

zur

FACHLICHEN  
WEINPROBE

**„Brot und Wein“**

**Interpretation:**

**Ingo Swoboda**

Eltville

**Martin Dries**

Backhaus Dries, Rüdesheim

Freitag, 18. Januar 2008, 14.00 Uhr

im „Haus des Gastes“, Kiedrich, anlässlich der

51. RHEINGAUER  
WEINBAUWOCHE

Veranstaltet von dem  
BUND RHEINGAUER  
WEINBAU-FACHSCHULABSOLVENTEN e.V.  
Eltville am Rhein

in Zusammenarbeit mit dem  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM DARMSTADT  
Dezernat  
WEINBAUAMT MIT WEINBAUSCHULE  
Eltville am Rhein

# I. LEHRWEINPROBE

## **Terroir der hessischen Weinbaugebiete – Boden schmecken**

Interpretation: Stefan Muskat, Fachgebiet Bodenkunde,  
Forschungsanstalt Geisenheim

- a) 2006er Lorcher Bodenthal-Steinberg  
Riesling trocken  
– Quarzit –  
Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH.
  
- b) 2006er Winkeler Hasensprung  
Riesling trocken  
Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH.  
– Löss –
  
- \* \* \*
  
- c) 2006er Hattenheimer Schützenhaus  
Riesling trocken  
Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH.  
– Ton –
  
- d) 2006er Winkeler Hasensprung  
Riesling Kabinett trocken  
Weingut Helmut Hanka, Johannisberg  
– ??? –

## 9. BERLINER (KREPPEL) MIT WEINGELEEE

Kreppel oder Berliner, das ist hier die Frage.  
Fettgebäck, dieses mal gefüllt nach Rheingauer Art,  
mit Rieslinggelee

2005er Rauenthaler Rothenberg  
Riesling Eiswein  
A.P.-Nr. 36 047 012 06  
Weingut Ernst Rußler, Rauenthal

2003er Martinsthaler Langenberg  
Riesling Beerenauslese  
A.P.-Nr. 35 002 002 04  
Diefenhardt'sches Weingut, Martinsthal

\* \* \*

Wir danken den Weingütern für die Bereitstellung der Proben.  
Ohne diese Bereitschaft wäre die Durchführung einer solchen  
Weinprobe nicht möglich.

Ebenfalls danken wir der Gesellschaft für Rheingauer  
Weinkultur mbH für die Bereitstellung der Weine für unsere  
Lehrweinprobe.

## 7. EBERBACHER KLOSTERBROT

(80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl)

Ein Rheingauer Original. Die Größe, die Kruste, die Würzmischung !  
Diese drei Parameter machen das Eberbacher Klosterbrot zu einem unverwechselbaren Genuss. Eine lange und weiche Teigführung geben dem Brot eine saftige Krume. Die Kombination aus dunkler Kruste und den Brotgewürzen geben diesem Brot seinen dominanten Ausdruck. Klosterbrot, Butter, kräftiger Wein, was für ein Festmahl !

2006er Erbacher Michelmark  
Spätburgunder Qualitätswein trocken  
A.P.-Nr. 32 063 025 07  
Weingut Heinz Nikolai, Erbach

2004er „Theodorus“  
Rheingau Spätburgunder  
Qualitätswein trocken  
A.P.-Nr. 29 183 022 05  
Weingut Manfred Bickelmaier, Oestrich

## 8. BUTTEROHRNUDEL MIT ZIMTKRUSTE

Feiner Hefeteig, in Butter liegend bei milden Temperaturen gebacken.  
Nach dem backen wird das Gebäck nochmals mit Butter abgepinselt und mit Zimtzucker bestreut. Wer es himmlisch mag, isst die Butterrohrnudel warm mit einer Kugel Vanilleeis (wahlweise Vanillesoße).  
(Nur bedingt für die Frühjahrsdiät geeignet)

2006er „Augustus“  
Rotwein Qualitätswein  
A.P.-Nr. 29 188 026 07  
Weingut August Eser, Oestrich

2005er Oestricher Lenchen  
Spätburgunder Spätlese trocken  
A.P.-Nr. 27 056 016 07  
Weingut Hirschmann, Winkel

## II. BROT UND WEIN

### 1. PANETTA

(kräftiges Baguette, leicht malzige Note)

Außen knusprig, innen saftig. Teigbereitung mit unserem hauseigenen Weizenvorteig

2006er Rheingau Riesling  
Classic Qualitätswein  
A.P.-Nr. 30 017 007 07  
Weingut Theo J. Kreis, Hallgarten

2006er Rheingau Weissburgunder  
trocken Qualitätswein  
A.P.-Nr. 33 015 008 07  
Weingut H. J. Ernst, Eltville

### 2. FEINSCHMECKER WEISSBROT

saftige und elastische Krume durch einen Weizen Aroma-Vorteig. leichte Süße durch Zugabe von Honig anstelle der üblichen Malzbackmittel. Die frischen Keimlinge geben diesem genussvollen Brot einen kick von Ballaststoffen und Vitaminen

2006er Hattenheimer Wisselbrunnen  
Riesling Spätlese halbtrocken  
A.P.-Nr. 29 201 001 07  
Weingut Egert, Oestrich

2006er Alsbacher Schöntal  
Kerner Spätlese  
A.P.-Nr. 52 005 007 07  
Weingut Simon-Bürkle, Zwingenberg

### 3. DINKELBROT

**90% Dinkelvollkornmehl, 10% Dinkelkeimlinge)**

Feingemahlendes Dinkel-Vollkornmehl, die ganze Kraft des vollen Korn. Zur Frischhaltung wird ein Dinkelvorteig angesetzt. Ergänzt durch Dinkelkeimlinge. Dadurch sehr hoher Ballaststoff- und Vitamingehalt. So mild und so gesund !

2007er Heppenheimer Schloßberg  
Riesling Spätlese trocken  
A.P.-Nr. 51 004 82 07  
Bergsträsser Winzer eG, Heppenheim

2006er Heppenheimer Centgericht  
Grauer Burgunder Spätlese trocken  
A.P.-Nr. 33 050 724 07  
Hessische Staatsweingüter GmbH,  
Kloster Eberbach, Domain Bergstrasse, Bensheim

### 4. VOLLKORN BAUERNBROT

**(70% Roggenvollkornmehl, 20% Weizenvollkornmehl, 10% Weizenkeimlinge)**

Feingemahlendes Roggen und Weizen -Vollkornmehl, die ganze Kraft des vollen Korn, gebacken mit einem kräftigen Natursauerteig. Dieser gibt dem Brot eine zarte Krume, lange Frischhaltung, und einen herzhaften Geschmack.

2006er Hattenheimer Schützenhaus  
Riesling Kabinett trocken  
A.P.-Nr. 31 102 004 07  
Weingut Hans Bausch, Hattenheim

2006er Hochheimer Hofmeister  
Riesling Qualitätswein trocken  
A.P.-Nr. 40 090 012 07  
Weingut Rebenhof, Willi Orth, Hochheim

### 5. NEUNSAATBROT

**(Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Mais, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam)**

Wie alle Rezepte im Backhaus Dries, eine hauseigenen Komposition aus 9 verschiedenen Saaten. Die Zusammenstellung der Zutaten muss so gewählt werden, dass das Brot nicht zu schwer und „mastig“ erscheint

2006er Oestricher Lenchen  
Riesling Qualitätswein

ERSTES  GEWÄCHS

A.P.-Nr. 29 002 022 07

Weingut Ferd. Abel, Oestrich

2006er Oestricher Lenchen  
Riesling Qualitätswein

ERSTES  GEWÄCHS

A.P.-Nr. 29 101 025 07

Weingut Josef Spreitzer, Oestrich

### 6. HAUSBROT

**(75 % Roggenmehl, 25 Weizenmehl)**

Die stärkste Hausmarke. Schon von weitem durch das markante D zu erkennen. Wie wir finden, ein Roggenmischbrot der reinen Ausprägung. 75% Roggenanteil mit einem Kesselsauerteig (traditionelle Sauerteigherstellung wie vor 100 Jahren) bereitet. Die kräftige Kruste rundet den vollen Geschmack ab.

2004er Erbacher Michelmark  
Riesling Kabinett halbtrocken

A.P.-Nr. 32 052 002 05

Weingut Heinz Lebert, Erbach

2005er Hattenheimer Schützenhaus  
Riesling Spätlese trocken

A.P.-Nr. 31 071 008 07

Weingut Karl Joh. Molitor,

Inh. Klaus Molitor, Hattenheim