



PRESSEINFORMATION

Weininstitut Württemberg GmbH, Möglingen

24.09.2015

Highlight auch für Vegetarier

Weininstitut Württemberg zertifiziert Besenwirtschaft des Weinguts Berthold neu

Die Besenwirtschaft des Weinguts Berthold in Neckarsulm ist erneut als „Empfohlener Württemberger Besen“ zertifiziert worden. Die Prüfer vom Weininstitut Württemberg führten am Mittwoch vor Ort die für die begehrte Auszeichnung notwendigen Prüfungen durch. Der Besen war bereits 2012 zertifiziert worden, alle 3 Jahre erfolgt die Neuzertifizierung. Neben der ausgezeichneten Qualität der angebotenen Weine lobten die Prüfer auch die Küchenleistung. Besonders hervorzuheben sind aus ihrer Sicht die zahlreichen Kürbisgerichte, die den Besen auch für Vegetarier zu einem Erlebnis machen.

Die Liebe zum Kürbis kommt nicht von ungefähr: So baut die Tochter des Hauses, Elisabeth - übrigens eine ehemalige Württemberger Weinkönigin - das Gemüse am Bodensee bei Tettnang an. Im Besen wird der Kürbis dann als „Engels Kürbissuppe“, Kürbis-Kässpätzle, überbackener Kürbis mit Tomaten, Kräutern und Käse, Kürbiströsti mit Kräuterdip, als Füllung im Rollbraten oder als Kürbis-Chutney - wahlweise auch zur Putenbrust - serviert. Als Dessert gibt es den Kürbis als Kürbiskernöl zu Vanilleeis oder als süßes Kürbisragout zu Panna Cotta. Keine Sorge: Wer keinen Kürbis mag, kommt nicht zu kurz. Besenklassiker wie Fleischküchle oder Bratwurst mit Brot, Kraut oder Kartoffelsalat fehlen auf der Karte ebensowenig wie Maultaschen, verschiedene Vesper und Zwiebelkuchen.

Auf der Weinkarte finden sich neben den klassischen Viertele von Trollinger, Trollinger mit Lemberger, Riesling und Schwarzriesling auch Spezialitäten wie eine Kerner Auslese, Acolon trocken, Samtrot, Regent trocken sowie ein Muskateller und ein trockener Cabernet Blanc. Stolz sind die Bertholds auch auf ihre im Barrique gereiften Grauburgunder trocken und Cuvée Cabernet. Qualität ist den Bertholds nach eigenen Angaben wichtiger als Quantität, so legte man auch im 1989 neu angelegten



Betriebsgebäude größten Wert auf die optimale Lagerung des Weines. Des perfekten Klimas wegen, sagt Hermann Berthold, habe man die Weinkeller in den Berg gebaut.

Horst Reuschle vom Weininstitut Württemberg hat es besonders der Muskattrollinger Rosé ** angetan. „Zusammen mit dem Kürbis-Chutney entfaltet dieser eine wahre Explosion von würzigen und floralen Aromen in Nase und Mund“. Der Kürbis-Besen des Weinguts Berthold verdiene wirklich Bestbewertungen.

Die direkt gegenüber des Erlebnisbades AQUAtoll gelegene Besenstube bietet rund 70 Personen Platz, auf der Terrasse kommen noch einmal 80 Plätze dazu, auch Gruppen sind willkommen. So bieten die Bertholds auch Gruppenweinproben und eine Weinwanderprobe an. Eine rege Zusammenarbeit wird auch mit verschiedenen, kulturell engagierten Gruppen in und um Neckarsulm gepflegt. Geöffnet hat der Besen noch bis einschließlich Sonntag, 27. September.

Zertifizierung als Gütesiegel für Besenwirtschaften

Weingärtner, die ihr Weinfest oder ihren Besen zertifizieren lassen möchten, beantragen dies über das Weininstitut Württemberg (www.weininstitut-wuerttemberg.de). Dort arbeiten unter dem Motto „Wir Württemberger!“ der Weinbauverband Württemberg, Weingärtnergenossenschaften, Weingüter, Weinkellereien, der Verband der Deutschen Prädikats- und Qualitätsweingüter (VdP) und Ecovin zusammen. Eine Expertenjury aus Vertretern von Weinwirtschaft und Tourismus prüft dann die Einreichungen. Kriterien sind vor allem die Weinqualität, das gastronomische Angebot sowie Wein- und Glaskultur, Servicekompetenz und Ambiente. Mindestens 280 von 330 möglichen Punkten sind für das Bestehen der Zertifizierung notwendig, das Zertifikat gilt für drei Jahre.

Aufgabe des Weininstituts ist es, den Verkauf der Württemberger Weine zu fördern. Die Zertifizierung von Weinfesten und Besen-wirtschaften in Württemberg verfolgt das Ziel, diese einzigartige Tradition und Kultur der Region zu erhalten.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich gerne an

PRINZIP E GmbH
Markus Mayer, PR Beratung
Benzstraße 33, 71083 Herrenberg
Tel.: 07032/28999-05
E-Mail: markus.mayer@prinzip-e.de
www.prinzip-e.de