



Begeisterte Besucher und zufriedene Aussteller auf der 8. WASGAU Weinmesse

Kulinarisches Evergreen für Freunde (nicht nur) regionaler Weine

Pirmasens und Kaiserslautern, 14.10.2019. In vielen deutschen Anbaugebieten hatte die Lese früher als erwartet begonnen, ausschlaggebend war laut Deutschem Weininstitut (DWI) ein starker Entwicklungsschub der Reben dank der sehr sonnigen Tage zum Ausgang des Sommers. Aber auch wenn das Statistische Bundesamt den Ertrag 13 Prozent geringer prognostiziert als im mengenmäßig starken Vorjahr, rechnen die Winzer doch wieder mit guter Qualität. Die Kunden der aktuell 75 WASGAU Frischemärkte in Rheinland-Pfalz und dem Saarland dürfen sich also freuen, denn traditionell nehmen die Weine aus der Region einen großen Anteil am Sortiment ein: So nah wie möglich nämlich liegen grundsätzlich die persönlich bekannten Produzenten und Lieferanten um die Marktstandorte mit dem Ziel, den Kunden für ihren Einkauf stets beste Qualität aus der Region anzubieten. Dass dies gerade auch für den Wein gilt, kommt nicht von ungefähr, liegt doch die WASGAU-Region perfekt genau zwischen so bekannten Weinregionen wie der Pfalz, Rheinhessen und Mosel, ganz zu schweigen vom benachbarten Elsass und Lothringen.

Gute Tropfen vor allem aus diesen Gegenden wurde am Samstagnachmittag den mehr als 1.000 Besuchern der 8. WASGAU Weinmesse präsentiert. Für Kurzweil sorgten zudem die spannenden Vorträge des Weinjournalisten Andreas Kosma mit Themen wie „Träume sind Schäume“, „Fifty Shades of Riesling“ und „Der Wint/zer steht vor der Tür“. Im Mittelpunkt der beliebten Publikumsmesse stand jedoch die Degustation: Probieren war angesagt. Dafür standen ausgewählte deutsche und europäische Weine von über 70 Weingütern aus den deutschen Weingebieten, ebenso aus Italien, Spanien und Frankreich bereit. Rege wurde dabei auch von dem Angebot Gebrauch gemacht, mit den Ausstellern ganz individuell ins Gespräch zu kommen, um aus erster Hand etwas mehr über die angebotenen Weine zu erfahren. Unter mehr als 400 Weinen, Sekten und Spirituosen war auszuwählen, dazu gab es Leckerbissen wie Elsässer Flammkuchen, Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie eine erlesene Auswahl an Käse und Snacks.

Die Idee, die meist langjährigen Lieferanten mit den Kunden zusammenzubringen, hat sich zum wahren Evergreen entwickelt. So haben die Kunden die Möglichkeit, das Produkt hinter dem ansonsten ja anonymen Etikett kennen zu lernen und den Hersteller gleich dazu. Auch für die Aussteller bietet die WASGAU Weinmesse eine willkommene

Plattform, sich zu präsentieren; über die ausliegenden Bestellkärtchen konnten ihre Produkte außerdem auch gleich geordert werden.

„Gutes Wetter, gut gelaunte Gäste und eine rundum gelungene Messe“, lautet das zufriedene Resümee von Isolde Woll, Marketingleiterin bei WASGAU. „Die WASGAU Weinmesse erfreut sich großer Beliebtheit und war auch in diesem Jahr ein voller Erfolg für alle Teilnehmer. Aus so gut wie allen WASGAU Regionen war wieder ein bunt gemischtes Publikum gekommen, um sich aus erster Hand beraten zu lassen, Neues zu probieren – und dabei hier und da auf den Geschmack zu kommen.“

Impressionen und Stimmen aus der Ausstellung

„Unser Familienwappen ist von 1704 und so lange gibt es unsere Weintradition mal mindestens“ erklärt Jasmin Eck lächelnd. 2015 hat sie ihr Studium in Weinbau und Önologie erfolgreich abgeschlossen und ist seither im elterlichen Betrieb tätig – als erste Frau, wie sie nicht ohne Stolz ergänzt. Seit zweieinhalb Jahren verkauft das **Weingut Eck** aus Ilbesheim auch über die WASGAU Frischemärkte, daneben werden u. a. Fachmärkte und Gastronomie beliefert, Weinfeste bedient und ein reger Hofverkauf betrieben. Nach der gelungenen Messepremiere 2018 hatten weitere WASGAU Märkte ihre Weine aufgenommen und überhaupt hält die Juniorchefin den hier gebotenen direkten Kontakt zu den Kunden für überaus wichtig: „Nur über die Rückmeldung unserer Kunden können wir uns ständig weiterentwickeln“, lautet ihr Credo. Und die sind auf der Messe in vielerlei Hinsicht angenehm bunt gemischt vertreten. Eine kleine Tendenz vermag Jasmin Eck schon mal ablesen. So würden die jungen Generationen eher den süßeren Weinen zusprechen. Ganz generell hat Eck seine Weine nach Alltagstropfen, Gaumenfreud und Hochgenuss kategorisiert. Burgunder finden sich im Angebot genauso wie Riesling. Und für den Top-Seller Sauvignon Blanc 2018 kommen wir leider zu spät – der ist nämlich schon ausverkauft.



Jasmin Eck, Juniorchefin vom Weingut Eck aus Ilbesheim, mit Besucherinnen am Stand

Kathrin Hegner war 2017/18 selbst Moselweinkönigin, heute präsentiert sie voller Herzblut die edlen Tropfen des Weinguts **Reichsgraf von Kesselstatt** aus Morscheid. Der fast ausschließliche Weißweinanbauer setzt beim Anbau vor allem auf Riesling, hat aber etwa auch Weiß- und Grauburgunder im Angebot. Schon seit langen Jahren gibt es diese

auch in ausgewählten WASGAU Frischemärkten und die Weinmesse steht fest im jährlichen Terminkalender. „Wir sind einer der wenigen, die über Weinberge an Mosel, Saar und Ruwer verfügen“, betont Kathrin Hegner und betont, dass sich darüber eine große Bandbreite an Produkten ergäben, deren gemeinsamer Nenner die erlesene Qualität sein. Als generell sehr beliebt empfiehlt Kathrin Hegner übrigens den Scharzhofberger Riesling Kabinett als Visitenkarte ihres Hauses. Freuen dürften sich die Weinliebhaber auf die gerade eingefahrene Lese. Die Quantität könne zwar mit dem Jahrhundertjahr 2018 nicht mithalten, aber dafür sei die Qualität sehr vielversprechend.



Kathrin Hegner vom Weingut Reichsgraf von Kesselstatt aus Morscheid freut sich über eine gut besuchte
WASGAU Weinmesse

Das **Weingut Michel** aus Bad Sobernheim ist mit seinen Weinen seit knapp vier Jahren in den Frischemärkten von WASGAU im Programm und war dieses Jahr zum zweiten Mal als Aussteller auf der Weinmesse mit dabei. Als einziger Vertreter aus dem Nahetal heute in der Pfalz die Fahne hochzuhalten, fällt Martina Michel, nicht schwer. „Schließlich kommt in diesem Jahr ja auch die Weinkönigin von der Nahe“, betont sie mit einem Augenzwinkern. Aber weit mehr als das hat sie einige wohlschmeckende Argumente mitgebracht: Ein Riesling Feinherb ist darunter, mit Noten von Pfirsich und Aprikose, wie die „Frau des Chefs“ begeistert erklärt. Der sei ganz typisch für ihr Anbaugebiet mit seinen milden Temperaturen, wenig Niederschlag und viel Sonne. Das Terroir ist vielschichtig: Quarz, Phorphyr, Melaphyr, Bundsandstein.

Als ihren Favoriten schenkt Schwägerin Anette Klug, geborene Michel, („die Schwester des Chefs“) einen Grauburgunder ein – nicht ganz zufällig auch eine weiße Sorte, schließlich machen Weiße rund 90 Prozent des Angebots im Weingut Michel aus. Mit Peter Michel ist bereits die siebte Generation in die lange Tradition des Familienbetriebs eingetreten, um „die Liebe zum Wein zu leben“, wie es Martina Michel nicht ganz ohne Pathos beschreibt. Auf Veranstaltungen wie diesen ließe sich das ganz wunderbar auch den Endkunden vermitteln. Und die Leute wären sehr aufgeschlossen den Weinen gegenüber und den Erzeugern dahinter. Und schön zu sehen wäre obendrein, dass die Chance gern angenommen wird, sich schlau zu machen und auch mal hinter das Etikett zu schauen.



Martina Michel (r.), Chefin vom Weingut Michel aus Bad Sobernheim, und Schwägerin Anette Klug, geborene Michel, bieten ihre edlen Tropfen zur Degustation an

Hintergrundinformationen zur WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland und hat einen Einkaufsverbund mit der REWE Markt GmbH, Köln. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 75 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 600 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warenggruppen am Gesamtsortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20191014_was

Begleitendes Bildmaterial:



Impressionen von der WASGAU Weinmesse 2019

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20191014_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558-999-281
isolde.woll@wasgau-dlog.de
<https://wasgau-ag.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49 6331 5543-13
Telefax: +49 6331 5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>