

Gastrotipps mit Biowein

Wirtshaus Konfetti in Neustadt an der Weinstraße.

Ein Biorestaurant der besonderen Klasse. In der Weingemeinde Neustadt, ca. 25km von unserem Weingut entfernt, hat sich ein Wirtshaus mit Biologischer Küche, mehr als etabliert. In ruhiger Lage, warmherzig künstlerisch eingerichtet, mit Bier-Weingarten und weiteren Möglichkeiten zum draußen sitzen, lockt das Wirtshaus Konfetti zum entspannenden Besuch. Immer wenn ich zum Weinanliefern vor Ort bin, fallen mir relaxte Menschen in angeregten Gesprächen auf.

Die Küche ist wie von Muttern. Nicht abgehoben kulinarisch, sondern sehr gut zubereitete und dekorierte Gerichte. Tagesmenüs zu moderaten Preisen, laden auch viele Gäste schon zum Mittagstisch ein. Leider kein Geheimtipp mehr, deshalb ist das Konfetti auch immer gut besucht.

Weitere Highlights sind natürlich auch die wöchentlichen Abendveranstaltungen. Folk, Blues, Jazz, Rock und Kabarett ziehen interessierte Zuschauer und Hörer ins Wirtshaus Konfetti.

Ein Besuch lohnt sich wirklich!



Lebensraum Weinberg

Der Grund für diesen Bericht sind die Kohlweißlinge.

Alles wird sachlicher, geradliniger, schneller und nüchterer. Auch der Anbau der Reben. Immer mehr PS bei den Schleppern, ziehen immer größere Maschinen, immer schneller, durch immer mehr Weinberge. Die kleinen Weinbauern hören auf und die Großen übernehmen ihre Flächen. Doch bei dieser Geschwindigkeit gibt es nur wenig Zeit auch mal inne zu halten, um



nach der Artenvielfalt in der Produktionsstätte Weinberg zu schauen. Kurz geschnittener Golfrasen und mit Herbiziden abgespritzte Böden lassen den Schmetterlingen, Wildbienen und Spinnentiere wenig Platz. Von all dem bekommt der Weintrinker nicht viel mit. Im Prospekt ein paar schöne Bilder „von anderen Weinbergen“ und die Romantik um den Wein ist wieder hergestellt.

Nicht so in den Kuntzweinbergen. Wir haben dieses Jahr etwas Neues versucht. Auszukommen ganz ohne Mähen. Unsere vielfältige Begrünungseinsaart mit vielen Kleearten, Malven, Ringelblumen, Wicken und Phacelia

haben wir hoch wachsen lassen und ab Kniehöhe dann nur noch gewalzt. Dies hat die Blüten meist vollständig erhalten und gibt den Insekten eine dauerhafte Nahrungsquelle. Ein Meer von Kohlweißlingen (Schmetterlinge) hat sich angesiedelt. Ausschließlich in unseren blühenden Weinbergen. Hummel, Grashüpfer, Wildbienen, zig Fliegenarten und vieles mehr sind im Weinberg Befruchter, Nahrungssucher, Jäger und Opfer. Dazu bietet diese Art der Begrünungspflege noch Schutz und Nahrung für die bedrohten Tierarten, Rebhuhn und Feldhase, die gerne Gäste bei uns sind.

Für uns ist der Weinberg nicht nur die Produktionsstätte, in welchem wir unsere Trauben erzeugen. Er ist vielmehr unser Lebens- und Arbeitsraum, von dem wir täglich umringt sind. Jeder Lebensraum in dem wir uns befinden hat Einfluss auf unser Wohlbefinden. Ob wir uns in einer kargen Monokultur, oder in blühenden Landschaften aufhalten, trägt ein Stückchen zu unserer inneren Zufriedenheit bei.

Fazit:

Wir fordern: Krankenkassen müssen ökologischen Anbau fördern.

Kulinarium Klosterküche

Am 8. Oktober, Fernsehkoch bei uns in der Villa Vino.

Die Höhepunkte unserer Veranstaltungen sind wie jedes Jahr unsere Kulinarier. Diesmal beehrt und

bekocht uns Küchenmeister Ralf Schröder aus Rühn. Der ehemalige Fernsehkoch, Buchautor und Kreuzschiffahrtskoch wird uns mit seiner norddeutsch angehauchten Klosterküche verwöhnen. Dazu begleiten ausgesuchte Weine und Sekte das Menü. Wir sind schon sehr gespannt. Es sind noch ein paar Plätze frei, und wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. Bei Interesse fordern sie das Prospekt an.

Monats-Angebot

Artnr. 213

Tresterbrand

38% im Barrique gereift

Sonderrabatt 10 %

Gültig bis 30. September 11

Kleiner Weingutsfilm

Bewegte Bilder von uns und unserem Weingut.

Die Idee schlummerte schon lange in unseren Köpfen. Ein kleines Filmchen von unserem Weingut zu drehen. Nun habe ich einen Kameraprofi kennen gelernt der das kann, und mit dem der Dreh auch richtig Spaß gemacht hat. Denn, wenn so eine Filmkamera auf einem gerichtet wird, vergisst man die Hälfte dessen was man sagen wollte, ich jedenfalls.

Der 3 Minuten Trailer ist nun fertig und darf auf unserer Homepage

www.weingutkuntz.de beäugt werden.

Oder unter:

www.youtube.com/watch?v=Wfk2gZV MKBQ

Weinlese Miterleben

Am 7. Oktober, Einen Tag im Weinberg erleben und beim Keltern mithelfen.

Wie werden die Trauben eigentlich geerntet? Auf was muss man dabei alles achten? Ist das viel Arbeit? Wie wird aus den Trauben, Wein?

All diese Fragen können Sie sich selbst beantworten an unserem Weinleseerlebnis Tag.

„Für Mittach und Owetesse im Wingert und dehäm esch gsorcht.“

Anmeldung erforderlich.

Monats-Angebot

Artnr. 01

Sauvignon Blanc trocken

Sonderrabatt 10 %

Gültig bis 30. September 11

Stuart Pigott,s Weingesetze

Weinkritiker Mr. Pigott in seinem Buch kleiner Weinführer.

Ein Weinkritiker vor dem ich allen Respekt habe, da er sich von dem klassischen, altgebackenen und elitären Gehabe, loslöst. Ich zitierte hier eines seiner aufgestellten Weingesetze:

„Bei Wein gibt es keine Relation zwischen Preis und Qualität. Auch wenn es in höheren Preisklassen etwas einfacher ist gute Weine zu finden, als bei niedrigeren, gibt es einige Weine für über 100 €, die grausam sind, sowie Weine für unter 5 €, die richtig gut schmecken. Letztere wären sogar noch häufiger zu finden, wenn die Qualitätskontrollen von deutschen Supermärkten nicht so unglaublich nachlässig wären.“

Liebe Grüße aus der sonnigen Pfalz

BiolandWeingut

Stefan Kuntz

Raiffeisenstraße 13

76829 Landau-Mörzheim

Tel: 06341-33960

Fax:06341-30281

e-mail: bioland@weingutkuntz.de

www.weingutkuntz.de