

LESEZEIT

AUSGABE 01 | 2024

WASEM WEIN



WEINZEIT

"Wein, Kultur & Natur"
lautet das Mott für unsere
Weinerlegnistagen im Mai
ZUM ARTIKEL → S. 4

WEINZEIT

Von Bremen ins schöne
Ingelheim heißt es für unsere
Auszubildende Thordis.
ZUM ARTIKEL → S. 5

GENUSSZEIT

Erfahren Sie, was unsere
Klosterhühner mit unserem
Dessert zu tun haben.
ZUM ARTIKEL → S. 9

LOKALZEIT

Spannende Tipps und
Termine aus Weingut,
Ingelheim und Region!
ZUM ARTIKEL → S. 10



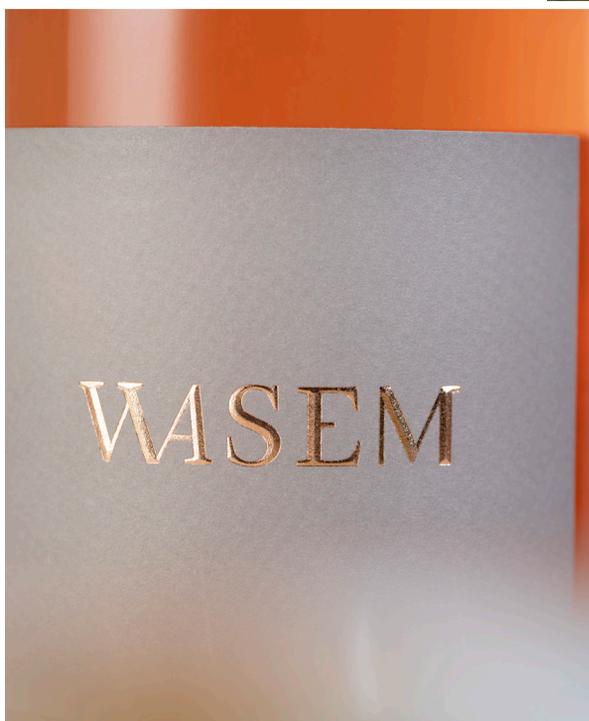
→ BEI UNSEREN WEINERLEBNISTAGEN LERNEN SIE DIE NATUR KENNEN



→ SEKT HANDWERKLICH HERGESTELLT - EIN PRICKELNDES ERLEBNIS



→ FRISCHE AUS DEM KLOSTERGARTEN, DIE MAN SCHMECKT!



→ FRÜHLINGSHAFTE GENUSSERLEBNISSE MIT UNSEREM ROSÉ

TITELSEITE: DEGORGIEREN

SEKT ENTSTEHT DURCH EINE ZWEITE GÄRUNG, BEI DER HEFE ZUCKER IN ALKOHOL VERARBEITET. DAS ALLES GESCHIEHT IN DER GESCHLOSSENEN FLASCHE, DIE SICH MIT KOHLENSÄURE, DEM NEBENPRODUKT DER GÄRUNG, IN DER FLASCHE ANREICHERT. IM ANSCHLUSS WIRD DER TRÜBE HEFEREST AUS DER FLASCHE ENTFERNT - DAS NENNT MAN DEGORGIEREN. FRÜHER GESCHAH DIESER VORGANG VON HAND, WIE AUF DEM TITELBILD ZU SEHEN IST. HEUTE WIRD DIE HEFE MITTELS EINER MASCHINE VOM SEKT GETRENNT. IM ANSCHLUSS WIRD DIE FLASCHE WIEDER VERSCHLOSSEN.



»IM FRÜHLING ERWACHT NICHT NUR DIE NATUR, SONDERN AUCH DIE SEELE DES WEINES«

– CHAT GPT –



Liebe Weinfreund*innen,

mit dem sanften Erwachen der Natur kündigt sich der Frühling an, eine Zeit voller frischer Energie. Nach den langen Wintermonaten sehnen sich unsere Sinne nach dem zarten Grün, das zaghaft aus der Erde sprießt und nach den ersten warmen Sonnenstrahlen, die unsere Haut verwöhnen.

Der Frühling erweckt nicht nur die Natur, sondern auch unsere Lebensgeister. Es ist die perfekte Zeit, um Pläne zu schmieden, Träume zu verwirklichen und das Leben in vollen Zügen zu genießen. Denn der Frühling ist mehr als nur eine Jahreszeit – er ist ein Versprechen für alles, was noch kommen mag. Über unsere neuesten Ideen und Ziele möchten wir Sie in unserer aktuellen LESEzeit auf dem Laufenden halten.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen den Frühling und unsere Weine zu genießen!

Mit den besten Grüßen aus Ingelheim

Ihre Familie Wasem

E NDLICH WIEDER SONNE SATT - EIN GRUND ZU GENIESSEN UND ZU ENTDECKEN

Unsere Weinerlebnistage am 4. und 5. Mai bieten Weinliebhabern und Gästen eine vielfältige Erfahrung mit Weinverkostung, geführter Weinbergstour und kulinarischen Highlights im historischen Ortskern von Ober-Ingelheim.

Besucher erhalten einen exklusiven Einblick in unsere Kollektion und die Region, während sie die Schönheit und Geschichte von Ingelheim entdecken können.

WEINZEIT → S. 4



→ GERHARD, PHILIPP & JULIUS WASEM

Heute führen die drei Brüder gemeinsam das Familienunternehmen Weingut Wasem und Wasems Kloster Engelthal

Erleben Sie Konzerte in historischer Kulisse und wechseln Sie jederzeit frei zwischen den Konzerten, während das Team um Andreas Klausen aus der Klosterküche für Ihr leibliches Wohl sorgt.

GENUSSZEIT → S. 6

Wir leben Nachhaltigkeit aus Überzeugung! Gemeinsam mit unserem Team setzen wir ein neues und sehr spannendes Projekt um, dass Sie in Zukunft sogar schmecken werden.

LOKALZEIT → S. 8



WEINERLEBNISTAGE KULUT, NATUR, WEIN & GENUSS

Unsere Weinprobiertage im Herbst, mit dem Angebot einer Kellerführung mit Fassweinprobe, sind auf großes Interesse gestoßen und alle Teilnehmer waren begeistert. Das hat uns ermutigt, auch hier teilweise neue Wege zu gehen.

Mit unseren Weinerlebnistagen haben wir unsere Weinprobiertage neu gedacht und dem Interesse unserer Gäste angepasst. Was weiterhin Bestand haben wird, ist selbstverständlich die Verkostung unserer aktuellen Kollektion.

Unsere Weinerlebnistage sehen wir als gute Gelegenheit, Weinliebhabern und interessierten Gästen eine umfassende Erfahrung rund um das Thema Wein zu bieten.



WEINVERKOSTUNG

Weiterhin ein zentrales Thema an unseren Weinerlebnistagen ist die Weinverkostung. Sie haben wie all die Jahre die Möglichkeit, unsere Weine zu probieren und mit uns und anderen Gästen im Austausch zu sein. Genießen Sie die ersten Eindrücke des neuen Jahrgangs, verkosten Sie unsere flaschenvergorenen und handgerüttelten Sekte nach der "Methode Champenoise" oder genießen Sie unsere Range an feingliedrig, imposanten Rotweinen - Cheers.

WEINBERGSFÜHRUNGEN

Mit unseren Fahrten in die Weinberge bieten wir den Teilnehmern Einblicke in den Weinanbauprozess. Hierbei können Sie Ihr Verständnis für die Bedeutung von Terroir, Rebsorten und Anbaumethoden vertiefen und den Wein ganz nah erleben und verkosten.



FLIGHT WEINPROBE

Die Kombination von Wein und Essen ist oft ein Highlight. Wir bieten dieses Format einer Weinprobe gemeinsam mit der Küche im Kloster Engelthal an. Die Winzer und unsere Köche haben drei bzw. fünf Weine zur Probe und die, dazu die passenden Speisen ausgewählt. Damit bieten wir unseren Gästen ein ganzheitliches kulinarisches Erlebnis.



3ER FLIGHT - 15.-€ WIRD BEI IHREM EINKAUF AB 150.-€ RÜCKVERGÜTET
5ER FLIGHT - 25.-€ WIRD BEI IHREM EINKAUF AB 250.-€ RÜCKVERGÜTET

KULTURELLES

Wir arbeiten und leben hier im ältesten Stadtteil von Ingelheim mit vielen oft auch versteckten Sehenswürdigkeiten in unmittelbarer Nähe. Wir nehmen Sie mit auf einen historischen Rundgang und zeigen Ihnen, warum wir hier so gerne arbeiten, leben und unsere Gäste diesen Teil der Stadt besonders lieben.



ERLEBNISTAGE

WANN?
SAMSTAG, 04. &
SONNTAG, 05. MAI
VON 12.00 BIS 18.00 UHR
KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH

FÜHRUNGEN
UM 14.00, 15.30 UND 17.00
UHR - TREFFPUNKT VINOHEK



THORDIS KRACH – VON DEN BREMER STADTMUSIKANTEN ZUM INGELHEIMER WEIN

Thordis ist gebürtige Bremerin und seit letztem August absolviert sie ihr drittes Lehrjahr bei uns.

"Meine Begeisterung für die Winzerei wurde schon vor Jahren während eines Praktikums am Mittelrhein entfacht. Mitten im Herbst 2020 zwischen Reben, frischem Most und mir noch völlig unbekanntem Maschinen habe ich mich Hals über Kopf in diesen Beruf verknallt und nach dem Abitur die Ausbildung begonnen.



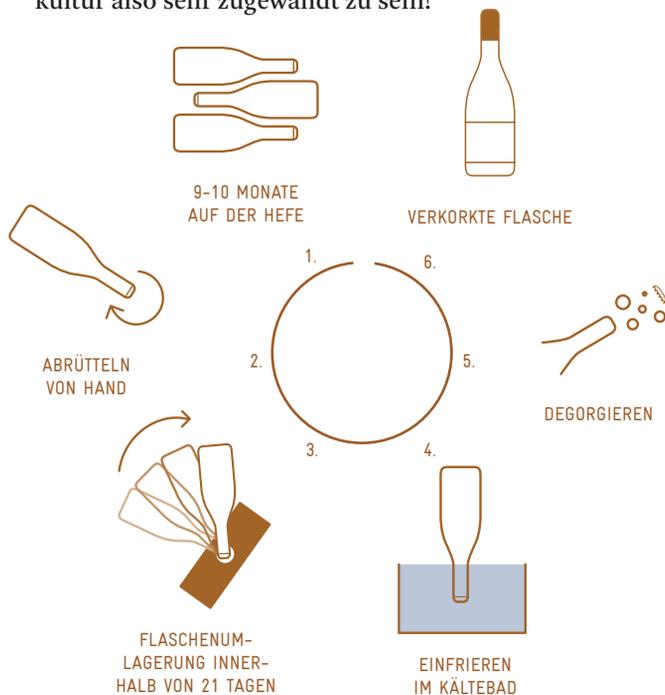
NAME: THORDIS KRACH
 BERUF(UNG): WINZERIN UND NATURMENSCH
 MITARBEITERIN SEIT: AUGUST 2023
 LIEBLINGSTROPFEN: RIESLING SEKT BRUT
 LIEBLINGSESSEN: THORDIS' BERÜHMTES KOKOS-CURRY
 WINEQUOTE: FÜR WEIN BRAUCHE ICH KEIN MOTTO!



Als Nordlicht wahrscheinlich eine eher ungewöhnliche, aber definitiv richtige Entscheidung. Es bereitet mir viel Freude im Weinberg zu stehen, im Keller zu arbeiten oder bei Festen auszuhelfen. Gerade diese abwechslungsreichen Tätigkeiten machen die Weinerzeugung so spannend! Im Sommer hoffe ich, einen Wiedehopf zu sehen – ein seltener Vogel mit einer orangenen Federhaube, der in Ingelheim vorkommt, weil er die offenen Landschaften bewohnt. Jetzt im Frühjahr macht er sich wieder aus seinen Überwinterungsgebieten in Afrika zurück auf den Weg zu uns. Dort lebt er unter anderem gerne in Korkwäldern. Der Wiedehopf scheint der Weinkultur also sehr zugewandt zu sein!

Für mich persönlich bedeutet der Sommer allerdings auch die näher rückenden Abschlussprüfungen. Damit es auch immer genug Sekt zum Anstoßen gibt, rütteln wir jeden Tag die Sektflaschen ab, um sie nach etwa drei Wochen von den Rüttelpultern abzusetzen und zu degorgieren. Dabei wird die Hefe, die in den Flaschenhals gerutscht ist, vom Sekt getrennt und die Flasche neu verkorkt.

Nach der Ausbildung könnte ich mir vorstellen, Weinbau und Önologie zu studieren, schließlich sind die Unistandorte Geisenheim und Neustadt nicht weit entfernt. Wie es danach weitergeht, bleibt abzuwarten. Ich würde allerdings gerne den Weinbau in anderen Ländern kennenlernen.



RIESLING SEKT BRUT
 FEIN - ZITRUS - ELEGANT

Der Sommer kann kommen!
 Das Mousseux ist lebhaft, der Duft ist elegant und frisch, mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Ausgewogen und stimmig fließt er am Gaumen.

Preis: 11,00 EURO
 Bestellnummer 73





DAS KOPFHÖRERKONZERT IN KLOSTERMAUERN

AUF S OHR

24. & 25. MAI 2024
im Kloster Engelthal

24. MAI
Pink
Herbert Grönemeyer

25. MAI
Queen
Michael Jackson

ABLAUF

Der Einlass beginnt ab 18.30 Uhr. Ab 19.00 Uhr startet das Livekonzert unserer Vorband. Lassen Sie sich von der Musik mitreißen und genießen Sie den unvergleichlichen Auftakt des Abends.

Doch das ist noch nicht alles! Ab 21.00 Uhr starten wir ein besonderes Highlight: Zwei Konzerte werden parallel aufgeführt und Sie haben die Möglichkeit, jederzeit individuell zwischen den beiden Konzerten zu wechseln. Mit Kopfhörern ausgestattet können Sie sich voll und ganz auf Ihre Lieblingsmusik konzentrieren und die Atmosphäre genießen. Auf der Leinwand können Sie die Konzerte live verfolgen und sich von der Stimmung mitreißen lassen.

Verpassen Sie nicht diese einmalige Gelegenheit, einen unvergesslichen Abend mit Live-Musik und einer einzigartigen Konzerterfahrung zu erleben! Wir freuen uns auf Sie!

KULINARIK

Neben der großartigen Musik gibt es noch viele kulinarische Highlights! Die Scheune wird zum Selbstbedienungsbereich, wo Sie Getränke und kleinere Speisen ganz nach Ihrem Geschmack auswählen können. Wenn Sie sich aber voll und ganz auf die Musik konzentrieren möchten, haben wir auch eine Lösung für Sie: Buchen Sie das kulinarische Paket und genießen Sie, ohne sich um das Essen kümmern zu müssen.

Unser erfahrenes Team hat eine Auswahl an kleinen Speisen zusammengestellt, die von kalt bis warm reichen, und auch vegetarische

und vegane Optionen bieten. Das Essenspaket kann zusätzlich zum Ticketpreis gebucht werden und wird Ihnen immer wieder an Ihren Tisch gebracht, damit Sie voll und ganz die Musik genießen können.

Und das ist noch nicht alles! Wir runden den Abend mit frischem Popcorn ab, damit Sie die ultimative Kino-Atmosphäre erleben können. Genießen Sie den Abend mit allen Sinnen und erleben Sie ein unvergessliches Konzert!





TICKETS

Sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets für ein einmaliges Konzerterlebnis! Das Event wird bei gutem Wetter im idyllischen Innenhof stattfinden, wo Sie die Musik und Atmosphäre unter freiem Himmel genießen können. Die Leinwand ist auf die Straße ausgerichtet, damit jeder einen perfekten Blick auf die Bühne hat.

Es gibt drei Ränge, von denen der erste Rang auf gemütlichen Lounge-Möbeln platziert ist. So können Sie die Musik in voller Entspannung und Bequemlichkeit genießen. Die weiteren Ränge bieten ebenso eine hervorragende Sicht auf die Bühne und die Leinwand. Bitte beachten Sie, dass der Ticketpreis nur den Eintritt für die musikalische Untermalung beinhaltet. Die Verpflegung ist nicht im Ticketpreis enthalten. Für einen rundum sorglosen Abend können Sie jedoch das kulinarische Paket buchen und sich von uns verwöhnen lassen.

Sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets und erleben Sie ein unvergessliches Konzert unter freiem Himmel! www.wasem.de



H AUSGEMACHTES CHILICHUTNEY DER IDEALE BEGLEITER FÜR DIE GRILLSAISON

Da wir auch in den genüsslichen Dingen stets Neues anbieten möchten, sprudelt unser Team immer vor neuen Ideen. So haben wir uns in den letzten Tagen mit der Erweiterung unseres Genusssortiments beschäftigt und neue Rezepturen ausprobiert. Neben unseren Weingelees bieten wir nun auch alkoholfreie Gelees an, die wir selbst aus unseren eigenen Traubensäften herstellen. Zusätzlich haben wir eine würzige Variante für die Grillsaison gezaubert. Das würzige Chutney besteht aus einem kräftigen Rotwein, unserem Balsamico-Essig, Salbei, Rosmarin aus unserem Kräutergarten und Chiliflocken. Es passt herrlich zur Grillküche und einem schönen würzigen Brot.

Wir sind gespannt, ob Sie auch so begeistert sind wie wir und freuen uns auf Ihr Feedback. Wir wünschen eine sonnige Grillsaison und viel Freude beim Genießen.

R ICHTIG IN SZENE GESETZT - HABEN WIR UNSERE ORTSWEINE IN NEUEM GEWAND

Zum Start in den Frühling werden alle unsere Weine bei der Füllung in ihrem neuen Gewand erscheinen. Wie in der Vergangenheit arbeiten wir bei unseren Gutsweinen mit der Kombination aus Grau und Bronze. Unsere Spitzengewächse kleiden wir erneut in einem schlichten Anthrazit mit Gold. Unsere Ortsweine werden sich nun nicht mehr in Blau, sondern in Grün und Silber präsentieren. Dieser warm elegante Naturton symbolisiert auch ein wenig die Entscheidung, all unsere Flächen zertifiziert ökologisch zu bewirtschaften. Wir haben gemeinsam mit Elisa von "Studio Biscotti" in Mainz unsere gesamte Kollektion vor die Linse gebracht und ein paar tolle Szenen eingefangen.





GEMÜSEANBAU IM KLOSTERGARTEN - EIN WEITERER BAUSTEIN ZUR NACHHALTIGKEIT

Wir sind immer bereit, Neues anzupacken, um unseren Betrieb noch nachhaltiger auszurichten und als Gesamtheit mit unserem Weingut als Bio-Betrieb zu unterstreichen. Wir sind uns im Klaren, dass nicht alles sofort umgesetzt werden kann, aber wir versuchen Schritt für Schritt unsere beiden Betriebe noch nachhaltiger auszurichten. Parallel zur Bio-Umstellung unseres Weingutes, der abgeschlossenen Renaturierung der Selz auf unserem Gelände, der Hühnerhaltung und unserem Kräutergarten, gehen wir nun ein neues Projekt an, ein Gemüsegarten.

WO BEFINDET SICH DER GEMÜSEGARTEN?

Wenn Sie Ihren Blick aus unserem Innenhof über die Straße nach gegenüber richten, sehen Sie einen Obstgarten umringt von einer Bruchsteinmauer. Dieser Garten gehörte ursprünglich zur Hofreite des Kloster Engelthal und wurde immer als Gemüsegarten genutzt. Nun konnten wir den Garten von den jetzigen Besitzern zurückpachten und dort wird, so wie im Ursprung, unser neuer Gemüsegarten entstehen. Dort werden wir anbauen, was in unserer Küche verarbeitet werden kann. Wir bieten damit ein wahres "Garten-zu-Tisch-Erlebnis".



WARUM STELLEN WIR UNS DIESER HERAUSFORDERUNG?

Selbst angebautes Gemüse kann zu einer nachhaltigeren Küchenpraxis beitragen. Lokaler Anbau reduziert den ökologischen Fußabdruck, da keine langen Transportwege für die Zutaten notwendig sind. Die Verwendung unserer Anbaumethoden ist umweltfreundlicher. Mit unserem selbst angebauten Gemüse können wir unsere kulinarische Kreativität entfalten. Saisonal zu kochen, steht hier ganz oben auf unserer Prioritätenliste.

Nun stecken wir noch in den Kinderschuhen und gehen Schritt für Schritt diesen Weg, Sie können gespannt sein – wir halten Sie auf dem Laufenden.



SO SAH ES EINMAL AUS

Der gegenüberliegende Garten gehörte ursprünglich zu der Hofreite Kloster Engelthal und wurde von den Vorbesitzern, der Familie Weitzel, ebenfalls als Gemüsegarten bewirtschaftet. Auf dem Bild ist rechts das Kloster Engelthal zu sehen und links hinter dem Turm der Gemüsegarten.

Von dem 1381 erstmals erwähnten Ohrenbrücker Tor Richtung Westerberg/Rheinweg blieben die beiden seitlichen Befestigungstürme mit ihrem Rundbogenfriesen besonders gut erhalten. Der spitzbogige Durchlass mit Konsolen, die an eine verschwundene Pechnase erinnern, wurde erst 1964 rekonstruiert.

Über die hier teilweise stark versumpfte Selz musste für den Hauptverkehr eine Furt ausreichen, während Fußgänger einen schmalen Steg („obere Brücke“) benutzen konnten. Seit 1908 wird die Straße um das Tor herumgeführt.

Südöstlich des Tores (Edelgasse 15) befand sich das im 13. Jahrhundert für Töchter des Adels gegründete Zisterzienserinnenkloster „Engelthal“, eine reich begüterte Filiale des Klosters Eberbach (Rheingau). Im Zuge der Reformation wurde das Kloster aufgegeben. Die Anlage fiel 1573 an die Kurpfalz, die sie als landwirtschaftliches Anwesen verpachtete. Das heutige Gehöft aus dem 18./19. Jahrhundert birgt in ihrem Grundriss noch Elemente der alten Klosteranlage und Ortsbefestigung.

Zum Kloster gehörig und 1401 erstmals erwähnt, gab es hier an der Selz einen der ältesten Ingelheimer Mühlenbetriebe, die „Engelthaler Mühle“. Die zeilenartig angeordneten Mühlengebäude zwischen dem heutigen Wohnhaus und dem Ohrenbrückertor wurden erst 1908 in Folge des Straßenausbaus abgebrochen.





DÖRTE WESTERHOFF - CHEF DE PARTIE KLOSTER ENGELTHAL



NAME::	DÖRTE WESTERHOFF
BERUF(UNG):	CHEF DE PARTIE KLOSTER ENGELTHAL
MITARBEITERIN SEIT:	MÄRZ 2022
LIEBLINGSTROPFEN:	NOVUS VERPERLTER TRAUBENSAFT
LIEBLINGSESSEN:	ZWIEBELROSTBRATEN MIT GEMÜSE UND GEBRATENEN DRILLINGEN
KÜCHENMOTTO:	DIE KÜCHE IST DAS HERZ DES HAUSES.

Der Begriff stammt aus dem Französischen und bedeutet so viel wie "Abteilungsleiter" oder "Postenchef". Der Chef de Partie ist für eine bestimmte Station oder Arbeitsbereich in der Küche verantwortlich und spielt eine wichtige Rolle bei der Zubereitung von Speisen. Frau Westerhoff ist in unserem Team die Frau der Kräuter, der essbaren Blüten, der Salatkreationen und beste Dessertfee. Sie sprüht vor Ideen, und man braucht sie nicht zu ermutigen, kreativ zu sein und neue Gerichte oder Zubereitungsmethoden zu entwickeln. Sie versteht es, Speisen besonders und individuell anzurichten, denn einer ihrer Grundsätze ist: Das Auge isst mit.

In der aktuellen Ausgabe unserer Lesezeit möchte Frau Westerhoff Ihnen ein Dessert vorstellen, bei dem unsere Hühner eine große Rolle spielen. Den benötigten Eierlikör macht sie selbst aus den frischen Eiern der gefiederten Damen.



EIERLIKÖR AUS EIERN DER KLOSTERHÜHNER

ZUTATEN:

8 Eigelb
250g Puderzucker
375ml Kondensmilch
Mark einer Vanilleschote
250ml weißer Rum (54% Alk.)



ZUBEREITUNG:

1. Eigelb schaumig schlagen, langsam den Puderzucker einstreuen, Kondensmilch und Vanille dazugeben danach langsam den Rum unterrühren.

2. Die Masse nun im Wasserbad langsam erhitzen. Dabei immer wieder umrühren, so lange bis die Masse schön dickflüssig ist. Sie darf auf keinen Fall kochen.

3. Noch warm in Flaschen füllen, am besten solche mit einer breiten Öffnung verwenden, da der Eierlikör beim Abkühlen fester wird und man dann vor dem Ausgießen noch einmal kurz mit einem Löffel umrühren oder mit Kondensmilch/Rum auffüllen kann.

EIERLIKÖR-TIRAMISU- NACH DÖRTE WESTERHOFF

ZUTATEN:

Crème:
500g Mascarpone
60g Zucker
10EL Eierlikör

Ganache:

200g Zartbitter-Kuvertüre
100ml warme Sahne

Außerdem: 200g Löffelbiskuit,
250ml Kaffee und Kakaopulver.

ZUBEREITUNG

1. Die im Kaffee getränkten Löffelbiskuits in eine Form legen, mit der Hälfte der Ganache dünn bestreichen. Danach Mascarpone mit dem Zucker und Eierlikör gut verrühren und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Den gesamten Vorgang noch einmal wiederholen.

2. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und kurz vor dem Servieren Kakaopulver darüber sieben oder wie auf unserem Bild verzieren.

3. Dazu 3 Eiweiß mit 80g Zucker steif schlagen, auf das Tiramisu aufspritzen und abflämmen.



GUTEN APPETIT!



WEINERLEBNISTAGE - TAG DES OFFENEN WEINBERGS

Samstag, 04. und Sonntag, 05. Mai von 12.00 bis 18.00 Uhr.
Ein exklusiver Einblick in Kollektion und Region

Die Weinerlebnistage am 4. und 5. Mai 2024 bieten Weinliebhabern und Gästen eine vielfältige Erfahrung. Basierend auf dem positiven Feedback unserer Herbst-Weinprobiertage haben wir das Konzept überarbeitet, um eine umfassende Weinverkostung und Weinbergtouren anzubieten. Besucher können unsere aktuelle Kollektion probieren und sich austauschen. Ein Highlight ist die Flight-Weinprobe mit passenden Speisen aus der Klosterküche, bei der die Kosten ab einem bestimmten Einkaufswert rückvergütet werden. Zusätzlich bieten wir kulturelle Touren durch den ältesten Stadtteil von Ingelheim an, der viele versteckte Sehenswürdigkeiten und historische Stätten birgt. Die Weinerlebnistage bieten eine einzigartige Gelegenheit, die Welt des Weins zu erleben und gleichzeitig die Schönheit und Geschichte von Ingelheim zu entdecken.



WEINHÖFEFEST IM KLOSTER ENGELTHAL

Donnerstag, 30. Mai bis Samstag, 1. Juni

Do., 30. Mai ab 11.00 Uhr - Fronleichnam

Jazz-Frühschoppen mit dem "NICO HERING-QUARTETT"
und Oldtimer-Treffen mit der Oldtimerinitiative Ingelheim

Fr., 31. Mai ab 18.00 Uhr

"DELÜX" - Modern Pop und Rock mit Andres the Bullet Lauer

Sa., 1. Juni ab 17.00 Uhr

"THE GROOVE COLLECTIVE" mit Fiaz Mangat

Verbringen Sie angenehme Stunden mit Familie und Freunden im historischen Klosterhof, der alten Scheune oder im Weingarten. Genießen Sie die große Auswahl an Weinen, Sekten und Cocktails sowie die kulinarischen Köstlichkeiten unserer Klosterküche, von Küchenchef Andreas Klausen und seinem Team frisch zubereitet.

BURGBERG UNDER VIBES - in den Ingelheimer Weinbergen

Donnerstag, 22. & Sonntag 25. August

Do., 22. August ab 17.00 Uhr

AfterWork und Auftakt

Fr., 23. August ab 17.00 Uhr

Entspannte Vibes auf dem Burgberg

Sa., 24. August ab 16.00 Uhr

Live DJ Andreas Mrogenda

So., 25. August ab 11.00 Uhr

Familiensonntag mit Kinderschminken,

Sandkasten & Strohhüpfburg

Dem Stadtrubel entfliehen! Seien Sie dabei, wenn sich Ingelheimer Winzer in ihrer "Werkstatt" präsentieren. Feiern in den Weinbergen oberhalb der historischen Burgkirche. Burgunderweine stehen im Fokus, begleitet von lockeren Beats und gutem Essen, entspannt dem Sonnenuntergang entgegen. Parkmöglichkeiten gibt es am Rotweinfestplatz / an der Burgkirche. Fußweg 10 Minuten über den Burgweg. Weitere Informationen finden Sie unter: www.burgundervibes.de



LOKALZEIT

unsere Partner*innen



*Auch in diesem Jahr bedanken wir uns wieder ganz herzlich bei unseren Partnern*innen für die langjährige, treue Zusammenarbeit. Vielen Dank!*



Fruchtgroßhandel • Fruchtimport • Gastroservice



**Altstadt - Bäckerei
Zinkenauer**

Für **Sie** in Mainz und Alzey.

**HAUCK
BOCKIUS
PARTNER**
Beraten. Punktgenau.

Steuerberater.
Vereidigter Buchprüfer.
www.hauck-partner.de



Fleischerei Martin
Ingelheim

Rinderbachstr. 1
55218 Ober-Ingelheim
Tel. 06132/2069
Fax 06132/899 71 55
www.fleischerei-martin.com

Unsere Öffnungszeiten:
Mo./Di./Do. 6.30 – 18.00 Uhr
Fr. 6.30 – 18.30 Uhr
Mi./Sa. 6.30 – 13.00 Uhr

Kaffeeautomaten Mieten
Leasen
Finanzieren

Kaffee & Automaten-Service
jura • Saeco • **SIMONELLI**

jura heiss & kalt
Z10 Luxus in Höchstform

- **NEU!** Cold-Brew-Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck
- Blitzschnelle Mahlgradverstellung für jede Spezialität
- Hochwertiges Rundumdesign-Touchscreen-Farbdisplay
- Intuitive schnelle Bedienung so einfach wie nie!

Urteilen Sie selbst - am besten beim Besuch in unserem **GZ AROMANY®** Fachhandel mit Kaffeestudio in Ingelheim

GZ AROMANY® Fachgeschäft für Kaffee- und Kaffeeautomaten
Jura & Saeco Fachwerkstatt • Hausrösterei • Kunden-Privatcuvées
Inh. Guido Znamenany • Im Blumengarten 62 • 55218 Ingelheim
Telefon 0 61 32 - 40 957 • Mail: gz@gz-aromany.de • www.gz-aromany.de



APRIL

→ FREITAG, 26. BIS SONNTAG, 28. APRIL
**FRÜHLINGS-WEINFEST
AM WINZERKELLER** 

Mehr Informationen: www.ingelheim-erleben.de

→ DONNERSTAG, 02. MAI / 17.00 UHR
AFTER WORK LOUNGE

Den Feierabend mit Freuden und Familie im Klostergarten ausklingen lassen. Für abwechslungsreiche Speisen ist gesorgt - ohne Anmeldung.

→ SAMSTAG 04. & SONNTAG, 05. MAI
WEINERLEBNISTAGE

Jeweils von 12.00 bis 18.00 Uhr - ohne Anmeldung.
Tag des offenen Weinbergs mit Weinbergsführung, Verkostung der Kollektion, Wein- und Foodpairing
Mehr Informationen: www.wasem.de

JULI

→ DONNERSTAG, 04.07. / 17.00 UHR
AFTER WORK LOUNGE

→ FREITAG, 26. BIS
SONNTAG, 28. JULI
HAFENFEST INGELHEIM 

Am letzten Juli-Wochenende lädt das Fest auf der Jungaue, am Ingelheimer Rheinufer gelegen, zum Verweilen am Rhein, zum Lauschen der Musik von der Leinpfad- oder der Hauptbühne mit verschiedenen Livebands ein.

→ SAMSTAG, 06. & SONNTAG, 07. JULI
MAXIME OPEN - RHEINFRONT

Die dritte Auflage unseres Weingut-Hoppings führt an die Rheinfront: Unsere Genussbusse touren durch Nierstein, Schwabsburg, Weinolsheim und Dexheim. An 9 Stops erlebt ihr rund 60 Maxime Winzer:innen und kostet euch durch rund 300 Weine. Tickets und Infos: www.maxime-herkunft.de 

MAI

→ DONNERSTAG 09. & FREITAG, 05. MAI
ERDBEERFEST - (HIMMELFAHRT)

Jeweils ab 11.00 Uhr - ohne Anmeldung.

Ein Fest für die ganze Familie - rund um die Erdbeere, mit Philaroma.

→ FREITAG 24. & SAMSTAG, 25. MAI
AUF'S OHR - KOPFHÖRERKONZERT

Freitag, 24. Mai mit Pink und Herbert Grönemeyer
Samstag, 25. Mai mit Queen und Michael Jackson
Mehr Infos und Tickets unter www.wasem.de

→ DONNERSTAG, 30. MAI - FRONLEICHNAM
HOFFEST

Donnerstag, 30. Mai ab 11.00 Uhr - Fronleichnam
Jazz-Frühschoppen - "NICO HERING-QUARTETT"
Oldimer-Treffen mit Oldtimerinitiative Ingelheim

AUGUST

→ DONNERSTAG, 01. AUGUST / 17.00 UHR
AFTER WORK LOUNGE 

→ DONNERSTAG, 22. BIS
SONNTAG, 25. AUGUST
BURGBERG UNDER VIBES 

Donnerstag ab 17.00 Uhr - AfterWork und Auftakt
Freitag ab 17.00 Uhr - Entspannte Vibes
Samstag ab 16.00 Uhr - Live DJ Andreas Mrogenda
Sonntag ab 11.00 Uhr - Familiensonntag mit Kinderschminken, Sandkasten & Strohhüpfburg.
Dem Stadtrubel entfliehen? Sei dabei, wenn sich Ingelheimer Winzer in Ihrer "Werkstatt" präsentieren. In den Weinbergen oberhalb der historischen Burgkirche feiern. Burgunderweine im Fokus, bei lockeren Beats und gutem Essen entspannt dem Sonnenuntergang entgegen. Parkmöglichkeiten am Rotweinfestplatz / an der Burgkirche. Fußweg 10 Min. über Burgweg.
Weitere Informationen: www.bergundervibes.de

JUNI

→ FREITAG, 31. MAI BIS
SAMSTAG, 01. JUNI
HOFFEST 

Freitag, 31. Mai ab 18.00 Uhr

"DELÚX" - mit Andrew the Bullet Lauer

Samstag, 1. Juni ab 18.00 Uhr

"THE GROOVE COLLECTIVE" mit Fiaz Mangat

An allen Tagen Köstlichkeiten aus der Klosterküche, lecker Weine und Weincocktails.

→ DONNERSTAG, 06. JUNI / 17.00 UHR
AFTER WORK LOUNGE

→ FREITAG, 21. JUNI / 19.00 UHR
WEINPROBE J.NEUS & WASEM

Ingelheimer Winzerkeller

Anmeldung & Tickets > www.ikum-ingelheim.de 

SEPTEMBER

→ DONNERSTAG, 04.09. / 17.00 UHR
AFTER WORK LOUNGE

→ SAMSTAG, 26. SEPTEMBER BIS
SONNTAG, 06. OKTOBER
**INGELHEIMER ROTWEINFEST
AN DER BURGKIRCHE**

Besuchen Sie uns auf der Weinterrasse, vor der Freilichtbühne an der Burgkirche.

Genießen Sie unsere Weine, lokale Speisen und Live-Musik in historischem Ambiente.

Mehr Informationen: www.ikum-ingelheim.de

AUSBLICK

→ SAMSTAG, 16. UND
SONNTAG; 17. NOVEMBER
TAG DES OFFENEN WEINKELLERS 

Verkosten Sie an beiden Tagen die Weine unsere aktuellen Weinkollektion und erfahren Sie neues bei einer Führung durch unseren historischen Holzfasskeller.

