



STADTGARTENFEST FOOD, WINE & MUSIC

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

28.07. – 30.07.2023

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.

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder
Axel Stauder

Thomas Stauder
Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



Stadtgartenfest 2023

food, wine & music

Herzlich Willkommen in einer der wahrscheinlich schönsten Essener Sommer-locations – dem Stadtgarten. Im diesem eindruckvollen Ambiente laden wir zusammen mit zehn Top-Winzern und vier ebenso hochwertigen Gastronomen unseren Gäste ein, auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen.

Selbstverständlich sind auch in diesem Jahr wieder die feinen Rebsäfte die Stars des Stadtgartenfests. Unsere Winzer haben eine breite Palette an köstlichen Weinen herausgesucht, an dem sicherlich jeder seine Freude haben wird.

Unsere vier Gastronomen servieren wieder passend auf Wein und Sommer gleichermaßen abgestimmte Köstlichkeiten. Auch hier wird sicherlich jeder Gast glücklich werden.

Abgerundet werden diese genussvollen Augenblicke durch das einzigartige Ambiente des Stadtgartens, welches sich nach Einbruch der Dämmerung dank der Lichtinstallationen in ein beeindruckendes Farbenmeer verwandelt.

Das dritte Standbein ist, wie es der Titel vermuten lässt, die Musik. Auch in diesem Jahr konnten



Rainer Bierwirth

Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

wirklich herausragende Künstler für das Rahmenprogramm gewonnen werden. Wobei "Rahmenprogramm" hier gewiss der Sache nicht gerecht wird, denn es ist der Dreiklang "food, wine & music", der unser Stadtgartenfest eben zu diesem Winzerfest der besonderen Art werden lässt.

Das Ruhrgebiet im Allgemeinen und Essen im besonderen haben

viele Interessante Dinge zu bieten. Weinanbau gehört aber leider nicht dazu. Was wir aber können ist „Bier“ und deshalb wird es neben all den Exquisiten Weinen natürlich auf 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

Auch in diesem Jahr laden wieder Spitzenwinzer, mit ihren herausragenden Weinen, Weinkennerinnen und Weinkenner und jene die es noch werden wollen, zum Stadtgartenfest „food, wine & music“ ein.

In der Zeit vom 28. bis zum 30. Juli 2023 verwandelt sich der Essener Stadtgarten in eine Genuss-Location. Verköstigen Sie besondere Weine und lassen Sie sich mit abgestimmten Speisen kulinarisch verwöhnen. Musikalische Highlights runden das tolle Ambiente im grünen Herzen unserer Stadt ab.

Wein und seine Präsentation haben immer etwas mit Gemütlichkeit und Eleganz zu tun. Nehmen Sie sich daher die Zeit und entfliehen Sie dem Alltag. Das „food, wine & music“ Festival ist eine kleine Auszeit, inmitten der hektischen Großstadt. Vielleicht lässt der ein oder andere ausgeschenkte Tropfen auch Erinnerungen an den letzten Urlaub wiederaufleben.



Thomas Kufen
Oberbürgermeister der Stadt Essen

Ich danke allen Beteiligten für die Organisation des „food, wine & music“ Festivals. Ohne den Einsatz engagierter Organisatorinnen und Organisatoren, wäre ein solches Event nicht denkbar.

Ebenso gebührt dem Verein Essen geniessen e.V., mit Rainer Bierwirth als Initiator

ein besonderer Dank. Seit vielen Jahren sorgt er mit seinem Team für einzigartige kulinarische Events hier in Essen.

Gehen Sie auf Entdeckungsreise in Sachen Genuss und erleben Sie die stimmungsvolle Atmosphäre des Stadtgartens.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'TKufen', written in a cursive style.

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
Bliss	Stand D	Seite 11

Winzer

Kellerei Bozen	Stand 1	Seite 13
Oberkircher Winzer eG	Stand 2	Seite 14
Weingut Schloss Johannisberg	Stand 3	Seite 15
Weingut Heitlinger & Burg Ravensburg	Stand 4	Seite 20
Weingut Köwerich	Stand 5	Seite 23
Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG	Stand 6	Seite 24
Weingut Schloss Rheinhartshausen/Lergenmüller	Stand 7	Seite 29
Weingüter Willems & Hofmann	Stand 8	Seite 30
Weingut Juliusspital	Stand 10	Seite 32
Weingut Tom Benz	Stand 10	Seite 34

Getränkestand: Privatbrauerei Stauder, Erdinger Weißbier, Staatl. Fachingen



= 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

IHR LIEFERANT FÜR NRW

Gilde
RHEIN-RUHR

FÜR PROFIS



**Über 13.000 Produkte
warten auf Sie!**

◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... ▶

45141 Essen | | Lützowstraße 10 | Fon 0201 32000-50

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



VORSPEISE

BLACK ANGUS ROASTBEEF 12,00 €
kalt aufgeschnitten | Salat | Sauce Tatar

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE* 12,00 €
karamellierte Nüsse | Salatbouquet
fruchtiges Balsamicodressing

KRABBENCOCKTAIL 2023 12,00 €
Mango | Avocado | Salat

HAUPTSPEISE

ZWIEBELROSTBRATEN 15,00 €
vom Black Angus Rumpsteak | Drillinge | Salatbouquet

COGNAC-FILET-GESCHNETZELTES 15,00 €
Schweinefilet | Champignons | Cognacrahm | Spätzle

DIE „ECHTE“ 5,00 €
DÖNNINGHAUS CURRYWURST

DESSERT

KÄSEVARIATION 12,00 €
Tessiner Birnen-Senf | Trauben | Oliven

FRISCHE BRÜSSELER WAFFEL ab 4,00 €
diverse Toppings

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/altemetzgereiessen/

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr

So. & Mo. Ruhetag



SHERATON

Essen Hotel

VORSPEISE

LOTHRINGER SPINATQUICHE 7,00 €

Frühlingslauch-Crème | Pinienkerne

GEBACKENE BATATE (SÜSSKARTOFFEL) 12,00 €

Gegrillte Garnelen | Mango Chili Salsa | Brotchip

FETTUCCINE PASTA MIT KÄESPÄNE 12,00 €
Rieslingsauce | karamalisierte Walnüsse
Weintrauben | Zwiebel-Speck-Konfit

HAUPTSPEISE

SALSICCIA WINZERWURST 15,00 €

FETTUCCINE PASTA COMBO
Karamalisierte Walnüsse | Trauben |
Zwiebel-Speck-Konfit
PULLED BEEF AUS DEM OFEN 15,00 €
geröstetes Landbrot | Krautsalat
Homemade Whisky BBQ Sauce

DESSERT

TARTLETT TRIO 7,00 €

Aprikose | Brombeere | Topfen

Unsere Gastronomie
...direkt am grünen Stadtgarten

Unsere langjährige 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, bieten Ihnen unser Restaurant und Bistro am Park die Möglichkeit, ein köstliches Menü in gemütlicher Atmosphäre zu genießen und die Tradition des Ruhrgebiets auf moderne Weise neu kennenzulernen.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen! Alle aktuellen Angebote und Informationen, sowie unsere Öffnungszeiten, finden Sie auf unserer Website.

Restaurant & Bistro am Park

Huysseallee 55 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 1007-165

Fax: 0201 / 1007-777

www.restaurant-am-park.com

www.sheratonessen.com

essen@sheraton.com



VORSPEISE

OBAZDA

5,50 €

original bayerisch pikante Käsespezialität
mit Laugenbrez'n und Zwiebelringen

HAUPTSPEISE

KÄS'SPÄTZLE

9,50 €

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

SAUERBRATEN

12,00 €

VOM DEUTSCHEN RIND

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

OCHSENBÄCKCHEN

13,00 €

in einer Portweinsauce geschmort, mit Rahmspitzkohl
und gebuttertem Kartoffelpüree

DESSERT

KAISERSCHMARRN

5,50 €

in Butter geschwenkt, auf Waldbeerenkompott
(ohne Rosinen)

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



**„Fahr“ - Genuss aus erster Hand:
BMW Niederlassung Essen
...die Visitenkarte des Herstellers.**



Wir freuen uns auf Sie!

BMW AG Niederlassung Essen

www.bmw-essen.de

Berthold-Beitz-Boulevard 508

45141 Essen

Tel.: 0201 8318-3210



**BMW
MOTORRAD**

Bliss

Restaurant & Bar

VORSPEISE

BELUGALINSEN-SALAT*

Granatapfel-Vinaigrette
marinierte Miso-Aubergine
Sesam | Daikon Kresse

11,00 €

TUNA TATAKI

im Sesammantel | Sushi Maki Rolle
Salicorne | Soja-Ponzu Sauce

14,00 €

HAUPTSPEISE

GEBRATENE WILD GAMBAS

Paprika-Haselnuss Creme | Kräuter-Pesto | Brot

14,00 €

TERIYAKI-BEEF

kurz gebraten | Süßkartoffel-Kokos Püree
Schmorzwiebeln mit Chili und Ingwer

15,00 €

DESSERT

MANGO-YUZU PANNA COTTA

Kokoscrème | Kokosraspel

8,00 €



Casual Dining mit asiatischem Flair

Seit 2005 ist das kulinarische Konzept des Bliss Restaurant & Bar die internationale Vielfalt. Nach acht Jahren im Girardethaus und neun Jahren auf der Rü haben wir unser Konzept weiterentwickelt. Mit dem Relaunch 2020 vereint das Bliss die besten Elemente hieraus und verfeinert sie mit eigener Handschrift zum ganz besonderen Konzept des Bliss Restaurant & Bar: in dezert eleganter Atmosphäre erleben Sie feine Köstlichkeiten – gerne auch als Sharing-Menü mit Weinbegleitung serviert.

Dem Gedanken des Slow Food verpflichtet, legen wir Wert auf saisonale Lebensmittel aus lokalem und nachhaltigem Anbau und begeistern auch mit abwechslungsreichen vegetarischen und veganen Kreationen.

Bliss

Rüttenscheider Str. 237
45131 Essen

Tel.: 0201-95985595

<https://www.bliss-essen.de>
reservierung@bliss-essen.de

Mo.–Sa. 17:30 – 23:00 Uhr
So. Ruhetag



Belebt den
Weingenuss.

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
PINOT GRIGIO CLASSICI DOC trocken	4,00 €	28,00 €
WEISSBURGUNDER CLASSIC DOC trocken	3,50 €	24,00 €
CHARDONNAY CLASSIC DOC trocken	4,00 €	28,00 €
WEISSBURGUNDER DELLAGO DOC trocken	4,50 €	30,00 €
SAUVIGNON MOCK SELECTION DOC trocken	4,50 €	30,00 €
GEWÜRZTRAMINER CESLAR DOC trocken	4,50 €	30,00 €
LAGREIN CLASSICI DOC trocken	4,50 €	30,00 €
LAGREIN RISERVA PRESTIGE DOC trocken	6,00 €	43,00 €

Stand 1



Die Kellerei Bozen in **Südtirol** 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




Oberkircher
Winzer



WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Die Oberkircher Winzer eG – eine der größten Winzergenossenschaften Badens – ist im Herzen der Ortenau, direkt am Eingangstor zum zauberhaften Renchtal, heimisch. Das von Barock- und Fachwerkhäusern geprägte, romantische Weinstädtchen Oberkirch ist der Sitz unserer traditionsverbundenen Winzergenossenschaft. Unser Markenzeichen ist die aus dem 11. Jahrhundert stammende Burgruine Schauenburg. Sie inspirierte uns auch zu unserem Leitspruch „Genuss im Zeichen der Burg“

Der Winzerkeller Hex vom Dasenstein steht für ausgezeichneten Weingenuß aus Kappelrodeck. Dafür arbeiten wir voller Herzblut und Begeisterung, mit sorgfältiger Handarbeit und Liebe zum Detail. Gemeinsam mit unseren Winzerfamilien und unserem konsequenten Qualitätsmanagement erzeugen wir außergewöhnlichen Wein – und das seit über 85 Jahren.

Oberkircher Winzer eG

Renchener Straße 42

77704 Oberkirch

Tel: 07802 9258-19

Web: oberkircher-winzer.de
dasenstein.de

E-Mail: info@oberkircher-winzer.de

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
OBERKIRCHER VINUM NOBILE WEISSER BURGUNDER QbA trocken	3,50 €	24,00 €
OBERKIRCHER VINUM NOBILE GRAUER BURGUNDER QbA trocken	3,50 €	24,00 €
COLLECTION OBERKIRCH GRAUER BURGUNDER QbA trocken, Barrique	4,00 €	28,00 €
OBERKIRCHER „FREISTERN ALKOHOLFREI“ Traubensaft Secco Rosé	3,50 €	24,00 €
COLLECTION OBERKIRCH SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QbA trocken, Barrique	4,50 €	43,00 €
HEX VOM DASENSTEIN RIVANER QbA feinherb	3,00 €	21,00 €
HEX VOM DASENSTEIN RIESLING Kabinett trocken	3,50 €	24,00 €
HEX VOM DASENSTEIN ROSÉ QbA feinherb	3,50 €	24,00 €
HEX VOM DASENSTEIN MERLOT QbA trocken, Barrique	4,50 €	30,00 €



Schloss Johannisberg

UNSERE SPEZIALITÄTEN

RIESLING GELBLACK trocken	Glas 0,1 l 4,50 €	Flasche 0,75 l 30,00 €
RIESLING BRONZELACK trocken	5,00 €	35,00 €
RIESLING SILBERLACK trocken, VDP. Großes Gewächs	6,50 €	45,00 €
RIESLING GELBLACK feinherb	4,50 €	30,00 €
RIESLING ROTLACK KABINETT feinherb	5,00 €	35,00 €
RIESLING GRÜNLACK Spätlese	6,50 €	45,00 €
CHARDONNAY LIMITED EDITION trocken	6,00 €	43,00 €
PINOT NOIR LIMITED EDITION trocken	6,00 €	43,00 €

Stand 3



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



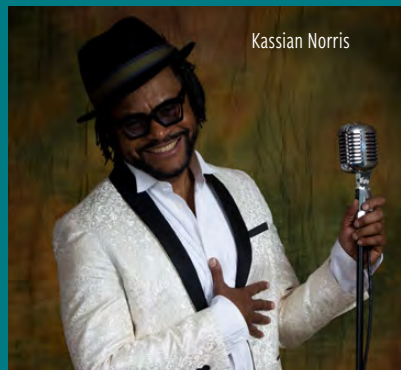
Julia Lioness



Daisiana
Lekatompassy



Kassian Norris



Benny & Joyce



Unterhaltungsprogramm

Freitag, 28.07.

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 Musikerkollegen zu zelebrieren, fühlt er sich hier in Deutschland Zuhause.

Julia Lioness Julia Lioness, Sängerin mit togolesischen Wurzeln, wurde in Kevelaer geboren. Ihr musikalisches Interesse machte sich schon früh bemerkbar. Mit 21 machte sie bei der Casting Show Pop-stars mit. Eine Weile später fasste sie Fuß im Cover Business wo sie heute mit Erfolg gebucht wird. Sie ist ein festes Mitglied der "Jim Rockford Band" mit den Sie auf zahlreichen Galas und Events aufgetreten ist.

Samstag 29.07.

18:00 – 22:00 Uhr

Daisiana Lekatompessy wurde in Jakarta/Indonesien geboren. Sie liebt Auftritte in kleinen Clubs nur mit Keyboard, Saxophon und ihrer Stimme, ist aber auch mit dem Gala Orchester auf dem Leipziger Opernball zu erleben. Mit ihren mitreißenden Auftritten und mit ihrer Mega-Stimme singt Sie sich schnell in die Herzen des Publikums!

Kassian Norris lebt seit etwa 15 Jahren in den Niederlanden. Er ist ein charismatischer Soulsänger und erstklassiger Entertainer, der seit Jahren mit Musikgrößen und Acts, wie z.B. James Brown, Mothers` s Finest usw. tourt. Die so gewonnenen Erfahrungen und Kunstfertigkeiten bringt Kaisan auf die Bühne und gewährleistet eine hervorragende Qualität und eine gute Stimmung.

Sonntag, 30.07.

14:00 – 18:00 Uhr

Benny & Joyce mit Andy Pilger 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.

GOURMETMEILE METROPOLE RUHR



IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf der Gourmetmeile
Metropole Ruhr auf Zeche Zollverein
24. – 27. August 2023



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



WEINGUT HEITLINGER



WEINGUT
BURG RAVENSBURG

seit 1981

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
HEITLINGER WHITE (CUVÉE WEISS)	3,00 €	21,00 €
trocken, VDP.Gutswein		
HEITLINGER AUXERROIS	3,50 €	24,00 €
trocken, VDP.Gutswein		
HEITLINGER PINOT GRIS	3,50 €	24,00 €
trocken, VDP.Gutswein		
HEITLINGER CHARDONNAY	4,50 €	30,00 €
trocken, Reserve, VDP.Erste Lage®		
SPIEGELBERG PINOT GRIS GG	6,00 €	43,00 €
Heitlinger, VDP.GROSSES GEWÄCHS®		
HEITLINGER ROSÉ	3,00 €	21,00 €
trocken, VDP.Gutswein		
HEITLINGER RED (CUVÉE ROT)	3,50 €	24,00 €
trocken, VDP.Gutswein		
DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH GG	6,00 €	43,00 €
Burg Ravensburg, VDP.GROSSES GEWÄCHS®		
HEITLINGER BLACK TIE	6,50 €	45,00 €
trocken, Premium Cuvée Rot		



Nähe ist bei uns Prinzip.

Auf kurzem Weg zum vollen Service – bei Ihrer Sparkasse.

Schön, wenn die Finanzpartnerin des Vertrauens zur Nachbarschaft gehört. Sie erreichen uns vielerorts schnell in Ihrer Nähe. Neben der persönlichen Beratung in unseren Filialen ergänzen Online- und Mobile-Banking unsere modernen Services. Auf Ihren Besuch freuen wir uns schon jetzt. Mehr erfahren Sie unter sparkasse-essen.de



Sparkasse
Essen

Weil's um mehr als Geld geht.

GENUSS IM RUHRGEBIET

Die kulinarische Orientierung für den Alltag und das Besondere – regional, informativ und unterhaltsam! Erhältlich im Zeitschriftenhandel oder unter **ueberblick.de**



Nicht lange rumgoogeln.
Einfach finden.
Einfach genießen.

Überblick

Eine Marke von **LENSINGMEDIA**



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
RIESLING EINBLICK N° 1 halbtrocken	3,50 €	24,00 €
RIESLING FÜR FEEN & ELFEN mild	3,50 €	24,00 €
RIESLING HERR MOSEL trocken	4,50 €	30,00 €
RIESLING VON DEN BERGEN AN DER MOSEL halbtrocken	4,50 €	30,00 €
RIESLING FRÄULEIN MOSEL Kabinett lieblich	4,50 €	30,00 €
RIESLING FÜR TRÄUMER UND HELDEN Spätlese lieblich Jahrgang 2020	5,00 €	35,00 €
RIESLING FÜR TRÄUMER UND HELDEN Spätlese lieblich Jahrgang 2014	6,00 €	43,00 €
RIESLING FÜR TRÄUMER UND HELDEN Spätlese lieblich Jahrgang 2008	6,50 €	45,00 €

Stand 5



Zwischen Trier und Bernkastel-Kues liegt an einer Moselschleife das Winzerdorf Leiwien. Seit der Antike werden an der Mittelmosel Reben kultiviert. Riesling schmiegt seit 1465 seine Wurzeln in den Bauen Devonschiefer.

Seit 1548 steht die Familie von Weinbau-Ingenieur Nikolaus Köwerich in den Kirchenbüchern des Dorfes – Selbstversorger, die ein paar Fuder Wein erzeugten und das Weingut wachsen ließen – langsam und beharrlich.

„Die Tradition gehört in und nicht auf die Flasche“, sagt der Winzer und nennt seine Rieslinge seit dem Jahr 2000 „Einblick N°1“, gefolgt von „Für Feen und Elfen“, „Für Träumer und Helden“, „Fräulein Mosel“ und „Herr Mosel“. „Von den Bergen an der Mosel“ heißt sein „jüngster“ Wein. Gault & Millau Weinguide, Vinum und andere Weinführer zeichnen das Weingut seit vielen Jahren aus.

Weingut Nikolaus Köwerich

Maximinstraße 11 · 54340 Leiwien

Tel.: 06507-4282

Fax: 06507-3037

info@weingutkoewerich.de

www.weingutkoewerich.de



Genießen schreibt man mit SZ!

Wein ist für uns Natur, Kultur, Handwerk und Marke. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, im Einklang mit der Natur zu arbeiten, die Weinkultur zu pflegen, altes Handwerk mit moderner Technologie zu kombinieren und eine Weinvielfalt zu bieten, die keine Wünsche offen lässt.

Unsere Weine tragen den Fingerabdruck unserer Winzer: Die Liebe, Energie und Sorgfalt, welche die Winzer in ihre Arbeit im Weinberg stecken, spiegeln sich in unseren Weinen wider. Das geballte Know-how ist unsere Stärke. Die Ertragsreduktion und als Folge das Lesen von erstklassigen Trauben krönen dabei unsere Exklusivserien. Vom naturnahen Ausbau und der partiellen ökologischen Erzeugung bis zum schonenden Ausbau gilt kategorisch die Selbstverpflichtung, immer mit den natürlichen Gegebenheiten zu arbeiten.

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG

Neipperger Straße 60
74336 Brackenheim

Tel.: 07135/ 98 55-0

info@wg-sz.de | www.wg-sz.de

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
GRAND CRÉMANT brut nature	4,50 €	32,00 €
SOMMERWEIN WEISS Sauvitage & Sauvignier Gris feinfruchtig	3,00 €	21,00 €
SCHLOSS BRACKENHEIM PINOT BLANC trocken	3,50 €	24,00 €
EPOS GRAUBURGUNDER trocken	4,00 €	28,00 €
EPOS SAUVIGNON BLANC trocken	4,50 €	30,00 €
SOMMERWEIN ROSÉ Trollinger Blanc de Noir feinfruchtig	3,00 €	21,00 €
SCHLOSS BRACKENHEIM LEMBERGER ROSÉ trocken	3,50 €	24,00 €
SCHLOSS BRACKENHEIM LEMBERGER trocken	3,50 €	24,00 €



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





Henning Broscheit GmbH

GENUSS AUS DER REGION

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





Restaurant-Karussell

Das Original im Herbst

08.09. – 22.10.2023

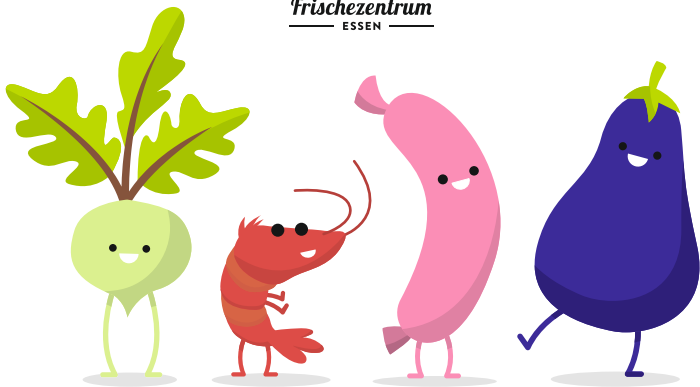


Exklusive 4-Gänge-Menüs
Inklusive Wein oder Pils
Zum Kennenlern-Preis

essen-geniessen.de



VOM GUTEN DAS BESTE
Frischezentrum
ESSEN



— FÜR PROFIS —

Über 15.000 Produkte
freuen sich auf Sie!

www.fze.de



	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
GRAUER BURGUNDER trocken Edition B	3,50 €	24,00 €
BUNTSANDSTEIN GRAUER BURGUNDER trocken	4,50 €	30,00 €
SCHEUREBE feinherb	3,50 €	24,00 €
CHARLOTTE DE BERRY Cuvée Rosé	3,50 €	24,00 €
ROTER LEHM MERLOT trocken	4,50 €	30,00 €



Das Weingut **Lergemüller** ist Spezialist für international konkurrenzfähige rote und weiße Burgunder. Durch die klimatisch hervorragenden Bedingungen der Südpfalz, das wertvolle und facettenreiche Terroir, als auch der leidenschaftlichen Arbeit der Weinfamilie entstehen ganz besondere, individuelle und unverwechselbare Weine mit Handschrift. www.lergemueller.de



	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
RHEINGAU RIESLING trocken	3,50 €	24,00 €
RHEINGAU RIESLING Kabinett feinherb	3,50 €	24,00 €
RHEINGAU ROSÉ trocken	4,00 €	28,00 €
INSEL MARIANNAUE WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY trocken	4,00 €	28,00 €
SCHLOSS REINHARTSHAUSEN ERBACHER SIEGELSBERG Spätburgunder Großes Gewächs	9,00 €	65,00 €



Seit mehr als 680 Jahren ist Weingut **Schloss Reinhartshausen** ein Teil der Rheingauer Weinkultur. Auf Basis unserer herausragenden Weinbergslagen, inklusive historischer Rebsorten auf der Marianneau, stehen wir mit unserem Team, für einen respektvollen und ökologischen Umgang mit der Natur. Wir laden Sie herzlich ein, unsere individuellen, lagengeprägten und harmonischen Weine zu genießen. schloss-reinhartshausen.de

Stand 8



Carolin (geb. Willems) und Jürgen Hofmann führen Ihre zwei biologisch zertifizierten Familienweingüter, die mit Liebe und Leidenschaft in der Natur eng verbunden sind, im Saartal Weingut Willems-Willems (7ha) und im Appenheim Rheinhessen Weingut Hofmann (27ha). Ihre Philosophie ist es, exzellente Weine herzustellen, die die beiden Terroirs unter dem Motto „Schiefer trifft Muschelkalk“ widerspiegeln. Die Weinbereitung in beiden Weingütern haben Sie zusammen mit dem Team auf ein neues Qualitätsniveau gebracht, indem sie in neue Weinkelleranlagen investiert haben, sich auf die besten Weinberge konzentrieren und den Focus auf einen ökologischen Weinanbau im Einklang mit der Natur gelegt haben. In jüngerer Zeit bauten Jürgen und Carolin ein hochmodernes Weingut in Rheinhessen mit einem gemütlichen Verkostungsraum am Ortsrand von Appenheim.

Weingüter Willems & Hofmann

Vor dem Klopp 4
55437 Appenheim

Tel.06725-300063

info@schiefer-trifft-muschelkalk.de
www.schiefer-trifft-muschelkalk.de

HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
FUSION WEISSWEINCUVÉÉ trocken	3,00 €	21,00 €
WEISSER BURGUNDER trocken BIO	3,50 €	24,00 €
GRAUER BURGUNDER trocken BIO	3,50 €	24,00 €
GUTS- RIESLING trocken BIO	3,50 €	24,00 €
WILLEMS SAAR BLANC DE NOIR trocken	3,50 €	24,00 €
SAUVIGNON BLANC trocken BIO	4,00 €	28,00 €
WILLEMS SAAR OBEREMMELER RIESLING „AUF DER LAUER“ feinherb BIO	4,00 €	28,00 €
ROSÉ „ROSSI“ trocken BIO	3,50 €	24,00 €



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



Wein braucht Persönlichkeit. Qualität braucht Identität.

Wir, das Weinteam des Juliussspitals, 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.‘

Juliusspital. Weingut. Würzburg.

Klinikstr. 1

97070 Würzburg

Tel.: 0931/393-1400

Fax: 0931/393-1414

weingut@juliusspital.de

www.juliusspital.de



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Fl. 0,5 l	Fl. 0,75 l
ECHTER SECCO PERLWEIN	3,50 €		24,00 €
WEISSER BURGUNDER trocken, VDP. Gutswein	4,00 €		28,00 €
SCHEUREBE VDP. Gutswein	4,00 €		28,00 €
VOGELSBURG PIONIERGEIST CUVÉE trocken, BIO	4,50 €		30,00 €
WÜRZBURGER RIESLING KABINETT VDP. Ortswein	4,50 €		30,00 €
WÜRZBURGER STEIN SILVANER trocken, VDP. Erste Lage	5,50 €		36,00 €
JULIUSSPITAL RIESLANER AUSLESE	5,50 €	26,00 €	
IPHÖFER JULIUS- ECHTER-BERG SILVANER trocken, VDP. Grosses Gewächs	6,50 €		45,00 €
JULIUSSPITAL ROSÉ trocken, VDP. Gutswein	4,00 €		28,00 €



KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2023

14.06. – 18.06.
Gourmet-Meile
Essen ... verwöhnt

28.07. – 30.07.
Stadtgartenfest
food, wine & music

24.08. – 27.08.
Gourmet-Meile
Metropole Ruhr

08.09. – 22.10.
Restaurant-Karussell
Herbst



essen-geniessen.de



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	3,00 €	21,00 €
trocken		

RIESLING PASSION „WEICHE SÄURE“	3,50 €	24,00 €
trocken		

WEISSBURGUNDER	4,00 €	28,00 €
trocken		

GRAUBURGUNDER	4,00 €	28,00 €
trocken		

RIESLING SCHIEFERGLANZ	4,50 €	30,00 €
trocken		

RIESLING	3,50 €	24,00 €
feinherb		

TRIO ROSÉ	3,00 €	21,00 €
trocken		

TRIO ROSÉ	3,00 €	21,00 €
feinherb		



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



ESSEN GENIESSEN

WIR SIND DA, WO SIE SIND!



essen-geniessen.de



fb.com/essengeniessen



essen_geniessen



ESSEN GENIESSEN

essen-geniessen.de

Wir sehen uns wieder!



Gourmetmeile Metropole Ruhr
auf Zeche Zollverein

24.– 27. August 2023

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