



**BASSGEIGE**

Ausgabe 4 Frühjahr 2016

# Lesen

WINZERGENOSSENSCHAFT



*Oberbergen*

IM KAISERSTUHL EG



Großer Preis des Mittelstandes

Über 90 JAHRE  
Seit 1924

Naturgarten  
Kaiserstuhl



... der Winter verabschiedet sich still und leise.

# 2015

## ein vielversprechender Jahrgang



**Kellermeister  
Wolfgang Schupp  
zum Jahrgang 2015**

Dabei waren die Voraussetzungen alles andere als optimal. Große Hitze und Trockenheit im Sommer, dazu Unwetter und Hagel und beim Blick in den Keller die bange Frage, ob 2015 die Lücken füllen könnte, die sich dort aufgetan hatten.

Große Erleichterung dann im September, der den ersehnten Regen brachte und für eine gute Ernte hinsichtlich Ertrag und Qualität sorgte.

„Mit durchschnittlich 90 Liter pro Ar, übrigens unsere Prognose für 2015, haben sich die Erwartungen voll erfüllt“, so Kellermeister Wolfgang Schupp erfreut und sichtlich erleichtert, der darüber hinaus offen zugibt, dass er seit 2012 nicht mehr so viele hochwertige Qualitäten in seinen Kellern einlagern konnte.

Die erfolgreichen Sonderlesen im Winter machten dann den Erfolg perfekt: 148 Öchsle beim Müller-Thurgau Beerenlese (ca. 1300 Liter), 151 Öchsle beim Weißburgunder Beerenlese (rund 800 Liter), 164 Öchsle beim Ruländer Trockenbeerenlese (rund 350 Liter) und schließlich der Weißburgunder Trockenbeerenlese mit einem Öchslewert bis 198.

Das Highlight, das alles in den Schatten stellte, und verspricht ein absoluter Spitzenwein zu werden, auf den Weinkenner sich freuen dürfen.



## Frühlingspaket -

zusammengestellt von Kellermeister Wolfgang Schupp

2015er Oberbergener Baßgeige	„Frühlingsbote“ Müller-Thurgau QbA trocken	0,75 l
2014er Oberbergener Baßgeige	Weißer Burgunder QbA trocken	0,75 l
2014er Oberbergener Baßgeige	Riesling Kabinett trocken	0,75 l

Drei frühlingfrische Weine, welche hervorragend zu frischen Salaten, leichten Vorspeisen und natürlich auch zu Spargel passen.

<b>Bestell Nr. 1072</b>	6 Flaschen <b>Sonderpreis</b> Frühlingspaket mit je 2 Flaschen „frei Haus“	<b>36,00 €</b> 1 Ltr. 8,00 €
<b>Bestell Nr. 1073</b>	12 Flaschen <b>Sonderpreis</b> Frühlingspaket mit je 4 Flaschen „frei Haus“	<b>70,00 €</b> 1 Ltr. 7,78 €

► **Sonderpreise gültig bis 31.07.2016**



TROCKEN

# Genießen

## Sie die Frische des Frühlings

Im Frühling spielt er bei uns die erste Geige, der Oberbergener Bassgeige „Frühlingsbote 2015“

Ein Wein wie der Frühling: Feinfruchtig, frisch und unglaublich spritzig. Citrus, Maracuja- und Ingwernoten wecken Sehnsucht nach Sommer, Sonne und draußen Leben und machen den Oberbergener „Frühlingsbote“ unwiderstehlich süffig.

Jugendlicher Duft und überraschende Leichtigkeit: Das ist der Oberbergener Bassgeige „Frühlingsbote 2015“, dessen Trauben auf einer der steilsten Rebterrassen des Kaiserstuhls reifen.

Ein Müller-Thurgau, der leichte Frühlingsküche wie Spargel oder knackig-frische Frühlingsalate perfekt ergänzt, aber auch solo ein Genuss ist. Für die kleine Auszeit vom Alltag, für ein Treffen mit Freunden, für die Zeit, in der man sich selbst gehört...

B A D E N



*Oberbergener  
Bassgeige*

*Frühlingsbote*<sup>®</sup>

KAISERSTUHL

Auch ein  
idealer  
Spargelwein



4,45 €

inkl. MwSt. (1 liter 5,93 €)

### Unsere Lieferbedingungen:

1 bis 30 Flaschen	6er Paket-	€ 7,05 (Porto und Verpackung)
	12er Paket-	€ 8,85 (Porto und Verpackung)
30 bis 60 Flaschen		€ 0,50 je Flasche Frachtanteil
ab 60 Flaschen Lieferung „frei Haus“ (nur innerhalb Deutschlands – außer Inseln)		

# Spargel

## klassische Art



### Spargelrezept für vier Personen



### Zutaten für vier Personen

#### Zutaten für Kratzete

150 g Mehl  
375 ml Milch  
1 Prise Salz  
4 Eier

Zubereitung:  
Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Im südbadischen darf diese Spezialität bei keinem Spargeessen fehlen. Mehl, Milch und Salz verrühren, Eier hinzufügen und diesen Teig ganz dünn in wenig heißem Fett, wie zu Pfannkuchen, auf einer Seite goldgelb backen.

Den Pfannkuchen wenden und mit Esslöffel und Gabel in kleine Stücke reißen oder kratzen, daher "Kratzete", und anschließend noch recht knusprig backen.

**Zutaten:**  
2 kg frischen weißen Spargel  
1 TL Salz, 1 TL Zucker,  
1 TL Zitronensaft

### Zubereitung:

Einen hohen Topf mit Wasser, Salz, Zucker und Zitrone zum Kochen bringen. Spargel in der Zwischenzeit schälen. Die Spargelstange mit dem Kopf nach oben in die Hand nehmen und mit dem Spargelschäler von oben nach unten schälen.

**Beilagen:**  
1 kg fest kochende neue Kartoffeln  
400 g Schinken in Scheiben  
aufgeschnitten eine Portion Soße  
Hollandaise, oder eine helle  
Buttersoße Petersilie zum Bestreuen.

Die Enden abschneiden. Bei frischem Spargel ist das ganz wenig. Die Spargeln vorsichtig in das vorbereitete Kochwasser mit dem Kopf nach oben stellen, oder in der Länge nach in das Wasser legen und ca. 18 - 20 Minuten kochen lassen.

Der Spargel sollte noch etwas knackig sein. Nebenbei Kartoffeln gar kochen. Soße Hollandaise erstellen. Den fertig gekochten Spargel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Tellern verteilen. Soße Hollandaise, Kartoffele und Schinken dekorativ zu den Spargeln reichen. Mit einem Glas kühlen, trockenen Weißwein genießen.

Wandern Sie mit uns zur  
Baßgeige mit Weinprobe und  
kleinem Kaiserstuhlvesper.

Telefonische Anmeldung  
07662-94600

## oh... die Süßen

Eiswein · Beerenauslese · Spätlese

**einfach mal probieren!**

Jeden Mittwoch  
14.00 Uhr  
Kellerführung.  
Jeden Tag  
Weinprobe.



2011 Ruländer  
Beerenauslese 0,75 l  
Mundus Vini Gold



### Weinverkauf

Montag - Freitag 8.30 - 18.00 Uhr  
(von 15. März bis 31. Oktober)  
Samstag 8.30 - 13.00 Uhr  
(von 15. März bis 31. Dezember)  
Sonntag 11.00 - 15.00 Uhr  
(von 15. März bis 31. Oktober)

Parken können Sie direkt  
vor dem Weinkeller.

Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch.

# „Ein Geschäftsjahr der Superlative“

Die Winzergenossenschaft Oberbergen steigert...

Von Frank Kreutner

## VOGTSBURG-OBERBERGEN.

Eine ganz besondere Jahreshauptversammlung erlebten die Mitglieder der WG Oberbergen am Freitagabend. Zum einen konnte Geschäftsführer Erwin Vogel für das Geschäftsjahr 2014/2015 einen Umsatzrekord vermelden. Zum anderen wurde der seit 1991 amtierende Vorstandsvorsitzende Friedrich Schill verabschiedet und zum Ehrenvorstand ernannt.

## Qualität

In seiner Amtszeit hat Friedrich Schill 2014 seinen Wunsch geäußert, die Winzergenossenschaft Deutschland ein positives Ergebnis der WG Oberbergen zu verzeichnen. Wichtig jedoch vor allem das konsequente Bemühen um Qualität. Es sei der Garant für den wirtschaftlichen Erfolg der Oberbergen.



## Ein genossenschaftliches Urgestein

Friedrich Schill, seit 1991 Vorstandsvorsitzender der WG Oberbergen gibt sein Amt in jüngere Hände

Von Frank Kreutner

## VOGTSBURG-OBERBERGEN.

zum Ehrenvorstand der WG Oberbergen wurde Friedrich Schill im Rahmen der Jahresversammlung der Winzergenossenschaft Oberbergen ernannt.

Vorstand und Aufsichtsrat der WG würdigten damit die überragenden Verdienste, die sich Schill in über drei Jahrzehnten in verantwortlicher Position für die WG erworben hat. Aus den Händen des Präsidenten des baden-württembergischen Genossenschaftsverbandes, Roman Glaser, erhielt Friedrich Schill außerdem die goldene Ehrennadel des deutschen Raiffeisenverbandes.

## Goldene Ehrennadel

Zahlreiche Redner würdigten das ehrenamtliche Engagement Schills, der seit 1991 Vorstandsvorsitzender der WG war. Glaser bezeichnete Friedrich Schill als genossenschaftliches Urgestein. Er sei über sein ohnehin breit gefächertes ehrenamtliches Engagement hinaus bereit gewesen, sich auch für den baden-württembergischen Genossenschaftsverband einzusetzen. Stets habe er Schill dabei als kompetenten, nachdenklichen und nie belehrenden Ratgeber erlebt. Die Auszeichnung mit der goldenen Ehrennadel sei die logische Konsequenz.

Auszug aus dem Bericht der Badischen Zeitung vom 18. Januar 2016.

Auszug aus dem Bericht der Badischen Zeitung vom 20. Januar 2016.



## Neuer Vorstandsvorsitzender Rainer Gut

Am 15.01.2016 wurde ich als Nachfolger von Friedrich Schill zum Vorstandsvorsitzenden der Winzergenossenschaft Oberbergen gewählt. Das Wahlergebnis mit 99% Zustimmung und nur einer Enthaltung ehrt mich sehr und ist gleichzeitig ein großer Vertrauensvorschuss sowie Auftrag, den erfolgreichen Weg von Friedrich Schill fortzuführen. Auch weiß ich, was auf mich zukommt, da ich bereits vier Jahre Stellvertretender Vorsitzender war.

Ich 45 Jahre alt, bin in Oberbergen geboren und aufgewachsen, lebe hier im Ort mit meiner Lebenspartnerin und meinem 10. jährigen Sohn und bewirtschafte im Nebenerwerb 3,5 ha Reben. Im Hauptberuf bin ich in einem pharmazeutischen Unternehmen als Manager im Bereich Technik tätig. In meiner neuen Funktion als Vorstandsvorsitzender möchte ich für die Mitglieder und Mitarbeiter stets ein offenes Ohr haben und ein kompetenter Ansprechpartner sein. Ich wünsche uns für die Zukunft ein vertrauensvolles Miteinander gemeinsam mit den Winzern, allen Kunden und unseren Geschäftspartnern gemäß unserem Leitspruch

**Hand in Hand - Gemeinsam sind wir stark**

Ihr Rainer Gut

2015 waren Sie tolle Gäste bei unseren Veranstaltungen

## Wichtige Termine 2016

in der Winzergenossenschaft Oberbergen

### 2. - 3. April

Feuerwehrohock · Nordic Walking rund um Oberbergen

### 9. - 10. Juli

Sommerfest

### 10. - 11. September

Kürbisfest

### 20. September - 14. Oktober

Dienstag und Freitag Feierabendschorle

### 3. Oktober

Bergteufelhock

### 20. November

Adventsmarkt

### 9. Dezember

Glühweinabend

## Sonderaktion

**5+1 zur Einführung:**



2015er Oberbergener Baßgeige  
Weißer Burgunder QbA trocken VEGAN 0,75 l

Preis pro Flasche **6,90 €**

inkl. MwSt. (1 liter 9,20 €)

**1 Flasche gratis**

Bestellen Sie 6 Flaschen, bezahlen aber nur 5 Flaschen  
Sonderaktion gültig bis 30.04.2016)



# Genießen

Sie die Frische des Sommers

Oberbergener  
Baßgeige

ab Juni erhältlich

SOMMER-  
OUVERTÜRE

Die Trauben dieser außergewöhnlichen, trockenen Spezialität reifen auf ausgewählten Rebterrassen des inneren Kaiserstuhls. Sonne pur und warme Südwinde verleihen diesem Wein seinen unvergleichlichen Charakter.

Mit feinen Aromenoten verzaubert er jeden Feinschmeckergaumen.

Erleben Sie diesen außergewöhnlichen Müller-Thurgau in harmonischer Runde oder bei einem sommerlichen Barbecue.



Nur noch wenige Kalender zu erwerben

Preis 12.90

Für 2016 wurde ein Kalender mit der Bassgeigenspielerin und Motiven aus der Weinwelt gestaltet.

März		April	
Montag	7 14 21 28	Montag	4 11 18 25
Dienstag	1 8 15 22 29	Dienstag	5 12 19 26
Mittwoch	2 9 16 23 30	Mittwoch	6 13 20 27
Donnerstag	3 10 17 24 31	Donnerstag	7 14 21 28
Freitag	4 11 18 25	Freitag	1 8 15 22 29
Samstag	5 12 19 26	Samstag	2 9 16 23 30
Sonntag	6 13 20 27	Sonntag	3 10 17 24

Zahlreiche Auszeichnungen zeugen von einer hochstehenden Weinbaukultur mit modernster Kellertechnik.



... gewohnte Qualität-VEGAN ausgebaut-  
Oberbergener Baßgeige

V • E • G • A • N

Wir reden nicht nur über ihn, **wir haben ihn:**  
den Wein mit dem großen V.

Den **Oberbergener Bassgeige** Weißer Burgunder VEGAN. Garantiert vegan, denn wir garantieren dafür, **dass drin ist**, was drauf steht: **Hergestellt ausschließlich mit pflanzlichen Hilfsstoffen**

**Nicht** im Wein, nicht im Etikett, nicht im Verschuß.  
Trocken - der neue Oberbergener Bassgeige  
2015 Weißer Burgunder **VEGAN**

**Ist Genuss, ist bewusstes Leben und Erleben.**  
**Ist die neue Art zu leben.**

6,90 € inkl. MwSt. (1 liter 9,20 €)



Meldungen · Letzte Meldungen · Letzte Meldungen

**Kellermeister Wolfgang Schupp** zum Weinjahrgang 2015  
Das Weinjahr 2015 wird als großer Jahrgang in die Geschichte eingehen.

Innovativ war die Winzergenossenschaft Oberbergen schon immer. Nun mit dem Vegan ausgebauten Wein, gehen wir einen weiteren Schritt. Wir bieten einer Kundengruppe einen Wein an, der bei der Schönung und Ausstattung **nur pflanzliche Hilfsstoffe** verwendet.

**3 x MUNDUS vini Gold für Oberbergener Weine**  
Toller Erfolg bei der Frühjahrsverkostung des internationalen Weinwettbewerbs "MUNDUS vini". Gleich 3 Weine haben die Auszeichnung "Gold" erhalten. Im Einzelnen sind dies der 2014er Baßgeige **Grauer Burgunder Spätlese trocken Edition BL**, der 2011er Baßgeige **Ruländer Beerenauslese** und der 2014er Baßgeige **Weißer Burgunder QbA trocken Edition TT**. Letzterer wurde zusätzlich mit der Sonderauszeichnung "best of show Pinot blanc Germany" **als bester Wein seiner Kategorie** ausgezeichnet.



WINZERGENOSSENSCHAFT

Oberbergen

Badbergstrasse 2 · 79235 Vogtsburg · Oberbergen  
Telefon 07662-9460-0 · Telefax 07662-9460-24  
info@wg-oberbergen.com · www.wg-oberbergen.com