILDEN DIE  
GRUNDLAGE DIESER SPEZIALITÄT



2017ER  
RIVANER „EDITION BL“  
QbA – trocken  
9,80 €/FLASCHE (0,75L) | GP: 13,07 €/L



**„DER RIVANER  
EDITION BL IST WIE  
EINE WUNDERTÜTE!“**

*Es ist mehr als eine Liebeserklärung, es ist die  
Leidenschaft für eine Traube, die zwar nicht  
selten ist, aber vielfältig wie kaum eine an-  
dere. „Ich liebe Müller-Thurgau“, bekennt  
WG-Geschäftsführer Erwin Vogel.*

Der Müller-Thurgau wächst in den  
höchsten Rebhängen des Kaiserstuhls,  
bis 400 Meter Höhe. Das ist ideal für die  
Einlagerung der typischen Aromen und  
macht die Traube so besonders, denn die  
lange Reife der Trauben in den kühlen  
Nächten verleiht ihr den so typischen  
Hauch von exotischen Früchten.

Eine Traube, die eine Vielfalt von Weinen  
hervorbringt, jeder mit ganz besonderem  
Charakter. „Mein persönlicher Favorit  
ist der trocken ausgebaut Oberbergener

**Baßgeige Rivaner Edition BL**, so Erwin  
Vogel und kommt ins Schwärmen:

„Er ist wie eine Wundertüte! Dezent im  
Duft mit zarten Bitternoten nach Quitte,  
Nüssen, Bananenschale und Vanille und  
mit Anflügen von exotischen Früchten.  
Geschmacklich erstaunlich leicht, trotz-  
dem ausdrucksstark und füllig und für  
einen Rivaner äußerst extravagant. Die  
leichte Holznote kokettiert wunderbar  
mit der reifen Säure und sorgt für den  
hellen Grundton. Verhaltene Aromen  
nach Rauch und Salz, zartnussige und  
vanillige Nuancen, alles gepaart mit  
exotischer Fruchtigkeit und ganz zum  
Schluss eine leise Mokkanote – das alles  
macht den **Rivaner Edition BL** so unwider-  
stehlich. Ein Wein, der die Sinne verwirrt  
und gleichzeitig faszinierend anziehend  
ist. Wahrlich ein Feuerwerk für die Sinne.  
**Ein echter Geheimtipp!**“

**Übrigens:** Den Rivaner Edition BL gibt's  
bei Vogel zu Hause gerne zu Bodenstän-  
digem wie Schnitzel und Kartoffelsalat,  
Schäufele oder Bauernwürsten.





Die Neuen bei der WG Oberbergen  
**JUNG, SÜFFIG &  
 UNWIDERSTEHLICH**

**95** JAHRE WINZERGEHOSSENSCHAFT  
 ..... OBERBERGEN, DAS SIND 95 JAHRE  
 ERFAHRUNG UND WISSEN UM DIE „BASSGEIGE“.  
 BESTE VORAUSSETZUNGEN FÜR MODERN  
 AUSGEBAUTE NEUE WEINE VON HEUTE.



**7/7**

**FÜR ALLE TAGE,  
 ABER ALLES ANDERE  
 ALS ALLTÄGLICH!**

Süffig, unwiderstehlich, jung: Mit dem 7/7er und dem brandneuen „Pino Magma“ spielt die „Baßgeige“ eine moderne Partitur. Dabei muss man selbst nicht jung sein, um diese Neuen im Portfolio der WG Oberbergen zu lieben, auch wenn – zugegebenermaßen – der 7/7 mit seinem puren Auftritt die junge Szene im Besonderen anspricht.

**WEISSWEIN CUVÉE 7/7**

QbA – trocken

5,80 € / FLASCHE (0,75L)

GP: 7,73 € / L

Ein Wein für alle Tage und jeden Anlass, wenn's denn einen dazu braucht. Ein leichtes, süffiges Weißweincuvée auf Müller-Thurgau-Basis mit Weißburgunder und Riesling und aus besten Kaiserstühler Weinlagen. Quasi der Sommer in der Flasche, das ganze Jahr über: mit Aromen von Zitrusfrucht, Mango, Grapefruit und reifem Apfel. Eine leichte Restsüße und angenehm milde Säure geben ihm sein besonderes Profil. Der 7/7 wurde übrigens von der Winzergenossenschaft Oberbergen zusammen mit der auf Wein spezialisierten Design-Agentur Quantum X kreiert.

**TRINK ICH NUR AN TAGEN,  
 DIE MIT »G« ENDEN.**

*Und mittwochs...*

... so der Slogan zum 7/7 – wir meinen, dem ist nichts mehr hinzuzufügen ...

**EIN *Novum*,  
 DER OBERBERGENER  
 PINO MAGMA®**



**DAS NEUE *Burgunder*-ERLEBNIS  
 VOM KAISERSTUHL**

**Absolutes Novum und selbst für erfahrene Weinkenner ein Erlebnis ist der Oberbergener Pino Magma®.**

Was ihn so besonders macht? Er ist ein Gemeinschaftsprojekt von 14 Betrieben am Kaiserstuhl. Mit 100 Prozent Kaiserstühler Winzerweinen und direkt vom Erzeugerbetrieb abgefüllt. Die Regeln für An- und Ausbau sind klar definiert. Die Kunden können einen klaren Typ Wein erwarten, egal von welchem Betrieb. **Und trotzdem hat jeder Wein, jeder Kellermeister seine Eigenständigkeit bewahrt, ist jeder Wein im Glas eine eigene Welt für sich.**

Das Ziel der Kooperation **Pino Magma®**: **die Einzigartigkeit des Burgunders und die Region des Kaiserstuhls über den Wein als Marke erlebbar zu machen.**

Der Pino Magma® ist eine Liaison von kraftvollem Grauburgunder und elegantem Weißburgunder.

Der **Oberbergener Pino Magma®** der WG Oberbergen ist eine Mischung aus 40 Prozent Weißburgunder und 60 Prozent Grauburgunder, davon 20 Prozent im kleinen Holzfass gelagert. **„Lebensgefühl Kaiserstuhl im Glas, ein süffiger, vielversprechender Anfang“**, so Oberbergens WG-Chef Erwin Vogel. Denn der **Pino Magma® Réserve**, die Premium-Qualität mit zweijähriger Reifung, die 2020 auf den Markt kommen soll, liegt bereits „stand by“ im Holzfass.

**SO KLINGT  
 BURGUNDER**



**2018ER  
 OBERBERGENER BASSGEIGE  
 PINO MAGMA**

QbA – trocken

8,40 € / FLASCHE (0,75L) | GP: 11,20 € / L



## ELSASS' WEINKÖNIGIN VIRGINIE ANDRÉ war Praktikantin in der WG Oberbergen



### „WEINSCHORLE? BEI UNS EIN SACRILÈGE!“

Sie hat viele E-Mails mit der Anfrage für ein Praktikum verschickt und fast hätte sie schon aufgegeben, als aus der Winzergenossenschaft Oberbergen dann doch eine positive Antwort kam. Fünf Monate dauerte das „Abenteuer“ Deutschland für Virginie André. **Im Juli 2019 wurde die einstige Praktikantin der WG Oberbergen zur „Reine des vins d'Alsace“, zur Elsässischen Weinkönigin, gekrönt.**

Wenn „Ihre Hoheit“, die am liebsten nur schlicht Virginie genannt werden möchte, an ihre Zeit in Deutschland zurückdenkt, dann erzählt sie gerne von den Menschen. Von den Mitarbeitern der WG: **„Sie haben mich sehr gut aufgenommen und zum Glück schnell in ihre große Familie integriert, schließlich ist es nicht immer einfach, wenn man alleine in einem anderen Land ist.“** Sie erzählt von den Menschen, die sie bei der Arbeit im Verkauf, auf Messen, bei Weinfesten in Breisach und im Europa-Park oder auch bei exklusiven Kellerführungen, wie zum Thema **Wein und Schokolade**, getroffen hat, oder auch auf zahlreichen Festen der WG. Für die junge Französin, die Deutsch eigentlich „nur ein bisschen“ in der Schule gelernt hat, jedes Mal eine neue Herausforderung.

Als Virginie André nach fünf Monaten Oberbergen verlässt, hat sie nicht nur ihr Deutsch perfektioniert, sie hat vor allem

viel über den Weinbau in Deutschland gelernt und festgestellt, dass es zwischen Deutschland und dem Elsass bezüglich Rebsorten, Kultur und Tradition viele Gemeinsamkeiten gibt. Was Methoden, Gesetzgebung und vor allem auch den Geschmack angeht, sind die Unterschiede jedoch groß, so Virginie, und nennt auch gleich ein anschauliches Beispiel, das zu Hause gar nicht geht: **„Die Weinschorle. Bei uns ein sacrilège“. Ein „No-Go“, fast schon mit Gotteslästerung vergleichbar.**

Ein Jahr lang wird Virginie André nun das Elsass repräsentieren, „15.000 Hektar und 170 Kilometer Weinbaugebiet“, wie sie mit Stolz betont. Eine Region, in der jeder Ort, so Virginie, seinen eigenen Charme hat. Eine Region, die sie, gebürtig aus der Region Franche-Comté, lieben gelernt hat. So zögert sie auch bei der Frage nach ihrem Lieblingsort im Elsass. Obernai, Riquewihr, wo sie in einem Weingut arbeitet, oder auch Straßburg sind einige Beispiele von vielen. Nach ihrem Lieblingswein gefragt, kommt die Antwort schneller: „Ich habe nicht wirklich einen Favoriten, es kommt auf den Moment an. Wenn, dann ist es **der Riesling, wir sagen, das ist der König unter den Weinen und ich bin die Königin.**“ Virginie lacht, es ist ein herzliches Lachen. Unverstellt, offen. Eines, das selbst in Oberbergen Sprachbarrieren überwunden hat. Damals, als die Königin noch Praktikantin war.

### VIRGINIE ANDRÉ Weinempfehlungen

**SILVANER** zu Presskopf

**PINOT BLANC** zu Tarte Flambée  
(Flammkuchen)

**RIESLING** zu Sauerkraut

**MUSCAT** zu Spargel

**PINOT GRIS** zu Baeckeffe  
(typisch elsässisches Gericht aus dem Ofen, mit Fleisch und Kartoffeln)

**GEWÜRZTRAMINER** zu Munster (Käse)

**PINOT NOIR** zu Aufschnitt (Wurst)

**CRÉMANT** zum Gugelhupf



## HANS-GÜNTER SEVENICH, RESTAURANT BURG WILHELMSTEIN IN WÜRSELEN

### „BEI UNS GIBT'S FEINE KÜCHE OHNE FISIMATENTEN“

*Die Aussicht ist fantastisch, die Geschichte bewegt: Seit über 80 Jahren ist das Restaurant Burg Wilhelmstein im Familienbesitz der Sevenichs, seit 1996 kocht der „Burgherr“ selbst, beziehungsweise lässt kochen. Gut bürgerliche bis feine Küche, keine „Fisimatenten“ wie der jetzige „Burgherr“ Hans-Günter Sevenich betont.*

Eigentlich wollte Hans-Günter Sevenich Schlosser oder Landmaschinentechniker werden, bis er merkte, dass ihm „das dann doch zu schmutzig war“. Er wechselte an den Herd, der Vater hatte die Idee, schließlich waren die Voraussetzungen ideal. Allerdings: Viel Zeit für die große weite Gourmetwelt blieb dem jungen Koch nicht. Als der Restaurantpächter verunglückt, tritt er die Nachfolge an, übernimmt mit 26 Jahren den Betrieb, „es war ein Schubs ins kalte Wasser“. Sein Glück sind die „guten Leute an meiner Seite“, engagierte, fachlich-versierte Mitarbeiter wie der Koch Klaus Dieter Kerle, der schon beim Vorgänger in der Küche stand und seit 24 Jahren mit dabei ist. Er hat inzwischen das Sagen hinterm Herd, der Chef hat den Kochlöffel abgegeben, managt zusammen mit den Restaurantleitern

Oliver Kirchhoff und Daniel Alexnat Service, Weineinkauf, Veranstaltungen und die zahlreichen Bankette. „Nicht nach Burgherren-Manier im Befehlston“, sondern im Stil von heute, als Teamplayer. Neun feste Mitarbeiter und je nach Saison und Veranstaltungen 25 bis 30 freie gehören zum Team und er hört gerne ihre Meinung. „Es ist ein gutes Miteinander“, darauf legt Sevenich Wert. Es hat fast was Familiäres, wenn Hans-Günter Sevenich von seinen Mitarbeitern spricht, obwohl von der Familie nur der Vater ihn unterstützt, „so gut er kann mit 84 Jahren“.

Große und kleine Bankette, Firmen-events, Familienfeiern oder auch Veranstaltungen wie Gourmetabende, Weinproben oder Brunch: So vielfältig wie die Events, so vielfältig ist auch die Küche, die gut bürgerlich ist. Mal deftig, aber gerne auch mal fein, eben „gute Küche zu gutem Preis, schließlich soll der Kunde gerne wiederkommen“. Eine unkomplizierte Küche, so wie der Wein sein soll, „top Qualität zum guten Kurs“, wie Sevenich betont. Auch wenn im Aachener Land gerne Bier getrunken wird, die gut sortierte Weinkarte von Burg Wilhelmstein, auf der die Oberbergener Baßgeige gut vertreten ist, wissen die Gäste zu schätzen. Vor allem der Grauburgunder

### RESTAURANT BURG WILHELMSTEIN

52146 Würselen-Bardenberg  
Telefon 02405/85201  
www.burgwilhelmstein.de

wird gerne bestellt und im Sommer die Sommerouvertüre, plaudert Sevenich bereitwillig aus dem Wein-Schatzkästchen. Und weil er gerne experimentiert, hat er dieses Jahr draußen im Freilichttheater den neuen aus Oberbergen, den „7/7“ ausgeschenkt. Es wäre nicht Hans-Günter Sevenich, wenn er zum Wein nicht eine Geschichte zu erzählen hätte: Es war Gunnar Fischer, der ihn vom Oberbergener guten Tropfen überzeugte, das war vor über 20 Jahren. Business, aus dem Freundschaft wurde. Sevenichs Gäste finden das gut, kommen gerne zu den von Fischer geführten Weinproben mit korrespondierendem Gourmetmenü.

Rund 17.500 Gäste finden pro Jahr den Weg zu Sevenich, zu dessen Restaurant noch ein Minigolf-Platz, das Freilichttheater im Sommer und ein Waldgebiet mit 25 Hektar rund um die Burg gehören. Da hört man viele Geschichten und so verwundert es nicht, dass auch der „Burgherr“ jede Menge Geschichten auf Lager hat. Der Koch und Manager als Entertainer: „Man sagt“, jetzt lacht er, „ich habe das Zeug dazu, den Thomas Gottschalk abzulösen“. Wer weiß, was Gottschalk bei einem Glas **Oberbergener Baßgeige** dazu einfallen würde...





# RENDEZ-VOUS MIT DER BASSGEIGE

## WEINMESSEN

26.-27.10.2019  
BADEN-WÜRTTEMBERG  
CLASSICS, BERLIN

23.-24.11.2019  
BADEN-WÜRTTEMBERG  
CLASSICS, HANNOVER

04.-05.04.2020  
BADEN-WÜRTTEMBERG  
CLASSICS, DUISBURG

18.-19.04.2020  
BADEN-WÜRTTEMBERG  
CLASSICS, DRESDEN

## VERANSTALTUNGEN IN OBERBERGEN

06.12.2019 / 16-22 UHR  
GLÜHWEINABEND  
...NICHT NUR MIT GLÜHWEIN.  
DIE VINOHEK IST ZUM BUMMELN  
UND EINKAUFEN GEÖFFNET.

11.01.2020  
DINNER FOR ONE UFF  
ALEMANNISCH  
IM BARIQUEKELLER DER WG OBERBERGEN  
VERANSTALTER: LANDFRAUEN OBERBERGEN  
KARTEN NUR IM VORVERKAUF

WEITERE VERANSTALTUNGSTERMINE  
FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER HOMEPAGE

## WINZERGEKOSSENSCHAFT OBERBERGEN IM KAISERSTUHL EG

Badbergstraße 2  
D-79235 Vogtsburg-Oberbergen  
Telefon +49 (0) 7662 / 9460-0  
info@bassgeige-wein.de

## IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Winzergenossenschaft Oberbergen eG  
IDEE, KONZEPT, DESIGN: Quantum X, Volxheim | TEXT: Gudrun Schillack,  
text & presse-service | BILDQUELLEN: Hans-Peter Ziesmer, Nils Weiler,  
Axel Kilian, Thomas Malburg, Restaurant Burg Wilhelmstein, Vinea News,  
Christopher Arnoldi, Winzergenossenschaft Oberbergen eG, Quantum X  
AUFLAGE: 15.000 Stück © 2019

## ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER VINOHEK

15. MRZ BIS 31. DKT (SOMMERMONATE):  
Montag bis Freitag: 8:30 – 18:00 Uhr

01. NOV BIS 14. MRZ (WINTERMONATE):  
Montag bis Freitag: 8:30 – 12:00 Uhr  
13:30 – 17:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. DEZ:  
Samstag: 8:30 – 13:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. DKT:  
Sonntag: 11:00 – 15:00 Uhr  
(außer Ostern und Pfingsten)

## BÜRO

MONTAG BIS FREITAG:  
7:30 – 12:00 Uhr  
13:30 – 17:00 Uhr

## SO KÖNNEN SIE BESTELLEN

Telefon: +49 (0) 7662 / 9460-60  
Telefax: +49 (0) 7662 / 9460-24  
Online: In unserem Shop unter

[WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE](http://WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE)

SIE FEIERN EIN FEST ODER  
LADEN ZU EINER INDIVIDUELLEN  
WEINPROBE EIN?

Wir haben die passenden  
Räumlichkeiten.  
Sprechen Sie uns an!

