



WEINFEST IM STADTGARTEN

FOOD, WINE & MUSIC

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

31.07. – 02.08.2026

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 2026

food, wine & music

Liebe Gäste, liebe Genießerinnen und Genießer,

auch 2026 heißt es wieder: willkommen zum Weinfest im Stadtgarten – mitten im Herzen von Essen. Ein Ort, an dem sich Sommer, Genuss und besondere Momente auf ganz entspannte Weise verbinden.

Eingebettet in die grüne Kulisse des Stadtgartens erwartet Sie auch in diesem Jahr eine genussvolle Auszeit vom Alltag. Zehn ausgewählte Winzer aus renommierten Anbaugebieten Deutschlands und Italiens präsentieren ihre Weine – mit Leidenschaft, Erfahrung und viel Gespür für Qualität. Von frisch und fruchtig über kraftvoll und komplex bis hin zu fein perlend: Die Vielfalt im Glas lädt dazu ein, Neues zu entdecken und persönliche Favoriten zu finden.

Kulinarisch begleitet wird das Weinfest von vier ausgewählten Gastronomen, die mit viel Kreativität und Liebe zum Detail passende Speisen servieren. Ob feine Kleinigkeiten oder herzhaftes Genussmomente – hier trifft Wein auf Küche, die begeistert.



Rainer Bierwirth

Initiator/Vorstand
ESSEN GENIESSEN e.V.

Doch das Weinfest ist mehr als Genuss im Glas und auf dem Teller. Es ist ein Treffpunkt, ein Ort zum Verweilen, zum Austauschen, zum Genießen. Wenn die Abendstunden beginnen, die Lichtinstallationen den Stadtgarten in warme Farben tauchen und die Live-Musik für die passende Stimmung sorgt, entsteht eine Atmosphäre, die man nicht planen kann – sondern einfach erleben muss.

Und natürlich bleiben wir auch unserer Herkunft treu: Neben ausgewählten Weinen darf ein frisch gezapftes Stauder Pils nicht fehlen – ein Stück Ruhrgebiet, das einfach dazugehört. Ergänzt wird das Angebot durch das Premium-Mineralwasser von Staatl. Fachingen, das die Genussmomente perfekt abrundet.

Das Weinfest im Stadtgarten ist ein Fest für alle Sinne. Lassen Sie sich treiben, genießen Sie die besondere Atmosphäre und erleben Sie gemeinsam mit uns unvergessliche Sommertage.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit kulinarischen Grüßen, Ihr

Rainer Bierwirth

Grußwort des Oberbürgermeisters

Liebe Essenerinnen
und Essener,
liebe Gäste,

wer sagt eigentlich, dass man für einen guten Wein und ein genussvolles Fest an die Mosel, in die Pfalz oder nach Baden reisen muss? Auch hier bei uns, mitten in der Metropole Ruhr, lässt sich Genuss auf höchstem Niveau erleben.

Das Winzerfest „Food, Wine & Music“ zeigt, dass man für besondere Genussmomente nicht weit reisen muss, sie liegen manchmal direkt vor unserer Haustür. Vom 31. Juli bis 02. August verwandelt sich auch in diesem Jahr der Essener Stadtgarten in einen Treffpunkt für Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber sowie für alle, die kulinarische Vielfalt und Geselligkeit schätzen.

Genießen Sie einen samtigen Spätburgunder, einen fruchtigen Rosé oder entdecken Sie die lebendige Säure des Rieslings. Ob Weinkennerin oder Neuentdecker, bei der Vielfalt der angebotenen Weine kommt jeder auf den Geschmack.



Thomas Kufen
Oberbürgermeister der Stadt Essen

Mein Dank gilt den engagierten Organisatorinnen und Organisatoren und den Initiatoren des Vereins Essen genießen e.V., die mit viel Herzblut das „Food, Wine & Music“ Festival möglich machen. Ebenso danke ich den Winzerinnen und Winzern sowie den Gastronominnen und Gastronomen, die uns

mit ihren erlesenen Weinen und kulinarischen Angeboten verwöhnen.

Allen Besucherinnen und Besuchern wünsche ich viele genussvolle Momente und spannende Begegnungen. Entdecken Sie neue Lieblingsweine und genießen Sie die besondere Stimmung und die Atmosphäre des Essener Stadtgartens.

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
Walkmühlen-Restaurant	Stand B	Seite 08
Hofbräu im Königshof.	Stand C	Seite 09
Sheraton	Stand D	Seite 11

Winzer

Kellerei Bozen	Stand 1	Seite 13
Weingut Lamm-Jung	Stand 2	Seite 14
Weingut Neuspergerhof	Stand 3	Seite 15
Weingüter Willems & Hofmann.	Stand 4	Seite 20
Weingut Heitlinger & Weingut Burg Ravensburg	Stand 5	Seite 23
Domäne Schloss Johannisberg	Stand 6	Seite 24
Sektkellerei J. Oppmann	Stand 7	Seite 29
Vier Jahreszeiten Winzer eG	Stand 8	Seite 30
Weingut Beck	Stand 9	Seite 32
Burkheimer Winzer am Kaiserstuhl eG.	Stand 10.	Seite 34

Getränkestand: Privatbrauerei Stauder, Erdinger Weißbier, Staatl. Fachingen



= Unsere vegetarischen Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Impressum

Herausgeber:

Delica GmbH | Rainer Bierwirth

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



Milina

POTTGLÜCK

Modern German Street Food

VORSPEISE

MILINA POMMES FRITES

Klein	4,50 €
Groß	6,50 €
Ketchup/Mayo	0,50 €
Trüffel Parmesan Mayo	2,50 €
Bearnaise	2,50 €

HAUPTSPEISE

BRATWURST VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN Brötchen	4,50 €
--	--------

CURRYWURST VON THÜRINGER DUROC SCHWEIN Milina Curry Sauce Brötchen	6,50 €
--	--------

CEVAPCICI ORIGINAL BOSNIAN STYLE Feta-Gemüse-Crème Kräuterpesto Zwiebeln Pita	6,50 €
---	--------

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Spitzkohlsalat Passionsfruchtrelish	9,00 €
--	--------

GAMBASPANNE Tomaten-Chili Sud Brot	12,00 €
---	---------

RUMPSTEAK TRANCHEN Schmorzwiebeln Grillgemüse	14,00 €
--	---------



Milina Pottglück

Modern German Street Food aus dem Herzen von Essen.

Als Street-Food-Ableger des Bliss Restaurant & Bar vereint der Foodtruck klassische deutsche Küche mit modernen Einflüssen und hochwertiger Qualität.

Milina Pottglück

powered by Bliss

Girardetstr. 4

45131 Essen

info@bliss-essen.de

Stand B



VORSPEISE

FRISCHE IRISCHE FELSENAUSTERN

Wahlweise 3 oder 6 Stück, serviert mit Schwarzbrot und frischer Zitrone

3 Stück	8 €
6 Stück	15 €

KUMATO-TOMATENCARPACCIO 8 €

Hauchdünn aufgeschnittene Kumato-Tomate mit cremiger Burrata und feinen Trüffelscheiben

VITELLO TONNATO 9,50 €

Zarte Kalbstafelspitz-Scheiben mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce, dazu italienisches Knäckebrot

POFFERTJES MIT

SCHWARZEM BELUGA-KAVIAR 17,50 €

10 g, Premium Qualität, dazu Crème fraîche und Butter

HAUPTSPEISE

CHARCUTERIE BOX FÜR 2 16 €

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten und Salami, gereifter Käse, frische Feigen, Oliven, rustikales Brot und mediterrane Delikatessen

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE VOM BEEFER 18 €

Bei 800 °C kurz gegrillt, auf gebratenem grünen Spargel mit Meersalz und Olivenöl

DESSERT

CRÊPES MIT MOHN & KIRSCHEN 6,50 €

Hausgemachte Crêpes, gefüllt mit Mohn und Kirschen, dazu Vanillesahne

Auf der Terrasse inmitten einer Blumenlandschaft fühlen sich die Gäste im traditionsreichen Walkmühlen-Restaurant in den Frühlings- & Sommermonaten ganz besonders wohl. Im außergewöhnlichen Ambiente des Gebäudes mit einer über 600-jährigen Geschichte stehen mediterrane und internationale Gerichte sowie delikate Vor- und Nachspeisen auf der Karte – ergänzt durch saisonale Speisen. Erlesene Weine ergänzen das vielfältige Getränke-Angebot. Neu im Walkmühlen-Restaurant ist das Kinderspielzimmer. Eltern können bei uns in ganz entspannter Atmosphäre speisen, während die Kinder ganz in ihrer Nähe spielen können.

Für Festlichkeiten stehen Räume für 10 bis 70 (insgesamt 150) Personen zur Verfügung. Das Walkmühlen-Restaurant ist ein beliebter Ort für Hochzeits-, Jubiläums- und Geburtstagspartys sowie weitere Feiern aller Art.

Walkmühlen-Restaurant große & kleine Gesellschafts- räume / mit Kinderspielzimmer

Walkmühlenstraße 52
45470 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 02 08 /37 05 21

www.walkmuehlen-restaurant.de

täglich 11:00 – 22.00 Uhr
Mittwochs Ruhetag

VORSPEISE

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

HOFBRÄU BURGER 12 €

saftiges, gezipftes Rindfleisch in Brottasche mit fruchtiger Cocktailsoße, Salat, Zwiebeln, Gewürzgurke und Tomate

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

BRIZZA CLASSIC 14 €

mit Speckwürfeln, roten Zwiebeln und Schmand

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.

Hofbräu im Königshof

Lindenallee 1a
45127 Essen

Tel.: 0201-29 39 15 00

hofbraeu-im-koenigshof.de

info@hofbraeu-im-koenigshof.de

täglich ab 11:00 Uhr mit warmer Küche geöffnet



Henning Broscheit GmbH

GENUSS AUS DER REGION

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



VORSPEISE

VEGETARISCHE TARTLETTES VARIATION 10 €

Aubergine-Hummus | Blauschimmel-Birne
Kräutersalat

HAUSGEBEIZTER LACHS 15 €

Kartoffel-Schmand-Crème | Senf-Dill | Rösti

HAUPTSPEISE

HÄHNCHEN „KARAAGE“ 15 €

Sesam | Honig | Soja | Krautsalat

SCHWEINEBAUCH 16 €

12H SOUS VIDE GEGART

Portweinsoße | Süßkartoffelpüree | Zuckerschotten

DESSERT

ERDBEER – PANNA COTTA 5 €

Biscuit | Mandel

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 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

PHILHARMONIE ESSEN

2026/2027

Klassik- Highlights

17. + 18.10.2026

Igor Levit
Beethoven I und II

09.01.2027

Klaus Mäkelä
Chicago Symphony Orchestra
Gustav Mahler Sinfonie Nr. 9 D-Dur

08.05.2027

Anne-Sophie Mutter
Kammerorchester Wien – Berlin
Mozart Violinkonzerte

11.06.2027

Lang Lang
Gewandhausorchester Leipzig
Beethoven 5. Klavierkonzert



KELLEREI
BOZEN

CANTINA · WINERY

S Ü D T I R O L

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
PINOT GRIGIO DOC	5,00 €	33,00 €
CHARDONNAY DOC	5,00 €	33,00 €
WEISSBURGUNDER DELLAGO DOC	5,50 €	38,00 €
SAUVIGNON MOCK DOC	5,50 €	38,00 €
GEWÜRZTRAMINER CESLAR DOC	5,50 €	38,00 €
ROSA – LIGHT ROSÉ	5,50 €	38,00 €
LAGREIN DOC	5,00 €	33,00 €
LAGREIN RISERVA PRESTIGE DOC	6,50 €	44,00 €

Stand 1



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 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

Stand 2



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: Lorchner 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
BLANC DE NOIR alkoholfrei	5,50 €	38,00 €
RHEINGAU RIESLING trocken	4,00 €	27,00 €
RHEINGAU RIESLING feinherb	4,00 €	27,00 €
CUVÉE BLANC Silvaner, Riesling, Traminer, Müller-Thurgau, Grauburgunder, trocken	4,00 €	27,00 €
RHEINGAU RIESLING & CHARDONNAY trocken	4,50 €	30,00 €
RHEINGAU RIESLING mild	4,50 €	30,00 €
STEILLAGE RHEINGAU RIESLING Premium	5,00 €	33,00 €
ROSÉ Spätburgunder feinherb	4,00 €	27,00 €
BLANC DE NOIR Spätburgunder feinherb	4,50 €	30,00 €



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
JEDERZEIT SPARKLING alkoholfrei	5,00 €	33,00 €
JEDERZEIT ROSÉ Alkoholfreier Biowein	5,00 €	33,00 €
WEISSBURGUNDER trocken	4,50 €	30,00 €
GRAUBURGUNDER trocken	4,50 €	30,00 €
ROSÉ „MÄDELSZEIT“ feinherb	4,50 €	30,00 €
CABERNET BLANC „MANDELPFAD“ trocken	5,00 €	33,00 €
GENUSSZEIT „MANDELPFAD“ trocken	5,00 €	33,00 €
AUSZEIT „MANDELPFAD“ ROTWEIN trocken	5,50 €	38,00 €

Stand 3



Willkommen auf dem Neuspergerhof – einem familiengeführten Weingut mit Wurzeln bis ins Jahr 1852. Hier verbinden sich Tradition, Leidenschaft für Wein und ein feines Gespür für die Natur. In der sonnenverwöhnten Pfalz entstehen Weine mit klarem Herkunftsprofil und eigenständigem Charakter. Seit der Umstellung auf biologischen Weinbau arbeiten wir noch enger mit der Natur – und lassen ihr bewusst den Raum, den sie braucht.

Wein ist für uns mehr als Handwerk: Es ist Timing, Erfahrung und Intuition. Ob kraftvolle, im Barrique gereifte Rotweine, präzise mineralische Rieslinge oder ausdrucksstarke Cuvées – jeder Wein trägt die Handschrift unserer Böden und unseren kompromisslosen Anspruch an Qualität. Im Keller setzen wir auf Zurückhaltung und Präzision statt Eingriffe um jeden Preis.

So entstehen charaktervolle, elegante Weine mit Tiefe, Struktur und echter Klasse.

Bio Weingut Neuspergerhof
D-76865 Rohrbach (Germany)

Tel.: 06349/4110803
info@neuspergerhof.de



Worthy Davis



Lauryn



Jesse Lee Davis



Vase Simeon



Andreas Schleicher Duo

Unterhaltungsprogramm

Freitag, 31.07. 17:30 – 22:00 Uhr

Worthy Davis Worthy Davis ist ein US-amerikanischer Sänger, Songwriter und Performer mit Wurzeln in Denver, Colorado. Seine musikalische Prägung begann früh im Kirchenchor, wo sich bereits im Kindesalter seine außergewöhnliche Stimme und Bühnenpräsenz zeigten. Worthy Davis überzeugt mit einer markanten, rauchigen Tenorstimme, hoher musikalischer Authentizität und stilistischer Sicherheit zwischen Soul, R&B, Pop und Gospel.

Laurny stammt aus einer musikalischen Familie: Sie ist die Tochter des renommierten US-amerikanischen Sängers und Musikers Worthy Davis, der seit vielen Jahren in Köln lebt und dort zu den prägenden Persönlichkeiten der Musikszene zählt. Stilistisch bewegt sich Laurny Davis zwischen modernem Pop, Soul und zeitgenössischem R&B. Ihre musikalischen Einflüsse verbinden klassische Soul-Traditionen mit einem jungen, frischen Sound.

Samstag 01.08. 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.

Vase Simeon Vase Simeon ist ein international geprägter Soul-Pop-Sänger und Entertainer, der mit außergewöhnlicher Stimme, elektrisierender Bühnenpräsenz und einem ausgeprägten Gespür für sein Publikum überzeugt. Inspiriert von Ikonen wie Michael Jackson, Prince und James Brown verbindet er musikalische Präzision mit der Energie moderner Performance-Kultur.

Sonntag, 02.08. 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.

ESSEN ... VERWÖHNT AUF ZOLLVEREIN



IMPRESSIONEN



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen auf der Gourmetmeile
Essen ... verwöhnt auf Zollverein
27. – 30. August 2026

Stand 4



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
WEISSER BURGUNDER trocken	4,00 €	27,00 €
GRAUER BURGUNDER trocken	4,00 €	27,00 €
RIESLING "VOM MUSCHELKALK" trocken	5,00 €	33,00 €
CHARDONNAY „VOM KORALLENRIFF“ trocken	5,00 €	33,00 €
WILLEMS SAAR BLANC DE NOIR trocken	4,50 €	30,00 €
SAUVIGNON BLANC trocken	5,00 €	33,00 €
WILLEMS SAAR RIESLING „AUF DER LAUER“ feinherb	5,00 €	33,00 €
„ROSSI“ ROSÉ trocken	4,00 €	27,00 €



Eine sichere Bank.

Die Welt verändert sich – Ihre Sparkasse bleibt für Sie da.

Seit jeher sind wir eine verlässliche Partnerin in unserer Region. Mit Erfahrung und Beständigkeit sorgen wir dafür, dass Ihre finanzielle Sicherheit jederzeit gewährleistet ist.

www.sparkasse-essen.de

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Essen

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!**





WEINGUT HEITLINGER



WEINGUT
BURG RAVENSBURG

seit 1851

Glas 0,1 l Flasche 0,75 l

HEITLINGER WHITE	4,00 €	27,00 €
trocken, VDP.Gutswein		

HEITLINGER AUXERROIS	5,00 €	33,00 €
trocken, VDP.Gutswein		

HEITLINGER PINOT GRIS	5,00 €	33,00 €
trocken, VDP.Gutswein		

BURG RAVENSBURG GÖTZEN RIESLING KABINETT	5,50 €	38,00 €
fruchtsüß, VDP.Erste Lage		

HILSBACH PINOT BLANC RESERVE	5,50 €	38,00 €
trocken, VDP.Ortswein		

HILSBACH CHARDONNAY RESERVE	5,50 €	38,00 €
trocken, VDP.Ortswein		

HEITLINGER ROSÉ	4,00 €	27,00 €
trocken, VDP.Gutswein		

TIEFENBACH PINOT NOIR RESERVE	5,50 €	38,00 €
trocken, VDP.Ortswein		

DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH GG	7,00 €	48,00 €
trocken, VDP.GROSSES GEWÄCHS®		



Stand 5



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 (Blaufränkisch) 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



SCHLOSS JOHANNISBERG

UNSERE SPEZIALITÄTEN

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

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
RIESLING GELBLACK KOLONNE/NULL Alkoholfrei	6,50 €	44,00 €
RIESLING GELBLACK trocken	6,00 €	40,00 €
RIESLING BRONZELACK trocken	6,50 €	44,00 €
RIESLING SILBERLACK trocken, Grosses Gewächs	8,50 €	59,00 €
RIESLING ROTLACK Kabinett	6,50 €	44,00 €
RIESLING GRÜNLACK Spätlese	7,00 €	48,00 €
CHARDONNAY LIMITED EDITION trocken	6,50 €	44,00 €
PINOT NOIR LIMITED EDITION trocken	6,50 €	44,00 €



Belebt den Weingenuss.

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.



Immer ein Genuss – unsere Edition B Weine



**Weinhaus Lergenmüller
Grauburgunder trocken
„Edition Bierwirth“
DQ Pfalz**

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



Restaurant-Karussell

Das Original im Herbst

04.09. – 18.10.2026



Exklusive 4-Gänge-Menüs

Inklusive Wein oder Pils

Zum Kennenlern-Preis

essen-geniessen.de

TRADITIONELL

FEINE SPIRITUOSEN

holz fassgereift



Birkenhof
Brennerei



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	6,50 €	44,00 €
CHARDONNAY BRUT	4,50 €	32,00 €
GOLDEN NUGGET EXTRA DRY	6,50 €	44,00 €
OPPMANN ROSÉ halbtrocken	4,00 €	28,00 €
CASSISCO WEINCOCKTAIL	3,50 €	24,00 €

Stand 7



„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



Tradition, Handwerk und das Gespür für den Moment

Seit dem Jahr 1900 steht die Vier Jahreszeiten Winzer eG aus Bad Dürkheim für Weinbau aus Leidenschaft. Inmitten der malerischen Pfalz gelegen, vereinen wir die Kraft einer starken Gemeinschaft mit dem kompromisslosen Qualitätsanspruch eines Spitzenweinguts. Unsere Weinberge erstrecken sich über erstklassige Lagen, deren unterschiedliche Bodenstrukturen – von Kalkstein über Lehm bis hin zu Löss – jedem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleihen.

Unsere Philosophie ist geprägt von handwerklicher Sorgfalt und einer tiefen Verbundenheit zur Natur. Ob spritzige Rieslinge, charaktervolle Burgunder oder unsere international prämierten Rotweincuvées: Wir geben unseren Weinen die nötige Zeit, um ihre volle Eleganz und Aromatik zu entfalten.

Vier Jahreszeiten Winzer eG

Limburgstr. 8
67098 Bad Dürkheim

Tel.: 06322 - 94 900
info@vj-wein.de
vj-wein.de



VIER JAHRESZEITEN

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
SECCO WEISS		
Aprikose & Pfirsich	4,50 €	30,00 €
Entalkoholisierter Perlwein		
PINOT ROSÉ SEKT		
Brut	5,00 €	33,00 €
SAUVITAGE D.Q.		
trocken	4,00 €	27,00 €
GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE		
lieblich	5,00 €	33,00 €

HEINRICH GIES

WEISSBURGUNDER D.Q.		
trocken	4,50 €	30,00 €
GRAUBURGUNDER D.Q.		
trocken	4,50 €	30,00 €
MERLOT ROSÉ D.Q.		
trocken	4,50 €	30,00 €
MERLOT D.Q.		
trocken	4,50 €	30,00 €

WAZ in 3 Minuten

Newsletter
auch als
Audio!



HIER KOSTENLOS ANMELDEN
waz.de/3min



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
Hedesheimer Hof

Schildweg 2
55271 Stackeden-Elsheim

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

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
BOA PRICKELND - BECK OHNE ... Alkoholfrei	4,50 €	30,00 €
GRAUER BURGUNDER GUTSWEIN trocken	4,50 €	30,00 €
STADECKER WEISSER BURGUNDER trocken	4,50 €	30,00 €
STADECKER SPITZBERG AUXERROIS trocken - im Barrique ausgebaut	6,50 €	44,00 €
TRIOROSÉ CUVÉE TROCKEN Saint Laurent, Spätburgunder & Portugieser	4,50 €	30,00 €
GLEICHGEPRESST SPÄTBURGUNDER trocken - blanc de noirs-	4,50 €	30,00 €
FREESTYLER MUSKATELLER KABINETT feinherb	5,00 €	33,00 €
SAINT-LAURENT IM BARRIQUE GEREIFT Jugenheimer Goldberg, trocken	6,00 €	40,00 €



KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN ESSEN 2026

16.01. – 15.03.
Restaurant-Karussell
Frühjahr

31.07. – 02.08.
Stadtgartenfest
food, wine & music

27.08. – 30.08.
Essen ... verwöhnt
auf Zollverein

04.09. – 18.10.
Restaurant-Karussell
Herbst





UNSERE SPEZIALITÄTEN

HINGABE

Die Burkheimer Winzer vereinen rund 60 leidenschaftliche Winzerfamilien am majestätischen Kaiserstuhl – eine Gemeinschaft, die Tradition, Innovation und Zusammenhalt lebt. Mit ihrer jahrhundertalten Erfahrung und dem frischen Tatendrang zaubern sie Weine von unvergleichlicher Qualität. Auf den mineralreichen, uralten Vulkanböden reifen charakterstarke, lebendige Tropfen, die wahre Magie im Glas entfalten

UNSERE WEINE

Die Weine der Burkheimer Winzer sind mehr als edle Tropfen – sie verkörpern Leidenschaft, Hingabe und die Lebensfreude des sonnigen Kaiserstuhls. Jeder Schluck erzählt von den mineralreichen Vulkanböden, dem einzigartigen Klima und der sorgfältigen Handarbeit unserer Winzerinnen und Winzer.

Burkheimer Winzer am Kaiserstuhl eG

Winzerstr. 8
79235 Vogtsburg-Burkheim
Tel. 07662 9393-0
info@burkheimerwinzer.de
www.burkheimerwinzer.de

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
SPARKLING ZERO HINGABE alkoholfrei	5,50 €	38,00 €
CRÉMANT ROSÉ brut	5,50 €	38,00 €
WEISSBURGUNDER LEBENSFREUDE Kabinett trocken	4,00 €	27,00 €
GRAUER BURGUNDER LEBENSFREUDE Kabinett trocken	4,00 €	27,00 €
SCHEUREBE LEBENSFREUDE	4,00 €	27,00 €
SPÄTBURGUNDER ROSÉ LEBENSFREUDE Kabinett trocken	4,00 €	27,00 €
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST LEBENSFREUDE Kabinett	4,50 €	30,00 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN STOLZ trocken	6,50 €	44,00 €

**Unsere Veranstaltungen sind nur möglich durch die
freundlicher Unterstützung unserer Partner**



STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

WAZ

e3e

Entsorgungsbetriebe
Essen GmbH

 Sparkasse Essen



 **GMS**
Messe- und Eventpartner



essen-geniessen.de



Wir sehen uns wieder!

Essen ... verwöhnt
auf Zollverein

27. – 30. August 2026

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