

Newsletter

Newsletter Oktober 2011

Liebe Mitglieder und Freunde des BREVA-Projektes,

der Herbst ist so gut wie vorbei, die Weine liegen im Keller und in den Weingütern kehrt so langsam wieder Ruhe ein.

Ein spannendes Jahr liegt hinter den Winzern. Ereignisse wie Spätfröste, Hagelschäden und eine frühe Blüte prägen den Jahrgang 2011. Aber jetzt ist es gewiss: Die harte Arbeit hat sich gelohnt. Hohe Mostgewichte und angemessene Erträge lassen den 2011er zu einem Spitzenjahrgang werden. Das können Sie auch bald bei der 6. Edition des BREVA-Weins schmecken, dessen Lese nun abgeschlossen ist. Ich wünsche Ihnen dabei ganz viel Spaß, denn das sollten Sie nicht verpassen.

Ich bin stolz darauf, die deutschen Winzer, den Wein, und die einzelnen Anbaugebiete ein Jahr lang als Deutsche Weinprinzessin repräsentieren zu dürfen. Aber bei so herzlichen Menschen, so spektakulären Weinen und einer so schönen Landschaft, wie man sie in allen Regionen findet, fällt das auch überhaupt nicht schwer.

Ich wünsche allen BREVA-Unterstützern weiterhin so viel Erfolg und alles Gute!

Herzliche Grüße

Ramona Sturm

Deutsche Weinprinzessin



Ramona Sturm ist Deutsche Weinprinzessin

Eine junge Frau aus dem Landkreis Cochem-Zell repräsentiert weltweit ein Jahr lang den deutschen Wein. Ramona Sturm aus Moselkern wurde am 30. September zur neuen Deutschen Weinprinzessin gekürt.

Gegen starke Konkurrentinnen setzte sich Ramona Sturm im Saalbau zu Neustadt/Weinstraße mit Schlagfertigkeit, Fachwissen, Charme und Überzeugung durch. Ramona ist die dritte Frau aus dem Landkreis Cochem-Zell, die es unter die besten drei Weinrepräsentantinnen Deutschlands geschafft hat.

BREVA Wein & Weg gratuliert der jungen, charmanten Dame zu Ihrem tollen Amt voller spannender Momente.

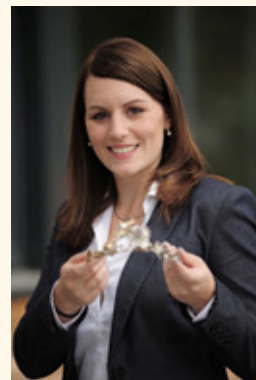


Foto: DWI

Ein Herbst wie aus dem Bilderbuch

Nach einem sensationellen Altweibersommer wurden die BREVA-Trauben von einem Bilderbuchherbst mit trockenen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten verwöhnt. Es hätte nicht besser kommen können.

Die noch an den Rebstöcken verbliebenen BREVA-Trauben konnten in den letzten beiden Wochen noch an Aroma zulegen. In der vergangenen Woche haben die BREVA-Winzer die letzten Trauben geerntet. Ausschließlich goldgelbe, vollreife Trauben mit kleinen Beeren und komplexer Aromatik konnten eingebracht werden. Qualität und Menge stimmen. Nach dem knappen Jahrgang 2010 können Sie sich also auf einen tollen 2011er freuen.

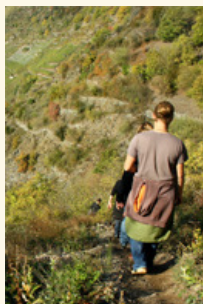


Medienprojekt mit der FH Geisenheim gestartet

Im Rahmen der Lehrveranstaltung „Informationstechnologie“ findet an der FH Geisenheim seit einigen Jahren ein praxisorientiertes Projekt statt, die „Geisenheimer Medienwerkstatt - Neue Medien in der Weinwirtschaft“. In diesem Jahr dreht sich alles um das Thema Social Media unter Einsatz neuer Medientechniken für die Weinwirtschaft.

Es ist gelungen, eine Gruppe von rund 15 Weinbaustudenten für das BREVA-Projekt zu gewinnen. So besuchten die Studenten am 22. Oktober die BREVA-Region. Bei hervorragendem Wetter wanderten Sie mit dem Vorstand des BREVA-Vereins über den BREVA-Weg. Bei einem deftigen Mittagessen in den Weinbergen konnte der einzigartige Ausblick genossen werden.

Anschließend wurden die gesammelten Eindrücke in einem intensiven Gespräch erörtert. Dabei wurde ein interessantes Konzept für die Nutzung neuer Medien entwickelt. Ziel ist eine umfassende, interaktive Darstellung der Informationen rund um das BREVA-Projekt. Um was es sich genau handelt, wird aber noch nicht verraten...



Blog-Artikel von „Wandernbonn“

Jetzt im Herbst erstrahlt die Landschaft in einer bunten Farbenpracht. Trotz der herbstlichen Witterung ist es nachmittags auf dem BREVA-Weg angenehm warm, da die Schiefersteine sich schnell erwärmen und die Wärme an die Umgebung abgeben. Da kommt man schon mal leicht ins Schwitzen.

Genau das hat eine Wandererin aus Bonn erlebt und in ihrem Wandertagebuch unter <http://bit.ly/t7eRM1> einen interessanten Bericht ihrer Wanderung Mitte Oktober veröffentlicht.

Rund um den Kürbis

Der Kürbis ist das Gemüse-Highlight im Herbst und bringt jede Menge gesunde Abwechslung in die Küche. Besonders schmackhaft und dabei einfach zu kochen, ist eine Suppe vom Hokkaido-Kürbis.

Zutaten:

800g Kürbisfleisch (Hokkaido)
600g Möhren
1 Zwiebel
5cm Ingwer
2 EL Butter
1L Gemüsebrühe
500ml Kokosmilch
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen, würfeln und in Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen.

Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und nochmals erwärmen.

Als Einlage bieten sich kleine Garnelen an.

Genießen Sie dieses herzhaftes, herbstliche Gericht am besten in Kombination mit einem erfrischend trockenen Riesling.