

# ESSEN & TRINKEN

REDAKTION Design Department Fürth | LAYOUT & ANZEIGEN Design Department Fürth | Telefon 76 67 14 40 | fsz@designdepartment.de

## FRANKENS NEUE

# Weinseeligkeit

FOTO: WEINLADEN DEHM/JOACHIM WÖRNER

**B**Wie kommt es, dass es heute auch bei Jüngeren »in« ist Wein – und vor allem auch Frankenwein – zu trinken? Wir sprachen mit Klaus Ziener, Weinhändler und Kenner aus dem Fürther Landkreis. Der »Weinfranke« macht zwei große Veränderungen aus, mit denen dieser Trend begann. Zum einen ist da die Internationalisierung der Weinwelt, also Merlot aus Chile beim Discounter. Dort war man durch den Konkurrenzdruck gezwungen, die Qualität des Weinangebots zu steigern, allerdings ohne das Preisniveau signifikant zu verändern. Auf der anderen Seite hat sich das Käuferverhalten stark verändert. Die Konsumenten sind sprunghafter geworden. Ermöglicht durch das Internet und ein immer größer werdendes Angebot an Informationsmöglichkeiten. Die Regale der

Zeitschriftenläden sind voll mit Publikationen zum Thema Wein.

Die deutschen Weinerzeuger mussten sich für neue Ideen öffnen, um auf dem immer globaler agierenden Markt zu überstehen. So entstanden Gruppen engagierter Nachfolgengewinzer wie »Frank und Frei« oder »Message in a Bottle«, die dem deutschen Wein ein modernes Image verschafften. Sie haben bei den Spitzenwinzern im Ausland gelernt.

Nach dem Boom der Übersee-Weine mit hohem Alkoholgehalt und übertriebenen Holzaromen, konnten sich die jungen Franken mit einem hervorragenden Qualitätsmanagement von den Blenderweinen aus Übersee abheben. Die Klimaerwärmung hilft dabei auch ein bisschen mit. So manch alteingesessene deutsche Rebsorte – ehemals für das rauere Klima in unseren Breitengraden

gezüchtet, hat sich mittlerweile in nördlichere Regionen verzogen.

Der Trend zu mehr Genuss mit regionalen Bezügen ist auch bei der jüngeren Bevölkerung unter 30 zu beobachten. Schick essen und dazu ein Weinchen hat einen ganz anderen Stellenwert als noch vor 25 Jahren. Auch trauen sich, wegen der gesteigerten Qualität, viele Top-Restaurants wie Alexander Hermanns Posthotel, eine riesige Weinkarte fast ausschließlich mit fränkischen und deutschen Tropfen zu haben. Der Erfolg gibt den fränkischen Winzern auf jeden Fall recht, auch weil sie glücklicherweise aufgrund der zwei Leitsorten Müller Thurgau und Silvaner, wunderbar vielseitige Weine herstellen können, die unverwechselbar für unsere Region stehen und international auf immer mehr Interesse stoßen. ■

## INHALT

DIE FÜRTHER FACHGESCHÄFTE BIETEN KOMPETENTE BERATUNG, FREUNDLICHEN SERVICE UND QUALITÄTSPRODUKTE.

DENN WEINKAUF IST VERTRAUENSACHE!



Weinladen Dehm

SEITE 2



Wein & Meer

SEITE 2



Weinkontor

SEITE 3



Tiekings

SEITE 3



Staudt

SEITE 4



*Wein- und Genusskultur*  
 AUS DEM LIBANON, MIT GESCHICHTENERZÄHLER UND AUSGEWÄHLTEN SPEISEN.

Locanda  
**d'ibesko**  
 Leidenschaft für Wein- und Genusskultur

Mittags- • Abendkarte  
 mediterrane + **libanesische Speisen** • Cocktails • Kaffee • **Wein** • Bar

Königstraße 132, 90762 Fürth  
 Tel. 0911 - 766 80 8-1  
 Mo.-Sa. ab 10:00 Uhr geöffnet  
 info@dibesko.de • www.dibesko.de

Feinkost  
**-Scheppis-**  
**Discount**  
**FÜRTH**  
 Nürnberger Str. 41  
 (0911) 65 38 755  
*Warum mehr bezahlen?*

**MIKES STEAKS & FISCH VOM GRILL**  
 Gustavstr. 16 • Fürth • www.mikes-steakhouse.de • ☎ 971 95 47



**BISON**  
**STRAUSS**  
**KROKODIL**  
**KÄNGURUH**  
**ELCH**  
**SCHLANGE**

*The Best of Steaks*

Durchgehend warme Küche  
 täglich ab 17.30 Uhr  
 Di., Fr. und So. von 12 bis 23 Uhr

**Boho**  
 silver • lifestyle  
 www.boholifestyle.com



Moststraße 23, 90762 Fürth

**Herbst-Aktion 20%**

**Der kleine Inder**  
 Indisches Restaurant

*Wir haben für Sie umgebaut und jetzt mehr Platz. Besuchen Sie uns in original indischer Atmosphäre!*

Schwabacherstr. 250  
 90763 Fürth/Parkplätze am Haus  
**Tel.: 0911/780 96 22**

Öffnungszeiten:  
 Täglich von 11.30 bis 14.00 Uhr  
 und 17.00 bis 23.00 Uhr  
 Samstag ab 17 Uhr

**Reservierung empfehlenswert!**

**Unser Herbst-Angebot:**  
 Bei Abgabe dieses Coupons\* erhalten Sie **20% Rabatt** auf alle Speisen. Coupon bitte bei der Bestellung vorlegen.

\*Gültig 27.10. bis 18.11.2010

*15 Jahre Weinladen Dehm*  
 ERLESENE WEINE UND EDLE SPIRITUOSEN



FOTO: WEINLADEN DEHM/JOACHIM WÖRNER

EDELTRAUT DEHM IN IHREM HELL UND FREUNDLICH EINGERICHTETEN BURGFAARNBACHER WEINLADEN.

Im Juli 1995 gründete Edeltraud Dehm den Burgfarnbacher Weinlod'n in der Ortsmitte. 2009 wurde dann umgebaut und seitdem erstrahlt der Weinladen Dehm in neuem Glanz. In hellen, freundlichen Räumen werden ein ausgewähltes Wein- und Spirituosen-Sortiment und fränkischen Spezialitäten angeboten. Die kompetente Beratung und der professionelle Präsentationservice kommen gut an. Vertreten sind kleine, innovative Winzer, aber auch international anerkannte Spitzenproduzenten. „Wir achten weniger auf große Appellationen und wohlklingende Namen, sondern lassen uns von Qualität, Preis und Persönlichkeit der Weine und ihrer Winzer überzeugen“, so Edeltraud Dehm. Zugute kommt auch die Nähe zu den fränkischen Winzern. Zum Stadtjubiläum 2007 wurde

erstmalig ein Jubiläumssekt entwickelt und seit einiger Zeit gibt es die Fürther Wein-Edition mit historischen Fürther Gebäuden. Ein eigener, weißer Glühwein rundet das Fürth-Sortiment ab. Seit diesem Jahr kann man sich vor Ort vom Weinexperten zum Thema »richtige Weinlagerung« beraten lassen. Für die Zukunft ist ein Online-Shop geplant, der auf hochwertige Präsentideen rund um das Waren-Sortiment abzielt.

Würzburger Straße 501  
 90768 Fürth/Burgfarnbach  
 Tel: 0160/99 16 59 10  
 www.weinladen-dehm.de

**Öffnungszeiten:**  
 Di., Do., Fr. von 9–12 Uhr  
 Mo. bis Fr. von 14.30–18 Uhr  
 Sa. von 9–12.30 Uhr

**I** VOLKER HEYBECKS WEIN & MEER  
 IN DER GUSTAVSTRASSE 43

Liebhaber italienischer Weine kommen in Volker Heybecks »Wein und Meer« voll auf ihre Kosten. Das gemütliche Geschäft in der Gustavstraße 43 bietet sorgfältig ausgewählte Marken, die charakteristisch für die jeweilige Region sind. Ob ein San Giovese aus der Toskana, sizilianischer Nero d'Avola oder Bio-Wein aus Apulien – jede Sorte enthält das gewisse Etwas. Auch Grappa und edle Spumanti sind hier zu haben. Bei Weinverkostungen im Laden kann man sich die Würze Italiens auf der Zunge zergehen lassen. Außerdem ist es möglich, die Räume für Events zu mieten – Küche und Service inklusive!

**Öffnungszeiten:**  
 Do., Fr. 15–20 Uhr, Sa. 10–15 Uhr

## Wein-Kontor

VIelfalt und Qualität in der Innenstadt



FOTO: DESIG DEPARTMENT

WEINEXPERTE PETER SCHÄGGER VERSORGT DIE FÜRTHER SEIT ÜBER 20 JAHREN MIT LECKEREM WEIN.

Peter Schägger kennt sich aus: »Sobald die Fürther Kärwa vorbei ist, schlägt das Wetter um und dann beginnt die Wein-Saison.« Denn ist es draußen ungemütlich und kalt, kann in den eigenen vier Wänden ein edler Tropfen die Stimmung wieder aufhellen. Seit 24 Jahren berät der sympathische Weinhändler im Stadtzentrum seine Kunden, wenn es darum geht, für den jeweiligen Anlass das passende Getränk zu finden oder eine bestimmte Geschmacksnote zu entdecken. Man kann ganz praktisch vor dem Haus parken und sich in angenehmer Atmosphäre die verschiedenen Gaumenfreuden erklären lassen. Weine aus Frankreich, Italien und Spanien gehören fest zum Sortiment, ebenso wie Sekt, Champagner, fränkische Obstbrände und hochwertige Öle. Bevor bei Peter Schägger eine Flasche über den Ladentisch wandert, findet eine

sorgfältige Auswahl statt: Wenn er auf einer der großen Fachmessen einen Wein entdeckt, der sein Interesse weckt, besucht er selbst die Kellerei, um sich ein genaues Bild von der Herstellung zu machen. Der passionierte Weinhändler bietet neben »Klassikern« aus Frankreich und Spanien immer wieder neue Funde an. So ist der aktuelle Trend im Weinkontor die Kellerei »Messias« aus Nord-Portugal. »Meine Kunden fragen schon gar nicht mehr nach einem Vinho Verde, sie sagen gleich: »Einen Messias bitte«, schmunzelt der Fürther. Charmante Parallele: der Portugiese wird wie fränkischer Weißwein im Bocksbeutel geliefert. ■

Alexanderstraße 32  
90762 Fürth  
Tel: 74 58 95  
**Öffnungszeiten:**  
Di. bis Fr. 12–18 Uhr  
Samstag 10–13 Uhr

## I TIEKINGS WEIN UND GEWÜRZE — DEMNÄCHST IN DER GUSTAVSTRASSE 48:

In einem der kleinsten Ladengeschäfte der Gustavstraße ist ab Dezember 2010 »Tiekings« zu finden. Auf nur 14 Quadratmetern werden fränkische Spitzenweine von erstklassigen Winzern zu bezahlbaren Preisen angeboten. Exklusiv und einmalig in Fürth werden Sie bei »Tiekings« Einzelgewürze und

spezielle Gewürzmischungen ohne Zusatzstoffe von Ingo Holland erhalten. Spezielle, oft bereits vergessene Lebensmittel sollen das Angebot ergänzen. Im Netz bereits unter [www.tiekings.de](http://www.tiekings.de) zu finden.  
**Öffnungszeiten:** sind noch nicht bekannt

**Wine Destillery**  
Grappa Brände Liköre Whisky  
Essig & Öl  
Cognac tolle Weine Champagner  
Fürth-Fußgängerzone Mathildenstr.1 0911 7607 876

## Wir laden Sie ein: Genusswoche 2.–6. Nov. 2010

**versch. Mousse**  
2.11. + 3.11.10  
zubereiten + probieren  
Dazu Portwein

**Weinverkostung**  
4.11.2010  
mit Antipasti und  
Brotaufstrichen

**Bodum**  
5.11. + 6.11.10  
Zubereitung v. Kaffee  
und Gewürztee



Mit uns macht  
Schenken Freude  
**Julius Staudt**  
Fürther Freiheit 4  
0911/77 08 83  
[www.julius-staudt.de](http://www.julius-staudt.de)

## Ihr Weinfachgeschäft ganz in Ihrer Nähe!

- ✓ Erlesene Weine und Sekt
- ✓ Große Präsentauswahl
- ✓ Edle Spirituosen und Feinkost
- ✓ Veranstaltungen & Seminare

Wir freuen uns auf Sie!

Würzburger Str. 501 \* 90768 Fürth-Burgfarrnbach  
Tel./Fax: 09 11 - 75 24 45 \* [info@weinladen-dehm.de](mailto:info@weinladen-dehm.de)  
[www.weinladen-dehm.de](http://www.weinladen-dehm.de)



## FEIERN SIE MIT UNS!

25.12.2010:

Mittag + Abend

26.12.2010: Mittag

Silvester: Festliches 4-Gang-Menü

Neujahr: Mittag + Abend



Tel.: 0911 / 758283 - [www.zurhardhoehe.de](http://www.zurhardhoehe.de)



- Hausgereifte, verfeinerte Rohmilchkäse
- Käse- und Weinseminare • Kochkurse
- Spezialitäten • Feinkost • Wurst • Wein

Mo.-Fr. 9 - 18 Uhr, Sa. 9 - 14 Uhr, [www.kaeseundfeinkost-langer.de](http://www.kaeseundfeinkost-langer.de)  
Hirschenstraße 22, 90762 Fürth, Telefon 75 66 305

## November-Genusswochen bei Staudt

Vom **2. bis zum 6. November** wird in der Feinkostabteilung bei Staudt der Gaumen so richtig wach gekitzelt. Die Genusswoche beginnt mit dem Motto »Mousse muss sein«. Ob Cappuccino-, Champagner- oder Schokoladenmousse, alle Sorten werden am 2. und 3. November unter Anleitung von den Besuchern vor Ort zubereitet und selbstverständlich gleich probiert. Passend dazu mundet köstlicher weißer und dunkler Portwein. »Gut auf- und eingelegt« sind die Antipasti, die am 4. November serviert werden. Yellow Bells aus Kürbis und Frischkäse, gefüllte Paprika und viele weitere Appetithäppchen warten auf genussfreudige Kunden, die dazu Weine aus dem umfangreichen Sortiment gereicht



FOTO: DESIGN DEPARTMENT

BEI MARION UND GERD WAGNER BEKOMMT MAN ZUM GUTEN TROPFEN AUCH NOCH DAS PASSENDE GLAS.

bekommen: Hier sind Weine aus Deutschland, Frankreich, Spanien und Italien genauso vertreten wie aus Australien und Südafrika, und nicht zu vergessen eine spannende Auswahl verschiedener

Sorten des sehr gefragten Frucht-Secco. Diesen neuen Trend gibt es in vielen delikaten Varianten: Als Kirschsecco, mit Pflaumengeschmack oder Pfirsichnote, und sogar Rose, Lavendel und Kürbis sind in der Auswahl vorhanden.

Hoch her geht es übrigens auch am 5. und 6. November, wenn der neue Milchaufschäumer von Bodum präsentiert wird. Mit diesem neuen Produkt lässt sich cremigfester Schaum zaubern, der eine halbe Stunde lang hält. Gekostet werden kann er bei Staudt mit aromareichen Gewürztees oder Kaffee. Dazu dürfen die leckeren Wagner-Pralinen natürlich nicht fehlen. Bei der Genusswoche ist für alle Geschmäcker was geboten. Einfach vorbeischaun und sich inspirieren lassen!

**Metzgerei**  
**Schönleben**  
Rennweg 74 · Oberfürberg  
☎ 72 17 79

*Früher wie Heute: Qualität und Frische aus Meisterhand*

Täglich frische **Fleisch- und Wurstspezialitäten** aus eigener Produktion

- Rindfleisch** von Tieren aus der nahen Region
- Schweinefleisch** aus gentechnikfreier Aufzucht
- Hausgem. Käse, Milch, Milchprodukte von **heimischen Milchbauern**
- Eier** u. hausgem. Nudeln von **kleiner Hühnerfarm** mit Bodenhaltung
- Bier aus kl. **fränk. Privatbrauerei**
- Dienstag und Freitag frisches **Obst und Gemüse** direkt aus dem Knoblauchsland

ANZEIGENSCHLUSS  
**StadtZEITUNGspezial**  
WEIHNACHTEN  
**16.11.2010**

### I DAS GEHEIMNIS DER RAFFINIERTEN KÜCHE: WELCHER WEIN ZU WELCHEM FLEISCH?

Früher galt die Regel: Zu hellem Fleisch oder Fisch gehört ein leichter Weißwein, zu dunklem Fleisch trinkt man Rotwein. Heutzutage hat man sich von solchen Dogmen längst verabschiedet. Was zählt: Die Geschmäcker sollen sich ergänzen. Je kräftiger das Gericht, desto kräftiger darf der Wein sein. Ein leichter Hauptgang sollte hingegen nicht durch einen zu würzigen Wein erdrückt werden.

HIER EINIGE EMPFEHLUNGEN:

**Fisch:** Zu gedünstem Fisch empfiehlt sich ein leichter Wein, während gebratener Fisch mehr Würze verträgt. Mit Weißwein liegt man auf jeden Fall richtig – eine Dorade beispielsweise kann aber auch zu einem leichten Rotwein schmecken.

**Rind:** Während ein trockener, reifer Rotwein zu Schmorbraten hervorragend passt, sollte ein Wiener Schnitzel besser von einem säurereichen Weißwein wie dem Riesling oder dem Grünen Veltliner begleitet werden. Die Wahl der Gewürze entscheidet auch über die Wahl des passenden Getränks: Rindergulasch mit Paprika harmonisiert ideal mit einem Cabernet Sauvignon, denn viele Cabernets verfügen über eine ausgeprägte Paprikanote.

**Schwein:** Je nach Gericht gilt hier ähnliches wie für Rindfleisch. Wer sich Schäufelr bestellt, sollte jedoch gut überlegen, ob er wirklich auf das dazu passende Bier verzichten will.

**Lamm:** Mit dem charakteristischen Geschmack vom Lamm nehmen es nur kräftige Rotweine wie der Spätburgunder auf. Leichte und fruchtige Weine können mit einem echten Schaf nicht mithalten!

**Wild:** Abgesehen von Wildgeflügel und Kleinwild wie Kaninchen, ist ein intensiver Rotwein der beste Begleiter für Wildgerichte und darf ruhig sehr kräftig sein, um mit den würzig-herbstlichen Fleischaromen zu harmonisieren. Ein Spätburgunder oder Pinot Noir ist hier gut geeignet. Zu einem Rehbraten mit Preiselbeeren in sämiger Soße bietet sich auch mal ein leicht süßlicher Wein an.

Speise und Wein sollten voneinander profitieren und zusammen innere Harmonie entwickeln. Letztlich gilt jedoch: Erlaubt ist, was schmeckt!

Feinkost  
**-Schepis-**  
**Discount**  
NÜRNBERG  
Lenkersheimerstr. 16  
(0911) 377 14 60  
*Warum mehr bezahlen?*

Kompetenz  
in Sachen Wein

**WEIN-KONTOR**  
Friedrichstr. / Ecke Alexanderstr.  
Fürth · Telefon 74 58 95

**Willomitzer**  
METZGEREI  
WILDBRET

Theresienstr. 26 a · ☎ 77 48 01  
www.metzgerei-willomitzer.de

**Frisch aus Franken**

- Rehbraten
- Wildschweinbraten
- Medaillons von allen Wildarten
- Bauerngänse- und enten
- Lamm aus dem Altmühltal
- Feldhasen, Stallhasen
- Fasane, Wildenten, Täubchen

Probieren Sie unsere hausgem. Reh-, Wildschwein- und Lamm-schinken, sowie Gänsebrust.