

Das Weinblatt

117. Ausgabe, 15. Dezember 2024

Neues bei Strien

Im letzten Weinblatt des Jahres gibt es nur wenig Neues zu vermelden. Auf Anregung eines Kunden haben wir lediglich vier exquisite Marmeladen respektive Konfitüren von Prunotto ins Sortiment aufgenommen: aus Orangen, Zitronen, Erdbeere und Heidelbeere. Alle vier Fruchtaufstriche, die wir aktuell anbieten, werden ausschließlich aus Früchten und Rohrzucker hergestellt. Es werden weder Aromastoffe noch Pektin oder ähnliches zugesetzt. Für 100 g Orangen- oder Zitronenmarmelade zum Beispiel werden bei Prunotto 110 g Früchte verwendet. Wie kann das sein? Ganz einfach, um auf Verdickungsmittel wie Pektin verzichten zu können, werden die Früchte lange eingekocht. Dadurch reduziert sich das Gewicht der verwendeten frischen Früchte durch die Verdunstung des in jeder Frucht enthaltenen Wassers. Entsprechend

Was ist nach EU-Recht Konfitüre/Konfitüre Extra und was ist Marmelade?

Das EU-Recht ist hier sehr klar: Nach der „Konfitürenverordnung“ dürfen nur Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten als Marmelade bezeichnet werden – dies übrigens auf Betreiben der Briten, als sie noch Mitglied der EU waren... Erzeugnisse aus allen anderen Früchten sind Konfitüren respektive Konfitüren Extra oder sind anders zu bezeichnen, abhängig von Frucht-, Zuckergehalt und sonstigen Inhaltsstoffen. Beispielsweise als Fruchtaufstrich – ein aus meiner Sicht irreführender Begriff, impliziert er doch einen hohen Gehalt an Früchten, die tatsächlich aber nur einen marginalen Teil des Gesamtinhalts ausmachen müssen.

Für Konfitüre müssen bei Fruchtarten wie Erdbeere, Heidelbeere und vielen anderen mindestens 350 g Frucht in Form von Fruchtpülpe oder Fruchtmark pro Kilogramm verwendet werden. Der Rest kann Zucker und Wasser sein. Das Ganze wird dann meist mit Verdickungsmitteln (wie z. B. Pektin) streichfähig gemacht. Konfitüre Extra muss bei oben genannten Früchten aus mindestens 450 g Frucht in Form von Fruchtpülpe oder Fruchtmark hergestellt werden, der Rest siehe oben.

Hier ein wörtliches Zitat des Verordnungstextes: „Marmelade ist die streichfähige Zubereitung aus Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale. Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von



Neues bei Strien

Orangen-Marmelade

Mariangela Prunotto

345g € 8,95

(Grundpreis 25,94 €/kg)

Zitronen-Marmelade

Mariangela Prunotto

345g € 8,95

(Grundpreis 25,94 €/kg)



sind diese Produkte sehr homogen und lassen sich nicht „in Scheiben schneiden“, wie das bei vielen herkömmlichen, oft industriell hergestellten Marmeladen oder Konfitüren der Fall ist.

Im folgenden Artikel erlaube ich mir einen

Exkurs zum EU-Recht, denn Marmelade ist nicht Konfitüre und Konfitüre ist nicht Marmelade – vermutlich wird nicht jeder „Marmeladen“-Genießer diese rechtliche Definition kennen, die sich auch nicht logisch ableiten lässt.





denen mindestens 75g dem Endokarp entstammen."

Wenn wir die Anforderungen des Gesetzgebers mit dem vergleichen, was Prunotto uns anbietet, wird schnell klar, warum der Preis für Marmeladen und Konfitüren extrem variiert. Für die Zitronen- und die Orangen-Marmelade verwendet Prunotto nicht 200g Frucht, sondern 1.100g Frucht. Bei der Heidelbeer-Konfitüre Extra werden eben nicht nur 450g Frucht – wie vorgeschrieben – verwendet, sondern 1.500g. Da der Fruchtgehalt so hoch ist – und der Wassergehalt entsprechend gering – kann Prunotto auch auf Pektin verzichten und erreicht dennoch eine homogene, streichfähige „Masse“.

Das Beispiel der Konfitüren und Marmeladen führt dem kritischen Genussmenschen aus unserer Sicht einmal mehr vor Augen: Wer Gutes genießen will, muss eben auch Gutes bezahlen. Etwas provokant und überspitzt ausgedrückt: Eingedicktes Wasser ist nun mal billiger als die pure Frucht. Aber natürlich sind wir uns auch darüber im Klaren, dass derart exklusive Produkte Luxus

sind, den man sich gönnen wollen und können muss.

Ein kleiner Anhang noch, der die EU-Verordnung nicht logischer macht: Wenn Ihnen auf einem Bauernmarkt oder in einem Hofladen Erdbeer-, Heidelbeer- oder eine Marmelade aus anderen Früchten angeboten wird, ist das keine falsche

Deklaration. Für solche Verkaufsstellen ist die Bezeichnung Marmelade auch bei diesen Früchten erlaubt.

Neue Techniken im Weinbau

Das Projekt Vitivoltaic

Nach dem Schreiben der letzten Ausgabe des Weinblatts erschien in einem Weinmagazin ein Artikel über das „Projekt Vitivoltaic“, Versuchsanlagen die in Geisenheim, Freiburg und Ihringen installiert sind und mit deren Hilfe der Einfluss des Einsatzes von Photovoltaik im Weinberg auf die Qualität der Trauben erforscht und optimiert werden soll. Noch sind die Erkenntnisse nicht umfassend, dennoch gibt es viele Hinweise auf einen enormen Nutzen solcher

Anlagen, der weit über die Energiegewinnung hinausgeht.

Es würde zu weit führen, auf jedes Detail und jeden bisher erkannten bzw. angestrebten Nutzen und eventuelle negative Auswirkungen einzugehen. Deshalb beschränke ich mich in dieser Darstellung auf die wesentlichsten Punkte.

Das Thema Beschattung bei starker Sonneneinstrahlung und den Hagelschutz hatte ich im letzten Artikel bereits erwähnt, die Vorteile gehen nach den bisherigen Erkenntnissen aber weit darüber hinaus.

Ein System beweglicher Solarpanels kann auch vor Starkregen schützen, kann bei leichteren Regenfällen die Eindringtiefe des Wassers in den Boden optimieren, die Temperatur unter dem „Dach“ ebenso regeln wie die Luftfeuchtigkeit. Hinzu kommt, dass im Weinberg auch elektrisch betriebene, im Idealfall sogar autonome, Fahrzeuge eingesetzt werden können, die selbständig die Ladestation anfahren, wenn der Akku Ladung benötigt.

Man konnte bisher bereits nachweisen, dass bei starker Sonneneinstrahlung die Temperatur unter dieser Anlage 3 – 4°C geringer ist, als auf der Vergleichsfläche ohne Solarpanels. Andersherum schützt die Anlage auch vor Spätfrösten. Wenn abends die Panels aufgeklappt werden, kann man die warme Luft darunter halten. Das funktioniert allerdings nur bis zu bestimmten Temperaturen. Die Unterschiede liegen zwar nur im Bereich von etwa einem Grad Celsius. Man kann jedoch zusätzlich Heizdrähte in der Nähe der Fruchtruten installieren, die ab einer bestimmten Temperatur aus der gespeicherten Energie gespeist werden, und so die jungen Triebe vor Frost schützen.

Sind die Panels bei Regen aufgeklappt, kann über die Abtropfkante ein tieferes Eindringen des Wassers in den Boden erreicht werden. Bei stärkerem Regenfall können sie im Idealfall über eine Regenrinne das Wasser in eine Zisterne ableiten, deren Inhalt bei Trockenheit für die Bewässerung genutzt wird. Auf diese Weise könnte optimalerweise auch die Bodenerosion reduziert werden. Eine Vitivoltaic Anlage muss nicht aus klassischen, rahmengestützten Modulen bestehen, die fest im Weinberg montiert sind. Es gibt sie auch als mobile Anlage, die aus folienartigen Modulen besteht. Eine derartige Anlage kann auf bestehende Pfähle montiert werden, was den Zeit- und Kostenaufwand erheblich verringert. Die Folien kön-



Neues bei Strien

Erdbeer-Konfitüre Extra

Mariangela Prunotto

345g € 9,95

(Grundpreis 28,84 €/kg)

Heidelbeer-Konfitüre Extra

Mariangela Prunotto

345g € 11,50

(Grundpreis 33,33 €/kg)



nen bei starkem Wind, vergleichbar mit Markisen, automatisch eingezogen werden, um Schäden oder gar das Abreißen zu verhindern.

Sie sehen, im Bereich Schutz vor Wetterphänomenen und Klimaeinflüssen sind inzwischen großartige Ideen in Erprobung, die nicht nur die Nutzung erneuerbarer Energie möglich machen, sondern oben-drein mehr Energie produzieren als sie verbrauchen und somit aktiv zum Klimaschutz beitragen. Wir sind sehr gespannt, wie die Entwicklung weitergeht und wann die ersten Winzer derartige Anlagen – nicht nur versuchsweise – installieren.



Wein-Genuss-Reisen in die Emilia-Romagna Anfang Juni 2025

Nun ist die bzw. sind die Wein-Genuss-Reisen in die Emilia-Romagna terminiert und geplant. Aufgrund des großen Interesses – und weil die erste Reise bereits ausgebucht ist – habe ich mich entschlossen, zwei Reisen in die Emilia-Romagna anzubieten. Die

erste vom 1. bis 6. Juni 2025, die zweite vom 7. bis 12. Juni 2025. Auch für die zweite Reise liegen mir bereits fünf konkrete Anfragen vor.

Obwohl mir im Moment noch einige Rückmeldungen aus Italien fehlen, steht das Programm weitgehend fest.

Ein Fragezeichen steht lediglich noch hinter der Unterkunft, die beide unweit voneinander im Grenzgebiet zwischen der Emilia und der Romagna liegen. Obwohl sie nur etwa 3,5 km voneinander entfernt sind, liegt die eine in der Provinz Modena (Emilia), die andere in der Provinz Bologna (Romagna). Zwar ist das keine große organisatorische Aufgabe, ob wir in der einen oder der anderen wohnen, das Angebot des Gastgebers könnte hier jedoch den Ausschlag geben. Beide Unterkünfte haben der jeweils anderen gegenüber Vorteile, keine der beiden habe ich eindeutig favorisiert. Es geht bei beiden um den Preis, bei einer möglicherweise um die Verfügbarkeit. Deshalb ist es mir im Moment noch nicht möglich einen



Frisch eingetroffen

Haselnüsse mit Schokoladenüberzug

Giovanni Cogno

200g € 17,50

(Grundpreis 8,75 €/100g)

Tartufi neri

Giovanni Cogno

200g € 16,50

(Grundpreis 8,25 €/100g)



Aktuell

- **Vom 2. bis 11. Januar 2025 bleibt die Gärtnerei Gehrung geschlossen.** Das bedeutet für uns: am Freitag, 10. und am Samstag, 11. Januar können wir Sie nur nach Terminvereinbarung bedienen. Bitte denken Sie ggf. daran anzurufen, um einen Termin an diesen beiden Tagen zu vereinbaren.
- **Öffnungszeiten vor Weihnachten und Silvester:** Am 23., 27. und 30. Dezember sind wir von 15 – 18 Uhr für Sie da. Am 24. und 31. Dezember von 9 – 12 Uhr. Am 28. Dezember haben wir, wie samstags üblich, von 9 – 13 Uhr geöffnet.
- **Helfen Sie uns zählen:** Im kommenden Jahr wird diese Aktion ihr 30jähriges Jubiläum feiern. Allein schon aus diesem Grund wird sie auch in diesem Jahr stattfinden. Dem Sinn der Aktion entsprechend, können wir im Vorfeld keine Informationen geben, welche Artikel wir „zwischen den Jahren“ zu Sonderpreisen anbieten werden. Wenn nichts Überraschendes geschieht, wird es jedoch wieder eine umfangreiche Auswahl an Artikeln geben, die wir entweder aus dem Sortiment nehmen, oder aber Positionen, die wir wegen eines nahenden Mindesthaltbarkeitsdatums stark vergünstigt anbieten. Wie üblich werden wir diese Artikel voraussichtlich am 26. Dezember in unseren Internet-Shop einpflegen. Sie erhalten ein Infoschreiben, sobald dies geschehen ist.



exakten Reisepreis zu nennen, denn wie Sie sich denken können, sind die Übernachtungen ein wesentlicher Posten in der Kalkulation.

Das Reiseprogramm für die Tage kann ich Ihnen aber bereits benennen: Wir werden



zwei Weinkellereien besuchen, beides sind kleine, familiengeführte Bio-Betriebe. Die eine keltert schwerpunktmäßig Sangiovese di Romagna, die andere Lambrusco, liegt also in der Emilia. Desweiteren steht natürlich der Besuch eines Parmiggiano Reggiano Herstellers, eines Herstellers von Wurstwaren sowie der Prosciutto – der Prosciutto di Parma gehört zu den bekanntesten – auf dem Programm. Darüber hinaus besuchen wir nicht nur das Kirschenfest

Die Bestseller des Jahres Wein

Prosecco Treviso

Spumante Brut

Rive della Chiesa

0,75 l € 12,50

(Grundpreis 16,67 €/Liter)

2020 Chianti Classico

Fattoria Rodano

0,75 l € 15,50

(Grundpreis 20,67 €/Liter)



in Vignola, sondern auch dieses hübsche kleine Städtchen, das einiges zu bieten hat. Auf den Besuch eines Produzenten des Aceto Balsamico können wir natürlich genauso wenig verzichten, wie auf den Besuch des Museums eines der bekanntesten Sportwagenhersteller Italiens. Weitere kleine Programmpunkte werden die Reise noch abrunden. Selbstverständlich sind eine dem Reisetema angemessene Verpflegung sowie eine Vielzahl an Weinen – in einem gewissen Rahmen, um das neudeutsch auszudrücken, „all you can drink“ – ebenfalls im Programm und Preis enthalten. Alle die schon einmal mit mir verreist sind wissen: Verhungert oder verdurstet ist noch keiner...

Sobald ich das komplette Reiseprogramm in einem Prospekt zusammengestellt habe, und den Reisepreis nennen kann, werde ich es auf unserer Internetseite

einstellen. Wenn Sie unabhängig davon Näheres über die Wein-Genuss-Reise in die Emilia-Romagna, und eventuelle weitere Reisen, erfahren wollen, schreiben Sie eine kurze Nachricht an reisen@strien.com. Dann sende ich Ihnen den Reiseprospekt zu, sobald er fertig ist.

Im Jahr 2026 möchte ich gerne das 10. Jahr des Bestehens meiner Firma Strien Genussreisen feiern, und gleichzeitig das 20jährige Jubiläum der ersten Wein-

reise, die ich als (Co-)Reiseleiter durchgeführt habe, Noch habe ich keine konkreten Pläne, aber eine Idee für das Ziel einer Reise gibt es schon. Ich gebe unumwunden zu, es ist nicht meine Lieblingsregion, primär weil sie sehr touristisch ist. Aber dennoch oder gerade deswegen reizt es mich eine Wein-Genuss-Reise in die Toskana anzubieten. Dorthin habe ich viele, langjährige Kontakte zu Winzern, die ich fast schon Freunde nennen möchte, eine für die Reise sehr interessante private Verbindung und viele Gedanken, für die „etwas andere“ Toskana-Reise.

Die Bestseller des Jahres Feinkost

Condimento Bianco

Guerzoni

0,5 l € 9,90

(Grundpreis 19,80 €/Liter)

Polpa di Pomodori

Mariangela Prunotto

690g € 3,95

(Grundpreis 5,73 €/kg)



Probierabonnement

Aufgrund des kurzen Abstands zwischen dem Versand des letzten Abos und dem Erscheinen der neuen Ausgabe des Weinblatts, können wir diesmal noch keinen Sieger der letzten Ausgabe des Abos

verkünden. Eine Tendenz zeigt sich aber bereits nach dieser kurzen Zeit.

Das vierte und damit letzte Abo des Jahres beinhaltet wieder den einen oder anderen Wein, den wir in diesem Jahr neu ins Sortiment aufgenommen haben.

Das weiße Basis-Abo wird die folgenden Weine beinhalten: Roschetto Bianco von Santa Venere, L'Amore delle Api von I Pentri und den Prosecco Brut von Rive della Chiesa, denn zum Jahresende passt ein Spumante.

Das rote Basis-Abo wird den Verduno Pelaverga von Cadia, den Cannonau di Sardegna Riserva von Fattorie Isola und den Trentino Marzemino von Maso Salengo enthalten. Das Superiore-Abo zusätzlich den Brunello di Montalcino von Ferrero.



Unsere Öffnungszeiten in der Nellinger Straße 30 (In der Gärtnerei Gehrung):

Freitag 15.00–18.00 Uhr

Samstag 9.00–13.00 Uhr

Und nach Vereinbarung

Öffnungszeiten vor Weihnachten und Silvester:

23., 27. + 30.12.:

15.00 bis 18.00 Uhr

28.12.: 9.00–13.00 Uhr

24. + 31.12.:

9.00 bis 12 Uhr

Abholungen nach Vorbestellungen sind möglich:

Montag bis Freitag

8.00–13.00 Uhr

14.30–18.00 Uhr

Samstag 8.00–13.00 Uhr

Mittwochnachmittag geschlossen!



Vi.S.d.P.:

Strien GbR Weinimport

Ulrich Strien

Nellinger Straße 30

70619 Stuttgart

Tel. 0711/441032-0

info@strien.com

www.strien.com

Biozertifiziert bei ÖkoP:

DE-ÖKO-037

Weinimport
Strien
Italienische Weine