



PRESSEINFORMATION

Weininstitut Württemberg GmbH, Möglingen

29.05.2015

Moderne, aber gleichzeitig traditionelle Besenwirtschaft
überzeugt Prüfer

Weininstitut Württemberg zertifiziert Schmieg's Kellerbesen in Fellbach- Oeffingen

Die Prüfer des Weininstituts Württemberg haben Schmieg's Kellerbesen im Gewerbegebiet Fellbach-Oeffingen zertifiziert. Der Familienbetrieb darf sich künftig „Empfohlener Württemberger Besen“ nennen. Im Mai führten die Prüfer vor Ort die Prüfungen durch, deren Bestehen für die Vergabe der begehrten Auszeichnung notwendig sind. In der nach der Sommerpause ab 7. Oktober wieder geöffneten Besenstube schenkt Inhaber Walter Schmieg eine Auswahl regionaler Weine aus. Schmieg baut im Remstal selbst Weine an und betreibt zusammen mit seinem Bruder auch eine Laube beim Stuttgarter Weindorf. In seinem Besen setzt er neben eigenen Weinen mit den melodischen Namen „Kiara“, „Daniel“ und „Kevino“ auf solche der Weingärtner Bad Cannstatt, des Collegium Wirtemberg und der Johanniter Weinkellerei. Hierbei geben naturgemäß Trollinger, Riesling, Grau- und Spätburgunder den Ton an, im Angebot ist aber auch ein Chardonnay.

Serviert werden dazu zünftige Gerichte wie geschmelzte oder geröstete Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Zwiebelrostbraten mit Bauernbrot, Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln oder Fleischküchle mit Kartoffelsalat. Aber auch



Kesselfleisch, Brotsuppe und gekochtes Brustripple finden sich auf der Karte. Dazu kommen kulinarische Themenwochen und zu ausgewählten Terminen gibt es Entenabende mit Livemusik. Apropos Musik: Musizierende Gäste sind bei Schmiegs ausdrücklich erwünscht, bei Bedarf steht sogar ein Akkordeon vor Ort zur Verfügung.

Schmiegs's Kellerbesen kommt modern daher, ist aber gleichzeitig traditionell – das imponierte den Prüfern vom Weininstitut Württemberg. Das im Landhausstil eingerichtete Lokal verfügt zudem über mehrere Nebenräume, in denen auch größere Gruppen gut untergebracht werden können. Weiteres Plus: Aufgrund seiner Lage ist Schmiegs's Kellerbesen auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln problemlos zu erreichen.

Zertifizierung als Gütesiegel für Besenwirtschaften

Weingärtner, die ihr Weinfest oder ihren Besen zertifizieren lassen möchten, beantragen dies beim Weininstitut Württemberg (www.weininstitut-wuerttemberg.de). Dort arbeiten unter dem Motto „Wir Württemberger!“ der Weinbauverband Württemberg, Weingärtnergenossenschaften, Weingüter, Weinkellereien, der Verband der Deutschen Prädikats- und Qualitätsweingüter (VdP) und Ecovin zusammen. Eine Expertenjury aus Vertretern von Weinwirtschaft und Tourismus prüft dann die Einreichungen. Kriterien sind vor allem die Weinqualität, das gastronomische Angebot sowie Wein- und Glaskultur, Servicekompetenz und Ambiente. Mindestens 280 von 330 möglichen Punkten sind für das Bestehen der Zertifizierung notwendig, das Zertifikat gilt für drei Jahre.

Aufgabe des Weininstituts ist es, den Verkauf der Württemberger Weine zu fördern. Die Zertifizierung von Weinfesten und Besenwirtschaften in Württemberg verfolgt das Ziel, diese einzigartige Tradition und Kultur der Region zu erhalten.



Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich gerne an

PRINZIP E GmbH
Markus Mayer, PR Beratung
Benzstraße 33, 71083 Herrenberg
Tel.: 07032/28999-05
E-Mail: markus.mayer@prinzip-e.de
www.prinzip-e.de