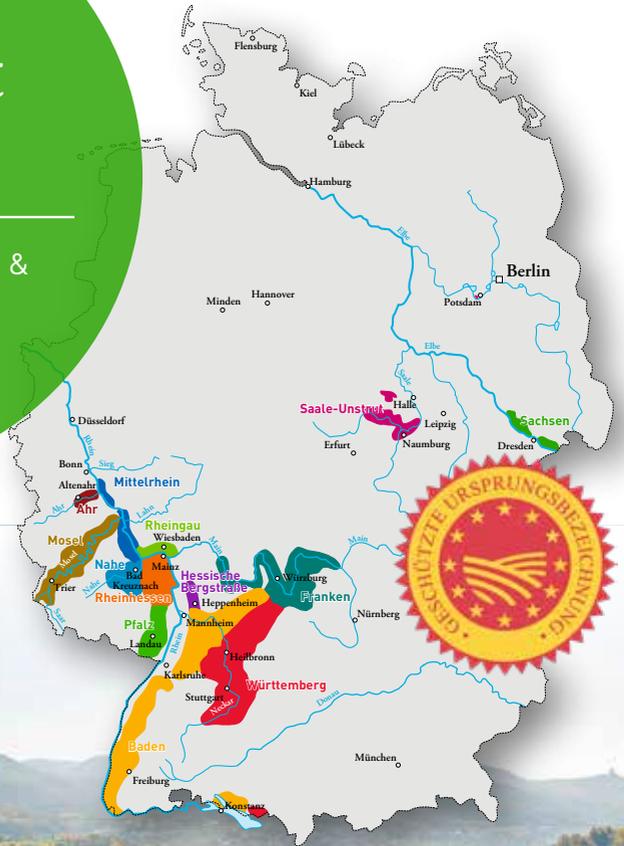


Weine mit Herkunft

Mit Flammkuchenrezepten & Weinempfehlungen



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de



DAS EU-SYSTEM DER GESCHÜTZTEN HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN

Lebensmittel und insbesondere Weine können geschmacklich in einem eindeutigen Zusammenhang mit ihrer Herkunft stehen. Sie sind für ihre Region typisch und wiedererkennbar. Zum Schutz dieser Produkte mit bestimmten Herkünften hat die Europäische Union daher EU-Gemeinschaftszeichen eingeführt. Sie gewährleisten, dass die Verbraucher sicher sein können, ein Produkt zu kaufen, das nachprüfbar aus der angegebenen Herkunft stammt. Das schafft Vertrauen und erleichtert die Auswahl. Die Gemeinschaftszeichen schützen die Produkte weltweit vor Missbrauch und Nachahmung und zeigen den Verbrauchern, dass es sich um qualitative hochwertige Produkte, die besonderen Anforderungen unterliegen, handelt.

Die Anerkennung als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe erfolgt im Rahmen eines mehrstufigen und sehr aufwändigen Verfahrens zunächst auf Ebene der jeweiligen Mitgliedsstaaten und anschließend auf EU-Ebene. Die genaue Spezifikation der jeweiligen Produkte wie Besonderheiten, Herstellungsart



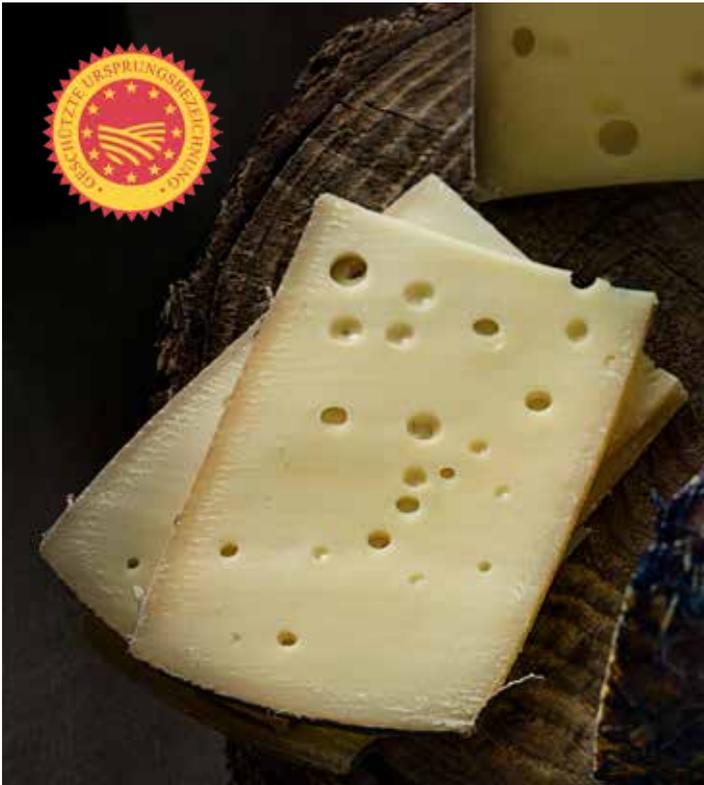
und -ort spielt eine zentrale Rolle. Die Anerkennung durch die EU endet mit der Aufnahme des Namens in ein öffentlich einsehbares EU-Register, in dem auch die Produktspezifikationen hinterlegt werden.

Bei der Verwendung aller Gemeinschaftszeichen muss immer ein erkennbarer Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des Produkts und der Herstellung in der angegebenen Region oder dem Ort bestehen.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (G.U.)

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) muss der Zusammenhang zwischen den Produkteigenschaften und dem Ursprung besonders eng sein. Die Anforderungen an die Erzeugnisse

sind hier besonders hoch. So müssen nicht nur die Eigenschaften der Produkte ausschließlich oder überwiegend durch die geografische Herkunft sowie den natürlichen und handwerklichen Einflüssen in der Region bedingt sein, das Produkt muss auch in dem betreffenden Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt worden sein, und zwar nach einem anerkannten, dokumentierten Verfahren.





GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G.G.A.)

Bei der geschützten geografischen Angabe (g.g.A) muss mindestens eine der drei Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder

Herstellung) in einer bestimmten Region erfolgt sein. Es genügt, wenn sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft des Produktes aus der geografischen Herkunft ergibt. Manche Gattungsbezeichnungen stammen zwar aus geografischen Herkünften, sind aber inzwischen allgemein übliche Namen für Erzeugnisse oder Lebensmittel, die auf eine bestimmte Art und Weise hergestellt werden (z.B. „Emmentaler“, „Pils“). Sie sind daher nicht im Sinne dieser Regelungen geschützt.



DEUTSCHE WEINE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Die 13 Anbaugebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands – mit Ausnahme der beiden Regionen Sachsen und Saale-Unstrut. Verschiedene Bodenarten, deutliche regional-klimatische Unterschiede und gebietsspezifische Rebsorten prägen die sprichwörtliche Vielfalt der deutschen Weine. Die Namen dieser 13 Weinanbaugebiete sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) anerkannt. Das heißt, dass Weine, die den Namen der Region tragen, nicht nur zu 100 Prozent aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen müssen. Wer also sicher sein möchte, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu erwerben, achtet beim Einkauf darauf, dass die Region auf der Flasche steht.





REBSORTEN

Mehr als 100 verschiedene Rebsorten werden in den 13 deutschen Weinanbau-gebieten angepflanzt. Allerdings sind nicht alle Sorten in allen Regionen vertreten. Vielmehr setzen einzelne Anbaugebiete unterschiedliche Schwerpunkte. So dominieren beispielsweise an der Ahr und in Württemberg die roten Rebsorten, während an der Mosel, am Mittelrhein und im Rheingau der Riesling weit mehr als die Hälfte der Rebfläche mit Riesling bepflanzt ist.

Auch wenn die roten Rebsorten insgesamt in den letzten Jahren zugelegt haben, wird in Deutschland immer noch hauptsächlich Weißwein angebaut, der heute knapp

zwei Drittel der Weinbergsfläche ausmacht. Die wichtigste weiße Rebsorte ist der Riesling – mit fast der Hälfte der weltweiten Anbaufläche. Neben Müller-Thurgau und Silvaner sind auch Grau- und Weißburgunder von großer Bedeutung, die rund 10 Prozent der heimischen Rebfläche ausmachen. Bei den Rotweinen steht der Spätburgunder an der Spitze, Deutschland ist dabei der drittgrößte Produzent von Spätburgunder (Pinot Noir) weltweit. Eine wichtige Rolle spielen auch Dornfelder und regionale Spezialitäten wie Lemberger oder Trollinger.

Die Vielfalt der Rebsorten macht die Weine aus den 13 g.U.-Regionen zu idealen Speisebegleitern, zum Beispiel zu Flammkuchen. Auf den folgenden Seiten finden Sie dazu einige Anregungen.



Wein und Flammkuchen

EINE KÖSTLICHE KOMBINATION

Flammkuchen, eine ursprünglich elsässische Spezialität, ist heute weit verbreitet und erfreut sich bei Weinfreunden großer Beliebtheit. Traditionell wird er insbesondere in Weingebieten gerne im Herbst zum Federweißen gegessen, er eignet sich aber auch sehr gut als Weinbegleiter, beispielsweise zu einem Riesling oder Gewürztraminer.

Der klassische Flammkuchen besteht aus einem sehr dünn ausgerollten Boden aus Brotteig und einem Belag aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm, die mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Der Flammkuchen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Neben der traditionellen Version sind vielfältige Varianten des Flammkuchens möglich. Verbreitet ist beispielsweise eine süße Variante mit Äpfeln oder Birnen, aber auch Veganer müssen nicht auf den

Genuss verzichten. Der Fantasie für die Zutaten des Belages sind kaum Grenzen gesetzt.

Wer es gerne etwas üppiger mag, dem seien Quiches empfohlen. Ebenso vielfältig wie ein Flammkuchen zu gestalten, eignen auch sie sich bestens als kleine Speisen zum Weingenuss.



Flammkuchen mit Ziegenkäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Weizen- oder Dinkelmehl, 300 g Ziegenkäserolle,
150 g Crème fraîche, 150 g Speisequark (40%), 2 rote Zwiebeln,
4 Zweige Rosmarin, 4 EL Honig, 2 EL Olivenöl, Salz,
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskat

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit $\frac{1}{4}$ TL Salz mischen und zusammen mit 2 EL Olivenöl und 120 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 220°C vorheizen (Ober- und Unterhitze) Die Ziegenkäserolle in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Die Rosmarinzwige waschen und die einzelnen Blätter abzupfen.
3. Den Quark und die Crème fraîche cremig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch geriebenem Muskat abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig in 2 Teile teilen, jeweils ganz dünn ausrollen und auf das Backblech legen.
5. Die Quarkmischung auf den Teig streichen und mit Zwiebelringen, Ziegenkäse und Rosmarin belegen. Mit Honig beträufeln.
6. Auf der untersten Schiene 10 – 12 Minuten backen, und heiß servieren.

Dazu passt Salat der Saison.

Weinempfehlung:
Ein trockener
Grauburgunder







Veganer Flammkuchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Weizen- oder Dinkelmehl, 200 ml Sojasahne, 1 Zucchini,
2 Frühlingszwiebeln, 150 g Mandel-Nuss-Tofu, 15 g Hefe,
2 EL Olivenöl, 1 TL Zucker, Salz, 50 ml warmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz mischen. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, zum Mehl geben und mit dem Öl einen elastischen Teig kneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Ca. 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, abkühlen lassen und in Streifen auseinander zupfen. Die Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden. Den Mandel-Nuss-Tofu ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Sojasahne mit Pfeffer und evtl. zusätzlichem Salz abschmecken. Den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Ungefähr die Hälfte der Sojasahne darauf verstreichen. Die Zucchini, den Tofu und die Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Die restliche Sojasahne darüber gießen.
4. Auf der unteren Schiene ca. 15 – 20 Minuten backen, bis der Flammkuchen goldgelb und knusprig ist. Heiß servieren.

Weinempfehlung:
Ein trockener
Silvaner oder
Müller-Thurgau



Flammkuchen mit Äpfeln und Nüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Weizen- oder Dinkelmehl, 150 g Crème fraîche, 150 g körniger Frischkäse, 2 säuerliche Äpfel, 1 – 2 Zwiebeln, 30 g Walnüsse oder Haselnüsse, 15 g Hefe, 1 EL Zucker, 2 EL Olivenöl, 2 Zweige frischer Thymian, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 200 ml warmes Wasser

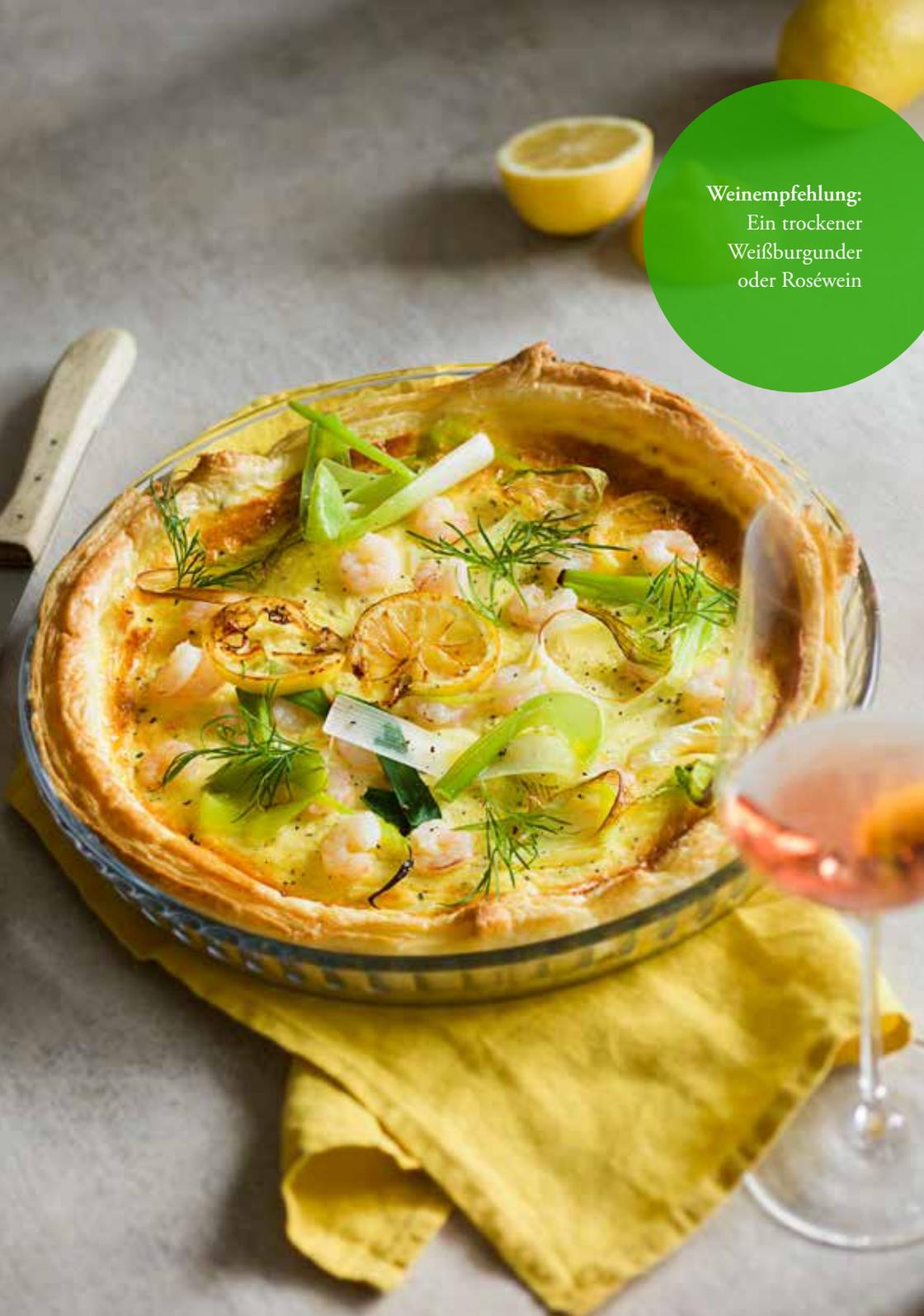
ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in wenig warmem Wasser auflösen und in die Mulde geben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und zunächst 10 Minuten gehen lassen. Dann den Vorteig mit den Knethaken eines Handrührers kneten und nach und nach das warme Wasser, das Öl und ½ TL Salz einarbeiten. Den fertig gekneteten Teig gehen lassen, bis er etwa das doppelte Volumen erreicht hat (ca. eine halbe Stunde, an einem warmen Ort).
2. Die Zwiebeln in Spalten schneiden. Die Nüsse grob hacken. Die Äpfel entkernen, in Scheiben schneiden (je dicker die Apfelscheiben, desto saftiger der Flammkuchen) und mit dem Zucker bestreuen.
3. Nach dem Ruhen den Teig teilen und jede Hälfte auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Den Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Die Creme fraîche gleichmäßig auf den Flammkuchen verteilen und mit den Apfelscheiben und Zwiebelspalten belegen. Den Frischkäse darüber verteilen und die Nüsse darüberstreuen. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.
5. Auf der untersten Schiene 12 – 15 Minuten backen und vor dem Servieren mit dem frischen Thymian bestreuen.



Weinempfehlung:
Ein halbtrockener
oder lieblicher
Riesling





Weinempfehlung:
Ein trockener
Weißburgunder
oder Roséwein

Quiche mit Shrimps

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Shrimps, 250 g Schmand, 5 Eier (Größe M), 1 Packung Blätterteig, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 – 2 Knoblauchzehen, ½ Bund Dill, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Shrimps waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Ca. 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, abkühlen lassen und in Streifen auseinander zupfen. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Den Schmand und die Eier verquirlen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C / Gas: Stufe 3).
3. Den Blätterteig in eine leicht gefettete Form (26 cm Ø) legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Rand nach innen umschlagen. Shrimps und Frühlingszwiebeln vermengen, auf den Blätterteig geben und die Eiermilch darüber gießen. Quiche im vorgeheizten Backofen 45 – 50 Minuten backen.
4. Den Dill waschen, trocken tupfen, einige Fähnchen zum Garnieren zur Seite legen und restlichen Dill hacken.
5. Die gebackene Quiche mit Dill bestreuen, mit Dillfähnchen garnieren und nach Belieben mit Zitronenscheiben servieren.





WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

www.deutscheweine.de

www.germanwines.de