



PRESSEINFORMATION

Weininstitut Württemberg GmbH, Möglingen

13.12.2018

Familienbetrieb beeindruckt Prüfer vom Weininstitut Württemberg

Schmiegs Kellerbesen in Fellbach-Oeffingen erneut zertifiziert

Schmiegs Kellerbesen im Gewerbegebiet Fellbach-Oeffingen darf sich auch weiterhin „Empfohlener Württemberger Besen“ nennen. Bereits im November erfolgte die entsprechende Neu-Zertifizierung durch das Weininstitut Württemberg. Hierbei zeigten sich die Prüfer sowohl vom Speisenangebot des Besens als auch von den angebotenen Weinen überzeugt.

Inhaber Walter Schmiegs bietet in seinem Besen neben den Klassikern Trollinger und Riesling auch Grau- und Spätburgunder, Chardonnay und einen Muskattrollinger an. Dazu kommen aus der „Edition Schmiegs Wengerter Nachwuchs“ aus dem eigenen Weinberg drei Cuvées der jüngsten Generation Schmiegs, benannt nach den drei Enkeln der Seniorchefin Helli Schmiegs, nämlich die Rotweincuvee „Daniel“, die Weißweincuvee „Kiara“ und die Roséweincuvee „Kevino“.

Beim Essen fallen neben typischen Besengerichten zahlreiche Eigenkreationen ins Auge. Zu nennen ist beispielsweise der „Schwabenstreich“. Hier bekommt der Gast einen schwäbischen Dreiklang aus Käsespätzle, Maultaschen mit Kartoffelsalat sowie hausgemachten Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen. Oder der „Wolkenbruch“: Dahinter versteckt sich ein Schinkenwurstsalat, mit herzhaftem Backsteinkäse und Schwarzwurstscheiben umlegt. Erfreut nimmt der Gast mit kleinem Hunger zur Kenntnis, dass auf der Karte mehrere Gerichte stehen, die den Wein perfekt zu begleiten wissen, wie beispielsweise Käsewürfel mit Besenbrot,



Obatzda oder Griebenschmalz. Und spätestens beim Ofenschlupfer fühlt sich der Gast in Großmutter's Küche zurückversetzt. Spezielle Angebote wie Enten-Abende, Live-Musik-Abende sowie Brunch an ausgewählten Sonntagen setzen weitere Akzente.

Schmieg's Kellerbesen ist modern, ohne das Traditionelle zu verleugnen und verfügt zudem über mehrere Nebenräume, in denen auch größere Gruppen mühelos Platz finden. Und – das ist bei einem Besen Gold wert - Schmiegs Kellerbesen ist auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln problemlos zu erreichen. Das nächste Mal geöffnet hat Schmieg's Kellerbesen vom 04.01. bis 17.02., dann mit den „Rostbratenwochen“.

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 Besen-wirtschaften 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
Kalkofenstr. 18, 71083 Herrenberg
Tel.: 07032/28999-05
E-Mail: markus.mayer@prinzip-e.de
www.prinzip-e.de