



Lidl lohnt sich

# ENKORKT

Das Magazin der Lidl-Weinwelt



**NUR  
ONLINE**

Deine  
**Oster-  
vielfalt**

## Osterbrunch

Die Fastenzeit ist vorbei, endlich können wir wieder schlemmen! Wir zeigen acht leckere Rezepte zum Nachkochen inklusive Weinempfehlung.

ab Seite 6

## Bar im Banktresor

Cocktails im Untergrund: Wir haben dem preisgekrönten „Jigger & Spoon“ in Stuttgart einen Besuch abgestattet. Plus: Unsere Empfehlungen für die Hausbar.

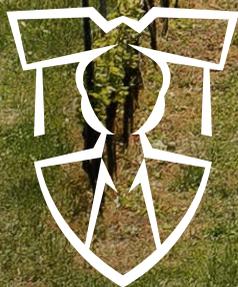
ab Seite 20

## Tipps für Trips

Langes Wochenende in Sicht: Wir empfehlen vier Abenteuer, die quasi vor der Haustür liegen. Anschließend können Reisende gute Tropfen vom Winzer genießen.

ab Seite 23

# ENTDECKEN SIE DAS POTENZIAL DES GESAMTEN MARKGRÄFLERLANDES!



**Markgräfler  
Winzer** ec

**Unser Gaumen. Unser Herz. Unser Land.**

Was ist so inspirierend kontrastreich wie unsere Heimat, das Markgräflerland? Südsüdwest treffen sattgrüne Tannengiganten des Schwarzwaldes auf grauen Kalk und cremefarbenen Löss. Hier lebt es sich einfach gut. Unser Gaumen kennt drei Länder und liebt alles, was schmeckt. Spontan weltoffen und bodenständig zugleich.

[www.markgraeflerwinzer.de](http://www.markgraeflerwinzer.de)





## *Liebe Leserin, lieber Leser,*

was verbindest du mit Ostern? Das fragen wir uns gegenseitig immer wieder, während wir an diesem Magazin arbeiten. Sind es die Feiertage? Ist es das Zusammensein mit der Familie? Oder einfach die freie Zeit, in der wir endlich wieder draußen sein können, ohne uns in dicke Winterjacken zu hüllen? Während die eine Kollegin vom frischen Frühlingwind, Wellen, Surfen und dem Rotwein am Abend schwärmt, denkt der nächste gleich an – Buttercremetorte!

Wir schwelgen in Rezeptideen, beißen in Gedanken in süße Schokoeier und knuspriges Baguette mit Lachs-Tatar. Jeder Wein und jede Spirituose, die wir empfehlen, wird von unseren Produktmanagern verkostet. Passt das Aroma? Stimmt die Qualität? Unsere Redakteurin fährt nach Stuttgart, um sich auf ein besonders köstliches Abenteuer in einem alten Banktresor einzulassen.

Jeden Tag prüfen wir aufs Neue, ob der Themenmix spannend ist, dieser Whisky oder jener Weißwein zu unseren Ideen passt. Immerhin ist es die erste Oster-Sonderpublikation der Lidl-Weinwelt, die du gerade in den Händen hältst. Und plötzlich spüren wir schon im Winter, welche Aufbruchsstimmung der Frühling mit sich bringt. Die Begeisterung darüber möchten wir in dieser Ausgabe mit dir teilen.

Viel Spaß mit deinem Ostermagazin!

**Dein Lidl-Wein-Team**

## *Hast du Anregungen und Wünsche?*

Wir möchten wissen, wie dir die Lidl-Weinwelt und unser Magazin „Entkorkt“ gefallen. Lass es uns wissen unter [entkorkt-redaktion@lidl.com](mailto:entkorkt-redaktion@lidl.com).

## *Impressum*

Herausgeber: Lidl Digital International GmbH & Co. KG,  
Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm

Redaktion: Alexander Roubanis (verantw.), Vanessa Müller  
(Projektleitung & Text), E-Mail: [entkorkt-redaktion@lidl.com](mailto:entkorkt-redaktion@lidl.com)

# Inhalt



## Seite 6

Leckere Brunchrezepte zu Ostern.



## Seite 16

Eierlikör  
Wer hat's erfunden?



## Seite 18

Wein & Schokolade  
Ein perfektes Paar.



Einfach bestellen, so geht's:



1. [lidl-weinwelt.de](https://www.lidl-weinwelt.de) aufrufen



2. Art.-Nr. in das Suchfeld eingeben



3. Artikel auswählen und in den Warenkorb legen



4. Lieferung bequem nach Hause



4 OSTERN 2020 - SNO

**Genereller Hinweis:** Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Alle Preise ohne Deko, inkl. MwSt. und zzgl. Versandkostenpauschale (€ 4.95). Bitte zusätzliche Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen auf den jeweiligen Seiten in der Fußzeile beachten. Alle Artikel auf [lidl.de](https://www.lidl.de) oder telefonisch unter 0800 43 53 361 (Montag - Samstag von 8:00 bis 20:00 Uhr) bestellbar. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Wir behalten uns vor, im Falle der Nichtverfügbarkeit des angegebenen Jahrgangs einen anderen Jahrgang desselben Weines zu liefern, der mit dem angegebenen Jahrgang im Wesentlichen gleichwertig ist.



# Seite 20

Perfekte Drinks  
Zu Besuch beim „Jigger & Spoon“  
in Stuttgart.

# Seite 23

Ausflugs-Tipps  
mit Einkehr.



Prosit!



Weingüter



# Seite 28

DIY-Flaschenvasen

# Seite 30

So feiern unsere Experten  
Aus dem Nähkästchen geplaudert.



# So schmeckt der *Frühling*

## Leckere Rezepte für den Osterbrunch

Die Fastenzeit ist vorbei, endlich können wir wieder schlemmen! Was bei unserem Osterbrunch auf den Tisch kommt, ist so farbenfroh und frisch wie der Frühling. Rote Bete, Avocado oder Karotten strahlen um die Wette. Natürlich darf auch das traditionelle Lamm nicht fehlen. Auf den folgenden Seiten stellen wir acht Rezepte vor, die jede Festtagstafel bereichern. Außerdem empfehlen wir zu allen Appetithappen zwei Weine, die das Aromenspiel der Gerichte erst so richtig herauskitzeln.





  
mehr Rezepte auf  
[lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)

**TIGNANELLO**  
2016  
ANTINORI



**Trinkempfehlung:**  
 Die feinen Apfelnoten von Prosecco und Sekt aus unserem Sortiment harmonisieren besonders gut mit der süßen Rote Bete.

# FRÜHLINGS-CRACKER

mit Rote-Bete-Pesto und Parmesanhobeln

### Zutaten (4 Portionen):

- 6 Esslöffel Pinienkerne
- 300 g Rote Bete, vorgegart
- 1 St. Knoblauchzehen
- 1 St. Bio-Zitronen
- 80 g Parmesan
- 6 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- 300 g Salzcracker
- 1 St. Kresse

### Zubereitung:

- 1 Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne fettfrei für ca. 2-3 Min. goldbraun rösten. Rote Bete zum Abtropfen in ein Sieb geben und anschließend grob würfeln. Knoblauch schälen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Parmesan mit einem Sparschäler in lange Streifen hobeln.
- 2 In einem hohen Gefäß Rote Bete, Olivenöl, Knoblauch, 2 EL Zitronensaft sowie -schale und die Hälfte der Pinienkerne fein pürieren und mit Salz würzen.
- 3 Salzcracker mit Pesto bestreichen. Mit Pinienkernen, Parmesanhobeln und Kresse garnieren. Cracker mit Rote-Bete-Pesto und Parmesanhobeln bis zum Servieren kalt stellen oder sofort servieren.

mehr auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



**1** Bacio della Luna Prosecco DOC

- 🌐 Venetien/Italien
- 🍷 Extra Dry
- 🌡️ Trinktemperatur: 8-10 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 11,0 % Vol.

(1l = 10.66)  
 Art.-Nr. 100262829

0,75-l-Flasche  
**7.99**



2017  
**2** Felsengartenkellerei Besigheim Riesling Sekt b.A.

- 🌐 Württemberg/Deutschland
- 🍷 Trocken/Brut
- 🌡️ Trinktemperatur: 8-10 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

(1l = 11.86)  
 Art.-Nr. „Trocken“ 100272199  
 Art.-Nr. „Brut“ 100272200

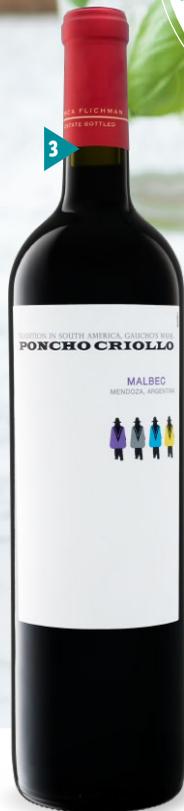
je 0,75-l-Flasche  
**8.89**





### Trinkempfehlung:

Die Aromen von Blau- und Brombeeren sowie die Mokka- und Vanilltöne des Malbec ergänzen die Tapas perfekt. Die weichen Tannine machen auch unseren Merlot zu einem hervorragenden Begleiter zu den Hackbällchen.



2019

### 3 Poncho Criollo Mendoza Malbec

- Mendoza/Argentinien
- Halbtrocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C
- Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

(1 l = 8,66)  
Art.-Nr. 100274720

0,75-l-Flasche

**6.49**



2017

### 4 Weingut Benz Merlot „vom Kalkfels“ QbA

- Baden/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 18–20 °C
- Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

(1 l = 11,46)  
Art.-Nr. 100267508

0,75-l-Flasche

**8.59**



## PIKANTE TAPAS

### mit Röstpaprika

#### Zutaten (4 Portionen):

- 1 St. Paprika, rot
- 1 St. Paprika, gelb
- 10 g Thymian, frisch
- 600 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Paniermehl
- Salz
- 1 Teelöffel Rosenpaprika
- 0,25 Teelöffel Cayennepfeffer
- 0,25 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 St. Baguette
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 0,25 Teelöffel Zucker
- 10 g Basilikum, frisch

#### Zubereitung:

**1** Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprikas waschen, halbieren und Strunk und Kerne entfernen. Paprika mit der Schale nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen und auf oberster Schiene ca. 15 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden.

**2** Inzwischen Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Thymian, Salz und Gewürze vermengen. Aus der Masse etwa 10–15 kleine Bällchen formen.

**3** Baguette in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Baguettescheiben von jeder Seite

ca. 1 Min. rösten. Anschließend erneut 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Hackbällchen ca. 4–5 Min. rundherum anbraten.

**4** Paprika aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel Paprika mit 1 EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Zucker würzen.

**5** Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Auf die Baguettescheiben jeweils 1 TL geröstete Paprika geben. Ein Hackbällchen daraufsetzen, mit Basilikum garnieren, ggf. mit einem Spieß fixieren. Pikante Tapas mit Röstpaprika servieren.

mehr auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



**Trinkempfehlung:**



Sauvignon Blanc und Weißburgunder duften so herrlich nach Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen und frischem Gras, dass sie die Aromen des Gurkensüppchens perfekt abrunden.



2019

**1 Spier Wines Signature Collection Sauvignon Blanc**

- Westkap/Südafrika
- Trocken
- Trinktemperatur: 10-12 °C
- Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

(1 l = 9,32)  
Art.-Nr. 100262713

0,75-l-Flasche  
**6.99**



2018

**2 Wein by Nett Weißburgunder QbA**

- Pfalz/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 10-12 °C
- Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

(1 l = 9,19)  
Art.-Nr. 100274654

0,75-l-Flasche  
**6.89**

## KALTE GURKENSUPPE

### mit Garnelen

**Zutaten (4 Portionen):**

- 2 St. Salatgurken
- 1 St. Knoblauchzehen
- 300 g Joghurt, natur
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 20 g Dill, frisch
- 150 g saure Sahne
- 200 g Party Garnelen

**Tip:** Die Suppe schmeckt am besten, wenn du sie ca. 1 Stunde im Kühlschrank stehen lässt. Dazu passt frisches Baguette.

**Zubereitung:**

- 1** Gurken waschen, schälen, Enden entfernen und längs vierteln. Kerngehäuse abschneiden und Gurke würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2** In einem hohen Gefäß Gurke mit Joghurt und Knoblauch fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und Suppe kalt stellen.
- 3** Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. In einer Schüssel Dill mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
- 4** Garnelen waschen und trocken tupfen. Suppe abschmecken und auf Teller verteilen. Mit saurer Sahne und Garnelen garniert servieren.

mehr auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



# LACHS-TATAR

mit Avocado

## Zutaten (4 Portionen):

- 1 St. Limetten
- 1 St. Schalotten
- 600 g Räucherlachs
- 2 St. Avocados
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 100 g Salat-Mix
- 1 St. Ciabatta-Brot

## Zubereitung:

**1** Limette waschen, halbieren und Saft auspressen. Schalotte halbieren, schälen und fein hacken. Lachs ebenfalls sehr fein würfeln. Avocados halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels von der Schale lösen und klein würfeln.

**2** In einer Schüssel Schalotte, Lachs und Avocado mit 2 TL Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken. Salat waschen und trocken schütteln.

**3** Avocado-Lachs-Tatar auf Tellern verteilen und mit Salat garnieren. Mit Ciabatta-Brot servieren.

mehr auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)

Dieser edle Champagner verdankt seine elegante Sinnlichkeit der Mischung aus Chardonnay und Pinot Noir.



## 3 Ruinart Brut Rosé, Champagner

- 🌐 Champagne/Frankreich
- 🍷 Brut
- 🌡️ Trinktemperatur: 6-8 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

(1l = 86.66)

Art.-Nr. 100200658

0,75-l-Flasche

**64.99**

2018

## 4 Weingut von Oetinger Riesling Lösslehm VDP

- 🌐 Rheingau/Deutschland
- 🍷 Trocken
- 🌡️ Trinktemperatur: 8-10 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

(1l = 13.32)

Art.-Nr. 100262780

0,75-l-Flasche

**9.99**



### Trinkempfehlung:

Mineralisch und feinfruchtig ist der Riesling ein toller Begleiter zum fetten Lachs. Auch der edle Rosé-Champagner mit Aromen von frisch gepflückten Beeren, floralen und würzigen Noten ist ideal.



**Trinkempfehlung:**

Der frische Lugana und der cremige Chardonnay scheinen auf den ersten Blick recht unterschiedlich zu sein, ergänzen aber beide das Aroma und die Konsistenz des Eis auf ihre Weise



2018

**1 Pasqua Villa Borghetti Lugana DOC**

- Lugana/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 10–12 °C
- Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

(1l = 13,32)

Art.-Nr. 100268126

0,75-l-Flasche

**9.99**

2019

**2 Emiliana Bio Elemental Reserva Fairtrade Chardonnay**

- Aconcagua/Valle Casablanca/Chile
- Trocken
- Trinktemperatur: 10–12 °C
- Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

(1l = 8,66)

Art.-Nr. 100262710

0,75-l-Flasche

**6.49**



## TEIGSCHIFFE MIT EI

*auf georgische Art*

### Zutaten (4 Portionen):

- 42 g Hefe, frisch
- 250 ml Wasser
- 1 Teelöffel Zucker
- 500 g Weizenmehl, Type 405
- 1 Teelöffel Salz
- 150 ml Milch
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 250 g Mozzarella
- 200 g Feta
- 20 g Dill, frisch
- 4 Eier

### Zubereitung:

- 1** In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz, Milch und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- 2** Inzwischen Mozzarella abtropfen und fein würfeln. Fetakäse zerbröseln. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken.
- 3** Ofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals auf wenig Mehl durchkneten, in 4 Portionen teilen und zu länglichen Teigfladen ausrollen. Fetakäse und Mozzarella darauf verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
- 4** Nach 15 Min. jeweils 1 Ei in die Mitte der Teigfladen geben und nochmals ca. 5 Min. backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Dill bestreuen und garnieren.

mehr auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



12  
OSTERN 2020 - SNO

Osterbrunch



### Trinkempfehlung:

Kirsch- und Brombeeraromen mit Nuancen von Vanille und Pfeffer machen die Cuvée vom Château Dauzac zum perfekten Begleiter für Lamm. Der Tignanello duftet nicht nur nach roten Früchten, sondern auch nach orientalischen Gewürzen – köstlich zum Hummus!



### Zutaten (4 Portionen):

- 600 g Lammfilets, gefroren
- 5 g Rosmarin, frisch
- 5 g Thymian, frisch
- 10 g Petersilie, frisch
- 10 g Basilikum, frisch
- 2 St. Knoblauchzehen
- 1 St. Bio-Zitrone
- 8 Esslöffel Olivenöl
- 200 g Kichererbsen aus der Dose
- 2 Esslöffel Sesam, weiß
- 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
- Salz
- 4 Esslöffel Haselnusskerne, ganz
- 2 Esslöffel Öl
- Pfeffer, schwarz
- 1 St. Baguette

# MARINIERTE LAMMFILETS auf Hummus

## Zubereitung:

- 1** Lammfilets am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Kräuter waschen, Blättchen oder Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und grob würfeln. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 2** In einem hohen Gefäß Kräuter, Olivenöl und 1 Knoblauchzehe fein pürieren. Lammfilets waschen und trocken tupfen. In einer Schüssel Lammfilets mit der Marinade übergießen, vermengen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit Kichererbsen in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. In einer Pfanne Sesam ohne Fett auf mittlerer Stufe ca. 4–5 Min. anrösten.
- 4** In einem hohen Gefäß Kichererbsen, Zitronensaft, Knoblauch, gerösteten Sesam und Kreuzkümmel sehr fein pürieren. Wenn die Masse zu fest ist, etwas kaltes Wasser zugeben. Hummus mit Salz abschmecken.

**5** In einer Pfanne Haselnüsse fettfrei auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 2–3 Min. anrösten. Anschließend abkühlen lassen und fein hacken.

**6** Lammfilets aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen, kräftig salzen. In der Pfanne erneut 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Filets darin rundherum ca. 2–4 Min. anbraten. Anschließend kräftig pfeffern und in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

**7** Lammfilets in 2–3 Teile schneiden. Hummus auf einem Teller verstreichen, Lamm darauf verteilen und mit Haselnüssen garnieren. Marinierte Lammfilets auf Hummus mit Baguette servieren.

mehr auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)

Ein besonders exquisiter Lagenwein.



2013

**3** Château Dauzac Margaux AOC

- Bordeaux/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C
- Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

(1 l = 46,66)

Art.-Nr. 100244881

0,75-l-Flasche

**34.99**

2016

**4** Tignanello Toscana IGT trocken

- Toskana/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C
- Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

(1 l = 126,66)

Art.-Nr. 100205989

0,75-l-Flasche

**94.99**

### Zutaten (4 Portionen):

- 125 g Quark 40 % Fett i. Tr.
- 4 Esslöffel Öl
- Salz
- 6 Eier
- 180 g Weizenmehl, Type 405
- 100 g Vollkornweizenmehl
- 8 St. Karotten
- 2 St. Zwiebeln, rot
- 10 g Thymian, frisch
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Schlagsahne
- Pfeffer, schwarz
- Muskatnuss, gemahlen



#### Trinkempfehlung:

Der blumige Grüne Veltliner passt wunderbar zu den Karotten. Aber auch der leichte Rosé mit Aromen von Erd- und Himbeeren sowie leichtem Orangenduft ist ein idealer Speisebegleiter.

## KAROTTEN-QUICHE mit Ziegenkäse

### Zubereitung:

**1** In einer Schüssel Quark, 2 EL Öl, 1 TL Salz, 2 Eier und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Auf wenig Mehl ausrollen und eine runde Quicheform damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen.

**2** Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und die Hälfte grob raspeln. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.

**3** Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Sonnenblumenkerne darin fettfrei ca. 2-3 Min. anrösten. Anschließend umfüllen und die Pfanne erneut auf mittlerer Stufe erhitzen. In die Pfanne 2 EL

Öl geben und Zwiebeln darin ca. 1-2 Min. anbraten. Geraspelte Karotten zugeben und für ca. 3-4 Min. mitbraten.

**4** In einer Schüssel Ziegenfrischkäse mit Ei, Sahne, Thymian und der Hälfte der Sonnenblumenkerne vermengen. Karotten-Zwiebel-Mischung unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Ei-Karotten-Mischung über den Teig geben und im Ofen ca. 20 Min. backen.

**5** Inzwischen übrige Karotten quer halbieren und in dünne Stifte schneiden. Nach der Hälfte der Backzeit Karottenstifte fächerförmig auf die Quiche geben, restliche Sonnenblumenkerne darüberstreuen und weitere ca. 20 Min. backen. Karotten-Ziegenkäse-Quiche warm oder lauwarm servieren.

mehr auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



2018

**1** Brindlmayer Grüner Veltliner Rosengarten Traisental DAC

- 🌐 Traisental/Österreich
- 🍷 Trocken
- 🌡️ Trinktemperatur: 8-10 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

(1 l = 11,32)

Art.-Nr. 100193566

0,75-l-Flasche

**8.49**

2018

**2** Edition Peter Steger Spätburgunder Rosé Baden

- 🌐 Baden/Deutschland
- 🍷 Trocken
- 🌡️ Trinktemperatur: 8-10 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

(1 l = 9,32)

Art.-Nr. 100258356

0,75-l-Flasche

**6.99**





### Trinkempfehlung:

Der süße Tokajer mit Noten von Quitten, Birnen und Aprikosen sowie einem Hauch von weißer Schokolade ist ein toller Begleiter zum Kuchen. Das Gleiche gilt für den üppigen Port mit Aromen von Holz, Trockenfrüchten, Rosinen und Honig.

## OSTERNEST Minigugelhupf

### Zutaten (12 Portionen):

- 3 Esslöffel Mandeln, ganz
- 250 g Weizenmehl, Type 405
- 120 g Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- 1 St. Zitrone
- 100 g Schokoeier
- 150 g Puderzucker

### Zubereitung:

**1** Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandeln grob hacken. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, gehackte Mandeln und Kakaopulver miteinander vermengen. Butter, Milch und Ei vorsichtig unterheben und zu einem glatten Teig rühren.

**2** Gugelhupf-Förmchen einfetten, etwa zu 3/4 mit Teig füllen und für 20 Min. im Ofen backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**3** Zitrone halbieren und Saft auspressen. Schokoladenostereier halbieren. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Küchlein mit der Glasur überziehen und mit Schokoeiern garnieren.

mehr auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



### 3 Burmester Tawny Port, 10 Jahre

- 📍 Portugal
- 🍷 Alkoholgehalt: 20,0 % Vol.

(1 l = 30,66)  
Art.-Nr. 100262312

0,75-l-Flasche  
**22.99**



### 2013 4 Grand Tokaj Aszú 5 Puttonyos PDO

- 📍 Tokaji/Ungarn
- 📍 Süß
- 🌡️ Trinktemperatur: 10-12 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 9,5 % Vol.

(1 l = 49,98)  
Art.-Nr. 100276116

0,5-l-Flasche  
**24.99**

# Wie der Eierlikör erfunden wurde

Text: Vanessa Müller

## *Eine Geschichte von Abenteuern, Seefahrern und der großen Sehnsucht.*

**Bis vor einigen Jahren wirkte er immer ein bisschen angestaubt. Fiel das Wort Eierlikör, dachten Genießer vielleicht noch an beschwipstes Vanilleeis mit Schokostreuseln bei Oma. In jüngster Zeit wandelt sich das Image des cremigen Drinks. Plötzlich sind amerikanischer Eggnog zu Weihnachten und ein Glas vom Likör zu Ostern wieder modern. Verdient hat er es – denn schon seine Entstehungsgeschichte ist alles andere als altbacken. Sie erzählt von exotischen Ländern, Seefahrern und der großen Sehnsucht nach der Ferne.**

Reisen wir in der Zeit zurück: Das 17. Jahrhundert nähert sich seinem Ende. Soldaten, Abenteurer und Entdecker haben Brasilien in Besitz genommen, unter ihnen viele Niederländer. Doch wie die Dekade, so ist auch ihre Zeit in dem südamerikanischen Land abgelaufen. Die Portugiesen haben im immerwährenden Kampf um Gold und Gewürze die Oberhand gewonnen. Ein holländisches Schiff nach dem anderem pflügt sich durch die Wellen vor der brasilianischen Küste. Sie sind auf dem Weg in neue Gewässer.

### **„In ihren schweren Truhen nehmen sie das Rezept mit, sicher verwahrt vor der salzigen Seeluft.“**

Manche von den Männern haben Jahre im Amazonasgebiet verbracht. Sie essen und trinken ganz anders als die Landsleute daheim. Unter anderem lieben sie ein alkoholisches Getränk, das die brasilianischen Tupu-Guarani-Indianer auf Basis von Avocados herstellen und „Abacate“ nennen. Gemixt wird es aus dem gelben, butterweichen Fruchtfleisch. Mit Rohrzucker und Rum verfeinert, geben ihm die Kolonialherren den Namen „Advocaat“.

In ihren schweren Truhen nehmen sie das Rezept mit, sicher verwahrt vor der salzigen Seeluft. Im Bauch der Schiffe lagern Avocados. In ihren indonesischen Besitzungen gedeihen die Pflanzen bald am Rande des asiatischen Dschungels. Doch zu Hause in den Niederlanden wollen sie einfach nicht wachsen. Was tun? Viele Jahre des Wartens vergehen. Doch dann hat ein kluger Kopf die Lösung vor Augen. Sie ist im wahrsten Sinne: das Gelbe vom Ei!

### **„Auch sonst schwingt beim Eierlikör brasilianisches Feuer mit.“**

Nach Darstellung des Herstellers tauscht der aus Antwerpen stammende und in Deutschland lebende Unternehmer Eugen Verpoorten 1876 die Avocados gegen Eigelb und entwickelt eine spezielle Rezeptur. Er mischt Dotter, Branntwein, Zucker und andere Zutaten zu einer geheimen Eigenkomposition, die bis heute produziert wird. Daneben gibt es eine ganze Reihe weiterer Eierliköre, die die Avocado im Namen führen, man denke nur an Bols Advocaat.

Auch sonst schwingt beim Eierlikör immer noch brasilianisches Feuer mit. Wenn Oma 1961 den Werbeslogan „Ei, Ei, Ei ...“ summt, dann ahnte sie vielleicht nicht, dass es sich um eine Neuversion des heißen Sambatitels „Ay, Ay, Ay, Maria, Maria aus Bahia“ handelte, komponiert vom großen französischen Chansonnier Paul Misraki. Angestaubt? Von wegen!



Foto: HandmadePictures/stock.adobe.com



Foto: Michael Hinkle/stock.adobe.com



VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS  
ab  
**18**  
Jahren

**1** Bols Advocaat  
Eierlikör

Niederlande  
Alkoholgehalt: 15,0 % Vol.  
(1l = 12,85)  
Art.-Nr. 100216418

**2** Verpoorten  
Eierlikör

Deutschland  
Alkoholgehalt: 20,0 % Vol.  
(1l = 16,99)  
Art.-Nr. 100282741

0,7-l-Flasche  
**8.99**

1,0-l-Flasche  
**16.99**

Einfach und schnell im Internet unter [lidl.de](http://lidl.de) oder telefonisch unter 0800 43 53 361 (Kostenfrei. Anrufe nur innerhalb Deutschlands möglich.) inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar. **Lebensmittelkennzeichnung:** Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) unter [lidl-weinwelt.de](http://lidl-weinwelt.de) auf der jeweiligen Artikelseite. **Hinweise:** Nr. 1: Enthält Ei, mit Farbstoff: E102, E110. Nr. 2: Enthält Ei.

# Mit Schokohasen auf Aromenjagd

## Wie Wein und Schokolade zu einer wahren Geschmacksexplosion verschmelzen.

Im Garten Schokohasen suchen: Tagsüber gehört Ostern den Kindern. Die Erwachsenen haben den Abend. Dann dürfen wir auf Aromenjagd gehen. Denn die Liebessüßigkeit der Kleinen lässt sich wunderbar mit leckeren Tropfen kombinieren. Überhaupt haben Wein und Schokolade viel mehr Gemeinsamkeiten, als man denkt. Zum Beispiel kommt es in Sachen Geschmack ganz entscheidend auf Terroir, Anbau und Lagen an. Ein Riesling, der auf Schiefergestein wächst, hat ein anderes Aroma als ein Riesling, der auf Lössboden gedeiht. Bei der

Schokolade ist es ähnlich. Wurde der Kakao in Kuba angebaut, schmeckt er anders, als wenn er aus Tansania stammt. Eines ist jedoch klar: Nascht man an beiden Köstlichkeiten, können wahre Geschmacksexplosionen entstehen. Für Einsteiger genügt es dabei schon, die Schokoladensorten von Weiß bis Dunkel einem Test zu unterziehen. Unsere Experten haben sich deshalb auf die Suche nach den besten Kombinationen zu jeder Variante gemacht – inklusive eines Extratipps mit besonderem Knalleffekt. vm



2017

### 1 Pillitteri Estates Winery Vidal Icewine

- VQA Niagara on the Lake/ Kanada
- Süß
- Trinktemperatur: 5-7 °C
- Alkoholgehalt: 10,0 % Vol.

(1 l = 53,31)  
Art.-Nr. 100247353

0,375-l-Flasche  
**19.99**

**Vanilliger Wein? Weiße Schokolade!**

Wie das schmilzt! Wenn weiße Schokolade auf fruchtsüße Weine trifft, ist das Cremigkeit pur. Diese Sorte bezieht aus der Kakaobohne nämlich nur die Butter. Das passt am besten zu einem Wein, der ähnlich strukturiert ist. Außerdem gilt die Formel: Süße und Süße wirken ausgleichend.



2018

### 2 Brunilde di Menzione Primitivo di Manduria DOC

- Apulien/Italien
- Halbtrocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C
- Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

(1 l = 13,32)  
Art.-Nr. 100262679

0,75-l-Flasche  
**9.99**

**Milkschokolade mag samtigen Wein**

Milkschokolade mögen wir, weil sie so sahnig ist und köstliche Karamellnoten mitbringt. Unter den braunen Tafeln hat sie den geringsten Kakaanteil. Kräftige Weine mit Holzausbau kommen ihr besonders entgegen, weil sie genauso samtig sind und mit Vanillearomen sowie Holznoten punkten.

## Experten-Tipp



Mit dieser Anleitung trinkst du nur einen Wein zu deiner Schokolade, er schmeckt aber drei Mal komplett anders.

1. Wein pur kosten.
2. Schokoladenstück grob zerkauen.
3. Schokolade komplett im Mund auflösen und schlucken.
4. Einen Schluck Wein nehmen, mit dem leichten Schokoladenfilm im Mund vermischen, herunterschlucken.
5. Nach einigen Sekunden noch einmal Wein trinken.

2015

### 3 Marques de Riscal Reserva Rioja

- 🌐 Rioja/Spanien
- ☀️ Trocken
- 🌡️ Trinktemperatur: 16–18 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

(1 l = 19,32)  
Art.-Nr. 100250795

0,75-l-Flasche

14.49

### Dunkle Schokolade ist für Weinkenner

Dunkle Schokolade ist etwas für Genießer. Von ihr reicht schon ein kleines Stück, um die Lust darauf zu befriedigen. Bei Kakaoanteilen zwischen 70 und 80 Prozent sind kräftige Rotweine die erste Wahl. Allerdings sollten sie nicht zu fruchtig sein und wenig Säure haben. Wenn sie aus dem Eichenfass Röstaromen und Vanille mitbringen, umso besser.

2018

### 4 Haymaker Marlborough Sauvignon Blanc

- 🌐 Marlborough/Neuseeland
- ☀️ Trocken
- 🌡️ Trinktemperatur: 8–10 °C
- 🍷 Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

(1 l = 10,66)  
Art.-Nr. 100212315

### Kombinationen mit Knalleffekt

Mit Salzkaramell-Schokolade erreicht man den besten Knalleffekt für die Geschmacksnerven. Dazu braucht man einen trockenen, jungen Weißwein. Das Salz kitzelt dessen fruchtige Aromen heraus.

Zu Ostereiern mit einer Obstcreme-Füllung sucht man am besten einen Wein aus, dessen Fruchtaromen sich in der Schokolade wiederfinden, Ananas zu Ananas und so weiter.

0,75-l-Flasche

7.99

# Die Bar im *Banktresor*

## Ein Besuch im *„Jigger & Spoon“ in Stuttgart*

Im preisgekrönten „Jigger & Spoon“ in Stuttgart hat unsere Redakteurin Vanessa Müller mit den Machern über das Flair der 20er-Jahre gesprochen. Bei einem Signature-Drink ging es außerdem um Geheimnisse und Cocktails, die eine Sünde wert sind.



Eric Bergmann

Der Wind fegt durch die Straße unweit der Stuttgarter Börse, als die Klingel an dem unauffälligen Gebäude den Gast ankündigt. Drinnen öffnet sich eine Fahrstuhltür, dann geht es abwärts. Zwei Etagen tiefer raunt Musik aus den Boxen. Ein petrolfarbener Läufer dämpft die Schritte und lenkt sie in Richtung der massiven Tresortür. Dahinter tauchen Lampen wie aus einem alten Bankhaus die Tische in warmes Licht. Sofas aus grünem Leder, dunkle Holzvertäfelung, Gitterstäbe: Keine Frage, das „Jigger & Spoon“ ist derzeit wohl eine der aufregendsten Bars in Deutschland. Seit der Eröffnung im Oktober 2017 haben die Inhaber Eric Bergmann und Uwe Heine diverse Auszeichnungen eingestrichen.

*Herr Bergmann, ich fühle mich wie eine Figur aus dem Klassiker „Der große Gatsby“. Sie sagen, das „Jigger & Spoon“ greift das Prinzip einer amerikanischen Speakeasy-Bar aus den 1920er-Jahren auf. Was bedeutet das genau?*

**Bergmann:** Zu der Zeit herrschte in den USA die Prohibition, der Genuss von Alkohol war verboten. Verborgen vor der Justiz gab es natürlich trotzdem Bars, die aber nicht als solche deklariert waren. Anders als der Name Speakeasy vermuten lässt, wurde jedoch nicht unbedingt geflüstert, es waren schon die wilden „Roaring Twenties“.

# Unser Tipp für deine Hausbar



## 1 Wild Burrow Slow Distilled Irish Gin

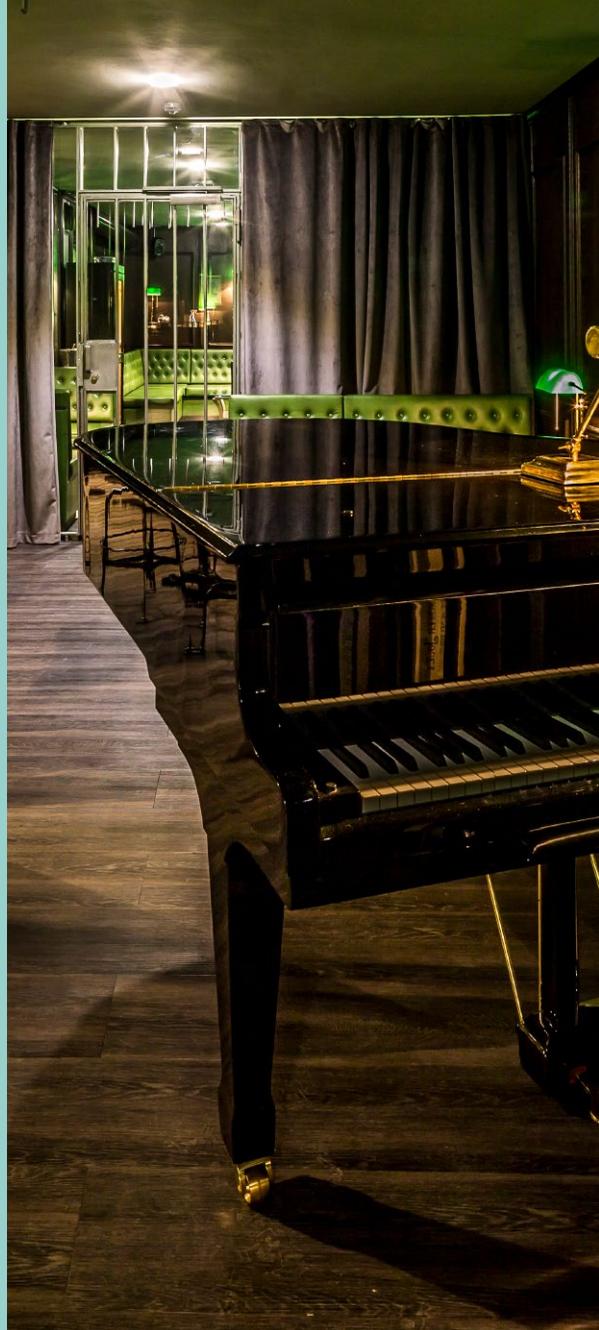
- 🇮🇷 Irland
- 🍷 Alkoholgehalt: 40,0 % Vol.

(1 l = 21,42)  
Art.-Nr. 100238789

## 2 Belvedere Vodka Pure

- 🇵🇱 Polen
- 🍷 Alkoholgehalt: 40,0 % Vol.

(1 l = 42,85)  
Art.-Nr. 100199280



## Bar des Jahres

Die Mixologen **Eric Bergmann** (36) und **Uwe Heine** (39) arbeiten beide seit 15 Jahren im Business. **Mark Tzschoppe** (47) ist der Dritte im Bunde und für Themen wie Buchhaltung und Controlling verantwortlich. Mit dem „Jigger & Spoon“, benannt nach dem Basis-Handwerkszeug jedes Bartenders, nämlich Messbecher und Löffel, wurden die Inhaber bereits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem vom Berliner Barkultur-Magazin „Mixology“ als beste „Neue Bar des Jahres“ 2019. Der Restaurantführer „Schlemmer-Atlas“ verlieh ihnen im selben Jahr den Titel „Bar des Jahres“. Beim Gastro-Magazin „Fizz“ gingen sie als „Bar des Jahres“ 2020 ins Rennen, die Entscheidung stand vor Magazindruck noch aus.

Mehr Infos: [www.jiggerandspoon.de](http://www.jiggerandspoon.de)

Die Karte fügt sich ebenfalls in das Gesamtkonzept ein. Dickes Papier, petrolfarbener Einband mit goldener Schrift, befestigt an einer massiven Messingplatte. Angeboten werden hauptsächlich Signature-Drinks und wechselnde Cocktail-Klassiker. Wir bekommen einen

Yogi Cup serviert. Rum aus dem Saft der Kokospalme, Camu-Camu-Früchte aus dem Regenwald, Vanille, Chili und Mangolimonade verbreiten einen frisch-würzigen Duft. Ein Blatt der indonesischen Pflanze Pandan zielt den Messingbecher. Es wird vor unseren Augen flambiert, buttriges Popcorn-Aroma zieht in die Nase.



Uwe Heine

| Die Kombination ist spannend. Wie kommen Sie auf Ihre Rezepte?

**Heine:** Viele Cocktails sind vom Alltag inspiriert. Man läuft durch die Stadt, fängt einen Geruch ein, sieht auf dem Markt eine Frucht, die das Interesse weckt. Wir sagen unseren Mitarbeitern immer: Wenn ihr etwas entdeckt, bringt es mit. In unserem Labor darf jeder experimentieren, von den Leuten an der Garderobe über den Service bis zum Barchef. Wer einen Drink kreiert hat, darf ihn vor der gesamten Mannschaft vorstellen. Ist er gut, kommt er auf die Karte. Wir machen einen großen Teil unserer Zutaten übrigens selbst: vom Sirup bis zum Salbeigeist.

| Was nutzen Sie außer Ihrer guten Nase noch?

**Bergmann:** Es gibt spezielle Online-Datenbanken, die die Zutaten nach der chemischen Zusammensetzung analysieren. Ich habe ja Informatik studiert, sowas lässt mein Herz höherschlagen. Mit ihnen erreicht man Kombinationen, auf die man sonst vielleicht nicht gekommen wäre. Etwa kürzlich das Zusammenspiel von rauchigem Scotch, Williams-Christ-Birne und Gewürz-Rum.

| Und die Klassiker? Welche Spirituosen gehören als Grundlage in jede Bar?

**Heine:** Nicht jeder, der in eine Bar kommt, ist ein Cocktail-Experte. Wer noch nie einen Old Fashioned getrunken hat, sollte dieses Vergnügen nicht verpassen. Es müssen außerdem nicht immer nur abgespacte Rezepte mit Rauch und Seifenblasen sein. Wir haben 750 offene Spirituosen hinter der Bar. Die Grundpfeiler sind aber Vodka, Gin, Rum und Whisky. Wenn ich selbst irgendwo Gast bin, trinke ich übrigens nicht nur Cocktails. Ich finde: Auch ein guter Champagner geht immer.

## Unser Tipp für deine Hausbar

1 Plantation Barbados  
Rum XO Extra Old 20th  
Anniversary

Barbados  
Alkoholgehalt: 40,0 % Vol.

(1l = 57,17)  
Art.-Nr. 100245052

2 Queen Margot Blended  
Scotch Whisky 8 Jahre

Schottland/Großbritannien  
Alkoholgehalt: 40,0 % Vol.

(1l = 18,56)  
Art.-Nr. 100263270

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS  
ab  
**18**  
Jahren



0,7-l-Flasche  
**39.99**

0,7-l-Flasche  
**12.99**

# Ostern ein Abenteuer

Das lange Wochenende steht vor der Tür: vier freie Tage, die mit Leben gefüllt werden wollen. Wir empfehlen passend dazu vier Abenteuer, die quasi vor der Haustür liegen. Besonders gefällt uns an den Touren, dass Reisende sie mit einem guten Glas Wein vom Winzer abschließen können. Prosit Ostern!

Text: Vanessa Müller



Foto: wanderimgstock/shutterstock.com

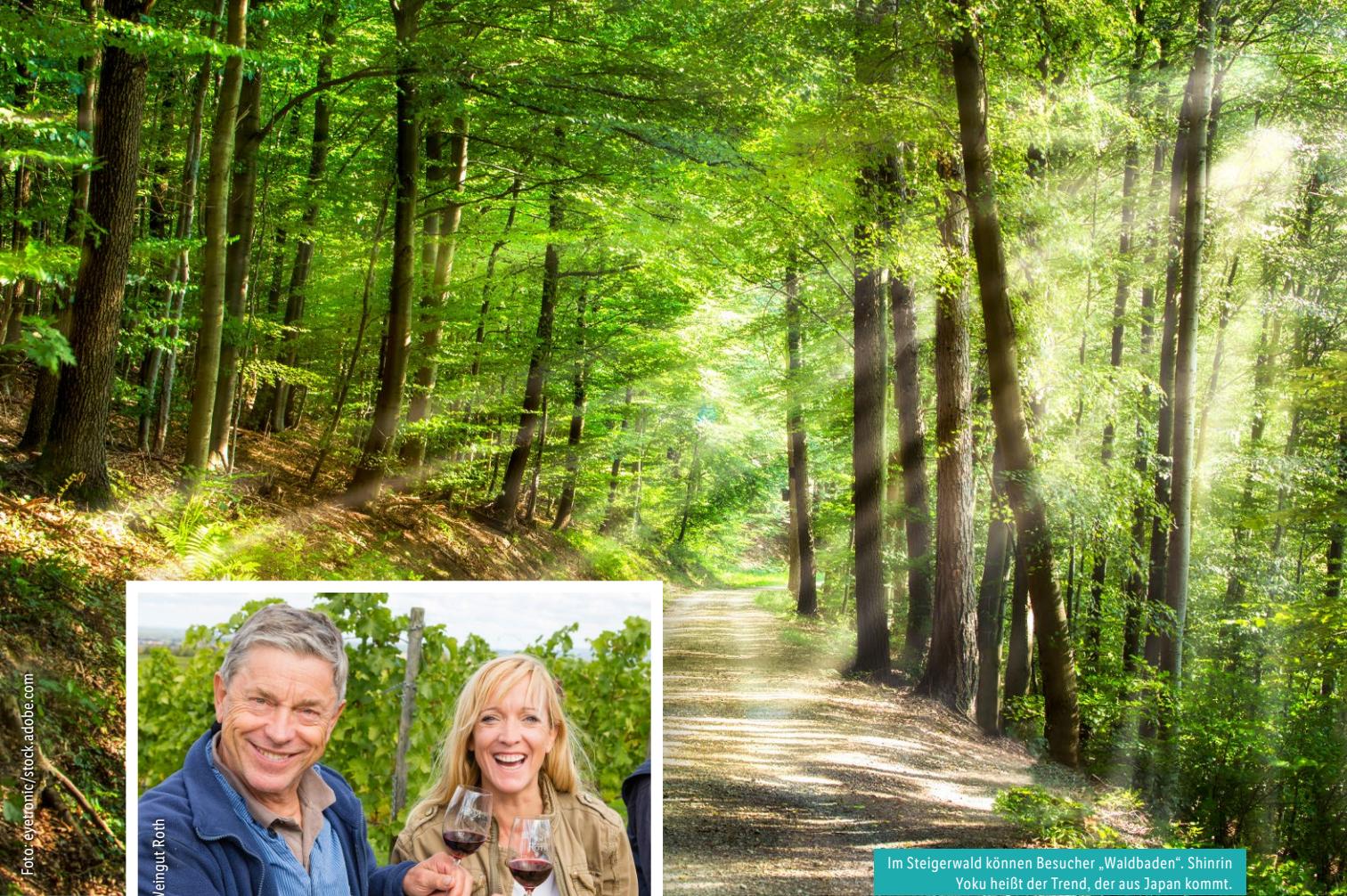


Foto: eyeonline/stock.adobe.com

Foto: Weingut Roth

Nicole und Gerhard Roth freuen sich auf Gäste.

Im Steigerwald können Besucher „Waldbaden“. Shinrin Yoku heißt der Trend, der aus Japan kommt.



2019

**1 Roth Silvaner VDP. Ortswein**

- Franken/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 6–9 °C
- Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Ein Klassiker – mineralisch, schmelzig, mit erstaunlich aromatischer Frucht.

(1 l = 11,32)  
Art.-Nr. 100267096

0,75-l-Flasche  
**8.49**

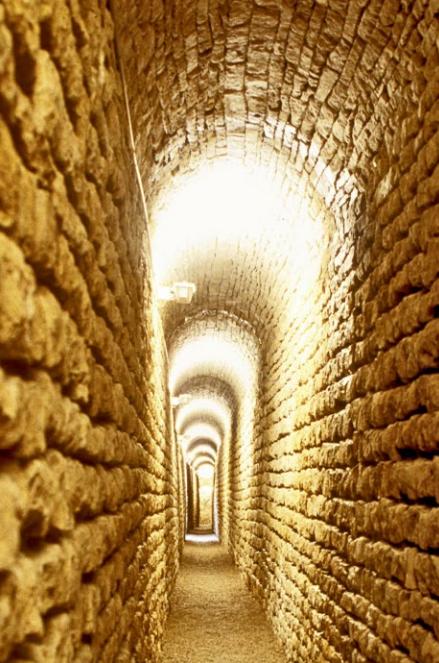
## Waldbaden mit der Rangerin

**Ein Ausflug nach Franken entspannt gestresste Großstädter. Noch besser ist es, wenn man ihn mit einem Tropfen vom Weingut Roth ausklingen lässt.**

Ein Trend aus Japan heißt Shinrin Yoku. Das bedeutet „Waldbaden“ und beschreibt einen Weg, die Hektik der Großstadt und den beruflichen Alltag hinter sich zu lassen. Es geht darum, mit allen Sinnen in die Natur einzutauchen. Anders als beim normalen Spaziergang lässt man das Gedankenkarussell im Kopf hinter sich, schlendert über den duftenden Waldboden, riecht bewusst an Fichtenzapfen, berührt die Pflanzen. Wer in den Naturpark Steigerwald in Franken reist, findet sich nicht nur unversehens in einem anmutigen Mittelgebirge mit sagenumwobenen Bergen und weiten Ausblicken wieder. Von April bis Oktober können Gestresste auch ein „Schnupper-Waldbaden“ mit einer Naturpark-Rangerin buchen.

### Entspannen bei einem Tropfen des Weinguts Roth

Wie schön, wenn Besucher im Anschluss ganz entspannt einen guten Tropfen genießen können, zum Beispiel vom Weingut Roth in Wiesenbronn am westlichen Ende des Steigerwalds. Angeschlossen an den Betrieb sind auch eine Vinothek und das RotHweinHotel. Im ökologischen Weinbau waren die Franken einer der absoluten Vorreiter in Deutschland. Der Entschluss, ausschließlich auf diese Weise zu arbeiten, fiel bei der Familie nämlich bereits 1974. Unsere Experten empfehlen zum Beispiel ein Glas trockenen Silvaner. Und der Alltag? Der ist plötzlich ganz weit weg!



Hagen Rüdlin ist geschäftsführender Vorstand der Markgräfler Winzer.

Foto: Markgräfler Winzer eG

Fotos: Staatliche Schlösser- und Gärten Baden-Württemberg, Achim Meyer

In Badenweiler befindet sich eine der größten und kostbarsten Thermalruinen nördlich der Alpen.

## Römische Ruinen erkunden

**Nach Baden lockt uns nicht nur die lebendige Geschichte, auch heiße Quellen und die sonnenverwöhnten Weine der Markgräfler Winzer sind ein guter Grund für eine Reise.**

Im Südwesten Deutschlands treffen sattgrüne Tannengiganten auf sonnenbeschiene sanfte Hügel. In der wunderschönen Landschaft zwischen Freiburg und Basel, dem Markgräfler Land, wachsen nicht nur Reben, die von über 1700 Sonnenstunden im Jahr profitieren. Die Wärme kommt auch aus den Tiefen der Erde. In den badischen Heilbädern sprudeln heiße Quellen. Mit spannender Historie, noch heute finden sich nämlich zahlreiche Spuren der Römer in der Region. Und so können Besucher in Badenweiler eine der größten und kostbarsten Thermalruinen nördlich der Alpen bestaunen. Sie kann zwar jederzeit besichtigt werden, die spannendsten Infos bekommt man aber bei einer Führung. Das Tolle: Die beiden Becken, in denen die Römer vor knapp 2000 Jahren dem Badevergnügen frönten, lassen sich noch ganz genau erkennen.

### Was die Markgräfler Winzer bieten

In dem fruchtbaren Landstrich entstehen passenderweise auch Weine, die besonders sind – mit Kraft und Struktur. Unser Tipp nach dem Erkunden der Ruinen: ein Tropfen der Markgräfler Winzer. Die Genossenschaft schöpft nämlich aus den besten Lagen von 46 Orten – und somit aus dem Potenzial der gesamten Region. Besonders gefällt unseren Weinexperten der Grauburgunder. Er rinnt so schmelzig die Kehle herunter, dass er auch Caesar gemundet hätte.

2018

**2** Markgräfler Winzer  
Grauburgunder QbA,  
Edition MRKGRFLR

- Baden/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8–10 °C
- Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Zur Abrundung wurde dieser Grauburgunder in feines Holz gebettet.

(1l = 7,32)  
Art.-Nr. 100262330

0,75-l-Flasche  
**5.49**



1

Abenteuerlich: das Oppenheimer Kellerlabyrinth.

2019

### 1 Christopher Deiß Sauvignon Blanc QbA

-  Rheinhessen/Deutschland
-  Trocken
-  Trinktemperatur: 8–10 °C
-  Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Aromen von Cassis und  
Stachelbeere, filigrane  
Mineralität.

(1 l = 10,66)

Art.-Nr. 100260331

0,75-l-Flasche

# 7.99

SAUVIGNON BLANC  
TROCKEN



Die Leidenschaft von Stefanie und Christopher Deiß sind trockene Weine.

Foto: Weingut Deiß

## In die Unterwelt abtauchen

**Das Oppenheimer Kellerlabyrinth in Rheinhessen ist ein Geheimtipp für Abenteuerer. Darauf anstoßen können Reisende zum Beispiel mit einem Tropfen des Weinguts Deiß.**

Tief unter Oppenheims Altstadt liegt ein einzigartiges Kellerlabyrinth. Teilweise 800 Jahre alt ist das Netz aus verzweigten Gängen und Katakomben, das einst zum Schutz der Bürger bei Kriegen und zur Lagerung von Waren genutzt wurde. Lange war es in Vergessenheit geraten, bis in den 1980ern mitten in der Stadt ein Polizeiauto einfach im Untergrund verschwand. Jahrelang arbeiteten Forscher anschließend daran, die neu entdeckte Stadt unter der Stadt zu erkunden und vom Schutt zu befreien – noch immer gibt es Gewölbe, die nicht erschlossen sind. Mittlerweile dürfen Besucher das sehenswerte Kulturdenkmal besichtigen. Sie können nach Voranmeldung an geführten Touren durch das 500 Meter lange erste Kellerlabyrinth oder das verzweigte zweite Labyrinth teilnehmen.

## Jungwinzer-Empfehlung: Weingut Deiß

Nur zehn Autominuten von Oppenheim entfernt, nämlich in Uelversheim, liegt das Weingut Deiß mit einer Vinothek als zweiter Anlaufstelle für Durstige. Die Weinkarte von Christopher Deiß ist angenehm überschaubar und beinhaltet auch ein paar Klassiker aus der Zeit des Großvaters. Vor allem trockene Weine sind die Leidenschaft des Jungwinzers, besonders lecker ist der Sauvignon Blanc. Im Reisebüro von Mutter Claudia gibt es übrigens die touristische Beratung gleich mit dazu (bitte Öffnungszeiten beachten). Wenn das keinen Abstecher wert ist!



Foto: Weingut Fritz Walter

Christine und Fritz Walter sind verantwortlich für die WeinWelt.

In den Rheinauen fühlt man sich manchmal wie am Amazonas.

Foto: Fotolyse/stock.adobe.com

## Auf dem Mini-Amazonas unterwegs

**Die Südpfalz ist ein El Dorado für Bootsleute. Nach der Tour durch eine urwald-ähnliche Wasserlandschaft lohnt sich ein Besuch in der Fritz Walter WeinWelt.**

In Südamerika ranken sich dicke Lianen an den Urwaldriesen empor. In den Pfälzer Rheinauen sind es stattdessen Waldreben und wilder Hopfen, die sich die Bäume hinaufschlingen – und das sieht fast aus wie am Amazonas! Wer Glück hat, entdeckt bei einer Kanufahrt durch die verzweigte Flusslandschaft statt Delfin oder Krokodil schillernde Eisvögel und Libellen, Schmetterlinge, Eidechsen, Wildbienen, Dachs oder gar einen Fuchs. Kanuten sollten sich vorab aber gut informieren, denn die Rheinauen sind nicht nur sehr idyllisch und exotisch, sondern stehen teilweise auch unter Landschafts- und Naturschutz. Bisweilen ist das Paddeln verboten.

Auf Nummer sicher geht man mit einer rund zweistündigen Fahrt im sogenannten Nachen auf dem Altrhein bei Germersheim. Von den Führern dieses Boots erfahren die Passagiere alles über die einzigartige Tier- und Pflanzenwelt.

## Den Tag ausklingen lassen beim Weingut Fritz Walter

Eine halbe Stunde Autofahrt entfernt können Flussforscher in Niederhorbach auf dem Weingut Fritz Walter ihre Abenteuer bei einem Glas Wein noch einmal Revue passieren lassen. Vielleicht bei einem Weißen Burgunder? In den Weinlagen stehen vorwiegend traditionelle Reben, aber auch bewährte und vielversprechende Neuzüchtungen. Keine Lust mehr aufs Heimfahren? Praktischerweise gehören zur WeinWelt auch noch ein Restaurant und ein Hotel.

2018

**2 Fritz Walter  
Weißer Burgunder  
trocken**

- Pfalz/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 10–12 °C
- Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

Die Säure ist gut verpackt und dezent im Zusammenspiel mit den saftigen Fruchtaromen des Weißen Burgunders.

(1l = 8.39)  
Art.-Nr. 100261448



0,75-l-Flasche  
**6.29**

# Do-it-yourself Flaschenvasen

Manchmal muss der Weg zum Glascontainer gar nicht sein! Beim Upcycling kannst du aus alten Sekt-, Wein- oder Spirituosenflaschen nämlich etwas ganz Neues erschaffen. Zum Beispiel, indem du sie zur Vase für die Osterblumen erklärst. Dein handwerkliches Talent tobst du eigentlich auf anderen Gebieten aus? Macht nichts, denn bei einigen Flaschen sind Etikett oder Form schon so besonders, dass du gar nicht mehr viel tun musst, außer den Inhalt zu genießen. Anschließend spülst du sie aus, füllst etwas Wasser hinein – und voilà, fertig!

Die Deko ist ganz dir selbst überlassen. Langstielige Frühlingsblumen wirken zum Beispiel in der edel geriffelten Calvet-Flasche besonders gut. Wer es lieber hart und rau wie die See mag, der ist mit dem Knut-Hansen-Gin bestens beraten. Der legendäre Hamburger Seefahrer prangt auf einer norddeutschen Steingutfflasche, in der sich nicht nur Blumen, sondern auch Schlehen- oder Beerenzweige gut machen. Du kannst der Fantasie freien Lauf lassen!



1. Genießen



2. Ausspülen



3. Dekorieren

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS  
ab  
**18**  
Jahren



## 1 Knut Hansen Dry Gin Limited Edition

🇩🇪 Deutschland  
🍷 Alkoholgehalt: 42,0 % Vol.

(1 l = 65,98)  
Art.-Nr. 100260259

0,5-l-Flasche

**32.99**



## 3 HEIMAT Dry Gin

🇩🇪 Deutschland  
🍷 Alkoholgehalt: 43,0 % Vol.

(1 l = 65,98)  
Art.-Nr. 100262619

0,5-l-Flasche

**32.99**



## 2 Tanqueray N° TEN Distilled Gin

🇬🇧 Großbritannien  
🍷 Alkoholgehalt: 47,3 % Vol.

(1 l = 34,28)  
Art.-Nr. 100244934

0,7-l-Flasche

**23.99**



## 4 Calvet Celebration Brut, Schaumwein

🇫🇷 Frankreich  
🍷 Brut  
🌡️ Trinktemperatur: 6–8 °C  
🍷 Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

(1 l = 9,99)  
Art.-Nr. 100261927

0,75-l-Flasche

**7.49**





Einfach und schnell im Internet unter [lidl.de](https://www.lidl.de) oder telefonisch unter 0800 43 53 361 (Kostenfrei, Anrufe nur innerhalb Deutschlands möglich.) inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar. **Lebensmittelkennzeichnung:** Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) unter [lidl-weinwelt.de](https://www.lidl-weinwelt.de) auf der jeweiligen Artikelseite. **Hinweis:** Nr. 4: Enthält Sulfite.

29  
OSTERN 2020 - SNO



# ENKORKT

So feiert unser Team Ostern



2017

1 Markgräfler Winzer Nobile Jahrgangssekt Blanc

- Baden/Deutschland
- Brut
- Trinktemperatur: 8–10 °C
- Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

(11 = 10.66)  
Art.-Nr. 100260841

0,75-l-Flasche  
**7.99**



2018

2 Domaine des Deux Vallons Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP

- Loire/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 8–10 °C
- Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.

(11 = 9.32)  
Art.-Nr. 100260624

0,75-l-Flasche  
**6.99**



2017

3 Kaiken Ultra Malbec

- Mendoza/Argentinien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C
- Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

(11 = 17.32)  
Art.-Nr. 100250747

0,75-l-Flasche  
**12.99**

## Isabell Produktmanagerin für Wein

Bis zu 40 Eier werden am Karfreitag oder Oster-samstag bei uns gefärbt. In Teamarbeit: Meine Mutter kocht sie, meine Geschwister und ich sind für das Kreative zuständig. Was die Technik angeht, sind wir mittlerweile Profis. Wenn mal was danebengeht, kommt einfach ein Aufkleber drauf. Nebenbei schlürfen wir einen Schaumwein. Das passt zu unserer guten Laune und zur geselligen Runde. Dieses Jahr gibt es dazu den Nobile-Jahrgangssekt der Markgräfler Winzer aus Baden, den man auch ohne Speisebegleitung wunderbar trinken kann. Die Genossenschaft steht in meinen Augen für Qualität, bodenständiges Handwerk und Heimat. Übrigens laufen wir am Ostersonntag alle wie verrückt durch den Garten, um die Eier zu finden, die dort mittlerweile versteckt sind – auch die Erwachsenen! Wer weiß, vielleicht machen wir dann gleich die nächste Flasche auf.

## Vincent Produktmanager für Wein

Ich bin am Fuß des Süd-Schwarzwalds aufgewachsen. Schon als Kind war ich gerne zwischen den gigantischen Tannen und grünen Fichten unterwegs. Hier habe ich meinen ersten Skikurs besucht, hier gehe ich heute noch gerne wandern. An Ostern trifft sich die ganze Familie zu einem gemeinsamen Osteressen. Dann gibt es traditionell Forelle aus heimischen Gewässern. Aber ich fühle mich nicht nur in Baden zu Hause, auch an der französischen Atlantikküste habe ich viel Zeit verbracht. Vor allem die Bretagne hat es mir angetan. Deshalb bringe ich dieses Jahr an den Feiertagen einen Muscadet mit. Er ist eine Spezialität an der Loire und wird oft zu Fischgerichten serviert. Der trockene Weißwein duftet nach Melisse und Zitronenverbene, aber auch zart nach Birne und weißem Apfel. Fisch und Wein, Berge und Meer: Das ergänzt sich für mich perfekt!

## Vanessa Redakteurin Wein & Spirituosen

Meine Familie lebt in der Welt verstreut – teilweise trennen uns fast 10.000 Kilometer. An Ostern treffen wir uns eher selten. Vergangenes Jahr bin ich zu dieser Zeit durch Kolumbien gereist. Die Semana Santa, Karwoche, wird in der karibischen Hafenstadt Cartagena mit solcher Intensität gelebt, dass wirklich jeder ein Teil davon wird. Ein Blumenmeer, Lichter: Die Prozessionen in der Nacht und am frühen Morgen sind spektakulär. An einem der Abende saß ich an der berühmten Plaza de St. Peter Claver und teilte mir mit Freunden eine Flasche Wein aus Argentinien: den Ultra Malbec vom Weingut Kaiken, das dem südamerikanischen Wein-Star Aurelio Montes gehört. In unseren Gläsern glänzte es dunkelviolett, fast schwarz. Ein üppiger Duft von Gewürzen und Früchten stieg uns in die Nase. Seitdem ist dieses Aroma für mich ganz fest mit Ostern verknüpft.



2016  
**4** Dory Reserva  
 IG Lisboa

- Lissabon/Portugal
- Trinktemperatur: 16–18 °C
- Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

(1 l = 17,32)  
 Art.-Nr. 100262281

0,75-l-Flasche  
**12.99**



2018  
**5** Felsengarten-  
 kellerei Besigheim  
 Traminer Auslese

- Württemberg/Deutschland
- Lieblich
- Trinktemperatur: 10–12 °C
- Alkoholgehalt: 9,5 % Vol.

(1 l = 17,19)  
 Art.-Nr. 100272202

0,75-l-Flasche  
**12.89**



VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS  
 ab  
**18**  
 Jahren



**6** Ben Bracken  
 Speyside Single  
 Malt Scotch  
 Whisky, 30 Jahre

- Speyside, Schottland/  
 Großbritannien
- Alkoholgehalt:  
 47,0 % Vol.

(1 l = 114,28)  
 Art.-Nr. 100229007

0,7-l-Flasche  
**79.99**

## Christl Produktmanagerin für Wein

Ostern ist für mich der Saisonauftakt fürs Windsurfen am IJsselmeer – auch wenn nicht immer die erhofften Frühlingstemperaturen herrschen. Es gibt Tage, da sind die Wiesen morgens mit Frost bedeckt. Die Überwindung ist dann erstmal groß, sich aufs eisige Wasser zu begeben. Gegen die Kälte helfen nur ein dicker Neoprenanzug und die Freude, dass es gleich losgeht. Im Gesicht spürt man die steife Brise. Spätestens, wenn man das erste Mal ins Wasser fällt, ist man hellwach. Hier genieße ich die absolute Ruhe um mich herum und bekomme den Kopf frei. Die Kälte wird zur Nebensache, wenn das Adrenalin durch die Adern schießt. Wenn ich zurück an Land doch durchgefroren bin, wärmt das Feuer vom Holzkohlegrill am Deich. Dazu passt ein portugiesischer Rotwein wunderbar, zum Beispiel der Dory Reserva mit Noten von Waldbeere, Cassis sowie Veilchen, Pfeffer und Kakao. Dank ihm wird garantiert jedem wieder mullig warm.

## Tim Teamleiter Wein & Spirituosen

Seit drei Jahren backe ich zu Ostern einen Frankfurter Kranz. Früher hat meine Großmutter immer eine Buttercremetorte zu diesem Anlass gemacht, ich führe die Tradition fort. Als Belgier, der in Baden-Württemberg lebt, wollte ich einen Klassiker des deutschen Bäckerhandwerks ausprobieren. Ich teste gerne Gerichte aus aller Welt und experimentiere mit den Zutaten. Hier will ich aber ganz nah ans Original herankommen, von der Aprikosenmarmelade bis zu den karamellisierten Mandelstückchen. Wenn meine Eltern zu Besuch kommen, essen wir die Torte dann gemeinsam. Dazu gehört für mich der passende Wein. Weil zu einem süßen Dessert ein immer noch süßerer Tropfen passt, serviere ich in diesem Jahr einen lieblichen Weißwein. Die Traminer-Auslese der Felsengartenkellerei Besigheim passt von der Aromenfülle wunderbar.

## Tobias Produktmanager für Spirituosen

Ostern mit Freunden in die Berge fahren – das plane ich schon länger. Immerhin stehe ich seit meinem dritten Lebensjahr auf Skiern. Die sportliche Bewegung in der Natur macht einfach Spaß, ich kann meine Technik verbessern. Zu Hause spiele ich Fußball, für Wintersport gibt es keine Möglichkeiten. Deshalb sind die Alpen immer einen Urlaub wert. Erst geht es auf die Piste, abends gibt es deftiges Essen wie Käsespätzle. Anschließend sitzen wir zusammen und machen einen 30-jährigen schottischen Single Malt auf. Ein eleganter Whisky, den man sich nur zu besonderen Anlässen gönnt. Er wird in der atemberaubenden Gegend entlang des Flusses Spey gebrannt, der für sein kristallklares Wasser berühmt ist. Genau das Richtige nach einem Tag im Schnee. vm



# CUVÉE NEUNUND VIERZIG GRAD *Brut*

Nur feinste Grundweine wurden in traditioneller Flaschengärung zu diesen Spitzenprodukten versektet. Eine besonders lange Lagerzeit auf der Feinhefe verleiht diesen Cuvées einen sehr vornehmen Charakter.



F E L S E N G A R T E N K E L L E R E I B E S I G H E I M

