

# 90 Jahre

## Winzergenossenschaft Oberbergen

Wer immer „Oberbergen“ sagt, meint zugleich auch die Weinbergslage „Baßgeige“. Sie ist es vorrangig, die den Wein- und Ferienort Oberbergen weit über die Grenzen Badens hinaus bekannt gemacht hat.

Bereits im Jahre 972 wurde Oberbergen in einer Urkunde von Kaiser Otto II. erwähnt, während weinbauliche Rückdatierungen bis ins Jahr 1296 möglich sind.

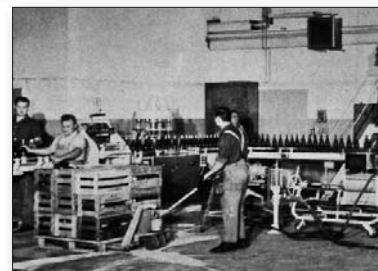
Die Winzergenossenschaft Oberbergen wurde 1924 von 42 Winzerinnen und Winzern gegründet, um gemeinsam in damals schwierigen Zeiten die Zukunft des Oberbergener Weinbaus zu begründen.

Um die Wirtschaftlichkeit mittel- und langfristig zu sichern übernahm 1998 die Winzergenossenschaft Oberbergen die Nachbargenossenschaft Schelingen.

Heute zählt die Winzergenossenschaft Oberbergen mit knapp 460 Mitgliedern zu den bedeutenden Winzergenossenschaften in Baden. Die Rebfläche umfasst derzeit 350 ha. in den besten Lagen.



1967 Einweihung Winzerkeller Oberbergen



Abfüllanlage in den 60-er Jahren

# Weinprobe

**Tag:** Jeden Mittwoch  
**Beginn:** 14.00 Uhr  
**Ort:** Verkaufsraum der WG Oberbergen

Sie erfahren alles über die Weine, deren Herstellung, und die Besonderheit der Lage Baßgeige.



Verkosten Sie drei außergewöhnliche Weine in unserem schönen **Barrique** Keller.

**Grauer Burgunder**

Spätlese Trocken

**Spätburgunder Weißherbst**

Spätlese

**Spätburgunder Rotwein**

Kabinett Trocken

## Vormerken

- 13/14.09.2014 WG Oberbergen  
Kürbisfest & Offener Winzerkeller
- 28.09.2014 Festhalle Schelingen  
Zwiebelkuchenfest
- 18.10.2014 19.00 Uhr WG Oberbergen  
Konzert mit der Gruppe munich blue notes
- 19.10.2014 Festhalle Oberbergen  
Zwiebelkuchenfest
- 09.11.2014 19.00 Uhr WG Oberbergen  
Galli Theater „Ehekracher“

## 1924-2014

Jubiläums

# Wein

**Grauer Burgunder**

Edition TT

**Spätburgunder Rotwein**

Edition TT

Jubiläumspreis  
2 Flaschen

**20,14 €**

Mitnahmepreis

„Nur solange der Vorrat reicht“

### Öffnungszeiten

Montag - Freitag 8.00 - 12.00 Uhr

13.30 - 17.30 Uhr

Samstag 9.00 - 13.00 Uhr

(ab 3. Samstag im März)

Sonntag 11.00 - 15.00 Uhr

(ab 3. Sonntag im März bis Ende Oktober)



Das Beste im Herbst zum  
„Neuen Süßen“

## Zwiebelkuchen

### Altes Hausrezept

Zutaten pro Backblech

300 g Mehl · 20 g Hefe · 1/8 liter lauwarme Milch · 80 g Butter  
1 Teelöffel Salz · 1 1/2 kg Zwiebeln · 100 g durchwachsener Speck  
knapp 1/4 l saure Sahne · 4 Eier · 1 Prise Salz · etwas Butter

### Zubereitung

Backblech einfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, eine Prise Zucker dazu und mit der Milch und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die Butter zerlassen, mit dem Salz zum Vorteig geben und alles mit dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Den Hefeteig nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und hobeln. Den Speck würfeln und in einer Pfanne ausbraten, die Zwiebeln zugeben und glasig werden lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und das Backblech damit belegen.

Die saure Sahne mit den Eiern, dem Salz und dem Kümmel verquirlen, die Zwiebelmischung untermengen und die Masse auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen weitere 15 Minuten gehen lassen, dann auf der mittleren Schiene 20 - 30 Minuten backen.

Den Zwiebelkuchen nach Möglichkeit heiß servieren.

Guten Appetit



## Kellermeister Wolfgang Schupp

Neuer Süßer ist ein frisch gepresster Traubensaft.

Neuer Süßer ist in jedem Jahr das erste Produkt der Weinlese. Als süßig-fruchtiges Getränk versüßt neuer Süßer Genießern die späten Sommer- und frühen Herbsttage.

Den neuen Süßen gibt es je nach Gärzeitpunkt in verschiedenen Variationen. Von süß bis durchgegoren (Federweißer oder Jungwein)

Auf den ersten Weinfesten des Jahres ist der noch gärende Rebsaft besonders beliebt. Dazu gibt es traditionell den Zwiebelkuchen.

*Neuer Süßer*

ab ca. Mitte September in der Winzergenossenschaft Oberbergen



3 Liter

7,90 €

Mitnahmepreis





Erwin Vogel ist der neue Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Oberbergen. Er war bislang Leiter der Verwaltung und der Finanzbuchhaltung in dem Unternehmen. Der heute 52-jährige Familienvater ist im elterlichen Winzerbetrieb in Oberbergen groß geworden.

Erwin Vogel freut sich auf die neue Aufgabe. Er hat Respekt, aber keine Angst davor, weil er die Winzergenossenschaft sehr gut kennt.

# Sekt

mit großem Potential  
... schon probiert !

1926	Rosé extra Trocken	8,60 € 11,46 €/Ltr.
5326	Pinot Trocken	8,60 € 11,46 €/Ltr.
6926	Grauer Burgunder Brut 3* Sterne Zeitschrift Selection	9,10 € 12,13 €/Ltr.
6936	Grauer Burgunder Extra Trocken	9,10 € 12,13 €/Ltr.



## einfach mal probieren

Als "König der Rotweine" und die "Edelste aller Rotweinsorten" wird der Spätburgunder bezeichnet. Purpurrot, körperreich und mit kräftigem Feuer erfreut sich dieses wertvolle Gewächs großer Beliebtheit. Der Kaiserstuhl mit seinem hitzespeichernden Vulkangestein gibt dieser Rebe alles, was sie zu ihrer langen Zeit der Reife benötigt.

### Weinbeschreibung

Intensives Beeren- und Kirscharoma, milde Gerbstoffe verleihen eine kräftige, füllige Struktur mit viel Samtigkeit

### 101142 Pinot Noir



Spätlese Trocken  
Silbermedaille AWC Vienna

12,45 €

16,60 €/Ltr.

Mitnahmepreis

### Weinbeschreibung

Feinste Aromen von Wald- und Brombeeren, ein kräftiger, fülliger Rotwein mit samtiger Struktur und leichten Moccatonen

### 0822 Pinot Noir



Qualitätswein Trocken  
3\* Sterne Zeitschrift Selection

9,50 €

12,67 €/Ltr.

Mitnahmepreis

## Wichtige Termine in

# 2015

11. - 12. April 2015  
Feuerwehrock im  
Winzerkeller Oberbergen

11. - 12. Juli 2015  
Sommerfest im  
Winzerkeller Oberbergen

12. - 13. September 2015  
Kürbisfest im  
Winzerkeller Oberbergen

## Weihnachtszeit

Kleine Geschenke erhalten die  
Freundschaft!  
Ein kleines Dankeschön,  
ein Zeichen der Verbundenheit, ein  
"Ich danke Ihnen"

Wir helfen Ihnen gerne,  
Ihre Ideen in ein  
individuelles Präsent  
umzusetzen.

