

Probieren und philosophieren



Bild: **Die Weinbörse in versierten Händen: Über 300 Rebsorten bieten die Aussteller bei der 12. Auflage der Messe vom 6. bis 8. November zur Verkostung an. - Foto: Stengel**

Neuburg (DK) Über 300 Weinsorten aus aller Welt, erlesene Edelbrände, Olivenöle, Balsamico- und Kaffeespezialitäten – das sind die Fixpunkte der 12. Neuburger Weinbörse vom 6. bis 8. November im Marstall.

"Wir wollen auch junge Leute zum Genießen führen und ein Zeichen setzen gegen den übermäßigen Konsum von Alcopops", erklärte Alfred Bergbauer, auch im Namen des Weinbörse-Veranstalters Fritz Seebauer, der bei der Vorstellung des Programms wegen eines dringenden Termins verhindert war. Probieren und philosophieren heißt die Parole auch dieser zwölften Auflage der Messe, die ausschließlich von lokalen Ausstellern beschickt wird.

Das fachkundige Quartett – nicht dabei sein wird in diesem Jahr Winzer Josef Tremml, der aber dennoch seine Solidarität mit der Veranstaltung bekundete – wird eine harmonische Mischung im Zeichen der Rebe anbieten. Internationale Weine aus Deutschland, Österreich, Spanien und Südafrika, dazu handverlesene Cognac- und Grappasorten sowie Spezialitäten aus der Welt der Olivenöle und Balsamicosorten hat Alfred Bergbauer im Gepäck.

Else und Alfons Borgsmüller bleiben bei ihrem Sortiment vorwiegend der französischen Partnerstadt Neuburgs treu: Sie schenken Kostproben von reinen Rebsortenweinen aller Preisklassen aus Sète aus. Tropfen aus Übersee ergänzen das Spektrum genauso wie Branntweine aus Südtirol.

Deutsche Weine mit Schwerpunkt Baden-Württemberg und Rheinhessen sowie – ein Novum – edle in Rumänien gereifte Tropfen sowie Winzererzeugnisse mit dem Prädikat "Bio" will Wilhelm Knall den Besuchern – im vergangenen Jahr kamen über 500 – kredenzen. Außerdem gibt es Hochprozentiges aus Schwarzwaldbrennereien sowie eine exotisch klingende Komposition, die in Neuburg immer mehr Anhänger fände: Erdbeer-Chilli-Likör. Als "Unterlage" werden Käse- und Würsthäppchen aus biologischer Erzeugung angeboten.

Aromatischer Abschluss des Rundgangs durch die Welt der Reben wird wie immer ein Espresso sein. Jürgen Fuhr stellt verschiedene Kaffeesorten aus Italien und Vollautomaten sowie Espressomaschinen vor. Außerdem werden Spenden für den Familiennachsorgeverein Elisa

gesammelt. Erstmals wird bei dieser Weinbörse am Samstag und am Sonntag auch eine Kinderspielecke angeboten.

Und weil es für den vollendeten Genuss von Wein auch ein wenig Wissens um die Rebsäfte bedarf, stehen zwei Seminare im Angebot. Eines wird Arco-Pächter Rolf Reichardt am 6. November, 20 Uhr, im Schlösschen (Reservierung erbeten) anbieten. Passende Tremml-Weine begleiten ein fünfgängiges Menü – Abstecher in die Tiefen des frisch restaurierten Weinkellers des Restaurants inklusive. Seminar Nummer zwei widmet sich den Weinen Frankens. Winzer Otmar Zang aus Sommerach stellt ebenfalls am Freitag, 6. November, um 19.30 Uhr im Marstallfoyer seinen Familienbetrieb und dessen Erzeugnisse vor. Voranmeldungen sind unter Telefon (0 84 31) 83 81 möglich.

Von Petra Stengel