

Harmonisches Duo: Sextett Festival Gebäck und Festival Riesling

Kooperation zwischen Rheingau Musik Festival, Bäcker Dries und Weingut Baltasar Ress wird fortgesetzt

Rheingau. (mh) – Die bewährte und erfolgreiche Kooperation zwischen dem Rheingau Musik Festival, dem Weingut Baltasar Ress und dem Rheingauer Bäcker Dries wird auch in diesem Jahr fortgesetzt. Das haben Michael Herrmann, Intendant des Rheingau Musik Festivals sowie Christian Ress und Martin Dries bei einer kleinen Präsentation in der Vinothek des Weingutes in Wiesbaden mitgeteilt.

„Wir sind sehr froh, dass wir jedes Jahr einen so tollen Festival Wein bekommen“, dankte Herrmann dem Weingut Baltasar Ress für den Ausbau der jeweiligen Ernte und die Abfüllung von jährlich circa 10.000 bis 12.000 Flaschen. Auf diese Weise können wir, so Herrmann, „all unseren Musikfreunden ein besonders attraktives Angebot offerieren, die gerne auch Wein genießen“. Dabei handele es sich um einen klassischen Duo für Zunge und Gaumen. Gleichzeitig warb er dafür, die Idee des Rheingau Musik Festivals durch die Pacht eines persönlichen Wein-



Präsentation des Festival Riesling und des Sextett Festival Gebäcks mit Christian Ress, Christian Ress und Martin Dries (v.l.n.r.).

stocks zu unterstützen. Jeder Pächter erhalte darüber ein Zertifikat und werde anschließend jedes darauf folgende Jahr mit sechs Flaschen Festival-Riesling an der Ernte des eige-

nen Weinstocks beteiligt. Die Pacht betrage 60 Euro pro Jahr inklusive Lieferung frei Haus innerhalb von Deutschland.

Herrmann erinnerte auch daran, dass das Rheingau Musik Festival vor einigen Jahren das Weingut August Eser in Oestrich-Winkel nebst Weinbergen erworben hat. Während das Festivalbüro in dem ehemaligen Weingut seinen Sitz hat, seien die noch verbliebenen circa 1,1 Hektar Weinberge an das Weingut Baltasar Ress verpachtet worden, das die Trauben erntet und diese zum Festival Riesling ausbaut.

Christian Ress bereitete es sichtlich Freude, den Festival Riesling 2014, den alle Teilnehmer der Präsentation im Glase hatten, vorzustellen. Dabei erinnerte er an einen komplizierten Herbst 2014 mit einem hohen Selektionsaufwand aufgrund der vorausgegangenen und auch zur Erntezeit herrschenden außergewöhnlichen Witterungsbedingungen.

Weil wegen der aufgeweichten Böden Maschinenlese nur in geringstem Umfang möglich war, mussten wir, so Ress, „ganz spontan unsere Lese-

mannschaft verstärken, um die Trauben per Handarbeit einbringen zu können“. Durch den hohen Stundenlohn sei die Ernte 2014 eine der teuersten Lesen in der Geschichte seines Weingutes gewesen.

Gleichzeitig betonte Ress, dass ein komplizierter Jahrgang auch eine Chance für die Betriebe ist, die in der Lage sind, die sich daraus ergebenden Herausforderungen zu meistern. Zugleich sei er auch eine Steilvorlage für ein Weingut, „um sich zu profilieren“. Nach all der Mühen und Anstrengungen sei er über das Ergebnis der Ernte 2014 „mit ganz tollen Weinen sehr zufrieden und sehr glücklich“.

Nachdem die ganz großen Weine sich bis vor kurzem noch im Fass befanden, würden sie jetzt in Flaschen gefüllt. Dabei zeige sich, „dass hochkarätige Weine dabei sind“. Auch der Festival Riesling sei wieder gut gelungen. Wie in den vergangenen Jahren besteche dieser durch seinen feineren Charakter mit einer kleinen schmeckbaren Süße und weniger Alkohol. Aufgrund dieser Eleganz und Harmonie sei er genau der richtige Wein für eine klassische sommerliche Konzertsituation.

„Nachdem wir das Festival Gebäck in den vergangenen Jahren unter anderem in der Form eines Notenschlüssels oder eines Taktstocks als kulinarische Leckerei hergestellt haben, bieten wir in diesem Sommer eine Tüte mit dem „Festival-Sextett“ an“, teilte Martin Dries mit. Dieses bestehe aus drei Käse-Saaten-Stangen und drei Käse-Kräuter-Stangen. Damit diese in allen Veranstaltungen des Rheingau Musik Festivals stets frisch und knusprig sind, würden diese stets nachgebacken.

Mit dieser „Sextett-Aktion“ ist, so Dries ergänzend, „ein Gewinnspiel mit hochwertigen Preisen verbunden, bei dem jeder mitmachen können. Voraussetzung sei, die während der Festivalzeit in den Dries-Filialen ausliegende Gewinnkarte auszufüllen. Ferner per Internet unter www.baecker-dries.de und www.rheingau-musik-festival.de.

NOTDIENSTPLAN DER APOTHEKEN

Gültig vom 17. bis 23. Juli

Freitag, 17. Juli

Sonnen-Apotheke

Geisenheim, Burggraben 3 a
Telefon 06722/8366

Samstag, 18. Juli

Adler Apotheke

Oestrich, Rheingaustraße 56
FreeCall 0800/2766378

Sankt Martinus Apotheke

Lorch, Schwalbacher Straße 6a
Telefon 06726/9473

Sonntag, 19. Juli

Amts-Apotheke

Eltville, Schwalbacher Str. 13 a
Telefon 06123/2526

Sankt Martinus Apotheke

Lorch, Schwalbacher Straße 6a
Telefon 06726/9473

Montag, 20. Juli

Central Apotheke

Rüdesheim, Grabenstraße 11
Telefon 06722/910758

Poseidon Apotheke

Walluf, Erikaweg 2
Telefon 06123/990393

Dienstag, 21. Juli

Hildegardis Apotheke

Rüdesheim, Kirchstraße 6b
Telefon 06722/47591

Valentinus Apotheke

Kiedrich, Aulgasse 2a
Telefon 06123/5311

Mittwoch, 22. Juli

Kilians-Apotheke

Eltville, Kiliansring 5
Telefon 06123/4441 u. 899995

Sankt Martinus Apotheke

Lorch, Schwalbacher Straße 6a
Telefon 06726/9473

Donnerstag, 23. Juli

Lenchen Apotheke

Oestrich, Rheingaustraße 43
Telefon 06723/7720

Der Dienst beginnt um 8.30 Uhr und endet am nächsten Morgen um 8.30 Uhr

Ärztlicher Notfalldienst:

Winkel, Adalbert-Stifter-Straße 15,
Telefon 06723/87087

(Zur Sicherheit werden die Gespräche auf Band aufgezeichnet.)

Feuerwehr/Notarzt: 112

Polizei: 110

Rettungsdienst /

Krankentransport: 06124/19222

Ärztlicher Bereitschaftsdienst

Rheingau: 06723/87087

(Dienstzeiten montags, dienstags

und donnerstags von 20 bis 7 Uhr;

mittwochs von 14 bis 7 Uhr; freitags

von 19 bis 7 Uhr, Wochenende und

Feiertage von 0 bis 24 Uhr).

Zahnärztlicher Notdienst:

01805/607011

Bereitschaftsdienst

der Apotheken: 06124/510 870



KÜCHEN-AREA®
Wiesbaden

Einbauküchen und alles, was dazugehört!

Ob Küchenzeile, Planungsküche oder Landhausküche, ob Einsteiger-Geräte oder Profi-Ausstattung, für jeden Geschmack und in jeder Preislage die richtige Auswahl. Arbeitsplatten von Schichtstoff bis Naturstein in überragender Vielfalt. Kompetente BERATUNG, sorgfältige Planung, termingerechte Lieferung, auf Wunsch mit Komplett-Anschluss und das alles zu **Wir freuen uns auf Ihren Besuch** konkurrenzlos günstigen Preisen. Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-15.30 Uhr und nach Vereinbarung

KÜCHEN-AREA • Rheingaustraße 83 • 65203 Wiesbaden
Telefon (06 11) 9 20 05 85 • Telefax (06 11) 9 20 08 87
www.kuechenareal-wiesbaden.de