

BASSGEIGE LESEN
AUSGABE 01/2021


OBERBERGENER
Bassgeige



NUR DAS *Beste*
FÜR UNSERE KUNDEN
IN GUTEN UND IN
SCHWIERIGEN *Zeiten*

KAISERSTUHL · BADEN



Liebe Freunde der Oberbergener Baßgeige,

NEU DENKEN, NACH VORNE DENKEN, DAS IST EIN MUSS IN EINER PANDEMIE-ZEIT WIE DIESER.

Positiv denken
LAUTET DARUM UNSERE DEVISE.

Schließlich wollen wir Ihnen, unseren Kunden, auch in schwierigen Zeiten das bieten, was Sie von uns gewohnt sind: nur das Beste.



So haben wir unsere Weinverkostungen, den Umständen geschuldet, in die digitale Welt verlegt, um uns dort mit unseren Kunden zu treffen. Erfolgreich, wie die große Beteiligung unter anderem an den **Online Events** „3 nach 7“ oder „my Kaiserstuhl Weißweinparty für zuhause“,

auch mit dem Oberbergener Baßgeige Pino Magma, gezeigt hat. Gerne können Sie sich das „3nach7“-Weinpaket nach Hause bestellen und die Weinprobe unter folgendem Link ansehen: <https://www.youtube.com/watch?v=q6AzXcVrZW8>

Nichtsdestotrotz wünschen wir uns, Sie wieder persönlich treffen zu können.

Bei uns in der Vinothek, bei Weinverkostungen, auf unseren Weinwanderungen, bei unserem Sommerfest oder unseren geselligen »Hocks«. Wann dies alles wieder stattfinden kann? Wir hoffen bald, denn es gibt wieder einiges zu feiern. Allein bis April 2021 **zehn Gold- und Silber-Medaillen**, wobei der 2019 Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder Edition TT Qualitätswein trocken gleich zweimal ausgezeichnet wurde: bei der Falstaff Weißburgunder Trophy mit 91+ Punkten sowie mit „Grand Gold“ bei der Frankfurt International Wine Trophy 2021. Apropos international: zweimal Gold beim China Wine Award – das gab es für den 2019 Oberbergener Baßgeige Pino Magma® und den 2018 Oberbergener Baßgeige Pino Magma Réserve®.

Alles Auszeichnungen, die uns stolz machen, aber zugleich auch eine tägliche Herausforderung darstellen, um dem hohen Anspruch auch zukünftig gerecht werden zu können.

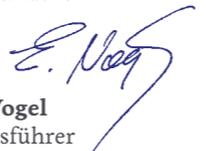
Dies heißt auch entsprechende Entscheidungen zu treffen, wobei nicht immer alles allein in unserer Hand liegt. So hatten wir Anfang April Frostschäden in den frühen Lagen und Sorten zu beklagen. Ein Experiment in Sachen Qualität und Nachhaltig-

keit, auf dessen Ausgang wir alle gespannt sind, ist der erstmalige Einsatz von Check Mate Puffern in der Lage Oberbergener Baßgeige. Zum ersten Mal und: als einzige in der Region! Mehr hierzu unter „**Check Mate Puffer statt Spaghettis**“ in dieser „Baßgeige lesen“-Ausgabe.

Und weil nur gewinnt, der auch etwas wagt, haben wir wieder Neues kreiert. Beispielsweise einen **REBSTÜCK #Glühwii**, einen Winzerglühwein aus Rotwein, der wie selbstgemacht schmeckt und einen hohen Spaßfaktor hat – so klingt Genuss an kalten Tagen und der nächste Winter kommt bestimmt. Erhältlich ist unser Winzerglühwein ab Herbst 2021. Außerdem NEU ist das limited Edition-Projekt „**MeinRebstück**“. Mehr Details dazu erfahren Sie in unserem „Baßgeige lesen“-Bericht über unsere neue Mitarbeiterin Lisa Möcklin.

Insgesamt ein spannendes Jahr, auch im positiven Sinne, meinen wir. Danke, dass Sie uns auch in schwierigen Zeiten treu bleiben!

Bleiben Sie optimistisch und uns verbunden!

Ihr

Erwin Vogel
Geschäftsführer
Winzergenossenschaft
Oberbergen



NEU
Unser REBSTÜCK #Glühwii



URLAUB IM Kaiserstuhl

BURGUNDER-OASE MIT DEM *wärmsten Klima* DEUTSCHLANDS



EIN BESONDERES ERLEBNIS MIT BLICK AUF DIE WEINBERGE: ÜBERNACHTUNG IM WOHNMOBIL HINTER UNSERER VINOZEK.

Für 10€/Nacht erhalten Sie einen Stellplatz mit Blick auf die Terrassenlandschaft der **Oberbergener Baßgeige** und pro Nacht eine Flasche Wein gratis.

Weitere Informationen und Reservierungsanfragen erhalten Sie bei Frau Mayer unter der Nummer +49 (0) 7662 / 94 60 – 11.



je 2x 0,75 L

BASSGEIGE 6TETT Grillgenuss

Steaks, Würste, gerne auch Gemüse und Kartoffeln in Alufolie verpackt... Und das ganze traditionell auf dem Holzkohlegrill zubereitet – keine Frage, WG Chef Erwin Vogel mag's gerne deftig: „Wenn sich auf dem Grill mal ein Grillkäse verirrt, dann reicht der lässig für fünf Personen“, verrät er augenzwinkernd. Was er dazu am liebsten trinkt? „**Gerne einen Rosé!**“

Damit der Grillsommer 2021 rundum ein Erfolg wird, haben wir extra ein „**Baßgeige 6tett Grillgenuss**“-Paket zusammengestellt. Sechs Flaschen Oberbergener Baßgeige, die besonders gut, jedoch nicht nur zum Grillabend passen. Je zwei Flaschen 2020 **Oberbergener Baßgeige Spätburgunder**

Rosé Qualitätswein trocken, 2020 Oberbergener Baßgeige Grauer Burgunder Spätlese trocken sowie 2019 Oberbergener Baßgeige Rivaner EDITION BL Qualitätswein trocken. Das Beste dabei: Sie können diese Weine auch gewinnen!

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Verraten Sie uns Ihre ganz persönlichen Sommer-Grill-Vorlieben per Mail an info@bassgeige-wein.de oder rufen Sie uns an unter **+49 (0) 7662 / 9460-0** und gewinnen Sie eines von 3 Paketen im Wert von je 48 Euro*.

Wer nicht zu den glücklichen Gewinnern gehört: das „**Baßgeige 6tett Grillgenuss**“ gibt es auch in der Vinothek der Winzergenossenschaft Oberbergen oder im online-Shop: www.bassgeige-wein.de zu kaufen.

* Ermittlung der Gewinner durch Ziehung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Auszahlung in bar ist nicht möglich.



Erdbeerbowl mit Minze

MIT UNSEREM OBERBERGENER BASSGEIGE ROSÉ LÄSST SICH FÜR DEN GRILLABEND AUCH GANZ LEICHT EINE LECKERE ERDBEERBOWLE ZAUBERN.

Unsere Landfrauen verraten hier wie es geht und was man dafür sonst noch benötigt:



ZUTATEN: 500g Erdbeeren, 2 EL Zucker, 1 Limette, 2 Stiele frische Minze, 1 Flasche Oberbergener Baßgeige Rosé, 1 Flasche Oberbergener Baßgeige Rosé Sekt extra trocken

ZUBEREITUNG: Wein und Sekt rechtzeitig kaltstellen. Früchte halbieren, in das Bowlgefäß geben, mit Zucker bestreuen und zugedeckt 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. (Bei Zimmertemperatur entfaltet sich das Aroma besser als im Kühlschrank.) Eine ½ Flasche Rosé darübergießen, nochmals ½ Stunde ziehen lassen. Kurz vor dem Verzehr den restlichen Wein, Limettenstücke und Minzeblätter dazugeben. Unmittelbar vor dem Servieren den eisgekühlten Sekt dazugießen.

Ergibt etwa 10 Gläser.



Unterwegs IN DEN REBEN

**IMMER MITTWOCHS
WEINBERGFÜHRUNGEN**

Die Ruhe genießen, den Wildbienen zuschauen, deren leises Summen und Brummen die Stille untermalt und mit viel Glück eine Gottesanbeterin oder auch eine Smaragdeidechse entdecken – oder vielleicht sogar auch einmal ein Reh, das durch den Weinberg hüpf.

Ein Spaziergang durch die Reben ist immer auch eine kleine Entdeckungstour, bei der man den „Texaspass“ – 2020 zur „Schönsten Weinsicht Badens“ gekürt – nicht auslassen sollte. Mit grandiosem Ausblick hinunter in die Reben von Oberbergen, zu der auch die Lage „Oberbergener Baßgeige“ gehört.

Und unten im Tal: Oberbergen, wo in der Vinothek der Winzergenossenschaft die Weine aus der berühmten Lage probiert und für zuhause erworben werden können.

Eine kleine Auszeit, die man sich unbedingt gönnen sollte: Wanderweg „Oberbergener Baßgeigenweg“ unter www.bassgeige-wein.de/Downloads oder immer mittwochs bei Weinbergführungen mit Weinverkostung. Telefonische Anmeldung erforderlich: +49 (0) 7662 / 9460-11.

Außerdem in der Vinothek erhältlich: SnackBag und natürlich gekühlte Weine.



NEUE GESICHTER IM OBERBERGENER BASSGEIGE TEAM



Lisa Möcklin ist ein Winzerkind, der Wein wurde ihr sozusagen in die Wiege gelegt. Und sie ist den Reben und dem Wein treu geblieben, hat einen Winzer geheiratet und den Wein zum Beruf gemacht. Alles spricht dafür, dass mit Lisas Sohn Ben auch die nächste Winzer-Generation gesichert ist. **Seit November 2020 gehört Lisa Möcklin zum Oberbergener Bassgeige Team und leitet seit April die Vinothek und das Marketing.**

QUIRLIG UND IMMER NEUE IDEEN IM KOPF, WENN ES DARUM GEHT, DIE „BASSGEIGE“ NACH VORNE ZU BRINGEN.

Ihre Sachkenntnis und vor allem viel Empathie überzeugen die Kunden in der Vinothek. Wer sie trifft, spürt ihre Leidenschaft für den Wein. Eine Leidenschaft, der sie beruflich nicht immer treu war. Nach der Ausbildung zur Winzerin und der Weiter-

bildung zur Betriebswirtin mit Schwerpunkt Marketing „geht sie erst einmal fremd“, arbeitet in der Tiefkühl-Backwaren Food-Branche. Sie kann viele wertvolle Marketing- und Vertriebs-Erfahrungen machen, aber „wenn man Winzerin gelernt hat, dann zieht es einen wieder zurück in diesen Beruf“.

Lisa Möcklin ist eine „Kaiserstuhl Global Playerin“: In Burkheim das Elternhaus, in Oberbergen ihre berufliche Heimat, in Bickensohl ihr Lebensmittelpunkt mit Mann und Kind und – wie sollte es anders sein – mit Reben im Nebenerwerb. Und im Keller größtenteils Weine aus Oberbergen, Bickensohl und Burkheim. Heimat verbindet. Fragt man sie nach ihrem Lieblingswein, bekennt sie mit sympathischer Offenheit: „Ich mag’s prickelnd, trinke am liebsten Winzersekt. Ansonsten: **„Ich bin ein Weißburgunder trocken-Typ“, aber auch der Grauburgunder gehört zu ihren Favoriten.**

Lisa Möcklin will bewegen, **„Stillstand gefällt mir nicht so gut“** bekennt die junge Frau. Sie will auf- und ausbauen, statt verändern, denn „wir haben eine tolle, innovative Marke.“ Kommunikation intern wie extern ist ihr wichtig, **„Ich möchte das „Wir-Gefühl in der Winzergenossenschaft, unsere Liebe zur Baßgeige, die wir täglich bei unserer Arbeit leben, noch stärker vermitteln.“** Ihr erstes Projekt **„MEIN Rebstück“** ist bester Beweis dafür. Gemeinsam mit Ihrer Kollegin Stefanie Rist hat sie ein spannendes Genuss- und Mitmach-Paket für ambitionierte Weinliebhaber kreiert. Eine limited Edition-Aktion und eine kleine Herausforderung zugleich:

Zu drei **„Rebstück“** Weinen wird eine Muscat bleu-Rebe zum Pflanzen plus eine Pflanzanleitung geliefert. „Und damit es ein Erfolg wird, helfen wir bei Fragen natürlich gerne weiter und senden Pflgetipps zu“.



Rafael Gut. Er ist ein Oberbergener, ein **Vollblut-Winzerkind**, war schon von klein auf mit im Weinberg, denn der Vater ist Vollerwerbswinzer, wie Rafael Gut erzählt. Wenn Vater und Mutter eigene Weinberge haben, kann nicht ausbleiben, dass auch der Sohn sein Winzerglück im eigenen Weinberg versuchen will. **Allerdings im Nebenerwerb, denn Rafael Gut ist nicht nur seit 2014 Mitglied der Winzergenossenschaft Oberbergen, inzwischen arbeitet er auch hauptberuflich hier.** Ist zuständig für den Vertriebsinnendienst, für Speditionsabläufe und Kundenbetreuung, berät und hilft ...

Kunden am Telefon, ist Ansprechpartner für Sonderanfragen. Er freut sich schon heute darauf, wieder rausgehen zu können, auf Weinproben und Ausschankaktionen aktiv werden zu können, „das hat mir immer viel Spaß gemacht, damit habe ich mein Geld nebenher beim Studium verdient.“ Das war in Heilbronn, wo Rafael Gut Weinbetriebswirtschaft studiert hat, bevor er im Herbst letzten Jahres zur Winzergenossenschaft kam.

DIE REBEN UND DER WEIN SIND RAFAELS LEBEN. VON KINDHEIT AN BIS HEUTE. DER WEIN BESTIMMT DEN BERUFSALLTAG.

Die Arbeit in den Reben, sei es im eigenen Weinberg oder auch unterstützend beim Vater, die Zeit nach dem Feierabend. **Er ist einer, der die „Baßgeigen-Weine“ kennen muss und bekennt trotzdem „ich probiere gerne.“ Für ihn das Schönste überhaupt, weil „durch die Jahrgangsunterschiede immer spannend“.** Und so frönt er seiner Leidenschaft nicht nur beruflich, sondern auch in der Freizeit, wenn er im Sommer mit Freunden auf Tour rund um Oberbergen geht. Hoch auf den Berg, wo man zum Trinkgenuss auch noch die herrliche Aussicht auf die Weinberge genießen kann. Gerne dann mit im Gepäck die „Rebstück“-Weine, am besten alle drei, denn „sie machen alle Spaß, sind super geschmeidige Weine, genau die richtigen für alle, die unkomplizierten Trinkgenuss suchen.“ Auch zuhause spielt die „Baßgeige“ bei ihm die erste Geige, dann allerdings eher im Premiumsegment. „Da können wir einen guten Zuwachs verzeichnen“, so Rafael Gut, „aber es ist noch Luft nach oben“, ist er überzeugt und denkt dabei an die Zeit nach der Pandemie.



PHEROMON-DISPENSER: CHECK MATE PUFFER STATT »SPAGHETTIS«

Zum ersten Mal hängen in den Reben der Winzergenossenschaft Oberbergen in diesem Jahr statt „Spaghettis“ Check Mate Puffer-Dispenser. Wie die „Spaghettis“ enthalten sie Pheromone, die den Traubenwickler so verwirren, dass weder eine Paarung, noch eine Eiablage erfolgt und so die geschlüpften Würmer nicht den jungen Traubengescheinen schaden können.

DIE HERKÖMMLICHE „SPAGHETTI“-AUFHÄNGUNG IST SEHR ZEIT-INTENSIV, WESHALB WIR NUN AUF DIESES NEUE, INNOVATIVE VERFAHREN SETZEN.

Check Mate Puffer wurden bereits im Obstbau erfolgreich eingesetzt. Die Dispenser geben zeit- und temperaturgesteuert Pheromone ab und zwar in der Flugphase der Traubenwickler, von 17 Uhr abends bis 5 Uhr morgens. Der Pheromon-Ausstoß erfolgt im Abstand von genau 15 Minuten

und nur bei warmen Temperaturen, weil die Traubenwickler nicht bei jeder Temperatur fliegen. **Neben der Zeitersparnis haben die neuen Dispenser den großen Vorteil, dass keine Kunststoffreste in der Natur zurückbleiben können, wie dies bei den bisherigen „Spaghettis“ der Fall war.**



In einem ersten Einsatz hat die Winzergenossenschaft Oberbergen, übrigens als einzige in der Region, in der Lage Oberbergener Baßgeige auf einer Fläche von ca. zwölf Hektar insgesamt 29 Check Mate Puffer installiert.



WIR STELLEN VOR: GASTHOF »RÖSSLE« IN VOGTSBURG

ZUM ZÜNFTIGEN Rösslebrett EINE OBERBERGENER BASSGEIGE

Gutbürgerliche Küche und regionale Spezialitäten, das ist das „Rössle“ in Vogtsburg. Als „einer von hier“ weiß Armin Knöbel, was seine Gäste schätzen. Eine ehrliche, originale Küche, bodenständig wie der Chef selbst, der in Altvogtsburg groß geworden ist. Ein Erfolgsrezept seit über 30 Jahren.

Wo heute das „Rössle“ steht, hat schon Urgroßmutter Katharina Gut Gäste bewirtet. Allerdings neben dem landwirtschaftlichen Betrieb. „Nach dem Krieg“, so erinnert sich Armin Knöbel, „ging man weniger zum Essen ins Gasthaus, sondern um etwas zu trinken. Erst mit dem Wohlstand kam auch der Trend „außer Haus zu essen“. Bis Anfang der 60er Jahre betrieb Urgroßmutter Katharina Gut die Wirtschaft, dann schlossen sich die Gasthaustüren. Erst 1988, nach Armin Knöbels Ausbildung zum Koch, wurde die Familientradition fortgeführt, öffnete das „Rössle“ wieder. Ein Familienbetrieb, den Knöbel zusammen mit

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mi. bis Fr. ab 16 Uhr
Sa., So. und Feiertage ganztägig
Mo. und Di. Ruhetag



seiner Frau Rosemarie führt und diesen über die Jahre sukzessive erweitert hat. Heute gehört zum gemütlichen Gasthof mit schöner Sommerterrasse ein Hotel mit zehn Doppel- und Einzelzimmern für alle, die erholsame Urlaubstage im Kaiserstuhl verbringen möchten. Seine Gäste kommen aus Baden-Württemberg, unter anderem auch Städter aus dem Großraum Stuttgart sowie Gäste aus der Schweiz und den Benelux-Ländern, die die idyllische Lage und die Ruhe zwischen den Weinbergen zu schätzen wissen. Auch diese sind übrigens jahrelange Familientradition bei den Knöbels. Seit Generationen bewirtschaften sie Weinberge, sind Winzer der Winzergenossenschaft Oberbergen.

GASTWIRTE & WINZER SEIT GENERATIONEN

Diese Verbundenheit macht sich beim Blick in die Weinkarte bemerkbar, wo bevorzugt Weine aus der Winzergenossenschaft Oberbergen zu finden sind. Dass sich darunter auch die Lieblingsweine von Armin Knöbel verbergen, versteht sich von selbst. Beispielsweise der **Oberbergener Baßgeige „Frühlingsbote“**, ein leichter Müller-Thurgau,

den Knöbel am liebsten zum Spargel trinkt. Oder gehaltvoller zum Rumpsteak, auch ein Lieblingsgericht vom Rössle-Chefkoch, ein **Oberbergener Baßgeige Spätburgunder aus der Lage BL** (Beste Lage). Genuss gut bürgerlich, eine frische regionale Küche mit Zutaten aus der Region, das sind Knöbels Vorlieben. Wie beispielsweise im Frühjahr Spargelgerichte mit Kaiserstühler Spargel oder im Herbst Wildgerichte von Tieren aus heimischen Wäldern. Ganz nach Saison wird dann auch die Speisekarte erweitert. Auf ihr immer zu finden ist die Rössle-Spezialität: das **„Rösslebrett“**. Mehr als eine zünftige Brotzeit, mit Steaks und Fleischküchle, Pommes frites und Salaten.

Zur Wiedereröffnung der Außenterrasse, nach langen Corona-Monaten mit reduzierter „To-Go-Speisekarte“, können sich „Rössle“-Fans wieder aufs **„Rösslebrett“** freuen oder à la carte ein anderes Lieblingsgericht aus der Speisekarte wählen. Saisonal ergänzt im Frühling mit Spargelgerichten oder im Sommer auch mit knackig-frischen Salattellern mit Putenstreifen, beziehungsweise Lachs.

GASTHOF RÖSSLE

Armin Knöbel

Altvogtsburg 9
79235 Vogtsburg
Telefon: +49 (0)7662 / 90 90 90
www.roessle-vogtsburg.de

Applaus FÜR UNSERE GEWINNER

FRANKFURT INTERNATIONAL WINE TROPHY 2021

1x GRAND GOLD
2x GOLD

BERLINER WINE TROPHY 2021 FRÜHJAHRSVERKOSTUNG

1x GOLD

CHINA WINE AWARD 2021

2x GOLD

MUNDUS VINI 2021

1x SILBER



ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER VINOHEK

15. MRZ BIS 31. OKT:
Montag bis Freitag: 9:00 – 18:00 Uhr

01. NOV BIS 14. MRZ:
Montag bis Freitag: 9:00 – 12:00 Uhr
13:30 – 17:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. DEZ:
Samstag: 9:00 – 13:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. OKT:
Sonn- und Feiertag: 11:00 – 15:00 Uhr
(außer Ostersonntag und Pfingstsonntag)

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
info@bassgeige-wein.de
Online: In unserem Shop unter
WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE

Mehr Infos über unsere aktuellen Auszeichnungen finden Sie auf unserer Webseite www.bassgeige-wein.de, wo sie die prämierten Weine auch online bestellen können.

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

Wir haben die passenden
Räumlichkeiten.
Sprechen Sie uns an!

WINZERGEGENSCHAFT 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, Winzergenossenschaft Oberbergen
BILDQUELLEN: Axel Killian, Gasthof Rössle, Nils Weiler (Sixdesigns),
Christopher Arnoldi und Winzergenossenschaft Oberbergen eG
AUFLAGE: 12.000 Stück © 2021

