

DIE WEINBAR



„Rutz Zollhaus“
Carl-Herz-Ufer 30
10961 Berlin
www.rutz-zollhaus.de



„Franz Ferdinand“
Klinikstraße 51
44791 Bochum
www.franzferdinand-bochum.de



„Broeding“
Schulstraße 9
80634 München
www.broeding.de



„Kinfelts“
Am Kaiserkai 56
20457 Hamburg
www.kinfelts.de



„Wein-Kultur-Bar“
Wittenberger Straße 86
01277 Dresden
www.weinkulturbar.de



„Bar Rix“
Friesenwall 58
50672 Köln
www.bar-rix.de



„Drexlers“
Rosastraße 9
79098 Freiburg im Breisgau
www.drexlers-restaurant.de

GASTGEBER/
SOMMELIER



Anja und Carsten Schmidt starteten im Juni mit ihrem neuesten Lokal am Landwehrkanal



Lukas Rüger (l.) und Seran Bahtijari führen in der Stadt vier Lokale



Gottfried Wallisch gründete das Weinrestaurant vor über 30 Jahren



Maximilian Wilm gewann die Sommelier-Throphy der Sommelier Union Deutschland



Silvio Nitzsche ist ausgebildeter Hotelfachmann und eröffnete die Bar 2007



Valentine Mühlberger absolvierte an der Hochschule Geisenheim ihre Ausbildung zur Weinakademikerin



Ralph Schmidt setzte als Weinhändler noch eins drauf und entwickelte diesen stilvollen Ort

FOCUS-Weinbar-Tour 2020

Ein Prost auf Deutschlands Genussorte

Wer hier einkehrt, wird ganz nebenbei zum Experten: allerbeste Weinauswahl, Sommeliers und Sommelieren der Spitzenklasse – und dazu feines Essen. FOCUS-Weinexpertin Beate Schindler zeigt Ihnen **besondere Adressen zwischen München und Hamburg**

<p>WEINE VON/BIS (PREIS PRO 0,75-LITER- FLASCHE)</p>	<p>Wein zum Einsteigen 2019 Bacchus, Weingut Wolfram Proppe, Löberschütz, Saale-Unstrut, 30 Euro Der teuerste Wein 2001 Château Latour, Pauillac, Bordeaux, Frankreich, 990 Euro</p>	 <p>Wein zum Einsteigen 2018 Grüner Veltliner, Weingut Hugl-Wimmer, Poysdorf, Österreich, 20,80 Euro Der teuerste Wein 2017 Riesling Weißer Marmor, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich, 76 Euro</p>	<p>Wein zum Einsteigen 2018 Welschriesling, Weingut Velich, Apetlon, Österreich, 35 Euro Der teuerste Wein 2011 Salzburg Rotwein-Cuvée, Weingut Gernot Heinrich, Gols, Österreich, 145 Euro</p>	 <p>Wein zum Einsteigen 2019 Weißburgunder „Kinfelts“, Weingut Spiess, Bechtheim, Rheinhessen, 27 Euro Der teuerste Wein 1997 Brunello di Montalcino Riserva, Biondi Santi, Toskana, Italien, 999 Euro</p>	<p>Wein zum Einsteigen 2019 Riesling trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz, 12 Euro Der teuerste Wein 1947 Château Petrus, Pomerol, Bordeaux, Frankreich, 3500 Euro</p>	<p>Wein zum Einsteigen „Alter Satz“, Weißwein-Cuvée, Weingut Eymann, Gönheim, Pfalz, 25 Euro Der teuerste Wein 2014 Barolo Falletto di Serralunga, Bruno Giacosa, Neive, Piemont, Italien, 210 Euro</p>	 <p>Wein zum Einsteigen 2019 Reggenhag Gutedel, Weingut Dörflinger, Müllheim, Baden, 18,50 Euro Der teuerste Wein 2010er Vosne-Romanée 1er Cru Cros Parantoux, Emmanuel Rouget, Burgund, Frankreich, 1380 Euro</p>
<p>WER SITZT HIER AM TRESEN?</p>	<p>Gerhard Schröder tagte an diesem besonderen Ort in Kreuzberg öfter mit seinem Kabinett, auch heute sieht man Politiker und viele Filmleute unter den Stammgästen.</p>	<p>Geschäftsleute, die zum genussvollen Businessabend einladen, weinbegeisterte Familien mit erwachsenen Kindern, Omas mit Enkeln – das Lokal liegt im Tierpark.</p>	<p>Axel und Judith Milberg, Stammgäste aus dem Viertel und aus der ganzen Welt, die hier die Konzentration auf deliziose Weine und Gerichte lieben (keine Musik, keine Bilder)</p>	<p>Stargeigerin Anne-Sophie Mutter, Dreisternekoch Kevin Fehling, Horst Köhler, Wirtschaftsbosse, Unternehmensberater, Besucher der nahen Elbphilharmonie</p>	<p>Dresdener mit und ohne Rolls-Royce, Studenten und Weinfreaks aus ganz Deutschland, die es schätzen, dass es auch außerhalb von Sternenhäusern grandiose Weinkarten gibt</p>	<p>Oliver Pocher, Weinfans vom WDR, die besten Sommeliers der Stadt nach Feierabend, junge Stammgäste aus dem Friesen- und dem benachbarten Belgischen Viertel</p>	<p>Jogi Löw, DFB-Präsident (und Winzer) Fritz Keller, SC-Freiburg-Coach Christian Streich, Studenten, Banker, heimische Weinmacher, die gerne mit dem kompetenten Team fachsimpeln</p>
<p>MUNITION FÜR DEN SMALL TALK</p>	<p>Promi-Gastwirt Herbert Beltle hat das Haus kurz vor der Wende übernommen und im vereinigten Berlin zum legendären Treffpunkt gemacht. Die Weinhändler Schmidt als neue Betreiber haben die (Wein-) Location cool weiterentwickelt.</p>	<p>Hier isst und trinkt man besser als in Wien! Die Macher um Lukas Rüger haben sich (und ihren Gästen) mit diesem Stückchen Österreich in Bochum einen Traum erfüllt: den von einem authentischen Weinrestaurant mit viel Wiener Schmäh.</p>	<p>350 Weine hat das „Broeding“ auf seiner Karte. Seit der Eröffnung 1989 stammen diese hauptsächlich aus Österreich. Das Weinland hatte damals kaum einer auf dem Radar. Mit dem Chef plaudert man am besten über Fußball – sein Sohn hat da große Pläne.</p>	<p>Wilms Neuentdeckungen des Jahrgangs 2019. Designerin Katrin Oeding (Mercedes, Audi), die mit dem „Kinfelts“ ihren ersten Gastrobetrieb gestaltet hat. Was geht in der Elbphilharmonie? Wann gibt es in Hamburg wieder Erstliga-Fußball?</p>	<p>Die Karte mit 3000 Positionen aus 30 Weinregionen. Die eleganten Gläser, die Sommelier Nitzsche für die Manufaktur Zieher kreierte. Bis Januar 2021 ist abends bereits ausgebucht, spontanere Besuche sind eventuell mittags möglich.</p>	<p>Die besten Natur- und Orange-Weine weit und breit. Die fröhlichen und äußerst informativen Online-Weinproben der Chefin während der Corona-Zwangspause. Eine Weinbar wie in Frankreich – Urlaubsfeeling inklusive</p>	<p>Wie gut, dass Küchenkünstler Mario Fuchs 2007 als Mitinhaber eingestiegen ist. Die Leidenschaft der beiden Gastgeber: große Burgunder. Die häufigste Challenge: Baden versus Burgund</p> 
<p>GIBT'S DENN AUCH ETWAS ZU ESSEN?</p> 	<p>Fische von Müritz-Fischern, Würste von der Fleischerei Erchingen, Gemüse aus Brandenburg. Dreisternekoch Marco Müller vom „Rutz“ und Florian Mennicken kreierten ein fantastisches Küchenkonzept.</p>	<p>Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn sind die Renner. Fiakergulasch, Tafelspitz, Tiroler Kasspatzln. Und das Cordon bleu ist gefüllt mit steirischem Schinken und Vorarlberger Räbkäse.</p>	<p>Es gibt ein Abend-Menü, seit dem Restart auch ein Vor-Abend-Menü bis 19.30 Uhr. Küchenchef und Mitinhaber Manuel Reheis kocht mit Gemüse aus eigenem Demeter-Anbau.</p> 	<p>Feinste Bistroküche. Namensgeber, Inhaber und Spitzenkoch Kirill Kinfelt, hat nach dem „Trüffelschwein“ hier einen zweiten Genussort in der Hansestadt geschaffen.</p>	<p>Über 100 perfekt ausgereifte Rohmilchkäse aus Frankreich. Dazu Gutes vom nahen Ziegenhof Lauterbach. Süsschen, Wurstjause und Rahmkuchen. Im Sommer schmeckt es am besten im Garten.</p>	<p>Käse von Weidetieren vom nahen Käsehaus Wingenfeld, Pata Negra, Wildschweinpaté aus der Eifel und feinstes Baguette von der Boulangerie Merlé in Köln-Lindenthal</p>	<p>Fuchs legt Wert auf hochwertige Produkte aus der Gegend und zaubert daraus wahre Köstlichkeiten. Badische Klassiker, mediterrane Einflüsse</p>

„Mit FOCUS in die besten Weinbars“ – starten Sie mit uns eine genussvolle Reise! Bereits im dritten Jahr besuchen wir fantastische Locations, die dem Wein eine große Bühne geben. Bei der FOCUS-Tour 2020, erneut unterstützt von Österreich Wein Marketing, können Sie wieder köstliche Produkte probieren, die passenden Speisen genießen und ganz nebenbei noch etwas über die Winzer und ihre Erzeugnisse lernen. Kick-off 2020: am 7. September im „Rutz Zollhaus“ in Berlin. Weitere Stopps: Bochum (5. Oktober), München (30. November) und Hamburg (14. Dezember). Infos: www.focus-genussmacher.de