

SO KLINGT *~*
GEMÜTLICHKEIT


OBERBERGENER
Bassgeige



⋮ **BASSGEIGE LESEN**
⋮ **AUSGABE 02/2022**

KAISERSTUHL · BADEN



Liebe Freunde der
Oberbergener Baßgeige,
.....

**ES IST EIN GENUSS:
DIE JUNGWEINE DES Jahrgangs
2022 ZU PROBIEREN.**

Das Weinjahr ist beendet. Wir Winzer aus Oberbergen versprechen uns tolle Qualitäten dank der vielen Sonne. Die Jungweine der durchweg kerngesunden Trauben zeigen sich im Keller bislang fruchtbetont und sortentypisch. Sie machen uns die Arbeit des täglichen Verkostens und Dokumentierens wirklich leicht.

Nicht einfach war es hingegen für meinen Kollegen, Winzer und Aufsichtsratsvorsitzenden Kilian Schneider, als ein Tag sein bis dahin sehr arbeitsreiches Leben komplett geändert hat. Seine ganze Geschichte und wie wir heute wieder **Hand in Hand** arbeiten, können Sie in dieser Ausgabe der **»Baßgeige Lesen«** erfahren.

Die Zeit rennt dahin und wir denken wieder an **»Glühwein«**, Weihnachtsmärkte, Raclette...und Kartoffelsalat. Wussten Sie, das Kartoffelsalat zu den beliebtesten Beilagen an Weihnachten gehört? Die Landfrauen aus Oberbergen zaubern gerne Klassiker in der Küche zu und verraten ihr Rezept auf Seite 6. Wahrlich ein Genuss.

Übrigens: **»Ich liebe es mit Wein zu kochen. Manchmal gebe ich ihn sogar ins Essen.«**

Zum Genießen und Flanieren lädt der **»Adventsmarkt der Oberbergener Landfrauen«** am 20.11.2022 sowie der **»Glühwein-Abend«** am 3. Dezember ein. In der Vinothek können Sie unsere Wein- und Sektspezialitäten entdecken. Darüber hinaus haben wir für Sie viele Geschenkideen, nicht nur fürs Weihnachtsfest.

Kleine Geschenke sollen ja bekanntlich das ganze Jahr über die Freundschaft erhalten.

Falls Sie es nicht persönlich schaffen vorbeizuschauen, sorgen die edlen Tropfen der Baßgeige-Winzer gewiss auch bei Ihnen zuhause für Wohlfühl-Atmosphäre und Vorfreude auf die Winterzeit.

In diesem Sinne,
bleiben Sie uns verbunden.

Ihr

Erwin Vogel
Geschäftsführer Winzergenossenschaft
Oberbergen

*Täglich werden Fassproben der Jungweine
genommen, um die Entwicklung zu beobachten.*



WEINLESE

2022

DER HERBST FORDERTE

Geduld, und Ausdauer

Was mit der Lese der Müller-Thurgau-Trauben Anfang September begann, ging Anfang Oktober mit den Weißburgunder-Trauben zu Ende. Geduld und Ausdauer waren gefragt, um den optimalen Reifezustand der Trauben abzapfen zu können. Das Warten belohnte schließlich die Traubenqualität, die durch die kühlen nächtlichen Temperaturen während der Lese zunahm.

Der Aufsichtsratsvorsitzende Kilian Schneider betonte: **»Wir müssen Ruhe bewahren. Die Trauben sind kerngesund, ruhen jede Nacht wie im Kühlschrank und intensivieren dadurch ihre Aromen.«**

Neben der guten Qualität spricht auch die Quantität des Jahrgangs 2022 für sich. „Glücklicherweise dürfen wir uns endlich einmal wieder über marktconforme Erträge freuen, nachdem wir die letzten Jahre historisch kleine Mengen geerntet hatten“, so Erwin Vogel, Geschäftsführer und selbst Winzer. „Nachdem wir 2018 sämtliche Gärtanks mit innenliegenden Kühlplatten auferüstet haben, um eine möglichst lange und kühle Gärung zu ge-

währleisten, mussten wir in diesem Jahr zwei „Ruhetage“ in der Lese einschieben.“

Aufgrund der geringen Niederschlagsmengen während des Sommers war die Bewässerung der Junganlagen der Lage Oberbergener Baßgeige in diesem Jahr unumgänglich. Die auf den Lössterrassen stehenden „alten Reben“ zeigen jedoch, dass die tiefwurzelnden Pflanzen trockene Vegetationsperioden tolerieren können. Der lang erwartete Regen Ende August und im September begünstigte das Wachstum und damit die Erntemengen der Trauben letztlich jedoch noch.

Ein Weinjahr voller Sonnentage, das sich durch die aktuellen Jungweine bereits heute vielversprechend zeigt. Freuen darf man sich auf **»fruchtbetonte, sortentypische Weine«**, wie sie Kellermeister Wolfgang Schupp im Keller beschreibt.



Auch den kleinen Winzerinnen macht's Spaß bei und mit den Trauben.



VEGAN PRICKELND!

NEU



3012

- Handliche Portionsgröße:
- Prickelnd und blumig, mit einem lieblichen Duft nach Muskatblüte.
- Am Gaumen beweist dieser alkoholfreie Secco ein volles Mundgefühl und ist eine angesagte, alkoholfreie Alternative: für jeden, der es gerne ohne % mag. Ein veganes, alkoholfreies Getränk darf heutzutage nirgends mehr fehlen.

REBSTÜCK
#ALKOHOLFREI

MUSKATELLER PRICKELND
3,90 €/FLASCHE (0,275L) | GP: 14,18 €/L

MUT MACHER

Winzermeister, Genossenschaftsmitglied, Weinbaupräsident a. D. und Mutmacher – all das ist Kilian Schneider aus Vogtsburg-Schelingen.

ALS PRÄSIDENT DES BADISCHEN WEINBAUVERBANDS HAT ER VIELE JAHRE DEN WEINBAU IN SEINER HEIMAT ENGAGIERT MITGESTALTET.

Ein Tag im August 2017 veränderte sein bis dahin sehr arbeitsreiches Leben komplett. Kilian Schneider (64) führte einen Weinbaubetrieb im Kaiserstuhl und stand von 2010 bis 2020 an der Spitze des Badischen Weinbauverbandes. Seit einer Gehirnblutung im Jahr 2017 ist er halbseitig gelähmt, 100 Prozent schwerbehindert und auf den Rollstuhl angewiesen. Seinen zehn Hektar großen Weinbaubetrieb hat er seinen Cousins verpachtet. Nach einer Reihe von Reha-Maßnahmen bewirtschaftet Kilian Schneider heute vom Rollstuhl aus wieder zwei Rebflächen selber. Die Maschinenarbeit übernimmt der Cousin.

Was treibt einen an, seinen Beruf mit solchen gesundheitlichen Einschränkungen weiter auszuüben? „Ich habe während meiner langen Reha viele kennengelernt, die durch ihren Schicksalsschlag depressiv geworden sind. Es geht aber auch anders. Deshalb habe ich meine persönliche Geschichte öffentlich gemacht. Ich habe Aufgaben, die mich erfüllen und ich kann etwas Sinnvolles tun,“ berichtet Schneider.

Und er ist nicht nur in seinen Reben aktiv. Kilian Schneider hilft in der Genossenschaft, die rund 400 Winzer-

familien vereint. Hier ist er nach wie vor Aufsichtsratsvorsitzender, schaut als Qualitätsmanager, ob die Bewirtschaftung der Weinberge nach den genossenschaftlichen Vorgaben erfolgt und hat jederzeit ein offenes Ohr, wenn es eines fachlichen Rates bedarf. Des Weiteren übernimmt er Sonntagsdienste im Verkauf, macht Führungen und Weinproben. „Außerdem haben sie immer wieder Spezialaufträge für mich. So ging es jüngst um die Auswahl einer passenden pilzwiderstandsfähigen Sorte. Da habe ich mich eingearbeitet und dann auch etwas Passendes gefunden“, so Schneider.

Durch die Gehirnblutung hatte Kilian Schneider zunächst auch den Geschmack- und Geruchssinn verloren. Mit der Zeit funktionierte es mit dem Riechen und Schmecken wieder, allerdings musste alles wieder neu zugeordnet werden. Heute ist das gar kein Problem mehr. Der Winzermeister kann die verkosteten Weine wieder fachmännisch beschreiben und bewerten.

Trotz des gesundheitlichen Schicksalsschlags hat der Kaiserstühler noch bis 2020 als Weinbaupräsident weitergearbeitet. Vom heimischen Büro aus hat er sich wichtiger Themen angenommen wie zum Beispiel das Volksbegehren ‚Rettet die Bienen‘. Er war daheim, konnte telefonieren, am Computer arbeiten und sich so voll diesem Thema widmen. Diese Zeit hätte er, nach eigenen Worten, nicht investieren können, wenn er seinen Betrieb noch gehabt hätte.

„Das Schwierigste war für mich, zu begreifen, dass ich nie wieder ganz gesund werde, dass Schädigungen bleiben und ich mich auf die Situation einstellen muss. Viel schlimmer war mein Ausfall aber für meine Frau und meine Familie, die kurz vor der Weinlese alles organisieren mussten,“ so Schneider. Heute schaut er positiv in die Zukunft. „Ich hoffe, dass es mit meiner linken Seite noch ein bisschen besser wird, aber ich freue mich über jeden noch so winzigen Fortschritt“, sagt Mutmacher Kilian Schneider.





Profis unter sich: Die Oberbergener Landfrauen Lioba Gut und Hannelore Notter zaubern gerne Klassiker in der Küche zu.



BADISCH-ALEMANNISCHES *Schäufele mit Kartoffelsalat*

ZUTATEN KARTOFFELSALAT

500 g festkochende Kartoffeln | 1/2 Zwiebel, gehackt | Salz, Pfeffer, Muskatnuss | Essig und Öl | Fleisch- oder Gemüsebrühe

ZUTATEN SCHÄUFELE

ca. 1 1/2 kg Schäufele (gebeiztes und geräuchertes Schulterstück vom Schwein) | 1/2 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 2 Lorbeerblätter | ein paar Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

Kartoffelsalat: Kartoffeln in der Schale kochen, anschließend pellen und noch warm in dünne Scheiben schneiden (schneller geht es mit der Reibe). Mit der gehackten Zwiebel mischen und anschließend ca. 200 ml heiße Brühe (z. B. vom Schäufele kochen) hinzufügen. Kartoffeln dürfen ruhig etwas schwimmen – die Soße zieht mit der Zeit ein. Essig und Öl hinzufügen, mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salat am besten für mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Verzehr nochmals etwas warme Brühe untermischen, da der Geschmack intensiver ist, wenn der Salat nicht kalt ist.

Schäufele: Wasser mit Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, Schäufele je nach Größe 1 1/2 bis 2 Stunden bei schwacher Hitze darin gar ziehen lassen.

Aufschneiden und anrichten. Kann warm oder kalt gegessen werden.

REZEPT: FÜR 6 PERSONEN

UNSERE WINTER- *Veranstaltungen* 2022



**20.11.2022
AB 13 UHR
ADVENTSMARKT
LANDFRAUEN OBERBERGEN**

Zum Flanieren & Genießen

- Kränze, Gestecke, Geschenke
- Kaffee & Kuchen
- Kulinarische Köstlichkeiten
- Wein- und Sektspezialitäten



**02.12.2022
16 - 22 UHR
GLÜHWEINABEND**

Stimmungsvoller Glühweinabend vor unserer Vinothek mit Glühwein & Co. Die Vinothek ist zum Bummeln und Einkaufen geöffnet.





UNSERE EXKLUSIVE *Geschenkidee*

- In diese exklusive Baßgeige-Formflasche werden nur ausgewählte, trocken ausgebaute Spitzenweine abgefüllt. Die gehaltvollen Weine mit edlem Aroma und einem spezifischen Bukett, einer reifen und edlen Säure, eignen sich hervorragend zu gutem Essen oder einfach zum Genießen.

SCHON GEWUSST?

- Einmal jährlich verlosen wir 19 Weinpakete. Wenn Sie die Baßgeige-Formflasche kaufen, können Sie an unserem Gewinnspiel teilnehmen und haben mit etwas Glück die Chance auf ein Weinpaket.



ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER VINO THEK

- 15. MRZ BIS 31. OKT:
Montag bis Freitag: 9 – 18 Uhr
- 01. NOV BIS 14. MRZ:
Montag bis Freitag: 9 – 12 Uhr
13:30 – 17 Uhr
- 15. MRZ BIS 31. DEZ:
Samstag: 9 – 13 Uhr
- 15. MRZ BIS 31. OKT:
Sonn- und Feiertag: 11 – 15 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



WINZERGENOSSENSCHAFT 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: Winzergenossenschaft Oberbergen eG
TEXT: Winzergenossenschaft Oberbergen eG, Dr. Gabriele Brendel (Rebe & Wein)
BILDQUELLEN: Axel Killian, Landfrauen Oberbergen, myKaiserstuhl,
Winzergenossenschaft Oberbergen eG, Quantum X
AUFLAGE: 11.000 Stück © 2022