

# Einladung zur Weihnachtsdegustation 2018

Ziereisenweine, sowie Rieslinge von der Mosel, Saar  
und dem Remstal

Freitag, 23.11.2018  
17–21 Uhr

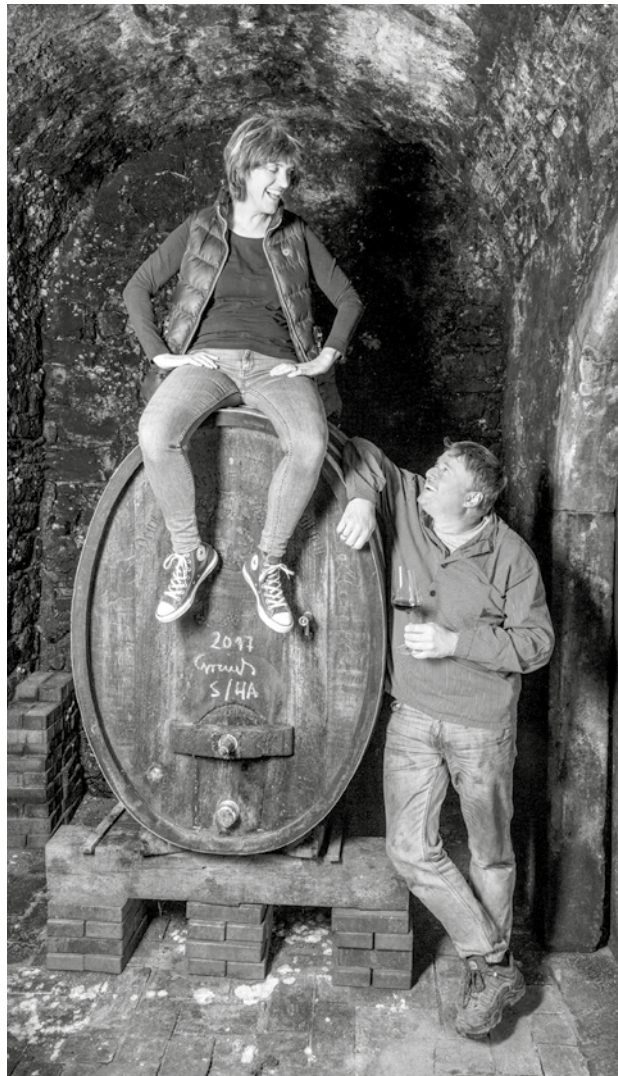
Samstag, 24.11.2018  
14–18 Uhr

Eintritt 10.- Euro,  
Eintritt für 2 Tage 15.- Euro

Glaspfand 20.- Euro  
(wird zurückerstattet)

Weingut Ziereisen  
Markgrafenstrasse 17  
D-79588 Efringen-Kirchen

Tel. +49 7628 2848  
kontakt@ziereisen.de  
www.ziereisen.de



## Herbstbericht 2018: der Turbo-Herbst

Hatten wir im vergangenen Jahr geglaubt, unsere Lese rekordverdächtig früh beendet zu haben, so wurden wir 2018 eines Besseren belehrt: In diesem Jahr haben wir unsere letzten Trauben am 25. September in den Keller geholt – und damit eine gute Woche früher als 2017.

Turbo-Herbst trifft es als Begriff für die Lese in diesem Jahr ziemlich genau. Denn angesichts des unglaublich prächtigen Sommers konnten wir schon am 3. September mit der Lese starten – und sie schon drei Wochen später beenden.

Was an den Stöcken hing, war durch und durch gesund. Da uns dadurch viel Sortierarbeit im Rebberg erspart geblieben ist, konnten wir teilweise bis zu 1,5 Hektar Rebfläche pro Tag lesen.

Diese Schnelligkeit war ein Segen, denn angesichts in die Höhe schießender Zuckerwerte mussten wir Gas geben, um das Lesegut nicht überreif in den Keller zu bekommen. Wer Ziereisen kennt, weiß, dass Trinkmarmelade nicht unser Ding ist...

So landeten in dieser Reihenfolge Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder, Chardonnay, Syrah und Gutedel im Keller. Der Ertrag war angesichts der Wasserknappheit in den Rebbergen überraschend gut.

Und die Qualität? Verspricht, sehr gut zu werden. Wie gut, wird sich wie immer erst dann zeigen, wenn die Weine mal einige Monate im Fass gelegen haben. Die physiologischen Eckwerte wie Alkohol, Säure oder pH-Wert jedenfalls haben gestimmt. Die Weine werden sich voraussichtlich rund und reif präsentieren, aber dennoch ihren für Ziereisen typischen Charakter mit kleinen Ecken und Kanten behalten.

Unser Engagement beim Erzeugen von Saft haben wir 2018 übrigens ausgebaut. Angesichts des Erfolgs unseres roten Traubensafts haben wir neu und zusätzlich einen hochwertigen weißen und einen roséfarbenen Saft in den Tanks liegen. Hartmut Bick



Nach getaner Arbeit

# Herbstbrief der Familie Ziereisen

Hier arbeitet der Chef selber mit!

Die Familie Ziereisen ist groß, fleißig und kreativ. Alle wissen, was zu tun ist. Alle? Ja! Aber wer eigentlich ist der Chef in dieser großen Familie?

Hanspeter hat diese Frage, natürlich, schon mal beantwortet: «Eigentlich», hat er vor einer Weile gesagt, «eigentlich bin ich der Chef.» Hat was. Denn alle fragen ihn, wie sie ihre Arbeit machen sollen. Doch wenn sie ihn gefragt haben, und er auch ausgiebig geantwortet hat – macht hinterher gleichwohl jeder wie und was er will. Deshalb haben wir, wenn man es genau nimmt, nur Chefs im Betrieb. Ist das nicht perfekt? Das Beste an diesem System ist, dass jeder Chef bei uns voll mitarbeitet und sich für nichts zu schade ist.

Fangen wir mit dem an, der sich – eigentlich – als Chef sieht: Hanspeter. Er ist, wie jeder weiß, für die Weine verantwortlich. Er schneidet die Reben, repariert die Drahtanlagen, entblättert, dünnt aus, halbiert Trauben, erledigt sämtliche Maschinenarbeiten im Rebberg und füllt die Weine ab. Nebenher macht er den Keller, baut Möbel, repariert Maschinen, renoviert Häuser und übernimmt die Weinpräsentationen und Weinmessen.

Dann ist da der Lagerchef: unser Schwager Jörg (Jüggi). Er füllt die Weine ab, etikettiert und verpackt sie und organisiert den

ganzen Versand. Nebenbei fährt er Stapler, backt Brot, erledigt alle Hausmeisterarbeiten, hilft mit beim Möbelbau, bei Reparaturen aller Art und bei den Maschinenarbeiten.

Natürlich gibt es in unserer Familie auch Juniorchefs: Johann Friedrich und Ida Paulina. Johann Friedrich hat bereits den Traktorführerschein, übt nun für den Autoführerschein und befindet sich im Abiturjahr. Nebenher hilft er im Keller, in der Werkstatt, im Lager, beim Weinverkauf und bei Weinmessen. Unter anderem nahm er in Paris an einer Weinmesse teil und konnte sich so auch gleich die Stadt anschauen und die Sprache unseres Nachbarlandes üben. Ida Paulina steckt im verflixten 10. Schuljahr und ist voll im Lernstress. Das heißt freilich nicht, dass sie nebenher untätig ist: So macht sie gerade den Traktorführerschein, hilft im Laden, im Büro, im Haushalt und im Weinverkauf.

Unsere Hutgasschefin ist Susanne Ziereisen. Sie regiert ihre drei Mädels Magdalena, Johanna und Helen, so gut sich diese halt regieren lassen. Nebenher schmeißt Sie den Haushalt, den Garten, bindet Blumen, macht tolle Blumendekorationen, hilft jeden Freitag im Laden und kocht während der Weinlese täglich für bis zu 35 Personen.

Katrin Ziereisen ist unsere Hintergrund-Chefin. Sie arbeitet bei Straumann, kümmert sich um Ihren kleinen Vorschüler Joel und schmeißt den Haushalt und den Garten zusammen mit Ihrem Ehemann Michael. Nebenher hilft Sie am Wochenende auf dem Hof mit und führt die Kundenkartei, organisiert Reisen und ist, wenn nötig, im «Familienkrisenmanagement» tätig.

Dann ist da unser Seniorchef Hansjörg. Er bewegt täglich den Traktor und das mindestens drei bis viermal. Nebenbei liefert er Wein aus, sorgt für warmes Wasser, ein warmes Haus und kümmert sich um die Müllentsorgung jeder Art.

Verena, unsere Seniorchefin, ist gleichzeitig unsere Backstubenchefin. Nebenher hilft sie das ganze Jahr hindurch in den Reben, macht die Postpäckle, pflegt den Garten, näht und flickt.

Ach, und da ist ja noch der Familienchef, besser, die Familienchefin. Sie ist nicht nur für die eigene, sondern für alle Familien irgendwie zuständig (oder auch nicht) und erledigt nebenher vor allem das Büro, den Haushalt, ist bei der Weinlese immer mit draußen, verkauft alles, was es auf dem



Hof zu kaufen gibt, betreut die Gäste, die über Nacht oder kürzer oder länger da sind, organisiert Weinproben und ist mit auf Messen und Präsentationen unterwegs. Einzig im Garten ist sie zu wenig anzutreffen. Und das ist? Nun, das bin ich, Edeltraud. Es ist nicht einfach, über sich selbst zu schreiben und sich richtig zu beschreiben. Ich hoffe, alle meine Mit-Chefs sehen meine Rolle in etwa auch so, wie ich sie sehe.

Auf keinen Fall vergessen möchte ich unseren Brigaden-Chef Nelu aus Rumänien. Er ist während der Spargelernte und der Weinlese für die Mitarbeitenden aus Polen und Rumänien zuständig. Nebenher betreut er zusammen mit seinen Eltern einen Bauernhof in Rumänien.

Apropos: Die Spargelernte ist Chef-Sache. Dieses Jahr kamen die Spargeln, wie alles andere übrigens auch, sehr schnell und überraschend. So brauchte es dieses Jahr die gesamte Belegschaft, anders gesagt, die komplette Direktion, um die Spargeln zu stechen. Es hat sich einmal mehr bewährt, so viele Chefs zu haben, die zur richtigen Zeit am richtigen Ort voll mit anpacken. Danke an alle. Und wenn ich irgendeine Aufgabe auf unserem Hof zu erwähnen vergessen habe, tut es mir leid, aber auch Chefs machen mal klitzekleine Fehler ...

Großen Dank auch an unsere Freunde, unsere Bekannten und alle, die uns das ganze Jahr unterstützen und uns zur Seite stehen. Es braucht euch!

Herzlich  
Edeltraud