



STADTGARTENFEST FOOD, WINE & MUSIC

*Ein Winzerfest besonderer Art in idyllischer Lage
zwischen Philharmonie und Aalto-Theater*

22.07. – 24.07.2022

Fr 16 – 23 Uhr | Sa 12 – 23 Uhr | So 12 – 19 Uhr

Geniessen Sie exklusive Weine und leckere Gerichte
bei unterhaltsamer Musik in einem einzigartigen Ambiente.



Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegsinfektionen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de**

food, wine & music: lassen Sie es sich gut gehen

Es ist soweit. Nach zwei langen Jahren Pause freuen wir uns riesig darauf, mit Ihnen wieder das Stadtgartenfest feiern zu dürfen. „Food, Wine & Music“ ist auch in diesem Jahr wieder unser Motto und – wie immer – haben wir aus jedem Bereich die passenden Leute eingeladen, um ein gelungenes Wochenende zu zelebrieren. Allen voran sind hier natürlich die zehn wunderbaren Winzer zu nennen, die dieses Winzerfest überhaupt erst möglich machen und mit einem riesigen Spektrum an erstklassigen Weinen aufwarten. Hier ist sicherlich für jeden Geschmack etwas dabei.

Begleitet werden die feinen Rebsäfte von kulinarischen Genüssen unserer vier Essener und Gladbecker Gastronomen, die mit Ihren Teams köstliche Kreationen entwickelt haben, welche wunderbar zum Thema Wein passen. Auch bei den Speisen sind wir uns sicher, dass jeder fündig wird. Gleiches gilt auch in diesem Jahr für die passende musikalische Untermalung, denn dank Vielzahl von erstklassigen Künstlern wird auch hier drei Tage lang keine Langeweile aufkommen. Gute Laune ist also vorprogrammiert.



Rainer Bierwirth

Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

Abgerundet wird unser Event durch das malerische Ambiente des Essener Stadtgartens, welcher auch in diesem Jahr wieder die eindrucksvolle Kulisse für unser Winzerfest bildet. Ganz besonders gilt dies, wenn die Dämmerung einbricht und die Lichtinstallationen das Event in ein beeindruckendes Farbenmeer verwandeln.

Nun ist es ja so, dass im Ruhrpott Weinberge rar gesät sind. Da wir aber unsere Herkunft nicht verleugnen wollen, wird es natürlich auch wieder frisch gezapftes Stauder Pils aus unserer Essener Heimat geben. Ebenfalls wieder mit dabei ist Staatl. Fachingen, deren Premium-Mineralwasser ein passender Begleiter sowohl zu unseren anderen Getränken als auch unseren leckeren Food-Kreationen ist.

Wir freuen uns darauf, Sie vor Ort begrüßen zu dürfen und zusammengefasst möchte ich Ihnen sagen: „Lassen Sie es sich gut gehen!“

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr

Rainer Bierwirth

Grußwort des Oberbürgermeisters

Eingerahmt von Essens Kulturglanzlichtern – dem Aalto-Theater und der Philharmonie Essen – gehört der Essener Stadtgarten zu den grünen Oasen in unserer Innenstadt. Er ist damit ein idealer Ort, um hier einzigartige Feste zu feiern.

Vom 22. bis 24. Juli werden in unserem Stadtgarten Top-Winzer aus unterschiedlichen Weinregionen ihre Produkte beim *Stadtgartenfest - food, wine & music* vorstellen. Zu den Weinen zaubern Essener und Gladbecker Gastronomen feine Köstlichkeiten auf die Tische. Abgerundet wird das Winzerfest zudem mit stimmungsvoller Live-Musik. Es kommen also viele gute Zutaten zusammen, um gemeinsam im Stadtgarten ein schönes Fest für alle Sinne zu erleben und zu genießen.

Die Pandemie hat uns einmal mehr vor Augen geführt, wie sehr wir die Feste und Veranstaltungen im Freien vermisst haben. Vieles von dem, was unsere Städte attraktiv und farbenfroh macht, gründet auf dem Engagement und den Fertigkeiten erfahrener Event-Veranstalter. Sie haben während der Pandemie-Beschränkungen



Thomas Kufen

Oberbürgermeister der Stadt Essen

harte Zeiten hinter sich bringen müssen. Es freut mich deshalb sehr, wenn wir nun mit Festen wie dem Stadtgartenfest nicht nur für Leben und Farbe in unserer Stadt sorgen, sondern damit auch der Veranstaltungsbranche wieder Auftrieb geben können. Allen Organisatorinnen und Organisatoren des Winzerfestes danke ich deshalb herzlich für ihr Engagement und ih-

ren Einsatz. Ohne Sie ginge es nicht!

Ein Dank gilt ebenfalls allen Sponsoren der Veranstaltung. Erst ein gelungenes Zusammenspiel zwischen Veranstalter und Unterstützern lässt ein Fest entstehen, das hoffentlich noch lange positiv nachklingt. Mit diesem Ausblick wünsche ich allen Besucherinnen und Besuchern viel Vergnügen auf dem Stadtgartenfest - food, wine & music.

Mit freundlichen Grüßen

Thomas Kufen

Oberbürgermeister der Stadt Essen

Unsere Gastronomen und Winzer

Gastronomen

Alte Metzgerei	Stand A	Seite 07
Sheraton	Stand B	Seite 08
Der Löwe	Stand C	Seite 09
Wasserschloss Wittringen	Stand D	Seite 11

Winzer

Kellerei Bozen	Stand 1	Seite 13
Auggener Schäf „Junge Winzer“	Stand 2	Seite 14
Weingut Schloss Johannisberg	Stand 3	Seite 15
Weingut Tom Benz	Stand 4	Seite 20
Weingut Juliusspital	Stand 5	Seite 23
Weingut Bernhard	Stand 6	Seite 24
Weingut Schloss Rheinhartshausen	Stand 7	Seite 29
Weingut Caspari	Stand 8	Seite 30
Weingut Heitlinger & Burg Ravensburg	Stand 9	Seite 32
Champagner & internationale Weinspezialitäten	Stand 10	Seite 34

Getränkestand: Privatbrauerei Stauder, Erdinger Weißbier, Staatl. Fachingen

Cocktailstand: Wuppercocktail



= Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Impressum

Herausgeber:
Delica GmbH

Entwurf/Gestaltung/Realisation:
spreadYourMind Werbeagentur, Essen
www.spreadyourmind.de

Anschrift:
Delica GmbH
Zur Schmiede 4, 45141 Essen
Telefon: 0201/8 62 09 - 0
Telefax: 0201/8 62 09 - 19
info@essen-geniessen.de
www.essen-geniessen.de

Für ein
perfektes Bier
machen wir alles.
Außer Kompromisse!

Axel Stauder

Thomas Stauder



Lassen Sie
uns nicht hängen
und überzeugen
Sie sich selbst!

Ehrlich wie das Ruhrgebiet.





VORSPEISE

BLACK ANGUS ROASTBEEF 12,00 €
Salat | Sauce Tatar

THUNFISCH-TATAKI 12,00 €

Wakame | Wasabi-Mayonnaise | eingelegter Ingwer | Teriyaki-Sauce

BURRATA * 12,00 €

Tomate | Kürbiskerne | Baconjam

HAUPTPEISE

ZWIEBELROSTBRATEN 15,00 €

vom Black Angus Rumpsteak | Drillinge | Schmorböhnchen

PASTA ALBA * 15,00 €

Frische Pasta | Trüffelrahm | 36 Monate alter Parmigiano stravecchio
frischer Trüffel

ZÜRICHER KALBS-RAHM-GESCHNETZELTES 15,00 €

Eierspätzle

DESSERT

KÄSEVARIATION 12,00 €

Chutney | Trauben

FRISCHE BRÜSSELER WAFFEL

mit Puderzucker 4,00 €

Erdbeer-Minz-Salat | Framboise 7,00 €

Kirschkompott 6,00 €

Sahne 5,50 €

Kirschkompott und Sahne 7,00 €

Stand A



Alte Metzgerei – hier ist der Name Programm. Im Herzen Rüttensteids liegend, servieren wir unseren Gästen moderne Interpretationen traditioneller Köstlichkeiten sowie aktuelle Trends aus den Küchen dieser Welt. Von Königsberger Kloppen über Bäckchen vom irischen Weideochsen bis zum feinsten Wagyu-Steak – hier kommen Liebhaber feiner Fleischgerichte voll auf Ihre Kosten.

Ergänzt wird unsere Karte durch ausgewählte Seafood- und vegetarische Spezialitäten - da ist garantiert für jeden etwas dabei.

Für die richtige Begleitung unserer Menüs und Gerichte sorgt eine feine Auswahl erlesener Weine und Spirituosen.

Alte Metzgerei

Emmastraße 25

45130 Essen

Tel.: 0201 / 61533120

www.alte-metzgerei-essen.de/
facebook.com/altmetzgereiessen/

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr

So. & Mo. Ruhetag



Restaurant & Bistro am Park ... direkt am grünen Stadtgarten

Unsere 40-jährige Erfahrung und unser aufmerksamer Service ermöglichen es uns, Ihr Wohlbefinden in den Fokus zu stellen und Ihnen eine unvergessliche Zeit in unserem Hause zu bereiten.

Gelegen am wunderschönen Stadtgarten, bietet unser Restaurant & Bistro am Park Ihnen die Möglichkeit, ein köstliches Menü in gemütlicher Atmosphäre zu genießen und die Tradition des Ruhrgebiets auf moderne Weise neu kennenzulernen. Von Mai bis September ist bei schönem Wetter unsere Sonnenterrasse für Sie geöffnet. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen!

Alle aktuellen Angebote und Informationen sowie Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website.

Restaurant & Bistro am Park

Huyssenallee 55 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 1007-165

Fax: 0201 / 1007-777

www.restaurant-am-park.com

www.sheratonesen.com

essen@sheraton.com



SHERATON

Essen Hotel

VORSPEISE

QUICHE LORRAINE

6,00 €

Herzhafter Speck-Zwiebelkuchen mit Sauerrahm-Kräuterdip

VEGETARISCHE SPINAT-LAUCH QUICHE* 6,00 €

mit Frischkäse-Tomatendip

HAUPTSPEISE

BEEF BRISKET

15,00 €

glacierte Brust vom Rind
mit hauseigener BBQ Sauce,
herzhaftem Krautsalat und Süßkartoffelpüree

VEGETARISCHES THAICURRY* 12,00 €

mit Duftreis und Mangochutney

DESSERT AM CRÊPESTAND

FRISCHE CRÊPES

3,00 €

mit Zucker und Zimt

Diverse Toppings

Apfelmus | Nutella | Eierlikör | Beerengrütze je 1,00 €



VORSPESIE

OBAZDA

original bayerisch pikante Käsespezialität
mit Laugenbrez'n und Zwiebelringen

5,50 €

HAUPTSPESIE

KÄS'SPÄTZLE

mit original Schweizer Bergkäse, Sahne,
Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln
in der Pfanne geschwenkt

9,00 €

SAUERBRATEN VOM DEUTSCHEN RIND

mit einer kräftigen Rotweinsouße (ohne Rosinen),
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

11,00 €

OCHSENBÄCKEN

in einer Portweinsouße geschmort,
mit Rahmspitzkohl und gebuttertem Kartoffelpüree

12,50 €

DESSERT

KAISERSCHMARRN

in Butter geschwenkt auf Waldbeerenkompott
(ohne Rosinen)

5,00 €

Stand C



Der Löwe im Herzen von Essen, am Kopstadtplatz, gibt dem Ruhrgebiet ein Stück bayerische Gemütlichkeit. Egal ob im rustikalen Brauhaus oder im ruhigen Biergarten, hier wird ehrliches Essen mit zünftigem Bier serviert. Original bayerische Speisen und Biere. Der Löwe ist was er ist, ein rustikal bayerisches Brauhaus. Servus im Löwen!

Der Löwe

Kopstadtplatz 13 · 45127 Essen

Tel.: 0201 / 439 66 580

www.loewe-essen.com

kontakt@loewe-essen.com

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer
Küche geöffnet

VERTRIEBSAGENTUR BIERWIRTH

ESSEN

WEINFACHAGENTUR VOM WINZER FÜR DIE GASTRONOMIE



Meßmer



METZGER



Vertriebs-Agentur BIERWIRTH · Zur Schmiede 4 · 45141 Essen

Tel. 0201/86209-0 · Fax 0201/86209-19 · info@agentur-bierwirth.de · www.agentur-bierwirth.de



VORSPEISE

CARPACCIO VON DER ROTEN-BEETE * 8,00 €

mit Johannisbeer Balsamico und Bärlauch Öl,
geflämmten Ziegenkäse, Bio Agaven Sirup und einem Grissini

GNOCCHI MIT STEINPILZEN GEFÜLLT * 11,00 €

in Trüffel-Sahne-Sauce und geriebenem Parmesan

HAUPTSPEISE

PULLED PORK 10,00 €

mit Rotweinzwiebeln und Craftbeer Sauce auf Laugenboden

GAMBAS MEDITERRAN 12,00 €

mit frischen Kräutern und Knoblauch in Weisswein-Tomaten-Tunke
dazu geröstete Knoblauch-Baguette

DESSERT

MINZE-SCHOKOLADEN-MOUSSE 7,00 €

Trift-Rhabarber-Kompott

Stand D



Goran Koščević kocht mit klassischen Komponenten kulinarische Köstlichkeiten der kontinentalen Küche.

Gut bürgerlich, klassisch oder modern - für jeden Geschmack ist etwas dabei, ob als kleine Mahlzeit zwischendurch oder den großen Hunger, für Jung und Alt. Neben dem Restaurant laden unsere Räumlichkeiten herzlich zu Familienfeiern oder zu geschäftlichen Anlässen ein. Ob kleine Gesellschaft oder großes Event für bis zu 300 Personen: Unser Team erstellt Ihnen gerne ein individuelles Angebot und steht Ihnen mit Wissen, Erfahrung und Inspiration bei der Planung, Organisation und Durchführung mit Rat und Tat zur Seite. Das Restaurant im Wasserschloss Wittingen ist täglich von 10:30 bis 23:00 Uhr geöffnet. Zu dem gibt es ganztägig warme und kalte Speisen.

KGM GmbH

Wasserschloss Wittingen

Burgstraße 64

45964 Gladbeck

Tel.: 02043 / 22323

www.wasserschloss-wittingen.de
schloss.wittingen@web.de

Täglich von 10:30 – 23:00 Uhr

Warme Küche 11:30 – 22:00 Uhr

Noch mehr FOOD & WINE in tollen Locations? Nicht lange rumgoogeln! Einfach finden! Einfach genießen!



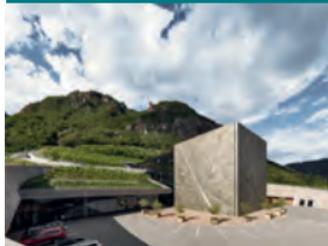
Entdecken Sie die besten Restaurants, Cafés, Szeneläden und Feinkostgeschäfte Ihrer Stadt. Erhältlich im Buch- und Zeitschriftenhandel sowie ganz bequem unter ueberblick.de.

Überblick
Eine Marke von **LENSINGMEDIA**

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
PINOT BIANCO CLASSIC DOC Weißburgunder, trocken, Linea Classici	3,50 €	24,00 €
GRAUBURGUNDER DOC Linea Classici, trocken	4,00 €	28,00 €
CHARDONNAY DOC Linea Classici, trocken	4,00 €	28,00 €
PINOT BIANCO DELLAGO DOC Weißburgunder, trocken	4,50 €	30,00 €
SAUVIGNON MOCK SELECTION DOC trocken	4,50 €	30,00 €
GEWÜRZTRAMINER CESLAR DOC trocken	4,50 €	30,00 €
LAGREIN DOC Linea Classici, trocken	4,50 €	30,00 €
LAGREIN RISERVA PRESTIGE DOC trocken	6,00 €	43,00 €

Stand 1



Die Kellerei Bozen zählt zu den absoluten Spitzenbetrieben Italiens. 220 Weinbauern der Kellerei Bozen bewirtschaften 340 Hektar der besten Bozner Weinberge, in Lagen zwischen 200 und 1000 m über dem Meeresspiegel.

Die Vielzahl der Lagen und Anbaugebiete ermöglicht ein umfangreiches Sortiment an erlesenen Qualitätsweinen. Die Weinbaugebiete sind geprägt von leicht erwärmbaren Schuttböden in Gries/Bozen und sandig-lockeren, gut durchlüfteten Porphyrböden an den warmen Hängen am Fuße des Ritten.

Mit dem charakteristischen Neubau in Moritzing wurde der Grundstein für eine nachhaltige und erfolgreiche Zukunft gelegt.

Kellerei Bozen

Gen. Landw. Ges.
Moritzinger Weg 36 | I-39100 Bozen
Tel.: +39 0471 27 09 09
Fax: +39 0471 28 91 10
info@kellereibozen.com
www.kellereibozen.com

JUNGE WINZER

Jung, frisch, einzigartig...
... und wenn dann auch noch eine gewisse Unbeschwertheit und großes Engagement hinzukommen, wird aus einer Idee eine zukunftsweisende, erfolgsversprechende Vision.

So geschehen bei den Nachwuchswinzern aus Auggen und Laufen. Eine echte Talentschmiede, die nach ein paar Jahren Reife nun ihr Profil geschärft hat. Aus den vorherigen „Junge Drübel“ ist der Name „Junge Winzer“ geworden.

An strengen Qualitätsstandards orientiert, bauen die JUNGE WINZER aus Auggen und Laufen seit 2016 charaktervolle Weine aus, die einzigartig und unverwechselbar sind.

Winzerkeller Auggener Schäf eG

Kleinfeldele 1

79424 Auggen

Tel: 07631-3680-0

Fax: 07631-3680-80

Web: www.auggener-wein.de

E-Mail: info@auggener-wein.de



WINZERKELLER

AUGGENER SCHÄF eG

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
WEISSER BURGUNDER SEKT brut	4,00 €	28,00 €
GRAUER BURGUNDER trocken	3,00 €	21,00 €
JUNGE WINZER GUTEDEL trocken	3,00 €	21,00 €
JUNGE WINZER CUVÉE BLANC trocken	3,50 €	24,00 €
GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE lieblich	3,50 €	24,00 €
ROSÉ lieblich	2,50 €	18,00 €
JUNGE WINZER ROSÉ trocken	3,50 €	24,00 €
ROTWEIN lieblich	2,50 €	18,00 €
JUNGE WINZER CUVÉE NOIR trocken	4,00 €	28,00 €



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
RIESLING GELBLACK feinherb	4,50 €	30,00 €
RIESLING GELBLACK trocken	4,50 €	30,00 €
RIESLING BRONZELACK trocken	5,00 €	35,00 €
RIESLING ROTLACK Kabinett	5,00 €	35,00 €
RIESLING GRÜNLACK Spätlese	6,50 €	45,00 €
RIESLING SILBERLACK trocken, Großes Gewächs	6,50 €	45,00 €
RIESLING ROSALACK Auslese	9,00 €	65,00 €



Schloss Johannisberg – dieser Name steht wie kaum ein anderer für Weltklasse-Rieslinge aus dem Rheingau. Terroir, Tradition und Moderne verschmelzen hier auf eine einzigartige Art und Weise. Seit 1200 Jahren wird auf dem Johannisberg Wein angebaut, seit 1720 ausschließlich Riesling. Der rund 50 Hektar große Weinberg aus Taunus-Quarzit bietet den Reben erstklassige Wachstumsbedingungen und bildet den Resonanzboden für außergewöhnliche Rieslinge. Das Team um Weingutsdirektor Stefan Doktor gibt ihnen den Raum und die Zeit, die sie benötigen, um ihre Klasse zu zeigen. „Low Intervention“ heißt der Ansatz „Wir lassen unsere Weine „werden“ anstatt sie „zu machen“.

Domäne Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg

Tel.: 06722/7 00 90

Fax: 06722/70 09 33

info@schloss-johannisberg.de
www.schloss-johannisberg.de

Sir Jesse Lee Davis



Kejsi Rustja



Lexine



William Russ jr.



Benny & Joyce



Unterhaltungsprogramm

Freitag, 22.07.

18:00 – 22:00 Uhr

Sir Jesse Lee Davis Jesse ist Sänger, Songwriter, Komponist, Produzent, Grafikdesigner und Verleger. Auch wenn er immer wieder nach Amerika fliegt, um seine Familie zu besuchen oder Studio-sessions mit alten Musikkollegen zu zelebrieren, fühlt er sich hier in Deutschland Zuhause.

Kejsi Rustja Die achtzehnjährige Sängerin albanischer Herkunft singt bereits seit ihrem siebten Lebensjahr. Sie hat an vielen Veranstaltungen in Albanien, Italien, Deutschland und Montenegro teilgenommen und dabei viele Preise gewonnen.

Samstag 23.07.

18:00 – 22:00 Uhr

William Russ jr. Das Power-Paket aus Detroit begeistert das Publikum mit seiner samtig-entspannten Soulstimme. Smooth & Cool, ob angesagte Hits, Dancefloor oder Motown-Klassiker ... großartig!

Lexine Lexine ist Sängerin und Songwriterin aus Leichlingen im Rheinland. Im Alter von 14 Jahren betrat sie zum ersten Mal ein Tonstudio und begann ihre eigenen Songtexte zu schreiben. 2007, im Alter von 21 Jahren, veröffentlichte sie den Song "This is me", der im Internet mehr als 70.000 mal heruntergeladen wurde.

Sonntag, 24.07.

14:30 – 18:30 Uhr

Benny & Joyce mit Band Das Ehepaar ist ein gefragtes Team. Die Diplom-Sängerin Joyce van de Pol trat schon mit Yvonne Catterfeld und Cassandra Steen auf und gastiert u.a. im Staatstheater Kassel. Benjamin Nauschütz ist Pianist, Keyboarder und Sänger. Als Studiomusiker und im Live-Bereich (Howard Carpendale u.v.m.) begeistert er immer wieder das Publikum.

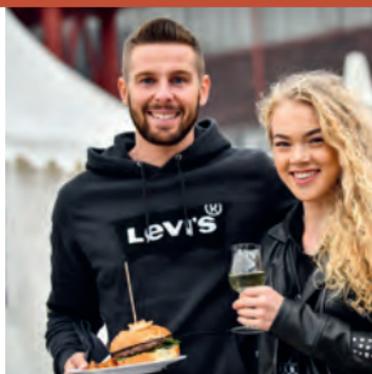
STADTPARKFEST IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen beim
Weinfest im Stadtgarten – food, wine & music
22. – 24. Juli 2022



GOURMETMEILE METROPOLE RUHR IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf der Gourmetmeile

Metropole Ruhr auf Zeche Zollverein

25. – 28. August 2022

Stand 4



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Gegründet in 2020: Moderne Mosel mit weicher Säure! Gestartet als echtes Garagenweingut - mit großen Zielen!

Wir legen unseren Schwerpunkt auf trocken bis feinherb. Alle Weinberge werden nach eigenen Qualitätsansprüchen bewirtschaftet um gesunde, hochreife Trauben zu ernten. Schonende Verarbeitung und lange Reifung auf der Vollhefe. Nahezu alle Weine werden durch einen spontanen Biologischen Säureabbau in der natürlichen Säure reduziert.

Beste Verträglichkeit und Trinkfluss. Unkomplizierte Spaßmacher im Einstieg - Kompromisslose Qualität in der Spitze. 40% Rotweinanteil an der Mosel. Wir denken neu!

Weingut Tom Benz

Moselweinstr. 40
54518 Minheim

Tel: 0170-3556044

Web: www.benz-weingut.de

E-Mail: tom@benz-weingut.de

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
SOMMERSONNE WEISSWEINCUVÉE halb trocken	2,50 €	18,00 €
RIESLING PASSION „WEICHE SÄURE“ trocken	3,00 €	21,00 €
RIESLING feinherb	3,00 €	21,00 €
WEISSBURGUNDER trocken	3,50 €	24,00 €
GRAUBURGUNDER trocken	3,50 €	24,00 €
SCHIEFERGLANZ RIESLING trocken	4,50 €	30,00 €
TRIO ROSÉ trocken	2,50 €	18,00 €
TRIO ROSÉ feinherb	2,50 €	18,00 €

Restaurant- Karussell

Das Original im Herbst

11.09. – 23.10.2022



Exklusive 4-Gänge-Menüs

Inklusive Wein oder Pils

Zum Kennenlern-Preis



essen-geniessen.de

WAZ 14 TAGE

ENTWEDER...



Gedruckte WAZ
+ E-Paper
+ WAZplus

Ihre Vorteile:

- **Gedruckte Zeitung** bequem jeden Morgen bis 6 Uhr in Ihrem Briefkasten
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZplus** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de

GRATIS:

Jetzt lesen: waz.de/testen

ODER...

Inkl. aller
WAZ+
Artikel auf
WAZ.de



E-Paper
+ WAZplus

Ihre Vorteile:

- Jederzeit und überall flexibel lesen
- **Digitale Zeitung** als E-Paper von Montag bis Sonntag bereits vor 20 Uhr
- **WAZplus** – Zugang zu allen Artikeln und Reportagen auf WAZ.de



Henning Broscheit GmbH

GENUSS AUS DER REGION

Ihr persönlicher regionaler Frische Food
Service-Partner für Obst und Gemüse



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Fl. 0,5 l	Fl. 0,75 l
ECHTER SECCO Perlwein	3,50 €		24,00 €
SILVANER JULIUSSPITAL trocken	3,50 €		
WEISSER BURGUNDER trocken	4,00 €		28,00 €
SCHEUREBE halbtrocken	4,00 €		28,00 €
RIESLING WÜRZBURGER KABINETT halbtrocken	4,50 €		30,00 €
SILVANER WÜRZBURGER STEIN trocken, Erste Lage	5,00 €		35,00 €
RIESLANER AUSLESE edelsüß	5,50 €	25,00 €	
RIESLING WÜRZBURGER STEIN-BERG trocken, Großes Gewächs	6,50 €		45,00 €
ROSÉ trocken	4,00 €		28,00 €

Stand 5



**Wein braucht Persönlichkeit.
Qualität braucht Identität.**

Wir, das Weinteam des JuliuSpitals, kreieren Weine mit Authentizität. Weinqualität beginnt bei uns am Rebstock. Seit Generationen wachsen unsere Weine in den einmaligen Paradelagen Frankens. Unser Weg ist ein nachhaltiger Weinbau mit ‚Sanftem Rebschnitt‘, vielfältiger Weinbergsbegrünung, strenger Ertragsreduzierung u.v.m.

Im Keller das Gegenteil: Möglichst bewahren und nur behutsam formen, was uns der jeweilige Jahrgang mit auf den Weg gegeben hat. Natürlich mit Hilfe moderner Technik, aber das Herzstück unseres Weinausbaus ist und bleibt unser historischer Holzfasskeller.

Gemeinsam mit Leidenschaft und Hingabe – **Team J.**

JuliuSpital. Weingut. Würzburg.

Klinikstr. 1

97070 Würzburg

Tel.: 0931/393-1400

Fax: 0931/393-1414

weingut@juliusspital.de

www.juliusspital.de

Stand 6



WIR DENKEN NEU, DAMIT IM EINKLANG MIT DER NATUR EINZELSTÜCKE ENTSTEHEN

Martina und Jörg sind überzeugt, dass Weine in der Natur entstehen. Geprägt werden sie im Weinberg durch Klima, Boden und das umgebende Ökosystem. Die beiden arbeiten unermüdlich daran ihr Gefühl für diese Faktoren zu verbessern – und damit auch ihre Weine.

Weingut Bernhard GbR

Klostergasse 3
55578 Wolfsheim

Tel.: 067 01/7130

Fax: 067 01/7117

service@weingut-bernhard.de

www.weingut-bernhard.de



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
BETÖRENDE MARIE Perlwein, trocken	3,50 €	24,00 €
SILVANER trocken	3,00 €	21,00 €
GRAUER BURGUNDER „VERGNÜG DICH“ feinherb	3,00 €	21,00 €
GRAUER BURGUNDER WOLFSHEIMER trocken	3,50 €	24,00 €
VERSPIELTE FRIDA WEISSWEIN trocken	3,50 €	24,00 €
71 95 PORTUGIESER & DORNFELDER ROSÉ feinherb	3,50 €	24,00 €
ST. KATHRIN SILVANER trocken	5,00 €	35,00 €
KREATIVE KÄTHE ROTWEIN trocken	3,50 €	24,00 €

A young child with dark hair is shown from the chest up, holding a lit incandescent lightbulb in their right hand. The child is also holding a brown teddy bear. The scene is dimly lit, with the light from the bulb illuminating the child's face and the bear. The background is dark and out of focus.

Damit unsere Kinder cool bleiben können.

Wir bringen die Zukunft zum Leuchten.

Für uns ist Nachhaltigkeit mehr als nur ein Herzensthema. Es ist zentraler Bestandteil unserer Arbeit. Ob es um Geldanlagen oder die Finanzierung von energieeffizientem Bauen geht: Wir kümmern uns. Mehr Infos erhalten Sie unter sparkasse-essen.de

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Essen



**Über 13.000 Produkte
warten auf Sie!**

◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... ▶

Essen | Lützowstraße 10 | 45141 Essen | Fon 0201 32000-50
Neuss | Scharnhorststraße 6 | 41460 Neuss | Fon 02131 29566-0

info@gilde-rhein-ruhr.de | www.gilde-rhein-ruhr.de



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO



WO DER
Genuss
ZU HAUSE IST.



Cash & Carry-Tag

Jeden 1. Montag im Monat mit 15 % Rabatt auf den gesamten Einkauf*

*Ausgenommen sind Angebote, Sonderkonditionen und Gastronomiepreise. Gültig nur auf Markt-Regalpreise.



Hier finden Sie uns:

FrischeParadies GmbH & Co. KG
Lützowstraße 24
45141 Essen (auf dem Großmarkt)

frischeparadies.de



⇒ FÜR PRIVAT- & GASTRONOMIE-KUNDEN
Wir sind für Sie da!

FEINKOSTMARKT

Mo.-Fr. 08.00 - 19.00 Uhr
Sa. 08.00 - 16.00 Uhr

GENIEßERBISTRO

Mo.-Mi. 11.00 - 15.30 Uhr
Do.-Fr. 11.00 - 18.00 Uhr
Sa. 11.00 - 15.30 Uhr





einfach frisch

Elele GmbH

Lützwowstrasse 22 • 45141 Essen

T. 0201 34 32 28 • F. 0201 33 36 54

Info@elele-gastro.de

www.elele-gastro.de



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
INSEL MARIANNENAUE CUVÉE EISVOGEL trocken	3,50 €	24,00 €
INSEL MARIANNENAUE WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY trocken	3,50 €	24,00 €
INSEL MARIANNENAUE SAUVIGNON BLANC trocken	4,50 €	30,00 €
INSEL MARIANNENAUE ROTER RIESLING trocken, historische Rebsorte	5,00 €	35,00 €
ERBACHER MARCOBRUNN RIESLING SPÄTLESE edelsüß	6,50 €	45,00 €
SCHLOSS ROSÉ trocken, Pinot Noir x Pinot Meunier	4,00 €	28,00 €
ERBACHER SIEGELSBERG SPÄTBURGUNDER trocken, Grosses Gewächs	9,00 €	65,00 €

Stand 7



Seit mehr als 680 Jahren ist Weingut Schloss Reinhartshausen ein Teil der Rheingauer Weinkultur.

Auf Basis unserer herausragenden Weinbergs Lagen, inklusive historischer Rebsorten auf der Marianne-naue, stehen wir mit unserem Team, für einen respektvollen und ökologischen Umgang mit der Natur.

Nach selektiver Lese wird die Qualität, die aus dem Weinberg kommt, lediglich bewahrt und schonend herausgeformt. Wir geben unseren Bio (ab Jahrgang 2021) erzeugten Schlossabfüllungen Zeit zur vollständigen Reife. Die Weine zählen traditionell zu den lagerfähigsten Weinen des Rheingaus, und lassen sich in unserer Schatzkammer bis ins Jahr 1861 zurückdatieren. Wir laden Sie herzlich ein, unsere individuellen, lagengeprägten und harmonischen Weine zu genießen.

Weingut Schloss Reinhartshausen

Hauptstrasse 39
65346 Eltville

Tel.: 06123/750 48 13
Fax: 06123/750 48 99

www.schloss-reinhartshausen.de
service@schloss-reinhartshausen.de

Stand 8



Nico Caspari und Uwe Jostock

Weingut Caspari-Kappel

Animierende Bio-Weine von den steilsten Hängen der Mosel – dafür steht das Weingut Caspari-Kappel. Auf 12 Hektar bester Schieferböden erzeugen Nico Caspari und Uwe Jostock ausdrucksstarke Rieslinge, schmelzige Weissburgunder und erfrischende Roséweine.

Der Terroir-Gedanke steht im Mittelpunkt Ihrer Philosophie. Das macht Caspari Weine so individuell und vielfältig: Mal fruchtig oder mineralisch, mal filigran oder opulent. Ob als Essensbegleiter, Sommer- und Terrassenwein oder einfach nur zum Genießen: Das ist Trinkfreude pur!

Aus Respekt vor einer einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft arbeiten die beiden Steillagenwinzer ökologisch. Das Weingut ist zertifizierter Biobetrieb. Alle Weine sind vegan.

„Wir könnten es einfacher haben – aber nicht schöner!“

Weingut Caspari-Kappel

Am Steffensberg 29
56850 Enkirch/Mosel

Tel.: 06541/6348 · Fax: 06541/1628

info@caspariwein.de
www.caspariwein.de



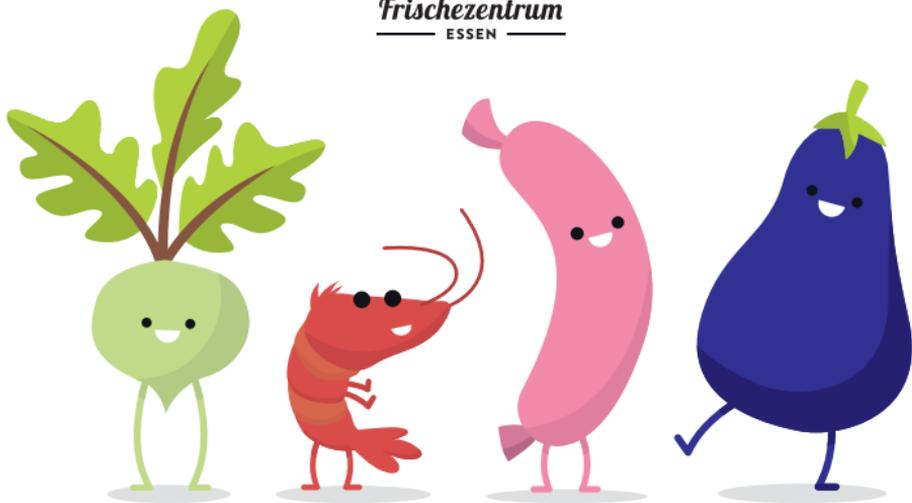
UNSERE SPEZIALITÄTEN

CASPARI SECCO trocken	3,50 €	24,00 €
WEISSBURGUNDER trocken	3,00 €	21,00 €
RIESLING URSCHIEFER trocken	3,50 €	24,00 €
RIESLING URSCHIEFER feinherb	3,50 €	24,00 €
RIESLING URSCHIEFER fruchtsüß	3,50 €	24,00 €
RIESLING GAISPFAD 100 feinherb	5,50 €	39,00 €
STEFFENSBERG RIESLING AUSLESE edelsüß	6,50 €	45,00 €
SPÄTBURGUNDER ROSÉ trocken	3,50 €	24,00 €





VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de



Traditionelles Winzerhandwerk und Liebe zur Natur

Die beiden Kraichgauer VDP-Weingüter Heitlinger und Burg Ravensburg sind seit 2009 unter gemeinsamer Leitung. Qualitätsstreben, Nachhaltigkeit und Verantwortung für die Natur prägen unsere Philosophie, und mit einer Rebfläche von über 120 Hektar sind wir einer der größten ökologisch wirtschaftenden Weinproduzenten in Deutschland. Sämtliche Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und im Weingut sortiert.

Im Weingut Heitlinger dominieren die Rebsorten Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder, Chardonnay und Auxerrois. Im Weingut Burg Ravensburg dominieren Riesling und Lemberger (Blafränkisch) mit knapp 70 Prozent.

Weingut Heitlinger & Weingut Burg Ravensburg

Am Mühlberg 3
76684 Östringen-Tiefenbach

Tel : 07259/91 12-0

Fax: 07259/91 12-99

info@weingut-heitlinger.de

www.weingut-heitlinger.de

www.weingut-burg-ravensburg.de



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
HEITLINGER WHITE trocken, VDP. Gutswein	2,50 €	18,00 €
HEITLINGER PINOT GRIS trocken, VDP. Gutswein	3,50 €	24,00 €
HEITLINGER CHARDONNAY trocken, Reserve	4,50 €	30,00 €
HASSAPFEL AUXERROIS Heitlinger, VDP. Erste Lage	5,50 €	39,00 €
SPIEGELBERG PINOT GRIS Heitlinger, VDP. Grosses Gewächs	6,50 €	45,00 €
HEITLINGER ROSÉ trocken, VDP. Gutswein	2,50 €	18,00 €
HEITLINGER RED trocken, VDP. Gutswein	2,50 €	18,00 €
HEITLINGER PINOT NOIR trocken, Reserve	4,50 €	30,00 €
DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH Burg Ravensburg, VDP. Grosses Gewächs	6,00 €	43,00 €
HEITLINGER BLACK TIE trocken, Grand Cuvée	6,50 €	45,00 €





KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2022

28.01. – 27.03.
Restaurant-Karussell
Frühjahr

22.07. – 24.07.
Stadtgartenfest
food, wine & music

25.08. – 28.08.
Gourmet-Meile
Metropole Ruhr

11.09. – 23.10.
Restaurant-Karussell
Herbst



essen-geniessen.de



Stand 10 | Wein-Spezialitäten aus aller Welt

UNSERE CHAMPAGNER-SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
JACQUART Mosaïque brut	8,00 €	58,00 €
JACQUART BLANC DE BLANC MILLESIME brut	9,00 €	65,00 €
JACQUART MOSAIQUE BRUT ROSÉ brut	9,00 €	65,00 €
MONTAUDON brut	8,00 €	58,00 €
MONTAUDON GRANDE ROSÉ CHAMPAGNE brut	8,00 €	58,00 €

UNSERE WEISSWEIN-SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
GRAUER BURGUNDER EDITION B trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz	3,00 €	21,00 €
D-CUVÉE ZWEI trocken, Weingut Daniel, Rheingau	3,50 €	24,00 €
GRAUER BURGUNDER trocken, Weingut Waßmer, Baden	3,50 €	24,00 €
MONT CARBONARE SOAVE CLASSICO DOC trocken, Venetien, Italien	3,50 €	24,00 €

Stand 10 | Wein-Spezialitäten aus aller Welt

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
MASSI FITTI TREBBIANO DI SOAVE IGT trocken, Venetien, Italien	3,50 €	24,00 €
GUIDO BERLUCCHI BIANCO IMPERIALE VDT trocken, Lombardei - Italien	3,50 €	24,00 €
SCHIOPETTO FRIULANO COLLIO DOC trocken, Friaul, Italien	4,50 €	30,00 €
ADENTU VINA SIEGEL SAUVIGNON BLANC trocken, Chile	3,00 €	21,00 €

UNSERE ROTWEIN-SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
GRÜNDELBACHER WACKTKOPF MUSKATTROLLINGER trocken, Weingut Sonnenhof, Württemberg	3,00 €	21,00 €
DORNFELDER LAVA BARRIQUE BIO trocken, Weingut Moll, Pfalz	3,50 €	24,00 €
SOGNO DEL SUD NERO D'AVOLA trocken, Sizilien, Italien	2,50 €	18,00 €
LIBRANDI DUCA SANFELICE CIRÒ ROSSO trocken, Classico Superiore Riserva DOC, Kalabrien, Italien	3,00 €	21,00 €
DI MAJO NORANTE DON LUIGI MOLISE RISERVA DOC trocken, Molise, Italien	4,00 €	28,00 €
JACOPO BIONDI SANTI BRACCALE ROSSO MAREMMA IGT trocken, Toscana, Italien	4,00 €	28,00 €



ESSEN GENIESSEN

essen-geniessen.de



Wir sehen uns wieder!

Gourmetmeile Metropole Ruhr
auf Zeche Zollverein

25.– 28. August 2022

Donnerstag – Freitag 16 – 23 Uhr | Samstag 12 – 23 Uhr | Sonntag 12 – 20 Uhr