

# S'WEIN-BLÄTTLE

INTERESSANTES FÜR FREUNDE TRADITIONSREICHEN WEINES AUS OBERTÜRKHEIM.

Lesen Sie in  
dieser Ausgabe:

**Das Haus- und  
Hoffest vom  
11. – 21.8.2006**

Freuen Sie sich auf  
schöne Stunden bei uns  
im Weingut.

Seite 2

**Wenn alles g'schafft isch:**

Wir öffnen wieder unseren  
Sonnen-Besen für Sie!

Seite 3

**Die nächste  
Generation  
im Familien-  
unternehmen:**

Christian Zaiß führt die  
Winzertradition fort.

Seite 3

**Der FIFA Trollinger zur  
WM kam vom Zaiß!**

Jetzt noch Restbestände der  
begehrten Sammleredition  
sichern.

Seite 4

**Ein besonderes Angebot  
aus unserem Keller:**

Drei ausgesuchte Weine in  
der schicken Tragetasche.

Seite 4

## "Alles, was gut ist, hat auch Bestand!" Liebe Kunden und Freunde,

es ist wieder einmal soweit: die 2. Ausgabe unserer Gutszeitung liegt nun vor Ihnen. Zu allererst möchte ich mich im Namen unserer ganzen Familie für die vielen positiven Stimmen zu dieser Idee bedanken. Besonders angekommen ist auch das Hefezopf-Rezept aus dem Kochbuch unserer Oma Charlotte. Weit über die Grenzen von Baden-Württemberg hinaus bringt so manche unserer Kundinnen diese schwäbische Spezialität seit unserer letzten Ausgabe auf den Tisch. Und dass aus Schwaben so manch Leckeres kommt, das wissen Sie ja selbst am besten!

Wer die sprichwörtliche schwäbische Gastlichkeit mit allem, was dazu gehört, mal wieder so richtig selbst erleben will, den lade ich bereits heute zum Besuch bei unserem traditionellen Haus- und Hoffest vom 11. bis zum 21. August ein. Freuen Sie sich auf die Köstlichkeiten aus unserer Küche, auf gute Unterhaltung und natürlich auf edle Tropfen aus unserem Weinkeller. Mehr über unser beliebtes Haus- und Hoffest erfahren Sie im Innenteil.

Liebe Freunde, es gibt natürlich noch viele Neuigkeiten bei uns im Weingut. Aber auch darüber berichten wir auf den nächsten Seiten.

Meine Familie und ich würden uns freuen, Sie im August beim Haus- und Hoffest bei uns begrüßen zu dürfen. Schöne Stunden sind garantiert und die Wetterprognose scheint auch nicht schlecht zu sein. Machen Sie einen kleinen Urlaub bei uns in Obertürkheim!

Bis dahin freundliche Grüße  
Ihr



Ihr Konrad Zaiß

PS: Wichtig für die Freunde unseres Sonnen-Besens: Wir öffnen für Sie pünktlich nach der Weinlese Ende Oktober. Die Öffnungszeiten sind kurzfristig über das Internet zu erfahren.



**11. – 21.08.2006**  
täglich ab 11.00 Uhr



## Das Highlight im August: Haus- und Hoffest beim Zaiß in Obertürkheim

Das Warten hat ein Ende! Am Freitag, den 11. August, startet unser beliebtes Haus- und Hoffest. Elf Tage lang sind dann wieder unsere Küche und unser Keller für Sie geöffnet. Im gemütlichen Ambiente unseres Weinguts verwöhnen wir unsere Gäste dann wieder so richtig nach alter Tradition.

Beim letzten Haus- und Hoffest im Jubiläumsjahr konnten wir neben vielen bekannten Gesichtern auch sehr viele neue Gäste begrüßen. Besonders beliebt war die spritzige

Bowle nach dem Zaiß'schen Geheimrezept, aber auch unser spritzig frisches Party-Getränk „Kick“, das wir zum Fest erstmals präsentierten, fand unglaublich viele neue Freunde.

Auch in diesem Jahr haben wir so einiges für Sie vorbereitet! So mancher freut sich schon auf „unseren einmaligen Kartoffelsalat“, auf leckere Maultaschen oder auf leichtere Kost wie Sommersalate mit gebratenen Putenstreifen. Und einfach darauf, so richtig nette Leut' bei unserem Fest zu treffen.



### Veranstaltungsprogramm Haus- und Hoffest 2006

Freitag	11.08.2006	<b>Sunflower</b> Oldies und deutsche Schlager (Keyboard und Gitarre mit Gesang)
Samstag	12.08.2006	<b>Rudi + Andy</b> 60er, 70er u. 80er Kultsongs
Sonntag	13.08.2006	<b>Jazz-Frühshoppen</b> Soul – Pop – Jazz – Partymusic mit Britta Medeiros (Vocal) Martin Stark (Keyboard – Programming) Pit Widmer (Saxophon – Percussion)
Montag	14.08.2006	<b>Rudi</b> – One-Man-Guitar-Band – 60er, 70er u. 80er Kultsongs
Dienstag	15.08.2006	<b>Sunflower</b> (siehe Freitag, 11.08.)
Mittwoch	16.08.2006	<b>Rudi + Andy</b> (siehe Samstag, 12.08.)
Donnerstag	17.08.2006	<b>PLUG'N'PLAY</b> – Hits + Oldies der 60er, 70er u. 80er Jahre in klassischer 4-Mann-Besetzung
Freitag	18.08.2006	<b>MVO</b> – Musikverein Obertürkheim Moderne Unterhaltungsmusik – ca. 20 Musiker mit Holz- und Blechblasinstrumenten
Samstag	19.08.2006	<b>Kleinmatzenbacher</b> Oberkraimer Volksmusik (Trompete, Posaune, Saxophon, Akkordeon, Gitarre) 6-Mann-Besetzung: die Allgäuer
Sonntag	20.08.2006	<b>Frühshoppen</b> mit dem Männergesangsverein <b>Eintracht Obertürkheim</b> ; anschließend spielen die <b>Kleinmatzenbacher</b> nochmals auf (siehe Samstag)
Montag	21.08.2006	<b>Exschtra</b> – Sixties – Seventies – Eighties – Nineties – Trio mit Ignazio Diaz

## Korkenschätz- Gewinnspiel

### Gewinnen Sie beim Haus- und Hoffest!

Auf dem Hoffest steht dieses Glasgefäß bereit. Gefüllt mit lauter Korken. Schätzen Sie, wie viele es sind! Mit etwas Glück gewinnen Sie einen dieser tollen Preise:

#### 1. – 4. Preis Sie sind unser Gast im Sonnen-Besen.

Für zwei Personen geht Ihr Verzeher auf Kosten des Hauses.

#### 5. – 50. Preis Ein besonderer Tropfen aus unserem Weinkeller.

Seien Sie gespannt, welche Flasche der Chef für Sie ausgesucht hat.



## Die Krönung einer erfolgreichen Weinlese: Tolle Stimmung im Sonnen-Besen

„Erscht wird ebbes g'schafft, no wird g'feschtet!“ Spätestens Ende Oktober wird die diesjährige Ernte unserer Weinberge eingebracht sein und in unseren Kellern zu edlen Tropfen heranreifen. Dann ist es wieder an der Zeit, die schönen Tage des Herbstes in unserer Besenwirtschaft, dem Sonnen-Besen zu verbringen.

Was in Franken als „Häckerwirtschaft“, in anderen Teilen Deutschlands als „Straußenwirtschaft“, in Österreich als „Heurigen“ bekannt ist, heißt bei uns einfach „Besa“. Bei uns in Obertürkheim heißt es sogar noch

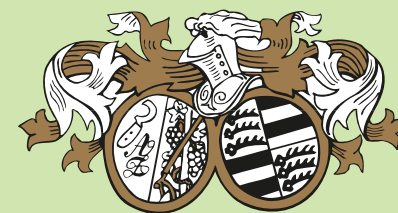
schöner: „Sonnen-Besen“. Rauchfrei und im stilvollen Ambiente lädt unser Lokal jeden Gast zum Verweilen ein. Hier trifft man Freunde, alte und neue Bekannte und erlebt an den alten Stubentischen beim gemütlichen Viertele unvergessliche Stunden.

Wer einmal bei uns im Sonnen-Besen war, der kommt auch wieder! Erleben Sie die schwäbische Gastlichkeit in ihrer allerschönsten Form. Die genauen Öffnungszeiten standen bei Drucklegung noch nicht fest. In jedem Fall ist die Besenwirtschaft Ende Oktober geöffnet. Genaueres erfahren Sie zeitnah im Internet unter [www.zaiß.com](http://www.zaiß.com).

## Unser Junior – ein Winzer mit Leib und Seele

Viele von Ihnen kennen unseren Christian noch in kurzen Hosen mit Spielzeugtraktor über unseren Hof fahrend. Doch aus Kindern werden Leute. Wir sind besonders stolz darauf, dass Christian die Weinbautradition unseres Unternehmens fortführt. Mit seiner Liebe zur Natur, unseren Weinbergen und der Arbeit im Weingut hat er mittlerweile sein Studium zum Dipl.-Ing. für Weinbau und Kellerwirtschaft (Oenologie) an der Fachhochschule in Geisenheim absolviert.

Während seiner Studienzeit war er zehn Monate lang Stipendiat an der renommierten University of California in Davis. Christian ist ab August als Juniorchef bei uns tätig und gerne Ihr kompetenter Ansprechpartner.



Aus Oma  
Charlottes  
historischem  
Kochbuch:

### Saure Kutteln in Trollingersoße

#### Zutaten:

- 50 g weißes Fett
- 60 g Mehl
- 350 ml guten Trollinger (weil "A quadr Wai, gibt au a guade Soß!", sagt dr Chef)
- 350 ml Wasser
- 60–70 ml Essig
- 2 Nelken
- 8–10 Wachholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Kaffeeölfein feine Bratensoße (Extrakt)
- 1 Kaffeeölfein Salz
- 1/2 Kaffeeölfein gekörnte Brühe
- einige Tropfen Zucker-Couleur
- 500 g gekochte, in feine Streifen geschnittene Kutteln

#### Zubereitung:

Das Mehl in heißem Fett hellbraun rösten, Wein-Wasser-Essig-Gemisch auf einmal angießen und ablöschen. Gewürze in ein Gewürzbeutel geben und 30 Minuten durchköcheln lassen. Mit wenigen Tropfen Zucker-Couleur die Farbe der Soße abstimmen und vollends abschmecken. Danach die weich gekochten Kutteln in die Soße geben und nochmals kurz durchkochen lassen. Dazu schöne Bratkartoffeln servieren – eine absolute Delikatesse!

„8 - 10 Wachholderbeera nei, dass noch am Essa wenigstchens no oiner schafft – dr Maga!“

Originalzitat von Oma Charlotte



Fußball-WM 2006

## Ein Wein für die Weltmeister der Herzen!

Bereits heute eine Rarität! Nur noch begrenzt verfügbar.

Die Fußball-WM 2006 wird uns allen unvergessen bleiben! Deutschland zeigte sich von seiner besten Seite. Das ganze Land und die unzähligen Besucher aus aller Herren Länder waren in bester Partylaune. Da zu einer ausgelassenen Feier auch ein besonderer Tropfen gehört, hat Konrad Zaiß einen ganz speziellen Trollinger abgefüllt: den FIFA-WM-Wein 2006.

Dieser fruchtige Rotwein fand während der WM beim Stuttgarter Weindorf und in Lokalen der Stadt begeisterte Freunde. Ein kleiner Vorrat ist noch im Keller. Sichern Sie sich diese Rarität – ein offizielles Lizenzprodukt zur FIFA WM 2006™.



### Darauf können Sie sich freuen: **Merlot 2005 vom Weingut Zaiß**

Viele unserer Kunden und Freunde warten schon mit Ungeduld auf die Präsentation unseres aussichtsreichen Merlots aus dem letzten Jahr. Rechtzeitig zu Weihnachten wird dieser fruchtige Rotwein mit seinem an Sommerkräuter erinnernden Duft fertig zum Verkauf sein. Ausgebaut im Barriquefass verspricht er einen weichen samtigen Geschmack. Wäre das nicht ein ausgesuchtes Geschenk für liebe Freunde zu Weihnachten? **Bestellen Sie rechtzeitig, denn der Vorrat ist begrenzt!**

**Das perfekte Weihnachtsgeschenk! Jetzt schon vorbestellen!**

### Aktuell in Vorbereitung: **Der Sortimentskatalog vom Zaiß.**

Pünktlich zu Weihnachten finden Sie darin alles, was unser Keller zu bieten hat: Traditionreich gekelterte Weine, prickelnde Sekte, feine Brände und vieles mehr. Zum Selbertrinken und zum Verschenken.

### Mitnehmen – genießen – oder verschenken! **Unser aktuelles Wein-Päckle**

2005er FIFA-WM-Trollinger trocken  
2005er Weißburgunder Kabinett trocken  
2004er Portugieser Spätlese trocken

Dreimal Wein vom Zaiß aus Obertürkheim, verpackt in der eleganten Flaschen-Trage-tasche.



**Albert u. Konrad Zaiß**  
Weingut – Sektellerei – Brennerei

Mörgelenstraße 24  
70329 Stuttgart-Obertürkheim  
Telefon 0711 – 32 42 82  
Telefax 0711 – 32 80 314

**www.zaiss.com**

Layout und Redaktion:  
www.brockschmidt.eu