



# STADTGARTENFEST FOOD, WINE & MUSIC

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

02.08. – 04.08.2024

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



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf [essen-geniessen.de](https://essen-geniessen.de)

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



*Axel Stauder*

Axel Stauder

*Thomas Stauder*

Thomas Stauder



**Stauder ist Familie**  
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



# Stadtgartenfest 2024

## food, wine & music

---

Herzlich willkommen im Essener Stadtgarten, einem der schönsten Sommer-Hotspots der Stadt! In dieser einzigartigen Atmosphäre laden wir Sie gemeinsam mit zehn erstklassigen Winzern und vier hochwertigen Gastronomen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein.

Die Stars unseres Stadtgartenfests sind auch in diesem Jahr zweifellos die feinen Weine. Unsere erstklassigen Winzer haben eine breites Spektrum köstlicher Tropfen zusammengestellt, die sicherlich jeden Gaumen erfreuen werden. Passend dazu haben unsere Gastronomen wieder passende Leckereien kreiert, die perfekt zu Wein und Sommer passen. Neu präsentiert sich in diesem Jahr die Eisdielen „Adam & Sam by Eiscafé Riva“ aus Rütenscheid mit ihrem Sortiment von Kaffee, Kuchen und Eis. Es wird also jeder Gast hier auf seine Kosten kommen.

Das einzigartige Ambiente des Stadtgartens wird die genussvollen Momente abrunden, besonders wenn die Dämmerung einsetzt und die Lichtinstallationen den Garten in ein faszinierendes Farbenspiel tauchen.



*Rainer Bierwirth*

Initiator/Vorstand  
ESSEN GENIESSEN e.V.

Nomen est Omen: wie der Name es schon verrät, geht es auch dieses Jahr nicht ohne Musik. Auch in diesem Jahr konnten wir erstklassige Künstler für unser Programm gewinnen. Es ist jedoch viel mehr als nur ein Rahmenprogramm, denn es ist die perfekte Kombination aus Essen, Wein und Musik, die unser Stadtgartenfest zu einem ganz besonderen Winzerfest

macht.

Das Ruhrgebiet im Allgemeinen und Essen im Besonderen bieten viele interessante Dinge, aber Weinanbau gehört leider nicht dazu. Doch wir sind Experten in Sachen Bier, daher wird es neben den exquisiten Weinen natürlich auch frisch gezapftes Stauder Pils aus unserer Essener Heimat geben. Ebenfalls dabei ist das Premium-Mineralwasser von Staatl. Fachingen, das sowohl zu unseren anderen Getränken als auch zu unseren leckeren Speisen passt.

Wir freuen uns darauf, Sie vor Ort begrüßen zu dürfen, und zusammengefasst möchten wir Ihnen sagen: Genießen Sie die Zeit bei uns und lassen Sie es sich gut gehen!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr

*Rainer Bierwirth*

## Grußwort des Oberbürgermeisters

---

In der Stadt Essen lässt es sich gut leben und wir Essenerinnen und Essener kommen gerne zum Schmausen und Plaudern zusammen. Auch die Freundinnen und Freunde aus den Anrainer-Städten sind immer herzlich willkommen. Anfang August ist wieder eine prima Gelegenheit dazu, sich zu treffen und das Zusammensein mit Premium-Weinen und gutem Essen zu genießen.

Unter dem Titel: „food, wine & music“ lädt der Verein Essen genießen e.V. zu bestem Wein, köstlichem Essen und stimmungsvoller Musik in den Stadtgarten ein.

Für den ein oder anderen Gast werden sicherlich Urlaubsgefühle wach, wenn die Speisen und Weine aus den bekannten Urlaubsgebieten nun im Stadtgarten serviert werden. Und darum geht es ja: Müheloses Genießen in der Heimatstadt mit Bekannten und Freunden.



*Thomas Kufen*

Oberbürgermeister der Stadt Essen

Ich danke allen Beteiligten für die Organisation des „food, wine & music“ Festivals. Ebenso gebührt dem Verein Essen genießen e.V. und Rainer Bierwirth als Initiator ein besonderer Dank. Seit vielen Jahren sorgt er mit seinem Team für einzigartige kulinarische Events hier in Essen.

Genießen Sie die sommerliche Atmosphäre im schönen Essener Stadtgarten.

Heimat ist wunderbar.

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

Bliss . . . . .	Stand A . . . . .	Seite 07
Alte Metzgerei . . . . .	Stand B . . . . .	Seite 08
Der Löwe . . . . .	Stand C . . . . .	Seite 09
Sheraton . . . . .	Stand D . . . . .	Seite 11
Adam & Sam Eiscafe . . . . .	Stand E . . . . .	Seite 12

## Winzer

Kellerei Bozen . . . . .	Stand 1 . . . . .	Seite 13
Weingut Schömehl . . . . .	Stand 2 . . . . .	Seite 14
Weingut Schloss Johannisberg . . . . .	Stand 3 . . . . .	Seite 15
Weingut Heitlinger & Weingut Burg Ravensburg . . . . .	Stand 4 . . . . .	Seite 20
Oberrotweiler Winzerverein . . . . .	Stand 5 . . . . .	Seite 23
Weingärtner Stromberg-Zabergäu . . . . .	Stand 6 . . . . .	Seite 24
Weingut Lergenmüller / Weingut Schloss Reinhartshausen . . . . .	Stand 7 . . . . .	Seite 29
Weingüter Willems & Hofmann . . . . .	Stand 8 . . . . .	Seite 30
Weingut Becker . . . . .	Stand 9 . . . . .	Seite 32
Sektkellerei J. Oppmann . . . . .	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](http://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](mailto:info@essen-geniessen.de)  
[www.essen-geniessen.de](http://www.essen-geniessen.de)

# IMPRESSIONEN 2023



# Bliss

Restaurant & Bar

## VORSPEISE

### KAISENDON

15 €

Lauwarmes Lachs Tataki, geflämmt Ebi Garnele,  
Wakame, Sushi Reis, Soja-Ponzu Sud

### AROMATISIERTER OFENBLUMENKOHL

12 €

Blumenkohl-Mandel-Pürree  
Tom Kha Sud

## HAUPTSPEISE

### ROTE WILDGARNELEN

15 €

Erbsen-Minz-Ragout, Sauce Provençal, Chilikaviar

### MARINIERTER DUROC SCHWEINEBAUCH

15 €

kross gebraten, Apfel-Kardamom-Chutney,  
Miso-Yuzu-Schaum, Sesam

## DESSERT

### MANGO-YUZU PANNA COTTA

10 €

Kokoscrème | geröstete Kokosraspel

## Stand A



### Casual Fine Dining mit mediterranean 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 dezent eleganter Atmosphäre erleben Sie feine Köstlichkeiten – gerne auch als Sharing-Menü mit Weinbegleitung serviert.

Wir legen Wert auf saisonale Lebensmittel aus 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](mailto:reservierung@bliss-essen.de)

Mo.–Sa. 17:30 – 23:00 Uhr  
So. Ruhetag

## Stand B



**Alte Metzgerei** – hier ist der Name Programm. Im Herzen Rüttenscheids 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/](http://www.alte-metzgerei-essen.de/)  
[facebook.com/altemetzgereiessen/](https://facebook.com/altemetzgereiessen/)

Di.-Sa. ab 17:00 Uhr  
So. & Mo. Ruhetag



### VORSPEISE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE\* 12 €  
Wildkräutersalat | Trauben | karamellierte Nüsse

AIOLI 9 €  
Trüffelcrème | Oliven | ½ Baguette

### HAUPTSPEISE

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART 12 €

TRÜFFEL-FLAMMKUCHEN 12 €  
Trüffelcreme | Parmesan | frischer Trüffel

BBQ PULLED PORK BURGER 11 €  
Red Coleslaw | Brioche Bun | Aioli  
... mit Trüffel-Parmesan Frites 15 €

WINZERPLATTE ZUM TEILEN 19 €  
Schinken | Salami | Käse | Oliven | Aioli ½ Baguette

DIE „ECHTE“ 5 €  
DÖNNINGHAUS CURRYWURST  
... mit Trüffel-Parmesan Pommes 9 €

### DESSERT

FRISCHE BRÜSSELER WAFFEL ab 4 €  
diverse Toppings



### VORSPEISE

#### OBAZDA

6,00 €

original bayerisch pikante Käsespezialität  
mit Laugenbrez'n und Zwiebelringen

#### BROTZEITPLATTE

11,50 €

Bierknacker, Leberkäs, Blutwurst, Camembert,  
Obazda, Emmentaler, Schmalz, Brez'n, Landbrot

### HAUPTSPEISE

#### KÄS'SPÄTZLE

10,00 €

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

#### SAUERBRATEN

13,00 €

#### VOM DEUTSCHEN RIND

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

#### „OMAS“ RINDERROULADE

14,00 €

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und gekörntem Senf mit  
Soße, gedünstetem Würzelgemüse und Kartoffel –  
Selleriestampf

### DESSERT

#### KAISERSCHMARRN

6,00 €

in Butter geschwenkt, auf Apfelkompott

### 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 zünftigen Bier  
serviert. Original bayerische Speisen  
und Biere. Der Löwe ist was er ist,  
ein rustikal bayerisches Brauhaus.  
Servus im Löwen!

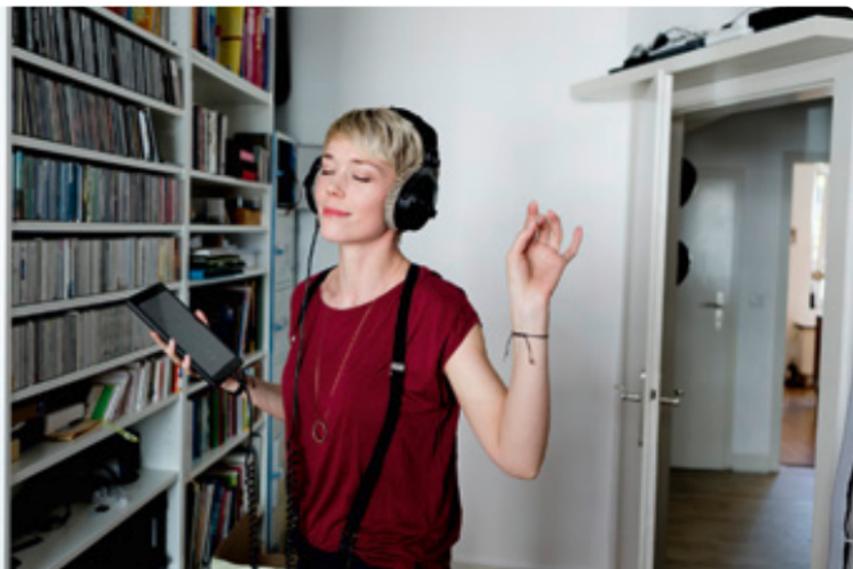
#### Der Löwe

Kopstadtplatz 13 · 45127 Essen  
Tel.: 0201 / 439 66 580

[www.loewe-essen.com](http://www.loewe-essen.com)

[kontakt@loewe-essen.com](mailto:kontakt@loewe-essen.com)

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer  
Küche geöffnet



# Gute Sache

Der Ökostrom  
für Essen

Einfach wechseln:  
unter [EssenStrom.de](https://www.essenstrom.de)  
oder 0201/800-3333

Stadtwerkessen  
Wir sind Zuhause.



# SHERATON

Essen Hotel

## VORSPEISE

**WINZERTELLER** 12 €

Herzhafte Frikadelle, Focacciabrot, Bergkäse, Oliven,  
Kräuter-Senf-Creme

**SPINATKNÖDEL MIT PILZRAHM** 10 €

Rucola, Parmesan, Speck

**FETTUCCINE PASTA MIT KÄSESPÄNE** 12 €

Rieslingsauce | karamelierte Walnüsse  
Weintrauben | Zwiebel-Speck-Konfit

## HAUPTSPEISE

**SALSICCIA WINZERWURST** 15 €

**FETTUCCINE PASTA COMBO**

Karamelierte Walnüsse | Trauben |  
Zwiebel-Speck-Konfit

**„TOP BLADE ROAST“** 15 €

– RINDERSCHULTER 24 H GEGART –  
Spinatknödel in Rahm, Rucola, Parmesan

## DESSERT

**DIVERSE HAUSGEMACHTE  
LANDKUCHEN** 5 €

## Stand D



### **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**

Huyssenallee 55 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 1007-165

Fax: 0201 / 1007-777

[www.restaurant-am-park.com](http://www.restaurant-am-park.com)

[www.sheratonessen.com](http://www.sheratonessen.com)

[essen@sheraton.com](mailto:essen@sheraton.com)



### Das Eiscafé in Essen Rüttenscheid... mitten auf der RÜ

Traditionell italienisches Eis, frische Waffeln, ausgezeichnete Kaffee der Extraklasse und vieles mehr erwartet Dich im Adam & Sam Eiscafé.

Unser modernes und außergewöhnliches Eiscafé-Konzept, mit stilvoll eingerichtetem Innen- und Außenbereich, im Herzen von Essen-Rüttenscheid.

### Adam & Sam by Eiscafé Riva

Wegenerstraße 2

45131 Essen

Tel.: 0201 52079913

[www.adamundsam.de](http://www.adamundsam.de)

### Öffnungszeiten:

Mo. – So.: 11.00 bis 21.00 Uhr

# Adam & Sam

by Eiscafé Riva

### VERSCHIEDENE EISSORTEN

PRO KUGEL 2,00 €

PORTION SAHNE 1,50 €

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

KAFFEE (GROSS) 3,50 €

KAFFEE (ENTKOFFEINIERT) 2,50 €

ESPRESSO 2,50 €

CAPPUCCINO (GROSS) 4,00 €

MILCHKAFFEE 4,00 €

LATTE MACCHIATO 4,00 €

### AUSWAHL AN KUCHENSPEZIALITÄTEN

3,50 €

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
<b>PINOT GRIGIO DOC</b>	4,50 €	30,00 €
<b>CHARDONNAY DOC</b>	4,50 €	30,00 €
<b>WEISSBURGUNDER DELLAGO DOC</b>	5,00 €	35,00 €
<b>SAUVIGNON MOCK DOC</b>	5,00 €	35,00 €
<b>GEWÜRZTRAMINER CESLAR DOC</b>	5,00 €	35,00 €
<b>ROSÉ PISCHL IGT</b>	4,50 €	30,00 €
<b>LAGREIN DOC</b>	4,50 €	30,00 €
<b>LAGREIN RISERVA PRESTIGE DOC</b>	6,00 €	40,00 €

**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



In einem kleinen Seitental der Nahe liegt unser Weindorf Dorsheim. Mit unserem Familienweingut bewirtschaften wir unsere Weinberge in Dorsheim und Laubenheim.

Unsere wertvollsten Lagen sind im steilen Dorsheimer Berg - Goldloch, Pittermännchen, Burgberg - sowie der Laubenheimer Karthäuser. Gebietstypisch ist unsere wichtigste Rebsorte der Riesling.

Durch handwerkliche Arbeit in den Weinbergen können wir eine optimale Traubenreife und feine Aromenausprägung erzielen. So entstehen filigrane Weine mit individuellem Lagencharakter unseres Anbaugbietes Nahe. Einen weiteren Schwerpunkt setzen wir auf den Ausbau der Burgundersorten. Die von der Natur geschenkte Qualität erhalten wir durch schonenden Weinausbau.

### Weingut Schömehl

Binger Straße 2 - 55452 Dorsheim

Tel: 06721/45675

Fax: 06721/48623

weingut@schoemehl.de

www.schoemehl.de

# SCHÖMEHL



## UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Fl. 0,75 l	Fl. 1,0 l
<b>LAUBENHEIMER WEISSBURGUNDER</b> trocken	3,00 €		27,00 €
<b>LAUBENHEIMER SCHEUREBE</b> trocken	3,50 €	24,00 €	
<b>DORSHEIMER SAUVIGNON BLANC</b> trocken	4,00 €	28,00 €	
<b>LAUBENHEIMER HÖRNCHEN GRAUBURGUNDER -S-</b> trocken	4,00 €	28,00 €	
<b>DORSHEIMER GOLDLOCH -S- RIESLING</b> trocken	4,00 €	28,00 €	
<b>DORSHEIMER GOLDLOCH RIESLING KABINETT</b> lieblich	3,50 €	24,00 €	
<b>ROSÉ „LA VIE EN ROSE“</b> trocken	3,50 €	24,00 €	
<b>LAUBENHEIMER VOGELSANG SPÄTBURGUNDER -S-</b> trocken	4,00 €	28,00 €	



## SCHLOSS JOHANNISBERG

### UNSERE SPEZIALITÄTEN

<b>RIESLING GELBLACK</b> trocken	Glas 0,1 l 5,00 €	Flasche 0,75 l 35,00 €
<b>RIESLING BRONZELACK</b> trocken	6,00 €	40,00 €
<b>RIESLING SILBERLACK</b> trocken, Grosses Gewächs	7,00 €	47,00 €
<b>RIESLING GELBLACK</b> feinherb	5,00 €	35,00 €
<b>RIESLING ROTLACK</b> Kabinett	6,00 €	40,00 €
<b>RIESLING GRÜNLACK</b> Spätlese	6,50 €	45,00 €
<b>CHARDONNAY LIMITED EDITION</b> trocken	6,00 €	40,00 €
<b>PINOT NOIR LIMITED EDITION</b> trocken	6,00 €	40,00 €

### 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

Daisiana  
Lekatompeyy



Kassian Norris



Steffi Barth



Lambert Blass



Benny & Joyce



# Unterhaltungsprogramm

---

**Freitag, 02.08.**

**17:30 – 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.

**Samstag 03.08.**

**17:30 – 22:00 Uhr**

**Steffi Barth** Steffi Barth ist Sängerin, Songwriterin und Vocalcoach aus dem Ruhrgebiet. Mit ihrer dynamischen, ausdrucksstarken Rockröhre und ihrem charmanten Auftreten, weiß die junge Sängerin zu begeistern. Ihre stimmliche Vielseitigkeit als auch ihr großes Songrepertoire erlauben ihr dies in den Genres Pop, Rock, Electro, Jazz, Soul und Funk.

**Lambert Blass** Lambert Blaß, geboren in Essen, ist ein herausragender Musiker, der sich sowohl als Sänger, als auch als Akustik-Gitarrist einen Namen gemacht hat. Seine musikalische Reise begann in seiner Heimatstadt Essen, wo er Jazz-Gesang und Gitarre studierte. Mit mehr als 25 Jahren Bühnenerfahrung hat er sich national und international einen festen Platz in der Musikszene erspielt.

**Sonntag, 04.08.**

**14:00 – 18:00 Uhr**

**Benny & Joyce** 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**

**29.08. – 01.09.2024**

## Stand 4



### 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 1751

### UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
<b>HEITLINGER WHITE</b> trocken, VDP.Gutswein	3,50 €	24,00 €
<b>HEITLINGER AUXERROIS</b> trocken, VDP.Gutswein	4,00 €	28,00 €
<b>HEITLINGER PINOT GRIS</b> trocken, VDP.Gutswein	4,00 €	28,00 €
<b>HEITLINGER MUSKATELLER</b> trocken, „Natural Wine“	4,50 €	30,00 €
<b>HILSBACH CHARDONNAY</b> Reserve trocken, VDP.Ortswein	5,00 €	35,00 €
<b>HUSARENKAPPE RIESLING GG</b> trocken, VDP.GROSSES GEWÄCHS®	7,00 €	47,00 €
<b>HEITLINGER ROSÉ</b> trocken, VDP.Gutswein	3,50 €	24,00 €
<b>HEITLINGER RED</b> trocken, VDP.Gutswein	3,50 €	24,00 €
<b>DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH GG</b> trocken, VDP.GROSSES GEWÄCHS®	6,50 €	45,00 €





# Mittendrin.

## **Sparkasse – nah am Menschen.**

Wir sind da, wo Sie sind. Deshalb engagieren wir uns in der Region für die Region. Wir unterstützen soziale Projekte, Sportvereine und Veranstaltungen. In unseren Filialen sind wir persönlich für Sie da. Wir hören zu und verstehen Sie. Wir sind mehr als ein Finanzinstitut. Wir sind Ihre Sparkasse.

<https://www.sparkasse-essen.de>

**Weil's um mehr als Geld geht.**



Sparkasse  
Essen

# UNSERE „NEUEN KLASSIKER“ – LASST ES EUCH SCHMECKEN!



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



*Überblick*

Eine Marke von **LENSINGMEDIA**

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
<b>MUSKATELLER SEKT</b> extra trocken	5,00 €	35,00 €
<b>RIVANER QBA</b> trocken	3,00 €	20,00 €
<b>GRAUER BURGUNDER KABINETT</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>VULKANGEWÄCHS WEISSBURGUNDER QBA</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>VULKANGEWÄCHS GRAUBURGUNDER QBA</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST KABINETT</b>	3,50 €	24,00 €
<b>VULKANGEWÄCHS SPÄTBURGUNDER ROSÉ QBA</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>VULKANGEWÄCHS SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QBA</b> trocken	3,50 €	24,00 €



Stand 5

Die Winzertradition in Oberrotweil reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück, als die ersten Reben auf den Hängen des Kaiserstuhls gepflanzt wurden. Die Winzer in Oberrotweil sind stolz auf ihre Tradition und ihr Handwerk und haben im Laufe der Jahrhunderte eine große Erfahrung im Anbau und der Herstellung von Weinen entwickelt. Die Winzer setzen auf einen nachhaltigen und umweltbewussten Weinbau. Sie verwenden moderne Technologie und innovative Methoden, um die Qualität ihrer Weine stetig zu verbessern, aber sie respektieren auch die althergebrachten Methoden und achten darauf, dass sie die Umwelt so wenig wie möglich belasten.

**Oberrotweiler Winzerverein EG**  
Bahnhofstr. 31  
79235 Vogtsburg - Oberrotweil  
Tel. 07662/9320-0  
Fax 07662/8414  
[www.oberrotweiler.de](http://www.oberrotweiler.de)



# STROMBERG ZABERGÄU

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

### 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

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
<b>FREISPIEL ALKOHOLFREIER WEISSWEIN "ZIEMLICH GEIL"</b>	3,50 €	24,00 €
<b>GRAND CRÉMANT</b> brut nature	5,00 €	35,00 €
<b>BLÜTENTRAUM SAUVITAGE &amp; SOUVIGNIER GRIES</b> feinfruchtig	3,50 €	24,00 €
<b>BLÜTENTRAUM TROLLINGER BLANC DE NOIR</b>	3,50 €	24,00 €
<b>SCHLOSS BRACKENHEIM PINOT BLANC</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>EPOS GRAUBURGUNDER</b> trocken	4,50 €	30,00 €
<b>EPOS SAUVIGNON BLANC</b> trocken	4,50 €	30,00 €
<b>BLÜTENTRAUM MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ</b>	3,50 €	24,00 €
<b>SCHLOSS BRACKENHEIM LEMBERGER</b> trocken	4,00 €	28,00 €



Belebt den  
Weingenuss.

STAATL.  
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.



Henning Broscheit GmbH

# GENUSS AUS DER REGION

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





# Restaurant-Karussell

*Das Original im Herbst*

06.09. – 20.10.2024



Exklusive 4-Gänge-Menüs

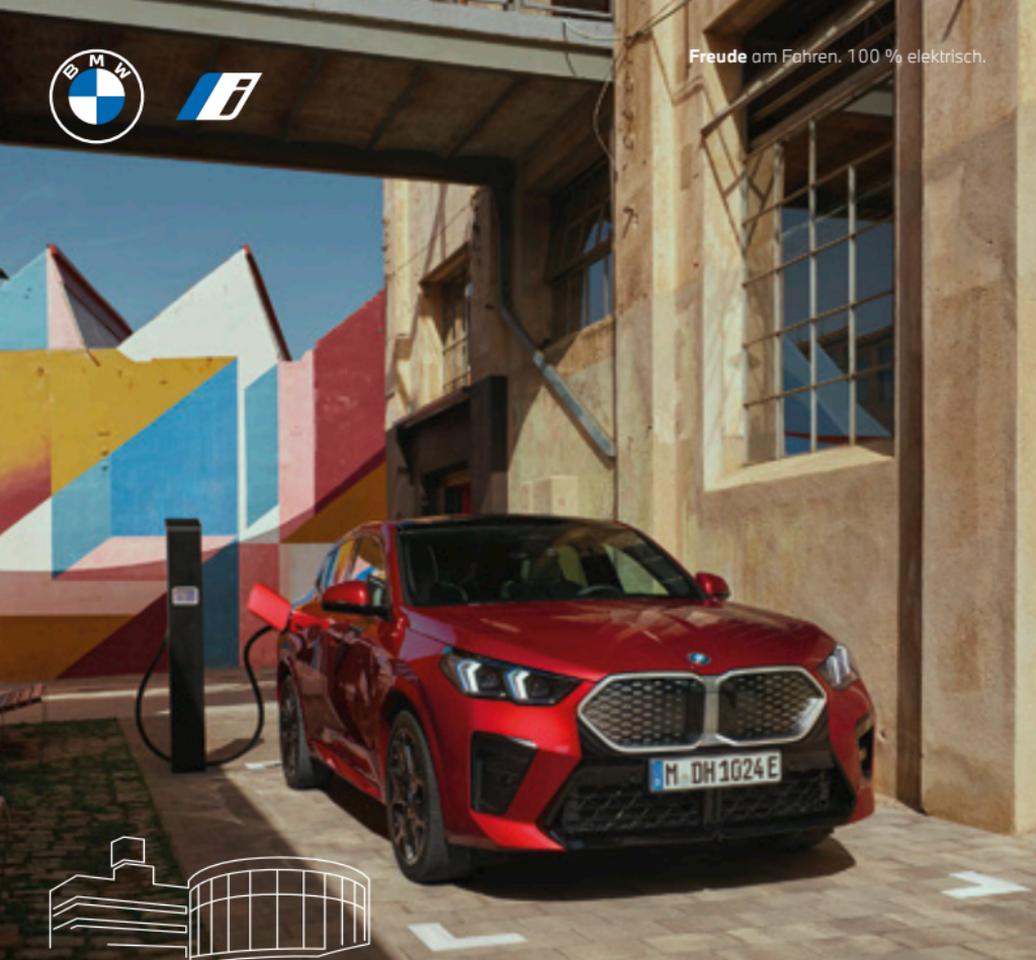
Inklusive Wein oder Pils

Zum Kennenlern-Preis

[essen-geniessen.de](https://essen-geniessen.de)



Freude am Fahren. 100 % elektrisch.



## ERFAHRUNG AUS ERSTER HAND.

Seit 60 Jahren Ihr Partner für BMW, BMW Motorrad, BMW Service und MINI in Essen.

### **BMW AG Niederlassung Essen**

[www.bmw-essen.de](http://www.bmw-essen.de)

Berthold-Beitz-Boulevard 508  
45141 Essen  
Tel.: 0201 8318-3210





	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
<b>GRAUER BURGUNDER "EDITION B"</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>CHARDONNAY</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> lieblich	4,00 €	28,00 €
<b>MUSCHELKALK WEISSER BURGUNDER</b> trocken	4,50 €	30,00 €
<b>SAIGNER ROSÉ</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>BLACK OX ROT</b> trocken	4,50 €	30,00 €



	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
<b>RHEINGAU RIESLING</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>RHEINGAU RIESLING KABINETT</b> feinherb	3,50 €	24,00 €
<b>SAUVIGNON BLANC</b> trocken	4,50 €	30,00 €
<b>ERBACHER "ALTE REBEN" RIESLING</b> trocken	5,00 €	35,00 €
<b>HISTORISCHER REBENSATZ RHEINGAU</b>	6,00 €	40,00 €

## Stand 7



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](http://www.lergemueller.de)



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](http://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
<b>FUSION WEISSWEINCUVÉÉ</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>WEISSER BURGUNDER</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>GRAUER BURGUNDER</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>RIESLING "VOM MUSCHELKALK"</b> trocken	4,00 €	28,00 €
<b>WILLEMS SAAR BLANC DE NOIR</b> trocken	4,00 €	28,00 €
<b>SAUVIGNON BLANC</b> trocken	4,50 €	30,00 €
<b>WILLEMS SAAR RIESLING „AUF DER LAUER“</b> feinherb	4,50 €	30,00 €
<b>„ROSSI“ ROSÉ</b> trocken	3,50 €	24,00 €



Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine



Weinhaus Lergemüller  
Grauburgunder trocken  
„Edition Bierwirth“  
DQ Pfalz

Ludovic Pouzol  
Merlot & Cabernet  
Sauvignon trocken  
„Edition Bierwirth“  
PAY D'OC IGP



# BECKER

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

Unser Gut sitzt hoch oben auf dem Spiesheimer Plateau – mitten im Anbaugebiet Rheinhessen, zwischen den Städten Mainz und Worms. Wir bewirtschaften 28 Hektar Reben in drei Einzellagen, unweit des Ortes. Außerdem kleine Flächen im „Gabsheimer Rosengarten“ und „Ensheimer Kachelberg“.

Bereits seit 2018 beschäftigen wir uns mit dem Thema Öko-Weinbau. Im Sommer 2021 fassten wir dann den finalen Entschluss: Auch wir wollen auf ökologischen Weinbau umstellen! Uns fasziniert daran das tiefe Verständnis für die Natur. Wir begleiten die Reben in ihrem Zyklus, indem wir sie bestmöglich unterstützen und ihre Gesundheit fördern. Beispielsweise mit einem vitalen, gut durchwurzelten, nährstoffreichen und lebendigem Boden. Oder durch blühende Zwischenzeilen und Insektenvielfalt. Für die Natur, für uns alle.

### Weingut Becker GbR

Außerhalb 12  
55288 Spiesheim

Tel.: 06732 – 1460

info@weingut-becker.com  
www.weingut-becker.com

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
<b>FRESHHEIT SECCO</b> alkoholfreier Perlwein	3,00 €	20,00 €
<b>SOMMER-CUVÉE</b> feinfruchtig	3,50 €	24,00 €
<b>CHARDONNAY GUTSWEIN</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>SAUVIGNON BLANC GUTSWEIN</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>SCHEUREBE GUTSWEIN</b> halbtrocken	3,50 €	24,00 €
<b>GRAUER BURGUNDER GUTSWEIN</b> halbtrocken	3,50 €	24,00 €
<b>SPIESHEIMER GRAUER BURGUNDER</b> trocken	4,50 €	30,00 €
<b>MERLOT ROSÉ GUTSWEIN</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>ALBIGER MERLOT</b> trocken	4,50 €	30,00 €

# KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2024

02.08. – 04.08.  
Stadtgartenfest  
food, wine & music

29.08. – 01.09.  
Gourmet-Meile  
Metropole Ruhr

06.09. – 20.10.  
Restaurant-Karussell  
Herbst



essen-geniessen.de



### „Sekt aus bestem Haus“

An diesem Qualitätsmaßstab orientiert sich die Sektkellerei J. Oppmann schon seit 1865 als der damals erst 23 Jahre alte Josef Oppmann das Unternehmen gründete. Sein Wissen brachte er direkt aus der Champagne mit nach Würzburg und entwickelte die Sektkellerei somit in kürzester Zeit zu einem der ausgezeichnetsten Sekthäuser Deutschlands. Ein besonderes Augenmerk wird auf die Auswahl der Weine gelegt, die in der zweiten Gärung zu Sekt verarbeitet werden. Alle Weine werden direkt bei Winzern des Vertrauens vor Ort verkostet und folglich persönlich ausgesucht. Die Produkte der Kellerei reichen von edlen Jahrgangssekten, noblen Cuvées wie auch modernen, spritzigen Seccos. Mit dieser Kombination wurde Oppmann zu einer der führenden Spezialitäten-Kellereien Deutschlands.

### Sektkellerei J.Oppmann AG

Im Kreuz 3  
97076 Würzburg

Telefon: 0931 / 3 55 74 - 0

Telefax: 0931 / 3 55 74 - 40

info@oppmann.de

www.oppmann.de



# J. OPPMANN

*Sektmanufaktur seit 1865*

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
<b>„EDITION B“ SEKT</b> trocken	3,50 €	24,00 €
<b>VILLA B. SECCO</b>	3,00 €	20,00 €
<b>SAUVIGNON BLANC ZERO DOSAGE</b>	6,00 €	43,00 €
<b>CHARDONNAY BRUT</b>	4,00 €	28,00 €
<b>OPPMANN ROSÉ BRUT</b>	3,50 €	24,00 €
<b>OPPMANN ROSÉ</b> halbtrocken	3,50 €	24,00 €
<b>CASSISCO   WEINCOCKTAIL</b>	3,50 €	24,00 €

# ENTDECKEN SIE DIE WAZ

Jetzt 14 Tage kostenlos!



## ENTWEDER

### Premium:

- Gedruckte Zeitung (Mo. – Sa.)
- E-Paper (Mo. – So.) – bereits am Vorabend vor 20 Uhr lesen
- **WAZ PLUS** – mit freiem Zugriff auf alle exklusiven PLUS-Artikel auf WAZ.de

## ODER

### Digital-Paket:

- E-Paper (Mo. – So.) – bereits am Vorabend vor 20 Uhr verfügbar
- **WAZ PLUS** – mit freiem Zugriff auf alle exklusiven PLUS-Artikel

Zum Angebot: [waz.de/testen](https://www.waz.de/testen)



# WIR SIND DA, WO SIE SIND!



[essen-geniessen.de](https://essen-geniessen.de)



[fb.com/essengeniessen](https://fb.com/essengeniessen)



[essen\\_geniessen](https://essen_geniessen)



ESSEN GENIESSEN

[essen-geniessen.de](http://essen-geniessen.de)



Wir sehen uns wieder!

Gourmetmeile Metropole Ruhr  
*auf Zeche Zollverein*

29.08. – 01.09.2024

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