

... BASSGEIGE LESEN
AUSGABE 02/2018



WENN ES DEM
SOMMER ZU BUNT
WIRD, IST ES HERBST...

KAISERSTUHL · BADEN



UNSERE GEWINNER 2018



Liebe Freunde der
Oberbergener Baßgeige,
.....

**„SO KLINGT BURGUNDER“
LAUTET DAS NEUE VERSPRECHEN
DER WINZERGEHOSSCHAFT
OBERBERGEN, DAS LUST AUF
GENUSS MACHT UND GLEICH-
ZEITIG UNSERE KOMPETENZ
BEIM BURGUNDER UNTER-
STREICHEN SOLL.**

Mit dem Relaunch unserer Marke
„Oberbergener Baßgeige“ ist noch mehr
Musik in die Baßgeige gekommen. Und so
ist es bei dem einen, übrigens geschützten
Slogan „So klingt Burgunder“ nicht
geblieben. „So klingt Genuss“ oder
„So klingt der Sommer“ sind weitere
Versprechen und lassen ahnen, dass es
nicht dabei bleiben wird.
Lassen Sie sich überraschen ...

Überrascht werden Sie sicher sein, wenn
Sie zum ersten Mal unseren neu gestalteten
Barrique-Keller sehen. Ein Arbeitskeller und
zugleich mit den künstlerisch gestalteten
Wänden und der modernen, stimmungs-
vollen Lichtinstallation eine eindrucksvolle
Kulisse für kleine Events. Haben wir Sie
neugierig gemacht? Bei unserer Keller-
führung mit kleiner Weinprobe, jeden
Mittwoch ab 14 Uhr, kann der neue alte
Weinkeller besichtigt werden. Wir freuen
uns über Ihren Besuch!

Vielversprechend und garantiert ein
Highlight an den vor uns liegenden
Festtagen werden die Neuen der Winzer-
genossenschaft Oberbergen sein, der
Baden Crémant Brut in klassischer
Flaschengärung und der Premiumsekt
Grauer Burgunder Brut, der ebenfalls in
klassischer Flaschengärung über 18
Monate auf der Hefe lagert. **Beide wurden
übrigens auf Anbieh mit dem Meininger
Deutscher Sektpreis ausgezeichnet.** Sie
runden das Winzersekt-Programm mit
Grauer Burgunder extra trocken, Rosé
extra trocken, Pinot trocken und Bass
Secco perfekt ab.

Baßgeige SEKT & SECCO

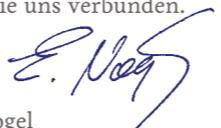


Und weil ganz besonders bei den jungen
Weinfreunden die Magnumflasche als
absolut cool gilt, haben wir für Sie hoch-
klassige Weine aus den besten Lagen
Edition „BL“ maximal „verpackt“: in
1,5 Liter-Flaschen.



Am besten, Sie testen alle direkt vor Ort.
Bei uns in Oberbergen, wo Sie noch mehr
gute Tropfen entdecken können. Darüber
hinaus haben wir für Sie viele Geschenk-
ideen, nicht nur fürs Weihnachtsfest.
Kleine Geschenke sollen ja bekanntlich
das ganze Jahr über die Freundschaft
erhalten.

In diesem Sinne,
bleiben Sie uns verbunden.

Ihr

Erwin Vogel
Geschäftsführer WG Oberbergen



Sensationelle Ergebnisse

Dass die „Baßgeige“ richtig gut klingt, das
belegen die Top-Auszeichnungen, die auch
in diesem Jahr wieder an die Oberbergener
Winzer gingen:



Frankfurt International
Wine Trophy 2018:
„Grand Gold“ und damit
bester Deutscher Rotwein:

2015ER
OBERBERGENER BASSGEIGE
SPÄTBURGUNDER EDITION TT
ROTWEIN
QUALITÄTSWEIN – trocken
Ausreife im kleinen Eichenholzfass

2016ER
OBERBERGENER BASSGEIGE
GRAUER BURGUNDER
EDITION TERROIR
SPÄTLESE – trocken
im Barrique gereift

Grauburgunder Preis 2018:
TOP TEN und vier Sterne in
der Kategorie Premiumweine.



GRAUBURGUNDER
PREIS

Goldmedaille und Bester
deutscher Grauburgunder beim
MUNDUS VINI Summer
Tasting 2018

„Best of Show
Pinot Gris Germany“.



AUS DEM WEINBERG „2018 verspricht tolle Qualitäten“

.....
**NACH DEM EXTREMEN, HEISSEN
SOMMER KURZ VOR START DER
WEINLESE ANFANG SEPTEMBER,
EIN PAAR WENIGE KÜHLE TAGE
UND NÄCHTE UND DER GE-
WÜNSCHTE SOMMERREGEN:**

Die Winzer aus Oberbergen versprechen
sich fürs Weinjahr 2018 „tolle Qualitäten
dank der vielen Sonne“, so Geschäftsführer
Erwin Vogel.

Wie in allen Weinregionen Deutschlands
wurde auch in Oberbergen früher als in
den Jahren zuvor mit der Weinlese
begonnen. Gestartet wurde mit den
Sekttrauben und den Trauben für die

special editions, für die frischen,
fruchtigen Weine wie den „Frühlings-
boten“ oder die „Sommer-Ouvertüre“.

Der bereits sehr warme April, seit Beginn
der Wetteraufzeichnungen der wärmste,
hat bereits zu einer frühen Blüte geführt.
Viel Sonne und die extrem hohen
Temperaturen in den Sommermonaten
haben die weitere Reife beschleunigt.
Während junge Reben aufgrund des
extremen Wassermangels bewässert
werden mussten, haben ältere, tiefer
wurzelnde Reben die Trockenheit gut
verkräftet. Allerdings, so Vogel, macht
sich diese an der Größe der Trauben
bemerkbar. Sprich man erwartet eine
große Anzahl von Trauben, aber im
Gewicht letztendlich eine Ernte, die sich
im langjährigen Mittel der Jahre bewegt.
Ganz sicher aber wird es einen aus-
gesprochen gehaltvollen, vollreifen
Weinjahrgang 2018 geben.

**Genuss pur – mit der Sonne des Sommers
2018 in der Flasche, im Glas!**

· EINZIGARTIGE KULISSE FÜR · BESONDERE ANLÄSSE

· Neuer Barrique-Keller jetzt eingeweiht

ES IST VOLLBRACHT.

DIE IDEE VOM KLEINEN, FEINEN BARRIQUE-KELLER, VOR ÜBER SECHS JAHREN BEI DER WINZERGEHOSSCHAFT OBERBERGEN GEBOREN, IST WIRKLICHKEIT GEWORDEN.

Fein ist er geworden, der neue Barrique-Keller in den alten Gemäuern. **Klein dagegen ist er nicht: 320 Quadratmeter Fläche hat der neu gestaltete Keller, in dem heute 100 Barrique-Fässer lagern.** Mit den besten Tropfen, die die Winzergenossenschaft Oberbergen zu bieten hat, und das in einem ganz besonderen Ambiente.

Es war ein Kellerraum wie viele andere: Ein Raum mit Stahltanks und Riesen-Holzfässern, der Boden eine Mischung aus Erde und Kies. Unspektakulär,

zweckmäßig und durchaus auch schon in die Jahre gekommen, wie man beim Abtransport der Holzfässer und beim Zerlegen der Stahltanks feststellen musste. Und doch barg er auch einen kleinen „Schatz“: eine gekachelte Wand, einst Schutz für eingemauerte Betonfässer, heute ein Hingucker im neu gestalteten Keller. „Ein kleines Kunstwerk“, findet Erwin Vogel, Chef der Winzergenossenschaft Oberbergen.

Statt Erde und Kies, ist es nun ein lössfarbener Betonboden und neu gestaltete Arkaden, die dem Raum etwas Erhabenes geben. An den Wänden ein neuer Anstrich in warmen Farbtönen, fast mediterran. Eine spezielle Decke soll für bessere Raumakustik sorgen, modernste Elektronik für stimmungsvolle Momente bei Events. Rund 200.000 Euro haben die Umbauarbeiten gekostet, Investitionen, die sich gelohnt haben. Der Barrique-Keller ist mehr als nur ein Arbeitskeller,

dank faszinierender Lichtinstallationen verwandelt er sich nach getaner Arbeit in eine außergewöhnliche Event-Location. Er wird zum Treffpunkt für Weinfreunde, die das Außergewöhnliche schätzen und das Besondere lieben, nämlich die guten Tropfen, die zeitweise in den etwa 90 Barrique-Fässern lagern. Es sind die besten Weine der WG, die Erfolgslinien „BL“ (Beste Lage), „TT“ (Traubenteilung) und **Terroir**. Ganz abgesehen davon, dass ein Teil des Raumes künftig auch für die Herstellung der hochwertigen Sekte der Winzergenossenschaft Oberbergen genutzt werden soll. „Wir wollten etwas Besonderes schaffen“, verrät Geschäftsführer Erwin Vogel. „Es ist gelungen“, meinen die Gäste, die schon einmal bei einem Empfang im neuen Barrique-Keller mit dabei waren. Kleiner Tipp, wer sich selbst davon überzeugen möchte: der Kellerrundgang mit Weinprobe, z.B. jeden Mittwoch ab 14 Uhr, endet immer im Barrique-Keller.



· JUNGE WINZER

· Kevin Vogel

„WIR MÜSSEN DEM WEIN
EIN JUNGES GESICHT GEBEN!“

„Irgendwie bin ich in die WG reingeboren“, meint Kevin Vogel, Oberbergens jüngster Winzer, der eigentlich in Kiechlingsbergen wohnt, aber seine Trauben in Oberbergen abliefern, weil er zeit seines Lebens nichts anderes kannte und weil, ja irgendwie, auch sein Herz für Oberbergen schlägt. Die Mutter ist von dort und mit der Oma hat er, gleich hinter dem Haus der Großeltern, den Gewürztraminer gelesen. Die Oma ist inzwischen verstorben und Kevin Vogel muss jetzt die Lese ohne die Oma machen, hinter dem Haus, wo er als Kind glückliche Tage verbracht hat und heute der Bruder wohnt.

Überhaupt, das Leben hat es dem jungen Winzer, der nie etwas anderes machen wollte als Wein und dann doch eine Ausbildung zum Landmaschinentechniker absolviert hat, nicht immer leicht gemacht. **Er war gerade mal Anfang 20, als der Vater verstarb und die Familie vor die Frage stellte „weitermachen oder verkaufen“.** Kevin hat sich mit seiner Mutter fürs Weitermachen entschieden, ist auf die Meisterschule gegangen, hat seinen Meister als Landmaschinentechniker gemacht und hat den Betrieb vom Vater übernommen. Die Weinberge, die Trauben, die Verantwortung und Pflege für rund 400 Ar. Kevin Vogel hat die Herausforderung angenommen, „musste querdenken lernen“, um Job und Weinbau unter einen Hut zu bekommen. Drei Tage in der Woche arbeitet er in Oberrotweil als Mechanikermeister, die restliche Zeit der

Woche gehört dem Wein. Das will organisiert sein, „ich mache mehr oder weniger alles allein“. Auch die Lese. Eine Lesemaschine leistet ihm hier gute Dienste, lediglich bei 30-40 Ar Reben braucht er die Hilfe der Familie, von der Freundin, von Freunden. Dort, wo er aufgrund der Lage die Lesemaschine nicht einsetzen kann.

Mit 16 Jahren ist Kevin Vogel in die Winzergenossenschaft Oberbergen eingetreten, der Kiechlingsberger, der eigentlich auch ein Oberbergener ist. Und auch wie ein solcher denkt und vor allem: weiterdenkt. Wie es weitergehen soll mit dem Wein in einer Welt, wo man „alle Weine dieser Welt bekommen kann“ und Globalisierung auch nicht vor den badischen Winzerdörfern Halt macht. Wie man seine Generation für den heimischen Wein begeistern, dem Wein ein junges Gesicht geben kann. Da liegt er voll auf der Wellenlänge mit der „Generation Pinot“. Ein Verbund junger Winzer aus Baden mit dem Ziel, „Visionen im Weinbau und dessen Vermarktung zu entwickeln“. Ideen fürs Burgunderparadies Baden.

„SO KLINGT BURGUNDER“ LAUTET DENN AUCH DER SLOGAN DER WINZERGEHOSSCHAFT OBERBERGEN. JETZT GILT ES DIESEN BEI DER JUNGEN GENERATION ZU PLATZIEREN.

Unorthodox, dort, wo sie sich trifft, in angesagten Locations, auf dem Dance Floor. Oberbergens Slogan „so klingt Burgunder“ und das was er sagen möchte in seiner Generation zu implantieren, könnte eine Aufgabe für Kevin Vogel werden. Noch ist Kevin, der Winzer, dessen Herz für Oberbergen schlägt, nicht dabei bei der „Generation Pinot“. Die Altersanforderung erfüllt er spielend: maximal 39 Jahre. Und Ideen, um sich einzubringen, hat der junge umtriebige Winzer auch genug.



ZU BESUCH IM ... RESTAURANT „GOLDENER ANKER“ IN FREIBURG

Wo es die **OBERBERGENER BASSGEIGE**
noch im Viertele-Glas gibt

„VOM TELLERWÄSCHER ZUM ...
WIRT. KEIN AMERIKANISCHER
TRAUM, SONDERN GESCHEHEN
MITTEN IN BADEN, IN FREIBURG.

Und, zugegeben, auch nicht auf der direkten Zielgeraden, wie Volker Schneider, der Wirt vom alteingesessenen „Goldenen Anker“, der Traditionskneipe in Freiburgs altehrwürdigem Stadtteil Wiehre, verrät. Zwar hat er bereits mit neun Jahren angefangen beim Tellerwaschen zu helfen, wollte eigentlich nie etwas anderes werden als Wirt, aber dann hat er nach der Schule doch noch was anderes gelernt, Volker Schneider wurde Metzger.

ER SELBST REDET VON DER
„QUARTIERSKNEIPE“, FAST
LIEBEVOLL KOMMT ES RÜBER.
150 JAHRE FEIERT DER „GOLDE-
NE ANKER“ IN DIESEM JAHR,
DA DARF MAN SCHON MAL
STOLZ SEIN.

Eine Institution in Freiburg, die es verdient, dass man sie erhält und sie behutsam in die Neuzeit integriert. 2014 hat Volker Schneider den „Goldenen Anker“ komplett saniert, es aber fertiggebracht, dass der ureigene Charakter des Traditionslokals erhalten blieb. Viel Holz, das steht für den

Schwarzwald, schlicht schön und doch: der Charme von einst ist nicht verloren gegangen. Das war dem Wirt aus Leidenschaft wichtig, weil er möchte, dass seine Gäste sich rundum wohlfühlen. Weil er möchte, dass Kneipe im Viertel wieder das ist, was sie früher war: die gute Stube.

Mit traditioneller regionaler Küche. Badisch-bürgerlich, so gut wie zu Hause. Oder auch besser. Viel besser, meinen Gastro-Kritiker und Gäste, die dem Wirtshaus durchweg nur gute Noten geben. Dass im „Goldenen Anker“ alles stimmt, hat sich rumgesprochen. Denn längst sind es nicht nur die Freiburger aus dem „Kiez“, die sich in der Eckkneipe oder im Sommer auch draußen, im Garten, treffen. Gäste aus ganz Freiburg, aber auch aus dem Umland bis in den Kaiserstuhl werden regelmäßig bei Volker Schneider gesehen und gehören mittlerweile zum festen Kundenstamm.



Der Klassiker: Schnitzel mit Brägele

Das liegt ganz sicher am guten Essen, der Küche, die Ursprüngliches bietet, typisch badische Gerichte, das Beste was die Region zu bieten hat. Der Klassiker Schnitzel mit Brägele (für Nichtbadener: Bratkartoffeln) und Salat gehört beispielsweise dazu oder auch die Rinderleber. Das Schäufele mit Kartoffelsalat oder auch nur mal eine Bratwurst mit Brägele zum Mittagstisch. Zehn Jahre ist Volker Schneider in diesem Jahr im „Goldenen Anker“ Koch, Wirt und vor allem leidenschaftlicher Gastgeber. Einer, der gerne mit seinen Gästen feiert, aber auch zuhören kann, bei einem Bier oder einem Glas Wein. Einem Oberbergener Weißburgunder, Grauburgunder oder einem Rosé. Einem richtigen Viertele, wie Volker Schneider betont, denn bei ihm sind wirklich noch 0,25 Liter im Glas!

Sieben Tage die Woche hat der „Goldener Anker“ geöffnet, an den Wochentagen mittags und abends, Samstag und Sonntag nur abends. Meist trifft man Volker Schneider an, es sei denn, er ist gerade im „Rettungsanker“ in der Adolphauser Straße, auch eine Kiez-Kneipe und – wen verwundert's – noch gar nicht so lange seine.

GASTHAUS

Goldener
Anker

Uhlandstraße 13
79102 Freiburg/Breisgau
Telefon +49 (0)761 / 88 85 153
www.goldener-anker-freiburg.de

NEU BEI DEN OBERBERGENEREN:

Lina Schödl
„Ich will was bewegen“

LINA SCHÖDL WEISS WAS SIE
WILL: VERTRIEB, ORGANISIE-
REN, EVENT-MANAGEMENT, DEN
ONLINE-SHOP AKTUALISIEREN
– DAS ALLES IST IHR DING.

Nach drei Jahren dualem Studium,
monatelangem Pendeln zwischen ihrem
Arbeitsplatz in der Winzergenossenschaft
Oberbergen und der Hochschule in
Lörrach, will sie jetzt endlich loslegen.
Umsetzen, was sie gelernt hat, eigene
Ideen realisieren. **Ideen hat sie genug
und noch mehr Lust und Power, diese
umzusetzen.**



Das war nicht immer so. Nach dem Abitur mit 18, wusste sie eigentlich nicht so recht, was sie machen möchte. „Ein betriebswirtschaftliches Studium ist nie verkehrt“, dachte sich die junge Kaiserstühlerin. Und, weil in jungen Jahren immer mit dem Opa in den Weinbergen, warum nicht Wein, so Linas Überlegungen. „Wein fand ich cool“ und weil Opa früher immer bei der WG angeliefert hatte, war irgendwie auch schon eine Verbindung da zur Winzergenossenschaft in Oberbergen. Als diese ihr die Chance bot, beides miteinander zu verbinden, griff sie zu, „schließlich macht das nicht jeder gern, weil der Student ja oft weg ist“. Wie wahr, auf der Hochschule war sie die einzige zum Thema Wein. Lina hat's erfolgreich durchgezogen, im Sommer 2018 hat sie ihren Bachelor of Arts in BWL/Handel abgelegt, im Oktober startet sie ihr erstes Projekt bei der WG Oberbergen, den Relaunch des online-shops.

Social Media ist sowieso Linas Thema, da ist sie mit ihren 22 Jahren ganz „Kind“ ihrer Zeit. Auf Facebook hat sie die WG schon mal aktiviert und „bis jetzt nur positive Resonanz“ erhalten.

Auch an Events rund um den Wein und die WG knobelt sie schon gedanklich rum. Gerne bei einem guten Glas Wein, wie sie verrät. Einem Oberbergener Weißburgunder Kabinett trocken beispielsweise oder einem Grauburgunder *Edition BL* Spätlese trocken, Linas Lieblingsweine für besondere Anlässe. Ansonsten schenkt sie sich auch gerne einen „Frühlingsboten“ oder eine „Sommer-Ouverture“ ein, beides leichte Saison-Weine, genau richtig fürs Austüfteln von neuen Ideen, für die sie auch bereit ist zu kämpfen, „bin eine Kämpfernatur, wenn es sein muss“.

MAN DARF GESPANNT SEIN ...

RENDEZ-VOUS MIT DER BASSGEIGE

SIE FEIERN EIN FEST, JUBILÄUM,
EINE HOCHZEIT, EINEN GEBURTSTAG
ODER LADEN ZU EINER
INDIVIDUELLEN WEINPROBE EIN?

Wir haben die passenden
Räumlichkeiten. Sprechen Sie uns an!

WANDERN SIE MIT UNS ZUR
BASSGEIGE MIT WEINPROBE
UND KAISERSTUHLVESPER

Anmeldung unter Telefon:
+49 (0) 7662 / 9460-0

VERANSTALTUNGEN IN OBERBERGEN

18.09 – 12.10.2018
FEIERABENDSCHORLE

(JEWEILS DI. UND FR.
VON 17:00-20:00 UHR)

25.11.2018
ADVENTSMARKT

07.12.2018
GLÜHWEINABEND

WEINMESSEN

27. – 28.10.2018
BADEN-WÜRTTEMBERG
CLASSICS, HANNOVER

17. – 18.11.2018
BADEN-WÜRTTEMBERG
CLASSICS, BERLIN

WEIN & SEKT TO GO

Einfach spontan überraschen

ES MUSS NICHT IMMER DER „COFFEE-TO GO“ SEIN. WARUM NICHT AUCH FÜR DEN AFTERWORK-TREFF, FÜR DEN ÜBERRASCHUNGSBESUCH BEI FREUNDEN, FÜRS KLEINE PICKNICK EIN „TO GO“-GETRÄNK KREIEREN?

Eine langjährige Kundin hatte die Idee, die WinzerGenossenschaft Oberbergen hat sie umgesetzt. Herausgekommen ist „Wein to go“ und „Sekt to go“ in der frosted-style-Dose.

Eine schicke, wiederverwendbare Dose mit einer 0,25 Liter-Flasche **Oberbergener Basfgeige** Spätburgunder Rotwein beziehungsweise 0,2 Liter-Flasche **Oberbergener Basfgeige** Pinot trocken Piccolo. **Außerdem im Set: jeweils zwei kleine Becher (zu je ca. 5 Euro, in unserer Vintothek).**

Wer keinen Rotwein to go möchte, kann sich selbstverständlich seinen Lieblingstropfen aus dem Kleinflaschen-Angebot aussuchen.



Übrigens: die witzige „to go“-Idee ist auch ein schönes Gastgeschenk, ideal für Urlaubsgäste oder Geschäftsfreunde. Gerne dann auch individuell konfektioni-ert, beispielsweise mit persönlichen Grüßen oder Flyern, die gleich mit in die Dosen gepackt werden können.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Simone Gehmann, simone.gehmann@bassgeige-wein.de

ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER VINTOTHEK

15. MRZ BIS 31. OKT (SOMMERMONATE):
Montag bis Freitag: 8:30 – 18:00 Uhr

01. NOV BIS 14. MRZ (WINTERMONATE):
Montag bis Freitag: 8:30 – 12:00 Uhr
13:30 – 17:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. DEZ:
Samstag: 8:30 – 13:00 Uhr

15. MRZ BIS 31. OKT:
Sonntag: 11:00 – 15:00 Uhr
(außer Ostern und Pfingsten)

BÜRO

MONTAG BIS FREITAG:
7:30 – 12:00 Uhr
13:30 – 17:00 Uhr

SO KÖNNEN SIE BESTELLEN

Telefon: +49 (0) 7662 / 9460-60
Telefax: +49 (0) 7662 / 9460-24
Online: In unserem Shop unter

WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE

WINZERGENOSSENSCHAFT OBERBERGEN IM KAISERSTUHL EG

Badbergstraße 2
D-79235 Vogtsburg-Oberbergen
Telefon +49 (0) 7662 / 9460-0
info@bassgeige-wein.de

WWW.BASSGEIGE-WEIN.DE

IMPRESSUM

Herausgeber: WinzerGenossenschaft Oberbergen eG
Idee, Konzept, Design: Quantum X, Volxheim / Text: Gudrun Schillack,
text & presse-service / Bildquellen: Hans-Peter Ziesmer, Gerold Zink,
Nils Weiler, Axel Kilian
Auflage: 20.000 Stück © 2018