Winzer

Text und Bilder: Weingut Vollmer

Das schwäbische Weingut Vollmer

Weinbau wird bei Familie Vollmer schon seit sehr vielen Jahren betrieben. Erste Erwähnungen führen ins Remstal von wo 1754 Johann Caspar Vollmer nach Bietigheim kam.

Den Grundstein für den heutigen Betrieb legte aber Roland Vollmer 1977, als er den Weinberg und das Gelände seiner Großeltern Cäcilie und Wilhelm Sautter, einem Metzgermeister und Traubenwirt übernahm, sukzessive erweiterte und modernisierte. Heute wird das Familienunternehmen gemeinsam von Roland Vollmer und seiner Frau Ursula geführt und ist mittlerweile das größte Weingut Bietigheims.

Entlang der Enz und in Häfnerhaslach werden an den terrassenartigen Steilhängen aktuell 12 Hektar bestes Rebland auf umweltschonende und naturnahe Weise bewirtschaftet. Für die

hinten Ursula und Roland Vollmer, vorn Astrid und Maximilian Vollmer

Erhaltung dieser traditionellen schwäbischen Kulturlandschaft ist das Weingut Vollmer bereits schon zweimal vom schwäbischen Heimatbund mit dem Kulturlandschaftspreis ausgezeichnet worden und fühlt sich seinem historischen Erbe natürlich in besonderem Maße verpflichtet.

Zusätzlich zum Wein kann Familie Vollmer auch auf eine reiche Auswahl an Obstsorten zurückgreifen und widmet sich mit viel Liebe und Ideenreichtum der Destillation von Obstbränden, Likören, Grappa und Geist, die zum Teil nach alten Rezepturen vollendet ausgebaut und geschmackvoll ausgestattet sind. Auch hierfür hat Familie Vollmer schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten.

Im hauseigenen Restaurant — Vollmers Traube - können dann neben hausgemachten Speisen die feinen Tropfen verkostet werden. Schön, dass mit Tochter Astrid und Sohn Maximilian auch in Zukunft der Fortbestand des Unternehmens gesichert ist.

Alle Rotweine des Vollmerschen Weingutes werden mit der

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 12)

Text und Bilder: Weingut Vollmer

Winzer

Das schwäbische Weingut Vollmer

klassischen Maischegärung hergestellt und alle Weine reifen in modernen Edelstahltanks oder in Holzfässern aus Eiche. Maxime ist hierbei die Verbindung aus bester Tradition und zeitgemäßer Technik stets zum Wohle der Qualität der Weine.

Der Trockene im Eichenfass — Ausgesuchte, kräftige Rotweine kommen zur Reifung ins traditionelle Holzfass aus schwäbischer Eiche, wo sie ihr vollmundiges Aroma erlangen.

Die Barrique-Weine — Im kleinen französischen Eichenfass von 228 l Volumen gehen Wein und Holzgerbstoffe eine ganz besondere Verbindung ein. Das Ergebnis: Charaktervolle Weine mit der besonderen Note.

Die Blue Edition — Ausgesuchtes Lesegut aus besonderen Lagen sowie die reine Handarbeit im Weinberg kennzeichnen diese Spezialität des Hauses Vollmer.

www.weingut-vollmer.de

Roland Vollmer beim Bestimmen des Zuckergehalts

Weinverkauf
Freitag:
13.00 Uhr — 19.00 Uhr
Samstag:
10.00 Uhr — 14.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung
Weingut Vollmer
Löchgauer Str. 13
74321 Bietigheim-Bissingen
Telefon: 07142 — 44223
Telefax: 07142 — 46139
info@weingut-vollmer.de
www.weingut-vollmer.de

Die nächsten Veranstaltungen

Sonntag, 21. August 2016:
Weinpräsentation auf der Landesgartenschau Öhringen

Samstag, 17. September — Sonntag, 18. September 2016:
Vollmers Herbstfestle

Sternekoch trifft Gärtner

© www.strandhotel-ostsee.de

Gärtnerhof »Guter Heinrich« und Sternekoch Pierre Nippkow auf einer Wellenlänge

Küchenchef Pierre Nippkow kocht im Sternerestaurant OSTSEELOUNGE im Ostseebad Dierhagen tatsächlich auf dem höchsten Punkt — auf dem Dach des Strandhotels Fischland. Immer wieder hält er in der Region Ausschau nach frischen Qualitätsprodukten und Zutaten. Jetzt hat er mit Thomas Steger vom Gärtnerhof »Guter Heinrich« einen neuen Partner gefunden.

In Ückeritz, einem Ortsteil von Kletzin im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte, etwa eine Stunde von Dierhagen entfernt, baut Steger in seinem kleinen Gartenreich auf rund 1.500 qm bevorzugt alte Gemüsesorten an. Dazu gehören aktuell Jungmöhren in großer Geschmacks- wie Farbenvielfalt oder auch der fast in Vergessenheit geratene Stengelsalat.

Die fleischigen Stengel lassen sich wie eine Gurke verarbeiten. Essbare Blüten, Wild- und Gartenkräuter gehören auch zur Angebotsvielfalt des Hofes »Guter Heinrich«, der seinen Namen übrigens einer alten Spinatpflanze verdankt.

Sternekoch Pierre Nippkow und Gärtner Thomas Steger

Pierre Nippkow bedeutet die Zusammenarbeit auf Augenhöhe sehr viel: »Es ist nicht nur eine Kooperation, es geht um gegenseitige Inspiration, um Herzblut für den eigenen Beruf und die Produkte, die hier wachsen. Uns verbindet ein großes Verständnis wie auch Vertrauen — auf einer Wellenlänge eben«. Für sein ökologisches Herangehen ist Thomas Steger in der Region bekannt und betreibt so erfolgreich sein kleines, feines Gartenreich.

Mit dem Gemüse aus Ückeritz entwickelt Sternekoch Pierre Nippkow feinste Kreationen für seine moderne Feinschmeckerküche, die den Eigengeschmack der verwendeten Produkte und ihrer Aromen in den Vordergrund stellt.

www.strandhotel-ostsee.de