



BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt



Mit feinsten Rezepten
ausgewählter
Sterneköche Badens
+ Weintipp

*Jetzt zum
Nachkochen!*

*Genießen Sie feinste Spargelgerichte
und dazu Badischen Wein*





Inhaltsverzeichnis

Seite 4 Wissenswertes zu Spargel

Seite 10 Spargel und Badische Weine

Rezepte der Sterneköche

Seite 14 Unsere badischen Sterneköche und ihre Spargelvariationen

Seite 16 Garganelli mit gebratenem Spargel & Garam-Masallahollandaise

Seite 18 Gebratener grüner & weißer Spargel auf Eierkuchen
mit Morcheln und Rahm

Seite 20 Blätterteigtasche mit badischem Spargel & Bärlauchsabayon

Seite 22 Grüner Stangenspargel im Räucherlachsmantel an Kaviar
Crème fraîche & Spargel-Honig Mousse auf Rhabarbergrütze

Seite 24 Grabener Spargel mit Radieschen-Brunnenkresse-Vinaigrette

Seite 26 Kalbskopf-Tortelloni mit Flusskrebse und grünem Spargel

Seite 28 Marinierter weißer Spargel mit Parmaschinken

Seite 30 Gebackener Spargel mit Lachsforelle
im Algenblatt & Wasabi- Passionsfruchtdip

Seite 32 Weiße Spargelsuppe

Seite 34 Tatar & Mousse von geräuchertem Stör

Seite 36 Gebratenes Egli mit grünem Spargel

Traditionelle badische Spargelrezepte

Seite 40 Spargel in Gutedel mit Buttersauce

Seite 41 Ländliche Spargelplatte

Seite 42 Stangenspargel mit Kratzete

Seite 43 Überbackene Spargel-Schinken-Rollen

Seite 44 Das Leibgericht der Spargelbauern

Seite 46 Baden – die Sonnenbank der Nation

Seite 48 Baden – das Burgunderparadies



Spargel – unser königliches Gemüse.

Wenn das königliche Gemüse von Mitte April bis zum Johannistag am 24. Juni in den deutschen Regionen Saison hat, dann erleben Feinschmecker und Genießer wieder ganz besonders leckere Wochen. Und königlicher Begleiter bei diesem feinen Gaumenschmaus ist anerkannt der Wein – am liebsten wenn er aus Baden kommt. Weil dort die Vielfalt der klassischen Sorten reizt, die Frische der Weine, ihre Fruchtigkeit. Und sollte darüber hinaus der Spargel an der Badischen Bergstraße, im

Kraichgau, in der Ortenau und am Kaiserstuhl, im Breisgau oder im Markgräflerland gewachsen sein, dann können Feinschmecker die Harmonie dieser gesegneten Landschaft Baden regelrecht schmecken. Sie lässt Spargel und Wein einfach genüsslich auf der Zunge zergehen.

Sehr zum Wohl und guten Appetit wünschen Ihnen dabei die badischen Winzer.



Wissenswertes zu Spargel

Der Spargel (lateinisch „asparagus“) ist seit über 4000 Jahren bekannt. Schon bei den alten Ägyptern, Römern und Griechen wurde er angebaut und kultiviert. König Ludwig XIV, dem Sonnenkönig, ist es zu verdanken, dass der Spargel in der Neuzeit wiederentdeckt wurde.

Spargel ist eine sehr beliebte, aber teure Gemüsepflanze. Das ergibt sich aus dem aufwendigen Anbau und der kurzen Erntezeit. Früher wurde beim Spargel die Nachzucht aus Samen gewonnen, heute verwendet man vorwiegend Pflanzenteile, die nachgezüchtet werden. Diese Pflanzen werden beim weißen Spargel einjährig in guten vorbereiteten Böden in Gräben gepflanzt und nach dem ersten Standjahr eingeebnet. Nach zwei Jahren wird ein Damm aufgeschüttet und es kann zum ersten Mal gestochen werden. Erst ab dem vierten Jahr nach der Pflanzung setzt die volle Ernte ein.

Wohltat für Gaumen und Organismus

Spargel ist reich an Vitamin A, C, B1 und B2 sowie an den Mineralstoffen Calcium, Phosphor und Kalium. Kaliumsalze und Asparaginsäure regen zudem die Nieren zu vermehrter Tätigkeit an. Abbaustoffe des Stoffwechsels werden dadurch ausgeschwemmt, der Körper entwässert. Spargel ist auch freundlich zur Figur, denn ein Kilo hat nur 200 Kalorien = 800 Joule.

Spargel tut Ihrem Gaumen und Organismus einen guten Dienst.



Spargelsorten

Es gibt weißen, grünen und violetten Spargel.

Der weiße Spargel ist in Deutschland am beliebtesten. Er wächst auf humushaltigen, sandigen Böden und ist an seinem geraden Wuchs erkennbar, da er sich nicht durch feste Erde arbeiten muss. Weißer Spargel schmeckt besonders zart und mild, muss aber – im Gegensatz zu grünem Spargel – geschält werden.

Grüner Spargel wächst auf leichten bis mittelschweren Böden, oberirdisch, und wird durch Sonnenlicht grün. Er wird bei der Ernte kurz über dem Boden abgeschnitten und muss nicht geschält werden. Er hat einen kräftigen, etwas herben Geschmack.

Violetter Spargel wird besonders in Frankreich und in der Schweiz bevorzugt. Geschmacklich liegt er zwischen dem weißen und dem grünen Spargel. Er muss wie der weiße Spargel geschält werden.

An Johannis (24. Juni) ist Schluss

Von Mitte April bis Ende Juni dauert die Spargelsaison. Hier und da drückt ein freundlicher Spargelbauer mit viel Verständnis für Feinschmecker ein Auge zu und erntet noch ein paar Tage länger. Aber dann ist Schluss. Die Pflanzen müssen sich erholen und Kraft schöpfen, um im nächsten Frühjahr wieder erntefähig zu sein.



Der richtige Umgang mit Spargel

Spargelfrische kann man sehen

Frischer Spargel hat eine glänzende Schale, ist knackig-saftig (Vorsicht beim Transport, denn die Stangen brechen leicht), hat geschlossene weiße oder manchmal zart violette Köpfe und pralle, saftige Schnittflächen. Sind sie grau oder gar braun, dann deutet das auf längere oder falsche Lagerung hin.

Zubereitung

Spargel wird immer von oben nach unten geschält. Dabei den Spargelschäler unterhalb des Kopfes ansetzen. Die Spargelstange wird beim Schälen mit den Fingerspitzen am Kopf festgehalten und auf das Handgelenk gelegt, damit sie nicht bricht. Der holzige untere Teil wird abgeschnitten. Schalen und Abschnitte können für den Sud, in dem der Spargel gegart wird, verwendet werden. Die geschälten Spargeln können zum Kochen portionsweise mit einer Schnur gebunden werden, so lassen sie sich anschließend besser anrichten. Grüner Spargel wird nicht geschält, nur die Stangenenden werden abgeschnitten.



Aufbewahrung – aber richtig

Spargel schmeckt natürlich am besten, wenn er morgens gestochen und mittags verzehrt wird. Manchmal aber muss man ihn auch aufbewahren. Zum Beispiel am Wochenende, wenn er sonntags gegessen werden soll. Dann packt man ihn ungeschält in ein feuchtes Küchentuch und bewahrt ihn im Gemüsefach des Kühlschranks auf. So hält er sich ungefähr vier Tage.

Durch Einfrieren die Saison verlängern

Eingefrorener Spargel kann vier bis sechs Monate lagern und auf angenehme Weise die Saison verlängern. So friert man ein: Die Stangen schälen, Enden wegschneiden, Spargel waschen und trocken tupfen. In Alufolie oder Folienbeutel packen und einfrieren. Oder vorbereiteten Spargel in Gefrierdosen füllen, mit Wasser bedecken, Dosen schließen und einfrieren. Eingefrorenen Spargel gibt man unaufgetaut in den kochenden Sud und gart ihn wie frischen.

TOP TEN

DER BADISCHEN REBSORTEN

1. Blauer Spätburgunder 37 %
2. Müller-Thurgau (Rivaner) 17 %
3. Ruländer (Grauburgunder) 10 %
4. Riesling 7 %
5. Weißburgunder 7 %
6. Gutedel 7 %
7. Regent 2 %
8. Schwarzriesling 2 %
9. Silvaner 1 %
10. Chardonnay 1 %

Spargel und Badische Weine – ein kulinarisches Ensemble.

„400 km Genuss“ aus Küche und Keller und neun sonnenverwöhnten Weinbauregionen vom Bodensee bis nach Tauberfranken, in denen sich gutes Essen und Trinken nicht voneinander trennen lassen, bringen immer wieder und zu jeder Jahreszeit Weinfreunde und Feinschmecker gleichermaßen ins Schwärmen.

Denn was die badischen Köche auf den Teller bringen und die Kellermeister der badischen Winzergenossenschaften und Weingüter im Glas kredenzen, erkennt man schon mit geschlossenen Augen als etwas Besonderes.

*„Der Wein ist
die Poesie der Erde.“*

(Mario Soldati, ital. Schriftsteller und Regisseur)



Die badischen Spargel-Begleiter

AUXERROIS

Eine badische Weinspezialität aus der Burgunder-Familie. Meist zurückhaltender im Duft und im Geschmack als der Weißburgunder. Moderat im Alkohol und in der Weinsäure.

BLANC DE NOIR

Französische Bezeichnung für einen aus roten Trauben gekelterten weißen Wein. In Baden meist aus dem Spätburgunder hergestellt.

CHARDONNAY

Ein naher Verwandter des Weißen Burgunder, jedoch kräftig im Aroma. Die Farbe variiert von zartem Gelb bis zu kräftigem Strohgelb. Das Bukett ist fruchtig, die Geschmacksnuancen vielfältig und im Alter intensiver.

GRAUER BURGUNDER (RULÄNDER)

werden die Weine aus der Ruländertraube dann genannt, wenn sie, alternativ zum klassischen Geschmacksbild, früher gelesen, durchgoren trocken, mit viel Frucht und feiner Säure vinifiziert werden.

GUTEDEL

Im Markgräflerland zu Hause. Seine Weine sind geprägt von einem zarten, feinfruchtigen Aroma und einem angenehmen Charakter, der begleitet ist von einer milden und dennoch anregenden Säure.

MUSKATELLER

Eine der ältesten Kulturreben mit einem aromatisch blumigen und exotischen Duft. Geschmacklich von leicht bis dicht. Feines würziges Muskataroma.

MÜLLER-THURGAU (RIVANER)

Eine Kreuzung der Sorten Riesling und Madeleine Royal durch Prof. Dr. Müller aus dem schweizerischen Kanton Thurgau. Feinfruchtiges Muskataroma und jugendliche Frische bei milder bis rassisger Säure zeichnen diesen bekömmlichen Wein aus.

NOBLING

Kreuzung zwischen der Silvaner- und Gutedelrebe. Fruchtig und körperreich, mit feinem Bukett. Eine Markgräfler Spezialität.

RIESLING

„Der König der Weißweine“ (im Raum Offenburg heißt er „Klingelberger“) lebt von seinem fruchtigen, über die Maßen nuancenreichen Bukett, seiner prickelnden Lebendigkeit und der rassigen Fruchtsäure.

SILVANER

Ein eleganter Wein, feinfruchtig mit zartem Bukett und meist milder Säure.

WEIßER BURGUNDER

Die „rassige“ Alternative zum Ruländer und Grauburgunder. Präsentiert ein duftiges, weiniges Aroma, einen eleganten bis kräftigen Körper und markante Säure.



Unsere badischen Sterneköche und ihre Spargelvariationen.

Wem beim Gedanken an die ersten Sommernächte, an frischen Spargel und an spritzigen Wein das Wasser im Mund zusammenläuft, dem kommen die nachfolgenden Rezepte gerade recht. Für alle Feinschmecker haben wir ausgewählten badischen Sterneköchen ein Stück Genuss mit exklusiven Spargel-Gerichten entlockt.

Dank der Kreativität der Sterneköche mit Leib und Seele stehen hier Gerichte zum Ausprobieren und Nachkochen bereit, in denen sich Spargel auch mal von ganz unterschiedlichen Seiten zeigen darf. Von raffinierten Vorspeisen über feine Fisch- und Fleischgerichte bis hin zum verführerischen Dessert.

Wer es südländisch mag, bereitet ihn mit Garganelli und Garam-Masala-Hollandaise zu, wer es asiatisch mag, wählt gebackenen Spargel mit Lachsforelle im Algenblatt und verfeinert ihn mit Wasabi-Passionsfruchtdip oder aber auf die traditionelle Art, gebraten auf Eierkuchen mit Morcheln in Rahm.

Wer sich an die leicht nachvollziehbaren Anweisungen hält und die Tipps der Sterneköche beherzigt, der kann sich davon überzeugen, wie sich die exklusiven Rezepte und der passende badische Wein perfekt ergänzen und zu einem gelungenen Mahl beitragen.

Viel Vergnügen!





Hotel Ritter Durbach
An der badischen Weinstraße
Tal 1
77770 Durbach
Telefon 0781/93 23-0
www.ritter-durbach.de



Zubereitung

Garganelli: Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und 2 Stunden ruhen lassen. Teig dünn ausrollen, in Quadrate schneiden und über Kochlöffel schräg abrollen.

Spargel: Schälen, in Stücke schneiden und in beschichteter Pfanne mit Zucker und Olivenöl anbraten. Mit Estragonessig ablöschen, Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hollandaise: Eigelb und Weißwein über Wasserbad schaumig schlagen. Nach und nach die warme Butter zugeben und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Nudeln in Salzwasser ca. 5 min kochen, abschütten und in Butter schwenken. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit frischem Estragon bestreuen.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Das Zünglein an der Waage spielen hier die Garam-Masala Gewürze wie Koriander, Kreuzkümmel, Sternanis, schwarzer Pfeffer, Kardamon und Muskatnuss. Die damit abgeschmeckte Hollandaise verbindet das ganze Gericht. Hierzu passt perfekt ein reiferer, dichter Riesling der Kategorie Spätlese, 2-3 Jahre gereift, z.B. aus der Ortenau.

Garganelli mit gebratenem Spargel und Garam-Masalahollandaise

nach Christian Baur

ZUTATEN (für 4 Personen)

Zutaten für die Garganelli

- 500 g Hartweizengrieß
- 2 Eier
- 6 Eigelb
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für den Spargel

- 800 g Spargel
- 1 EL Estragonessig
- frischer Estragon
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Tomatenwürfel

Zutaten für die Hollandaise

- 3 Eigelb
- 25 ml Weißwein
- 250 g Butter
- 2 Msp. Garam-Masala
- Salz, Pfeffer



Hotel Talmühle
Restaurant Fallert
Talstraße 36
77887 Sasbachwalden
Telefon 07841 / 62 82 90
www.talmuehle.de

Zubereitung

Grünen Spargel zubereiten. Weißen Spargel in kochendes gesalzenes und etwas gezuckertes Wasser einlegen und ziehen lassen. Wenn der Spargel noch leichten Biss hat, herausnehmen. Die Spitzen der grünen und weißen Spargelstangen abschneiden, halbieren und zur Seite legen. Die Reststangen je eines grünen und eines weißen Spargels klein schneiden und für die Eierkuchen beiseite stellen. Die übrigen Spargelstangen dritteln und für den Morchelrahm in einem Topf zur Seite stellen. **Der Morchelrahm:** Eine Pfanne leicht erhitzen, etwas Öl zugießen, dann Morcheln, Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Salzen und pfeffern, mit Sherry und weißem Portwein ablöschen. Reduzieren lassen und mit Gemüsefond auffüllen. Alles Einkochen lassen, Butterstückchen hineingeben, dann die Sahne zugießen und durchkochen. Den Morchelrahm abpassieren. 1/3 der Morcheln entnehmen, für die Eierkuchen halbieren und beiseite stellen. (Die restlichen Morcheln zu den gedrittelten Spargeln geben.) Den Morchelrahm aufkochen, Kalbsfond zufügen und kochen. Mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss abschmecken, in den Topf mit den gedrittelten Spargeln und Morcheln geben. Die Hälfte der grob klein geschnittenen Glattpetersilie zufügen und warm stellen. **Eierkuchen:** Die grünen und weißen Spargelstückchen und die halbierten Morcheln in eine Pfanne geben. Die Eier mit brauner Butter und Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und darübergießen. Leicht stocken lassen, dann verrühren. Die rest-

Gebratener grüner und weißer Spargel auf Eierkuchen mit Morcheln in Rahm

nach Gutbert & Marius Fallert

liche Glattpetersilie und Thymian zugeben. Die Eiermasse, so lange sie noch saftig ist, in 4 Ringe (Durchmesser ca. 6 cm) einfüllen und kurz warm stellen. Zum Schluss die 24 weißen und grünen Spargelspitzenhälften in einer Pfanne mit etwas Öl langsam braten bis sie bissfest und gar sind.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Vorzüglich bietet sich ein Blanc de Noir vom Spätburgunder an. Diese Weine besitzen einen typisch saftigen und zugleich herzhaften Charakter und decken sich vortrefflich mit der Aromatik des gebratenen Spargels, der Morcheln und des Eierkuchens.

ZUTATEN (für 4 Personen)

- 6 Stangen weißer Spargel (schälen)
- 6 Stangen grüner Spargel (unteres Drittel schälen, in Salzwasser kochen & in Eiswasser abschrecken)

Zutaten für den Eierkuchen

- 2 Eier, 20 g braune Butter, 50 ml Sahne, etwas Thymian

Zutaten für den Morchelrahm

- 100 g frische Morcheln
- 1 Schalotte (in feine Würfel schneiden)
- 1/2 Knoblauchzehe (in feine Würfel schneiden)
- 1 Schuss Sherry, 1 Schuss weißer Portwein
- 100 ml Gemüsefond, 50 ml Kalbsfond
- 40 g Butter
- 150 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 kl. Bund Glattpetersilie (1/2 grob & 1/2 klein gehackt)



Hotel-Restaurant Adler
 Reichenbacher Hauptstraße 18
 77933 Lahr-Reichenbach
 Telefon 07821/90639-0
 www.adler-lahr.de



Blätterteigtasche mit badischem Spargel und Bärlauchsabayon

nach Otto & Daniel Fehrenbacher



ZUTATEN (für 4 Personen)

Zutaten für die Blätterteigtasche

- 4 Platten Blätterteig
- 1 Eigelb

Zutaten für den Spargel

- 20 Stangen grüner Spargel
(geht auch mit weißem)
- Prise Salz
- Prise Zucker
- ½ unbehandelte Zitrone

Zutaten für die Sabayon

- 5 Eigelb
- 125 ml Weißwein
- etwas Spargelfond
- 1 EL Bärlauchpesto
- 3 EL geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Blätterteigplatten 10 cm x 10 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Eigelb bepinseln. Ca. 10 min bei 180°C backen.

Den Spargel waschen, schälen und in einem großen Topf mit Salz, Zucker und der halben Zitrone weich kochen.

Für das Sabayon die Eigelbe mit Weißwein und etwas Spargelfond warm aufschlagen. Das Pesto einrühren, würzen und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Die Blätterteigtaschen durchschneiden und vor dem Anrichten warm stellen.

Den Spargel auf den Boden der Blätterteigtasche legen, mit der Sabayon übergießen und unter dem Grill leicht gratinieren. Dann den Blätterteigdeckel daraufsetzen.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Ein mineralischer Auxerrois, z.B. eine trockene Kabinett-Qualität vom aktuellen Jahrgang. Das fordert insbesondere die leichte Bärlauchsabayon, das die Verbindung zum Spargel und zur Blätterteigtasche herstellt.



Romantik Hotel Residenz am See
 Uferpromenade 11
 88709 Meersburg
 Telefon 07532/80040
 www.hotel-residenz-meersburg.com



Zubereitung *Hauptgang*

Den Spargel mit Öl und etwas Butter bissfest braten. Danach den abgetropften Spargel mit den Räucherlachsscheiben vorsichtig umwickeln. Die Crème fraîche mit Champagneressig verrühren, fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben und Sahne unterrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Forellen- und Saiblingskaviar beim Anrichten auf die Creme und den umwickelten Spargel verteilen.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Ein etwas komplexerer Wein mit einer mittleren Dichte sollte das Gericht begleiten. Die Rebe Weißburgunder mit einer nicht allzu leichten Kabinett-Qualität, fruchtig trocken in der Geschmacksrichtung, schafft den Spagat. Die Region Kaiserstuhl bietet sich an.

Zubereitung *Dessert*

Rhabarber bissfest kochen. Campari, Weißwein, Honig und Johannisbeersaft kochen, mit Stärke abbinden und die Rhabarberstreifen hinzufügen. Ei, Zucker, Honig und Milch im Wasserbad zu einer cremigen Konsistenz aufrühren, die Gelatine dazugeben und kalt rühren. Die Sahne und das zuvor vorbereitete Spargelpüree unterheben.

Grüner Stangenspargel im Räucherlachsmantel an Kaviar Crème fraîche

nach Markus Philippi

ZUTATEN (für 4 Personen)

- 12 Stangen Spargel (waschen & schälen)
- 2 EL Öl und Butter
- Salz
- Pfeffer
- 12 Räucherlachsscheiben
- 200 g Crème fraîche
- 2 EL Champagneressig
- 3 EL geschnittener Schnittlauch
- 6 EL Sahne
- 1 EL Forellenkaviar rot + schwarz
- Saiblingskaviar

Spargel-Honig Mousse auf Rhabarbergürtze

aus der Pâtisserie nach Alexandra Lang

ZUTATEN (für 4 Personen)

- 6 Stangen weißer Spargel (schälen, in Zuckerwasser weich kochen und pürieren)
- 3 Eigelb, 60 g Zucker, 2 EL Honig, 1/8 l Milch
- 1/2 Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine
- 180 g Sahne
- 200 g Rhabarber, geschält und in Streifen geschnitten
- 4 cl Campari, 6 cl Weißwein, 3 EL Honig
- 6 cl Johannisbeersaft
- 1 EL Stärke



Raub's Restaurant
Hauptstraße 41
76456 Kuppenheim
Telefon 07225/75623
www.raubs-restaurant.de

Grabener Spargel mit Radieschen- Brunnenkresse-Vinaigrette und Mangalitzza-Sülze

nach Wolfgang Raub

Zubereitung

Den Spanferkelkopf am Vortag in kochendem Wasser blanchieren, abspülen und kalt aufsetzen. Kochen und bei kleinster Flamme ziehen lassen bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Den Fond leicht salzen und den Kopf nebst Zunge herausnehmen und abgedeckt auskühlen lassen. Kräuterstrauß, Bouquet garni und Gewürze wie gestoßenen Pfeffer, Lorbeer, wenig Wacholder und Koriander hinzugeben und den Fond auf 1 l reduzieren. Den Fond passieren, kalt stellen und entfetten. 250 g Fond mit 1 Blatt Gelatine und 2 g Xanthan binden, mit etwas Essig aromatisieren, eventuell nachsalzen und kalt stellen. Den Spargel schälen, in gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Olivenöl bissfest kochen. Frühlingszwiebeln und Radieschen fein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Dijonsenf vermengen und mit dem Essig, etwas Spargelwasser und dem Öl eine Vinaigrette herstellen. Zuletzt ein Drittel der Brunnenkresse zupfen, fein hacken und zu der Vinaigrette geben.

Ein zweites Drittel der Brunnenkresse ebenfalls zupfen und mit 200 g Spargelwasser im Thermomixer erhitzen, mixen und fein passieren. Den „Saft“ mit Lecithin mischen und mit dem Mixstab aufschäumen. Die Kartoffeln schälen, fein hobeln und im Pflanzenfett Chips ausbacken. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Spanferkelteile aus dem Fond nehmen, in feine Würfel schneiden und mit Fleur de Sel würzen, mit dem Gelée mischen, in Glasschalen füllen und mit Brunnenkresseschäum garnieren.

Durch den suspensorischen Effekt des Xanthan „schweben“ die Fleischteile im Gelée. Den Spargel mit der Vinaigrette übergießen und mit der restlichen Brunnenkresse und den Chips vollenden.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Ein Gericht wie geschaffen für einen Grauburgunder, idealerweise im großen traditionellen Holzfass ausgebaut. Kabinett- Spätlese-Qualitäten sowie ein paar Jahre Flaschenreife unterstützen die Harmonie von Wein und Speise.

ZUTATEN (für 8 Personen)

- 4 kg Grabener Spargel
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Brunnenkresse
- 2 Stück La Ratte Kartoffeln
- 1 Mangalitzza-Ferkelkopf mit Zunge
- 1 Bouquet garni/Gemüsebündel (Lauch, Karotte, Sellerie)
- 1 Kräuterstrauß (Majoran, Petersilie, Thymian, Rosmarin)
- 2 EL Balsam- oder Fruchtesig
- 4 EL Olivenöl, 2 EL Distelöl
- 1 Teelöffel Dijonsenf
- 1 Blatt Gelatine
- 2 g Xanthan, 2 g Lecithin
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette
- Salz, Pfeffer, Zucker



Hotel Victoria
Poststraße 2–4
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931/5930
www.victoria-hotel.de



Zubereitung

Nudelteig zubereiten und für 1 h zugedeckt kalt stellen. Den Kalbskopf in kaltem Wasser aufsetzen. Schalotte, Lorbeer, Nelke, Pfefferkörner dazugeben und 1–1,5 h kochen. Kalbskopf herausnehmen, kurz abkühlen lassen und das Fleisch noch warm von den Knochen lösen. In kleine Würfel schneiden. Die Gänseleber würfeln. Mit Salz, Pfeffer, etwas Cognac und Madeira abschmecken und unter die Kalbskopfwürfel mischen. Den Nudelteig zu einem großen Rechteck dünn ausrollen. Mit Ei bestreichen und die Füllung in nussgroßen Portionen im 6 cm -Abstand darauf verteilen. Den Teig in Quadrate schneiden, über Eck zusammenfalten, Rand gut andrücken und die linke und rechte Ecke des Dreiecks übereinander legen. Auf bemehltem Blech ca. 30 min trocknen lassen. Vor dem Anrichten in Salzwasser kurz kochen. Flusskrebse in Salz-Kümmel-Wasser ca. 4 min kochen. Danach in Eiswasser abschrecken und ausbrechen. Den Spargel zubereiten. Die Krebskarkassen in Öl anbraten, Röstgemüse dazugeben und kurz anrösten. Tomaten und Tomatenmark unterrühren, mit Weinbrand, Madeira und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast einkochen lassen. Mit Fischfond aufgießen und bei reduzierter Hitze ca. 30 min köcheln lassen. Passieren, auf ca. 1 dl einkochen und mit der Crème double verkochen.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Passend sind je nach Geschmack ein junger fruchtiger Spätburgunder Rosé oder ein fruchtig cremiger Chardonnay mit etwas Eichenholzaroma.

Kalbskopf-Tortelloni mit Flusskrebse und grünem Spargel

nach Hubert Retzbach



ZUTATEN (für 4 Personen)

- ½ Kalbskopf geputzt und gepökelt (vom Metzger vorbereiten lassen), waschen
- 1 Schalotte, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 5 Pfefferkörner
- 80 g Gänsestopfleber
- Cognac, Madeira
- 1 Ei, Mehl, Salz, Pfeffer
- 16 Flusskrebse
- 400 g grüner Spargel (putzen, in Salzwasser kurz blanchieren und in Butter anbraten)
- 20 g Butter

Zutaten für die Krebsauce

- Krebskarkassen (klein klopfen)
- 2 EL Öl
- 150 g Röstgemüse (Karotten, Staudensellerie, Schalotten, Lauch, Lorbeerblatt, ½ Knoblauchzehe)
- 5 frische Tomaten, 1 EL Tomatenmark
- 1/8 l Weißwein, 2 cl Weinbrand, 2 cl Madeira
- ¼ l Fischfond
- 1 dl Crème double

Zutaten für den Nudelteig

- 6 Eigelb, 200 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 EL Öl



Röttele's Restaurant & Residenz
im Schloss Neuweier
Mauerbergstrasse 21
76534 Baden-Baden
Telefon 07223/80 08 70
www.armin-roettele.de



Zubereitung

Den Spargel al dente kochen und noch warm einzeln in eine Schinkenscheibe einwickeln, so dass die Spitze herausschaut. Auf jeden Teller 3 Stück davon geben und mit einem Salatbouquet, Tomaten-, Zucchini- und Olivenwürfeln, dem gehackten Ei, den frittierten Spargelstreifen und Kerbel ausgarnieren. Alles mit etwas Kerbel-Walnussöl beträufeln.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Der Müller-Thurgau, nun als Rivaner bezeichnet, liegt im Trend und das auch zurecht, denn zu Spargel, Blattsalaten, Kräutern und Olivenöl ist die Rebsorte ein toller, mehr als dienlicher Speisebegleiter. Der feine Duft nach einer Blumenwiese, kombiniert mit würzigen Aromen auf der Zunge, begleitet auch den Schinken vortrefflich. Der Rivaner sollte hierfür sehr leicht, frisch und duftend, aus dem letzten Weinjahrgang sein.

Marinierter weißer Spargel mit Parmaschinken

nach Armin Röttele



ZUTATEN (für 4 Personen als Vorspeise)

- 12 Stangen weißer Spargel, geschält, frisch angeschnitten
- 12 dünne Scheiben Parmaschinken

Zutaten für die Garnitur

- verschiedene Blattsalate
- 1 Tomate, geschält und entkernt und in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Zucchiniwürfel, gekocht
- 2 EL schwarze Oliven, klein gewürfelt
- 1 hart gekochtes Ei, gehackt
- frittierte grüne Spargelstreifen
- Kerbel
- Walnussöl, mit gehacktem Kerbel vermischt



Hotel Sackmann
Murgtalstraße 602
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Telefon 07447/2890
www.hotel-sackmann.de

HOTEL
Sackmann
Wellness & Genuss

Gebackener Spargel mit Lachsforelle im Algenblatt und Wasabi- Passionsfruchtdip

nach Jörg Sackmann

fruchtig getragenen Weinsäure stellt den perfekten Partner dar. Experimentelle Weinfreunde kommen mit einem trockenen Muskateller auf den Geschmack!

Zubereitung

Den Spargel in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Danach kalt abschrecken. Die Lachsforelle in feine Würfel schneiden und mit den Schalotten und den Champignons in eine Schüssel geben. Mit Limonenschale, Piment d'Espelette, Salz, Zitronensaft, Limonenöl und dem Olivenöl marinieren und abschmecken. Den Fisch gleichmäßig auf die Algenblätter verteilen und den blanchierten Spargel darauf legen. Nun die Noriblätter zusammenrollen, so dass die Spargelspitze ca. 2–3 cm herausschaut. Die Spargelröllchen mit dem Tempurateig begießen und ca. 1 min im heißen Fett ausbacken. Mit Salz würzen.

Tempurateig: Das Mehl mit dem Mondamin und dem Backpulver verrühren. Das Eiswasser mit einem Schneebesen unterarbeiten, bis ein leicht dickflüssiger Teig entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und das Ganze kalt stellen. Vor der Verarbeitung mit einem Löffel durchrühren. **Wasabi- Passionsfruchtdip:** Den Sauerrahm mit dem Passionsfruchtmark glattrühren, die Wasabipaste und Olivenöl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Orangenschale abschmecken. **Anricht- und Beilagen-Tipp:** Den Dip auf dem Teller mittig verteilen. Die Spargelstangen (ca. 1,5 cm dicke Röllchen), auf dem Wasabidip anrichten. Die Spargelspitzen aufrecht stellen und mit frischem Koriander bestreuen.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Ein Lagenriesling mit filigranen Aromen und einer exotisch

ZUTATEN (für 2 Personen)

Zutaten für den gebackenen Spargel mit Lachsforelle

- 6 Stangen Spargel (350 g), schälen
- 300 g Lachsforellenfilet
- 100 g Schalotten, fein geschnitten
- 50 g Champignons weiß, in Würfel geschnitten
- 1 Msp. Limonenschale
- 1 Prise Piment d'Espelette (ersatzweise Cayennepfeffer), Salz
- Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl, 1 EL Limonenöl
- 6 Noriblätter (Algenblätter)
- 1 EL Koriander frisch, in Streifen geschnitten
- 1,5 l Fett zum Ausbacken

Zutaten für den Tempurateig

- 150 g Mehl
- 150 g Mondamin (Speisestärke)
- 2 Msp. Backpulver
- 340 ml Eiswasser
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- Koreander aus der Mühle

Zutaten für den Wasabi- Passionsfruchtdip

- 100 g Sauerrahm
- 4 EL Passionsfruchtmark/-saft (ungesüßt)
- 1 TL Wasabipaste (grüner japanischer Meerrettich)
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 1 Msp. Orangenschale



Hotel Restaurant Hirschen
Hauptstrasse 69
79295 Sulzburg
Telefon 07634/82 08
www.douce - steiner.de

Weißer Spargelsuppe

nach Douce Steiner



ZUTATEN (für 4 Personen)

Zutaten für die Spargelsuppe

- 10 Stangen weißer Spargel
(geschält und in Stücke geschnitten)
- 250 ml Wasser
- 250 ml Geflügelbrühe
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 1 EL Schlagsahne
- Salz
- Zucker

Zutaten für den Spargelflan

- 6 Stangen grüner Spargel
(geschält und klein geschnitten)
- ½ Schalotte
- 100 g Sahne
- 1 Ei
- 1 TL Zitronensaft
- 35 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Spargelsuppe:

Die Spargelstücke in 20 g Butter leicht dünsten, mit Wasser und der Geflügelbrühe auffüllen und weich dünsten, 100 ml Sahne dazugeben und mit dem Stabmixer mixen, durch ein Sieb passieren, mit der Schlagsahne und 30 g Butter schaumig mixen.

Spargelflan:

Die Schalotten und den Spargel mit 15 g Butter leicht dünsten, mit Sahne auffüllen und weich dünsten, etwas abkühlen lassen, mit dem Ei im Mixbecher mit 15 g brauner Butter fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In gebutterte Förmchen füllen und 15 min im Wasserbad pochieren.

Beim Anrichten den Spargelflan in die Suppe platzieren.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Gutedel ist aufgrund der leicht nussigen sowie typischen Gemüsearomen, der geringen und bekömmlichen Weinsäure und des moderaten Alkohols der perfekte Begleiter zur Spargelsuppe.

Darüber hinaus passen auch leichtere Silvaner Weine.



Hotel Traube Tonbach
 Tonbachstraße 237
 72270 Baiersbronn
 Telefon 07442/492734
 www.traube-tonbach.de



Tatar & Mousse von geräuchertem Stör

nach Harald Wohlfahrt



ZUTATEN (für 4-6 Personen)

Zutaten für das Tatar

- 250 g geräucherter Stör
- 100 ml Olivenöl
- Saft von je einer Zitrone & Limette
- Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL fein geschnittene Schnittlauchröllchen

Zutaten für das Mousse

- 250 g Fischgrundsauce
- 250 g geräucherter Stör
- 1 Limone
- 250 g halbsteif geschlagene Sahne
- 7 Blatt Gelatine auf 1 l Gesamtmenge

Zutaten für die Garnitur

- 24 Spargelspitzen, 12 Löwenzahnsitzen

Limonenvinaigrette

- 2 Limonen
- Meersalz, 4 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Champagneressig

Zubereitung

Tatar: Stör in Würfel schneiden, mit Olivenöl, Limettensaft, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle und Schnittlauchröllchen abschmecken. Tatar in Metallringe mit 7,5 cm Durchmesser und 3,5 cm Höhe bis zur Hälfte der Ringe eindrücken.

Mousse: Fisch-Velouté auf ca. 50 °C erwärmen, Stör hinzufügen, alles im Küchenmixer fein pürieren, passieren. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, auflösen und unter die Fischmasse rühren. Zum Schluss die fast steif geschlagene Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken. Mit dem Pralinentrichter die Mousse auf das Störtatar füllen, bis die Ringe randvoll sind. Im Kühlschrank zwei Stunden fest werden lassen.

Anrichten: Spargel- und Löwenzahnsitzen auf einem Teller anrichten. Tatar und Mousse vom Stör aus den Ringformen ausdrücken und anrichten.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Weine der Burgunder-Familie, insbesondere Grauburgunder mit seiner Struktur, seinem gehaltvollen Körper und seinem dezent bitteren Nachhall schaffen es, komplexe Gerichte und intensivere Aromen vorzüglich zu begleiten. Für das Tatar und Mousse sollte es ein Kabinett trockener Weinqualität sein.



Restaurant Falconera
Zum Mühllental 1
78337 Öhningen-Schienen
Telefon 07735/2340
www.restaurant-falconera.de

Gebratenes Egli mit grünem Spargel

nach Johannes Wuhrer

Zubereitung

Die Eglifilets mit Salz und Zitronensaft würzen und in heißem Rapsöl zunächst auf der Grätenseite und dann auf der Hautseite kurz anbraten. Beim Wenden die Kräuter in die Pfanne geben. Die gesamte Bratzeit dauert ca. 3 min, denn der Fisch sollte noch leicht glasig sein.

Den grünen Spargel in Salzwasser pochieren, mit kaltem Wasser abschrecken und die Stangen in Stifte schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Nun in einer großen Pfanne mit heißem Rapsöl glasig anschwitzen. Die geschnittenen Spargelstifte und alle Kräuter hinzugeben. Das Gemüse von allen Seiten braten, bis sie Farbe angenommen haben und abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit Aceto Balsamico ablöschen.

Anricht- und Beilagen-Tipp: Das abgeschmeckte Gemüse wie ein Beet auf dem Teller anrichten. Die frisch gebratenen Eglifilets darauflegen und mit Kräutern aus der Pfanne dekorieren. Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln oder feine Spaghettini mit einem Hauch Knoblauch parfümiert.

Weinempfehlung (von Sommelier Guntram Fahrner)

Silvaner – trockene Spätlesen. Gerichte mit Süßwasserfischen, grünem Gemüsespargel und Kräutern mag die Rebsorte gerne.



ZUTATEN (für 4 Personen)

Zutaten für das Egli

- 4 große Eglifilets
- Salz und etwas Zitronensaft
- 40 ml Rapsöl
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter

Zutaten für das grüne Spargelgemüse

- 400 g grüner Spargel (schälen)
- 1 Thymianzweig
- 2 Schalotten
- 40 ml Rapsöl
- 2 EL Blatt Petersilie, fein geschnitten
- 1 EL Schnittlauch, Estragon
- 1 EL brauner Aceto Balsamico
- Salz und Pfeffer

*Spargelgerichte traditionell
badisch serviert.*

In dieser kleinen Rezeptausswahl finden Sie interessante Anregungen, um Familie, Freunde und gute Bekannte mit traditionellen Spargelgerichten zu überraschen und mit den passenden Weinen aus Baden zu erfreuen.

Spargel in Gutedel mit Buttersauce

Zutaten (für 2 Personen)

1 kg Spargel waschen & schälen, 1/4 l Wasser, 1/4 l Gutedel,
20 g Butter, 1 TL Zucker, 1/2 TL Salz

Für die Sauce: 40 g Butter, 2 EL Mehl, 6 EL süße Sahne,
1 Eigelb, geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Spargel zubereiten. Wasser, Gutedel, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel einlegen und mit der in Flöckchen geschnittenen Butter bedecken. Zugedeckt 20–25 min kochen lassen. Den Spargel aus dem Sud heben, auf einer Platte anrichten und, mit einem mehrfach gefalteten Küchentuch bedeckt, im Backofen warm stellen. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen und den Schaum abheben. Das Mehl einrühren und hell anschwitzen. Nach und nach den Spargelsud mit dem Schneebesen unterrühren. Alles aufkochen und mind. 10 min köcheln lassen. Während der Kochzeit 4 EL Sahne unterrühren. Die restliche Sahne und das Eigelb verquirlen und die Sauce, die nun nicht mehr kochen darf, damit legieren. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Den Spargel in der Sauce anrichten. Dazu gibt es „Kratzete“ und grünen Spargel.

Weinempfehlung

Gutedel – die Markgräfler Spezialität.

Ländliche Spargelplatte

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Spargel, 1 TL Butter, Salz, 1 Prise Zucker

Für das Schinken-Rührei: 200 g gewürfelter Bauernschinken,
2 EL Butterschmalz, 8 Eier, 4 EL Schlagsahne, 1 Msp. edelsüßer
Paprika, 2 EL gehackte Petersilie, Salz

Zubereitung

Den geschälten Spargel in kochendes Salzwasser mit Zucker und Butter geben. 20–25 min garen. Abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Gewürfelten Schinken in Butterschmalz in einer großen Pfanne anbraten. Eier und Sahne verquirlen. Mit Paprika und Salz abschmecken. Die Petersilie unterrühren. Masse auf den Schinken gießen und zu cremigem Rührei stocken lassen. Auf den Spargelstangen anrichten und sofort servieren.

Dazu: deftiges Bauernbrot.

Weinempfehlung

Müller-Thurgau, Gutedel oder Silvaner – am besten trocken ausgebaut.

Stangenspargel mit Kratzete

Zutaten (für 4 Personen)

2 kg Spargel, 125 g Mehl, 1/4 l Milch, 4 Eier, Butter, Zucker, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel vom Kopf zum Stielende nicht zu dünn schälen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Milch mit einem Schneebesen einrühren. Nacheinander die Eier zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Mindestens 20 min quellen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. In einer Pfanne mit Metallstiel, die in den Backofen passt, 1 EL Butter schmelzen, den Kratzeteig zugießen, bei gelinder Hitze stocken lassen und im Backofen ca. 20 min fertig garen. Den Spargel in einen großen flachen Topf geben, den Boden 1/2 cm mit Wasser füllen. 1–2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und nach Belieben ein wenig Zucker hinzugeben. Den Spargel stark aufkochen und bei gelinder Hitze ca. 10 min garen. Die Kratzete aus dem Ofen nehmen und mit 2 Gabeln in kleine Stücke reißen. Mit dem Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Weinempfehlung

Silvaner, Nobling oder Muskateller.

Überbackene Spargel-Schinken-Rollen

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Spargel, 300 g gekochter Schinken, Fett für die Form, 50 g geriebener Käse, Butterflocken, 2 EL gehackte Petersilie, 1 TL Butter, Salz, 1 Prise Zucker

Für die Sauce: 40 g Butter, 1 EL Mehl, 1/4 l Spargelsud, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Geschälten Spargel mit Zucker und Butter in kochendes Salzwasser geben und 10 min ziehen lassen. Im Sieb ablaufen lassen und den Sud auffangen. Die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin hell anschwitzen. Den heißen Spargelsud unter Rühren angießen, 5 min kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Sauce mit dem Eigelb legieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel auf den Schinkenscheiben verteilen, aufrollen und in eine gefettete, ofenfeste Form legen. Die Sauce daraufgeben, mit dem Käse bestreuen und Butterflocken darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Gas: Stufe 4) ca. 20 min überbacken. Die Rollen mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu: kurz aufgebackenes Stangenweißbrot.

Weinempfehlung

Müller-Thurgau oder Silvaner aus der Region Tauberfranken.

Das Leibgericht der Spargelbauern

Zutaten (für 4 Personen)

2 kg weißer Spargel (schälen), 1,5 kg neue Kartoffeln, 300 g roher Schinken, 300 g gekochter Schinken

Für die Sauce: 50 g Butter, 40 g Mehl, 1/2 l Spargelbrühe, 100 ml Sahne, 1 Eigelb, Schnittlauch

Für die Flädle: 200 g Mehl, 3 Eier, 1/4 l Milch, Petersilie, Schnittlauch, Muskat, Salz

Zubereitung

Den Spargel vorbereiten. Aus den Schalen und Abschnitten eine Brühe kochen. Den geschälten Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden oder brechen. In Wasser, das mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter abgeschmeckt wurde, ca. 15 min ziehen lassen. Die Kartoffeln dämpfen, pellen und kurz in Butter schwenken. Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einrühren und mit der Spargelbrühe aufgießen. Die Sauce gut durchkochen und abschmecken. Sahne und Eigelb verrühren und die Sauce damit legieren. Nicht mehr kochen lassen. Die abgetropften Spargelstücke und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die Zutaten für die Flädle zu einem glatten Teig verrühren und Pfannkuchen daraus backen. Gebackene Pfannkuchen aufrollen und in Streifen schneiden. Den Schinken dazu anrichten.

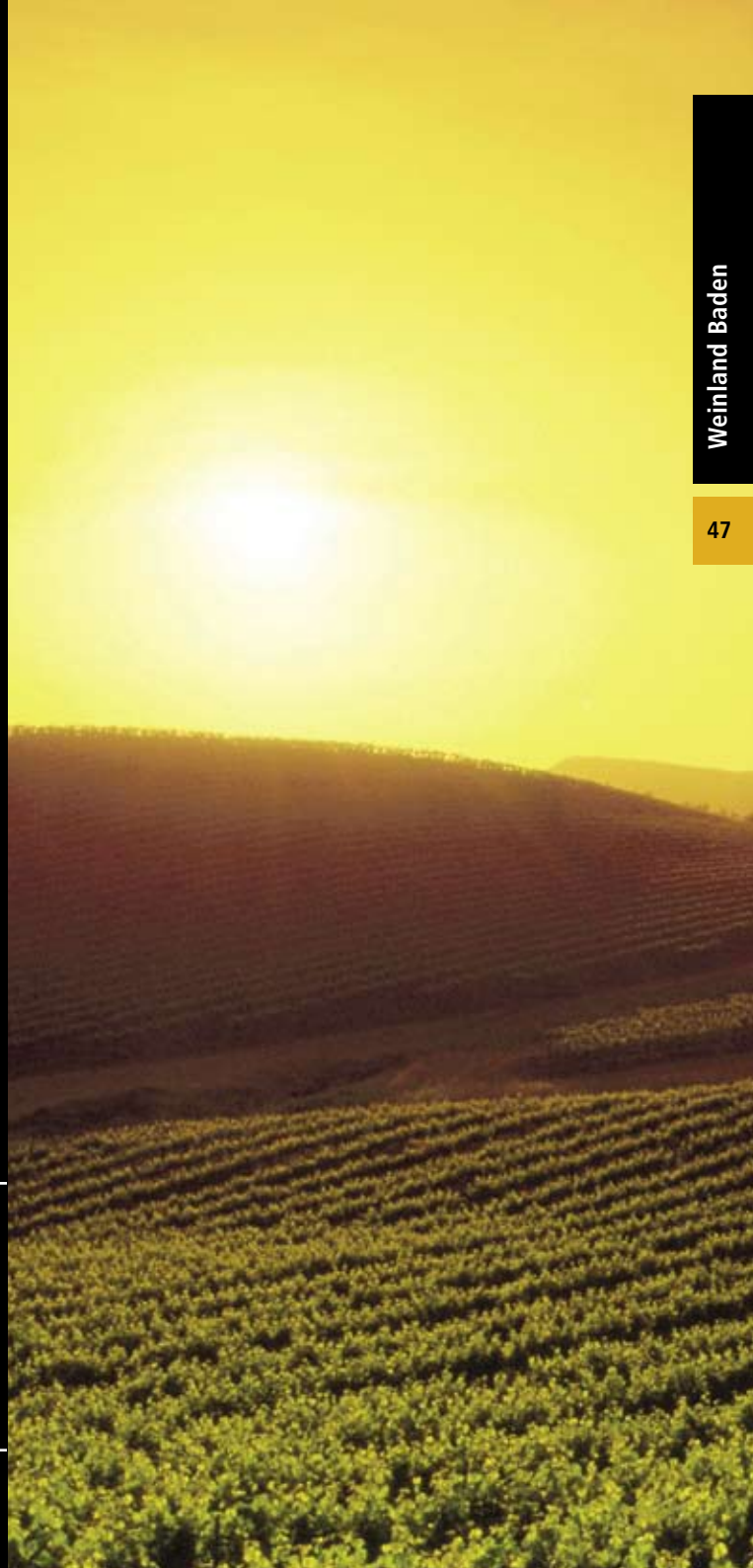
Weinempfehlung

Trockener Müller-Thurgau. Kräftiger Weiß- oder Grauburgunder.



Baden – die Sonnenbank der Nation.

Das badische Weinland erstreckt sich über ein ca. 400 km langes Gebiet vom Bodensee im Süden bis hinauf nach Tauberfranken mit einer Rebfläche von 15.537 ha und ist in neun Weinregionen unterteilt. Im landschaftlich sehr abwechslungsreichen Gebiet finden sich unterschiedlichste Böden, deren Vielfalt sich auch in den Weinen widerspiegelt. Baden ist das wärmste und sonnenreichste Gebiet Deutschlands. Es gibt kaum ein anderes Weinbaugebiet auf der Welt, in dem die Kombination der Klimafaktoren Wärme, Sonnenschein und Niederschlag so optimal vorhanden ist. Die gesamte Rebfläche der Europäischen Union ist per EU-Verordnung nach klimatischen Kriterien in Weinbauzonen aufgeteilt. Die deutschen Weinbaugebiete gehören zu der Weinbauzone A – mit Ausnahme von Baden, das aufgrund seiner besonders günstigen klimatischen Bedingungen zur Weinbauzone B gehört. Hier gelten deutlich höhere weingesetzliche Anforderungen an den Qualitätsweinbau als in der Weinbauzone A. Darüber hinaus ist es die besondere Lebensart der Menschen und die Liebe der Winzer zum Weinbau, die Baden prägt. Badener sind herzlich und gastfreundlich – und sie verstehen es, das Leben zu genießen. Mit Wein und Essen in höchster Güte. Nirgends in Deutschland gibt es so viele Sternerestaurants wie in dieser Region.





Baden – das Burgunderparadies.

Baden ist das Land der Burgunderweine. Bedingt durch die einzigartigen klimatischen Voraussetzungen und die hervorragenden Weinbergböden und Weinberglagen sind fast zwei Drittel der Rebberge mit Sorten aus der Burgunder-Familie wie Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, aber auch Chardonnay, Auxerrois und St. Laurent angepflanzt. Deshalb ist Baden bekannt als das „Burgunderparadies“ Deutschlands. Die badischen Winzer erzeugen mehr als die Hälfte des deutschen Spätburgunders und machen damit Baden zu einem der bedeutendsten Spätburgunderanbaugebiete der Welt. Darüber hinaus finden Sie in Baden selbstverständlich auch Spitzenqualitäten der Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling, Schwarzriesling und Gutedel, der in Deutschland nur in Baden, im Markgräflerland angebaut wird. Für was auch immer Sie sich entscheiden – mit Badischem Wein haben Sie auf jeden Fall die beste Wahl getroffen.

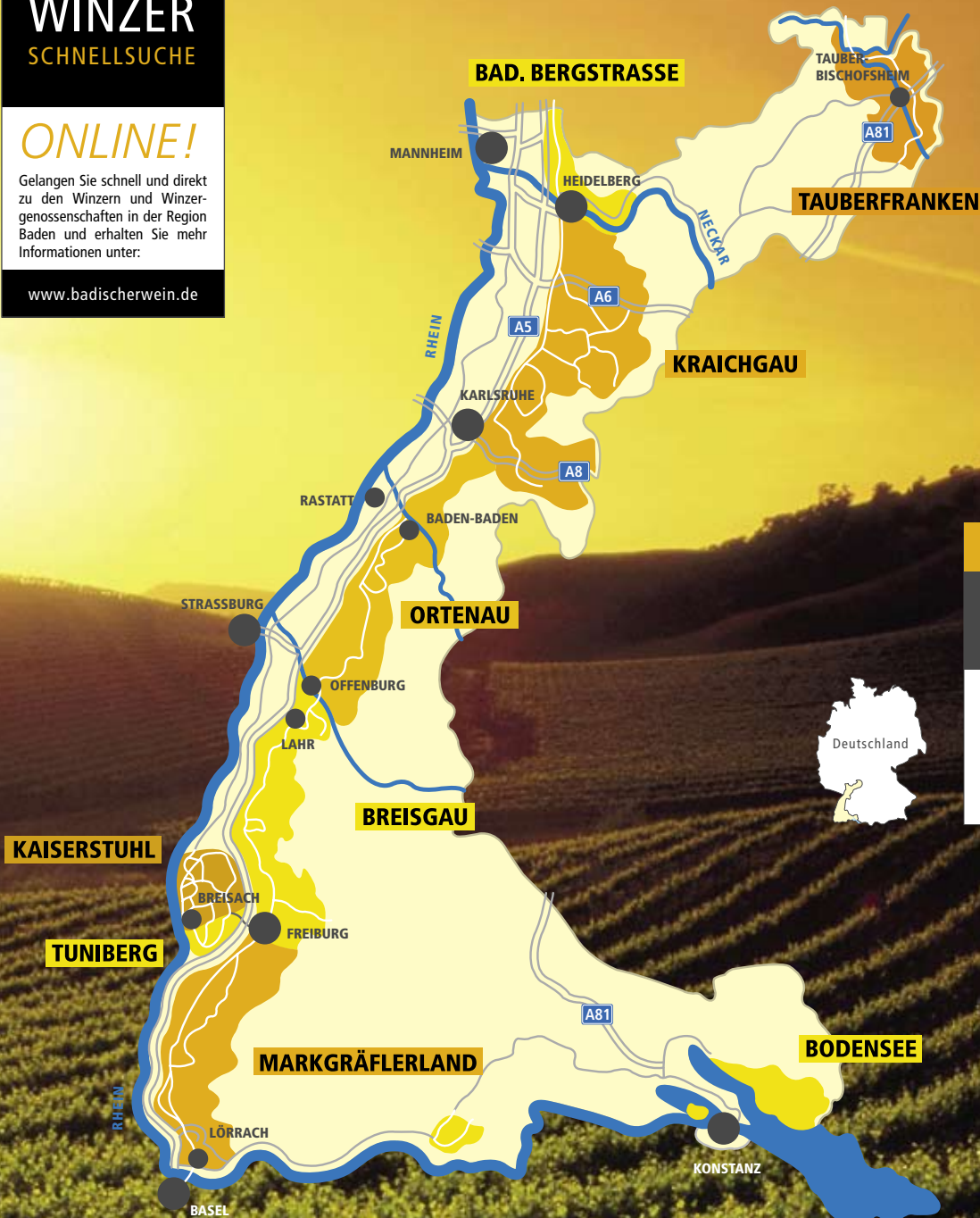


WINZER SCHNELLSUCHE

ONLINE!

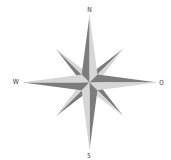
Gelangen Sie schnell und direkt zu den Winzern und Winzergenossenschaften in der Region Baden und erhalten Sie mehr Informationen unter:

www.badischerwein.de



LEGENDE

- Weinstraße
- Bundesstraße
- Autobahn



iPHONE APPLICATION

Zum Download ab Mai 2010!



NEU!

fmk-foodfactory.de



BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt

Badischer Wein GmbH | Keßlerstraße 5 | 76185 Karlsruhe

Telefon +49 (0)721-55 70 28 | info@badischerwein.de | www.badischerwein.de