



WEINFEST IM STADTGARTEN FOOD, WINE & MUSIC

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

01.08. – 03.08.2025

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



Tagesaktuelle Infos finden Sie auf essen-geniessen.de

FAMILIE IST



UNSER BIER SEIT 1867



Axel Stauder
Axel Stauder

Thomas Stauder
Thomas Stauder



Stauder ist Familie
Ehrlich wie das Ruhrgebiet



Weinfest im Stadtgarten 2025

food, wine & music

Liebe Gäste, liebe Genießerinnen und Genießer,

wir freuen uns sehr, Sie auch in diesem Jahr zum Weinfest im Stadtgarten im Herzen Essens willkommen zu heißen – einem Fest, das den Sommer feiert und Genuss in all seinen Facetten zelebriert.

Inmitten der grünen Kulisse des Stadtgartens erwartet Sie eine genussvolle Auszeit vom Alltag. Zehn erstklassige Winzer aus verschiedenen Anbaugebieten Deutschlands und sogar Italiens laden Sie ein, ihre mit viel Liebe und Können erzeugten Weine zu entdecken. Ob fruchtig und frisch, kräftig und gehaltvoll oder fein perlend – die Vielfalt der angebotenen Weine verspricht besondere Genussmomente für jeden Geschmack.

Kulinarisch ergänzt wird das Angebot durch vier ausgewählte Gastronomen, die mit Kreativität und Leidenschaft passende Speisen zu den Weinen servieren. Ob kleine Häppchen oder herzhaftere Spezialitäten – hier wird jeder fündig, der gutes Essen schätzt.

Doch unser Fest ist mehr als ein Ort für Wein und Kulinarik: Es ist ein Ort der Begegnung, der



Rainer Bierwirth

Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

Atmosphäre, der Musik. Wenn die Sonne langsam untergeht und die Lichtinstallationen den Stadtgarten in ein warmes, farbenfrohes Licht tauchen, entfaltet sich eine ganz besondere Stimmung. Diese wird getragen von stimmungsvoller Live-Musik voller Charakter.

Natürlich denken wir dabei auch an unsere Wurzeln: Neben edlen Tropfen gibt es – ganz in bester

Ruhrgebiets-Tradition – frisch gezapftes Stauder Pils, das hier bei uns einfach dazugehört. Ergänzt wird das Getränkeangebot durch das Premium-Mineralwasser von Staatl. Fachingen – die perfekte Begleitung zu Speisen und Wein.

Das Stadtgartenfest ist ein Fest für alle Sinne – und wir freuen uns sehr, dieses Erlebnis gemeinsam mit Ihnen teilen zu dürfen. Lassen Sie sich treiben, genießen Sie die Atmosphäre, entdecken Sie neue Lieblingsweine und kulinarische Entdeckungen – und feiern Sie mit uns die schönsten Seiten des Sommers.

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 stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read 'Kufen'.

Thomas Kufen

Oberbürgermeister der Stadt Essen

Unsere Gastronomen und Winzer

Gastronomen

Bliss	Stand A	Seite 07
Alte Metzgerei	Stand B	Seite 08
Hofbräu im Königshof	Stand C	Seite 09
Sheraton	Stand D	Seite 11

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
Achkarrer Winzer am Schlossberg	Stand 5	Seite 23
Weingut Lamm-Jung	Stand 6	Seite 24
Weingut Lergenmüller / Weingut Schloss Reinhartshausen	Stand 7	Seite 29
Weingüter Willems & Hofmann	Stand 8	Seite 30
Weingut Beck	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

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

IMPRESSIONEN 2024



Bliss

Restaurant & Bar

VORSPEISE

PAKORAS

Indische Gemüserösti | Tomaten-Kokoscrème
saure Zwiebel

7 €

CEVAPCICI

Gebackene Kartoffelspalten | Ajvar | Feta

9 €

GETRÜFFELTER BRIE

Salzbutter | hausgebackenes Brot

10 €

HAUPTSPEISE

LABEL ROUGE LACHS TATAKI

Süßkartoffel-Kokos-Mousse
Teriyaki | Knoblauchcrème

12 €

NACKEN VOM DUROC-SCHWEIN

Zwiebelchutney | BBQ-Apfelcrème

12 €

DESSERT

SCHOKO DUETT

Weißes Schokoladenparfait
Mousse au Chocolate | Karamell

8 €

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 zehn 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

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 Klopsen 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



VORSPEISE

MOJO VERDE-PARMESAN-FRITES 5 €

Knusprig | Würzig

MEDITERRANER TELLER 9 €

Spicy-Aioli | Parmesancreme | Oliven | ½ Baguette

GARNELENSPIESS 12 €

Kräuter | Spicy-Aioli | Mojo Verde | Baguette

HAUPTSPEISE

DÖNNINGHAUS CURRYWURST 5 €

Echt | Kult | Würzig

mit Mojo Verde-Parmesan-Frites 9 €

BBQ PULLED PORK BURGER 11 €

Pulled Pork | Red Coleslaw | Spicy-Aioli | Brioche Bun

mit Mojo Verde-Parmesan-Frites 15 €

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART 12 €

Speck | Zwiebel | Crème fraîche | knuspriger Boden

WINZERPLATTE FÜR ZWEI 19 €

Schinken | Salami | Käse | Oliven | Spicy-Aioli | ½ Baguette

DESSERT

BRÜSELER WAFFEL 4

Frisch gebacken | Puderzucker

Bunte Streusel

Sahne

Heiße Kirschen

Heiße Kirschen & Sahne

gratis
+1,50 €
+2,50 €
+4 €

VORSPEISE

LANDBROT

4,50 €

mit hausgemachtem Schmalz

BAYERISCHES TRIO

12 €

original bayerischer Wurstsalat, Obazda, Schwarzgeräuchertes (Bauchfleisch) mit Schmalz, Brez'n, Landbrot

BROTZEITPLATTE

12 €

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

Auch vegetarisch möglich

HAUPTSPEISE

KÄS'SPÄTZLE*

10 €

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

SAUERBRATEN

13 €

vom deutschen Rind, mit einer kräftigen Rotweinsoße (ohne Rosinen), Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

„OMAS“ RINDERROULADE

14 €

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

DESSERT

KAISERSCHMARRN*

6 €

in Butter geschwenkt, auf Apfelkompott (ohne Rosinen)

Stand C



Das Hofbräu im Königshof, mitten im Herzen von Essen, schenkt Essen und dem Ruhrgebiet ein Stück bayerische Gemütlichkeit. Egal ob im rustikalen Wirtshaus oder im lebhaften Biergarten, hier wird ehrliche Wirtshaus-Küche bei zünftigem Bier mit einem Lächeln serviert.

Original bayerische Speisen und Biere – das Hofbräu ist, was es ist: ein urtypisches bayerisches Wirtshaus.

AB 04. SEPTEMBER 2025

Hofbräu im Königshof

Lindenallee 1a

45127 Essen

hofbraeu-im-koenigshof.de

info@hofbraeu-im-koenigshof.de

täglich ab 12:00 Uhr mit warmer Küche geöffnet

Die Nr. 1 für euren Gastro-Erfolg!

Wir wünschen euch unvergessliche
Genussmomente!





SHERATON

Essen Hotel

VORSPEISE

WINZER HÄPPCHEN

Ofengebackene Weintrauben | Camembert
Walnüsse | Rucola

10 €

CHAMPIGNON PFANNE

Knoblauch-Kräuter-Soße | Focacciabrot

12 €

HAUPTSPEISE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

Hausgemachter Krautsalat | Remoulade | Bratkartoffeln

15 €

„TOP BLADE ROAST“

Rinderschulter – 24 h gegart
Rotweinschalottensoße | Serviettenknödel

16 €

DESSERT

HAUSGEMACHTER APFEL-STREUSELKUCHEN

mit Vanillesoße

mit Sahne

mit Vanilleeis

4 €

5 €

5 €

6 €

Stand D



Das Restaurant am Park im Sheraton Essen Hotel bietet einen herrlichen Blick auf den grünen Stadtgarten und verwöhnt seine Gäste mit internationaler und regionaler Küche, zubereitet von Küchenchef Petar Enchev.

Genießen Sie die Köstlichkeiten auch auf der ParkTerrasse im Freien.

Unsere Küche legt Wert auf regionale Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation, mit einer wechselnden Produktauswahl und einer kreativen Wein- und Ginkarte.

Restaurant & Bistro am Park

Huyssenallee 55 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 1007-165

Fax: 0201 / 1007-777

www.restaurant-am-park.com

www.sheratonessen.com

essen@sheraton.com



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

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



BMW iX xDrive60: Energieverbrauch kombiniert: 21,9 kWh/100 km (WLTP); CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km (WLTP); Elektrische Reichweite: 563–701 km (WLTP); CO₂-Klasse(n): A

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
PINOT GRIGIO DOC	4,50 €	30,00 €
CHARDONNAY DOC	4,50 €	30,00 €
WEISSBURGUNDER DELLAGO DOC	5,00 €	35,00 €
SAUVIGNON MOCK DOC	5,00 €	35,00 €
GEWÜRZTRAMINER CESLAR DOC	5,00 €	35,00 €
ROSA – LIGHT ROSÉ	5,00 €	35,00 €
LAGREIN DOC	4,50 €	30,00 €
LAGREIN RISERVA PRESTIGE DOC	6,00 €	40,00 €



Die Kellerei Bozen in **Südtirol** zählt zu den absoluten Spitzenbetrieben Italiens. 224 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 Weinbauggebiete 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 Anbaugebietes 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
LAUBENHEIMER WEISSBURGUNDER trocken	3,50 €		30,00 €
LAUBENHEIMER SCHEUREBE trocken	3,50 €	24,00 €	
DORSHEIMER SAUVIGNON BLANC trocken	4,00 €	28,00 €	
LAUBENHEIMER HÖRNCHEN GRAUBURGUNDER -S- trocken	4,00 €	28,00 €	
DORSHEIMER GOLDLOCH RIESLING -S- trocken	4,00 €	28,00 €	
DORSHEIMER GOLDLOCH Riesling Kabinett lieblich	3,50 €	24,00 €	
ROSÉ „LA VIE EN ROSE“ trocken	3,50 €	24,00 €	
ROSÉ fruchtig	3,50 €	24,00 €	
LAUBENHEIMER VOGELSANG SPÄTBURGUNDER -S- trocken	4,00 €	28,00 €	



SCHLOSS JOHANNISBERG

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
RIESLING GELBLACK trocken	5,50 €	38,00 €
RIESLING BRONZELACK trocken	6,00 €	40,00 €
RIESLING SILBERLACK trocken, Grosses Gewächs	7,00 €	47,00 €
RIESLING GELBLACK feinherb	5,50 €	38,00 €
RIESLING ROTLACK Kabinett	6,00 €	40,00 €
RIESLING GRÜNLACK Spätlese	6,50 €	45,00 €
CHARDONNAY LIMITED EDITION trocken	6,00 €	40,00 €
PINOT NOIR LIMITED EDITION 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
Lekatompeppy



Dennis LeGree



Jesse Lee Davis



Lexine



Andreas Schleicher Duo



Unterhaltungsprogramm

Freitag, 01.08. 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!

Dennis LeGree studierte in seiner Heimat Miami zunächst Gesang und ließ sich als Gesangslehrer ausbilden. Neben dem Musical liegt sein Schwerpunkt auf Jazz, Swing, Blues, RnB, Gospel und Klassik. Nachdem er einige Zeit in seiner Heimatstadt als Gesangslehrer gearbeitet hatte, kam er für das Musical STARLIGHT EXPRESS nach Deutschland. In Bochum spielte er die Dampflokomotive „Papa“ in mehr als 700 Aufführungen.

Samstag 02.08. 17:30 – 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.

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, 03.08. 14:00 – 18:00 Uhr

Das **Andreas Schleicher Duo** – bestehend aus Sänger, Gitarrist und Vocalcoach Andreas Schleicher sowie Multiinstrumentalist Jörg Hamers – begeistert mit mitreißenden Songs, emotionalen Geschichten und dem Sound einer ganzen Band. Mit sechs gleichzeitig gespielten Instrumenten und langjähriger Bühnenerfahrung liefern sie energiegeladene Konzerte voller Humor und Leidenschaft. Bekannt aus der „Popolski Show“ und TV-Formaten wie „The Masked Singer“ stehen sie für handgemachte Musik und authentische Live-Atmosphäre.

GOURMETMEILE METROPOLE RUHR



IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf der Gourmetmeile
Metropole Ruhr auf Zeche Zollverein
28. – 31. August 2025



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



Glas 0,1 l Flasche 0,75 l

HEITLINGER WHITE

trocken, VDP.Gutswein

3,50 € 24,00 €

HEITLINGER AUXERROIS

trocken, VDP.Gutswein

4,50 € 30,00 €

HEITLINGER PINOT GRIS

trocken, VDP.Gutswein

4,50 € 30,00 €

HEITLINGER MUSKATELLER

trocken, „Natural Wine“

4,50 € 30,00 €

BURG RAVENSBURG GÖTZEN RIESLING KABINETT

fruchtsüß, VDP.Erste Lage

5,00 € 35,00 €

HILSBACH CHARDONNAY Reserve

trocken, VDP.Ortswein

5,00 € 35,00 €

HEITLINGER ROSÉ

trocken, VDP.Gutswein

3,50 € 24,00 €

HEITLINGER RED

trocken, VDP.Gutswein

3,50 € 24,00 €

TIEFENBACH PINOT NOIR Reserve

trocken, VDP.Ortswein

5,00 € 35,00 €

DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH GG

trocken, VDP.GROSSES GEWÄCHS®

6,50 € 45,00 €



A woman with long brown hair, seen from behind, is walking down a busy city street. She is wearing a red sweater and a red backpack with the Sparkasse logo. The street is paved with cobblestones and lined with colorful buildings. Other pedestrians are visible in the background, and a church spire is visible in the distance under a blue sky with clouds.

Miteinander. Mittendrin.

**Gemeinsam mit Ihnen setzen wir auf
Respekt, Offenheit und Vertrauen.**

sparkasse-essen.de



**Sparkasse
Essen**

Weil's um mehr als Geld geht.

ENTDECKE DAS BESTE IM RUHRGEBIET!

**WIR ZEIGEN DIR DIE BESTEN GASTRONOMIEN, EVENTS,
AUSFLUGSTIPPS UND ERLEBNISSE IM RUHRGEBIET!**



Online

Besuche uns auf unseren Social Media
Kanälen @ruhrpott.erleben oder auf
www.ruhrpott-erleben.de



Magazin

Viermal im Jahr erscheinen wir mit einer Print-
und Online-Ausgabe, vollgepackt mit den besten
Tipps und Highlights aus dem Ruhrgebiet!



Events

Nimm an unseren Networking-Events teil, knüpfe
wertvolle Kontakte, teile Ideen mit Gleichgesinnten und
lasse dich inspirieren!



Shop

Entdecke stylische Shirts, Hoodies und Accessoires rund
um das Ruhrgebiet – perfekt für alle, die den Pott
lieben!



**SCAN
ME!**





Achkarrer
WINZER AM SCHLOSSBERG

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Fl. 0,375 l	Fl. 0,75 l
MUSKATELLER SEKT B.A. trocken	4,50 €	16,00 €	
RIVANER QBA trocken	3,50 €		24,00 €
BLANC DE NOIRS QBA trocken	3,50 €		24,00 €
CASTELLBERG GRAUER BURGUNDER KABINETT trocken	3,50 €		24,00 €
SCHLOSSBERG CHARDONNAY QBA trocken	5,00 €		35,00 €
SCHEUREBE KABINETT lieblich	4,00 €		28,00 €
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QBA lieblich	3,50 €		24,00 €
SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE trocken	5,00 €		35,00 €

Stand 5



Wo Wein lebt und geliebt wird.

Jahr für Jahr bewirtschaftet ein Team von Spezialisten die Achkarrer Lagen, einer der besten Weinbergslagen in Deutschland. Die Region Vogtsburg im Kaiserstuhl profitiert von dem Vulkanverwitterungsgestein, welches die Grundlage für einzigartig mineralische Weine bietet. Geduldig und tatkräftig schätzen die Achkarrer Winzer die Anbaulage und sorgen somit für eine besondere Note und handerlesene Weine.

Erst vor kurzem wurden die Achkarrer Winzer am Schlossberg in der renommierten Fachzeitschrift „Weinwirtschaft“ zur besten Genossenschaft in Baden und zweitbesten in Deutschland gekrönt. 1,5 Sterne von Vinum und 3 schwarze Trauben von Gault Millau sind nur einige der vielen Anerkennungen, die dieser Kooperative gebühren.

Achkarrer Winzer am Schlossberg

Schloßbergstraße 2
79235 Vogtsburg-Achkarren

Tel.: 07662-9304-0
info@achkarrer-winzer.de
achkarrer-wein.com

Stand 6



Viel Handarbeit, herausfordernde Steillagen, naturnaher Anbau – Unser Erbacher Weingut hat eine 250jährige Geschichte. Die Trauben werden in den besten und bekanntesten Lagen des Rheingaus angebaut: Lorch Krone und Pfaffenwies, Assmannshäuser Höllenberg und Frankenthal, Rüdesheimer Schlossberg, Roseneck, Drachenstein, Bischofsberg, Klosterberg und Magdalenkreuz, Erbacher Hohenrain, Michelmark und Honigberg, Eltviller Steinmorgen und Kalbspflicht sowie die Kiedricher Lagen Sandgrub und Klosterberg. Diese auch für den Rheingau ungewöhnliche Vielfalt an unterschiedlichsten Lagen und Böden lässt das ganze Spektrum des Rheingaus in unseren Weinen erleben. Paul Will freut sich auf Ihren Besuch an unserem Stand!

Weingut Lamm-Jung KG

Eberbacher Straße 50,
65346 Eltville-Erbach

Tel.: 06123/7059300
info@lammjung-wein.de



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
RHEINGAU RIESLING trocken	3,50 €	24,00 €
RHEINGAU RIESLING feinherb	3,50 €	24,00 €
CUVÉE BLANC TROCKEN Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Traminer	3,50 €	24,00 €
RHEINGAU RIESLING & CHARDONNAY trocken	4,00 €	28,00 €
RHEINGAU RIESLING MEISTERWEIN feinherb	4,00 €	28,00 €
RHEINGAU RIESLING mild	4,00 €	28,00 €
STEILLAGE RHEINGAU RIESLING Premium	4,50 €	30,00 €
ROSÉ Spätburgunder feinherb	3,50 €	24,00 €
BLANC DE NOIR Spätburgunder feinherb	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

05.09. – 19.10.2025



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

essen-geniessen.de



Gutes Klima, gute Zukunft

Mit 100% Ökostrom

Stadtwerk**e**ssen
Wir sind Zuhause.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
GRAUER BURGUNDER "EDITION B" trocken	3,50 €	24,00 €
CHARDONNAY trocken	3,50 €	24,00 €
GEWÜRZTRAMINER lieblich	4,00 €	28,00 €
MUSCHELKALK WEISSER BURGUNDER trocken	4,50 €	30,00 €
SAIGNER ROSÉ trocken	3,50 €	24,00 €
FAT BOY CUVÉE ROT feinherb	4,00 €	28,00 €
BLACK OX ROT trocken	4,50 €	30,00 €
RHEINGAU RIESLING trocken	3,50 €	24,00 €
RHEINGAU RIESLING KABINETT feinherb	3,50 €	24,00 €
SAUVIGNON BLANC trocken	4,50 €	30,00 €
ERBACHER "ALTE REBEN" RIESLING trocken	5,00 €	35,00 €
HISTORISCHER REBENSATZ RHEINGAU	6,00 €	40,00 €
MARCOBRUNN RIELSING SPÄTLESE	6,50 €	45,00 €
ERBACHER SIEGELBERG SPÄTBURGUNDER Großes Gewächs	9,00 €	65,00 €

Stand 7



Das Weingut **Lergenmüller** 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.lergenmueller.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 Marianne-naue, 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



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 Fokus 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 WEISSWEINCUVÉE trocken	3,50 €	24,00 €
WEISSER BURGUNDER trocken	3,50 €	24,00 €
GRAUER BURGUNDER trocken	3,50 €	24,00 €
RIESLING "VOM MUSCHELKALK" trocken	4,00 €	28,00 €
WILLEMS SAAR BLANC DE NOIR trocken	4,00 €	28,00 €
SAUVIGNON BLANC trocken	4,50 €	30,00 €
WILLEMS SAAR RIESLING „AUF DER LAUER“ feinherb	4,50 €	30,00 €
"ROSSI" ROSÉ trocken	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



WIR SIND DA, WO SIE SIND!



essen-genießen.de



fb.com/essengeniessen



essen_geniessen



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Michael und Christoph BECK, zwei unterschiedlichen Charaktere mit einem Ziel, die Liebe zu der Natur und unserer Lagen in Stackeden-Elsheim, schmeckbar zu machen. Dies geschieht durch konstruktive Auseinandersetzung.

Mit seinen über 30 Jahren Erfahrung ist Michael bekannt dafür, dass es bei den Weinen lieber mal ein paar Öchsle mehr sein durften.

Christophs Ideen und Erfahrungen, sind Weine filigraner zu schaffen, ohne auf Charakter zu verzichten.

Seit dem 2023er Jahrgang sind nun alle unsere Weine aus ökologischem Weinbau und Bio zertifiziert.

Weingut Beck Heddesheimer Hof

Schildweg 2
55271 Stackeden-Elsheim

Tel. 06136-2487
weingut@heddesheimer-hof.de

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
KARL BRUT NATURE	5,50 €	40,00 €
GRAUER BURGUNDER GUTSWEIN trocken	3,50 €	24,00 €
STADECKER WEISSER BURGUNDER trocken	4,00 €	28,00 €
STADECKER SPITZBERG AUXERROIS trocken - im Barrique ausgebaut	6,00 €	40,00 €
TRIOROSÉ CUVÉE TROCKEN Saint Laurent, Spätburgunder & Portugieser	4,00 €	28,00 €
GLEICHGEPRESST SPÄTBURGUNDER trocken - blanc de noirs-	4,00 €	28,00 €
FREESTYLER MUSKATELLER KABINETT feinherb	4,00 €	28,00 €
MUSSMERNITTHUNN SILVANER - ORANGE	4,50 €	30,00 €



KULINARISCHE HIGHLIGHTS 2025

17.01. – 16.03.
Restaurant-Karussell
Frühjahr

02.07. – 06.07.
Gourmetmeile
Essen ... verwöhnt

01.08. – 03.08.
Stadtgartenfest
food, wine & music

28.08. – 31.08.
Gourmetmeile
Metropole Ruhr

05.09. – 19.10.
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
„EDITION B“ SEKT trocken	4,00 €	28,00 €
VILLA B. SECCO	3,50 €	24,00 €
SAUVIGNON BLANC ZERO DOSAGE	6,00 €	40,00 €
CHARDONNAY BRUT	4,50 €	32,00 €
GOLDEN NUGGET EXTRA DRY	6,00 €	40,00 €
OPPMANN ROSÉ halbtrocken	4,00 €	28,00 €
CASSISCO WEINCOCKTAIL	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**



essen-geniessen.de



Wir sehen uns wieder!

Gourmetmeile Metropole Ruhr
auf Zeche Zollverein

28. – 31. August 2025

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