

**Booklet für das Live-Tasting am
24.04.2020 um 19 Uhr**
„Premium-Tasting mit Barbecue“



Live-Tasting am 24.04.2020 um 19 Uhr

Remstalkellerei eG

Kaiserstraße 13
71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-13

Telefax: 0 71 51 / 69 08-67

www.remstalkellerei.de

helen.schmalzried@remstalkellerei.de

Weinstadt, 15. April 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Freundinnen und Freunde gegrillter Speisen,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer dritten Live-Verkostung werden möchten. Damit Sie und mögliche Beiwohnende wieder bestmöglich auf einen schönen Abend vorbereitet sind, möchten wir Ihnen hier noch ein paar Informationen zur Vorbereitung an die Hand geben:

Wir bitten Sie, die Weißweine im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 10°C herunterzukühlen. Für den Genuss der Produkte empfiehlt sich pro Teilnehmer ein bauchiges Weinglas sowie ein Korkenzieher zum Öffnen. Die beiden Rotweine dürfen Sie gerne 2 Stunden vor Verkostung jeweils in einem Dekanter karaffieren. Alternativ ist es möglich, den Wein bereits am Freitagmorgen zu entkorken, damit er bis zur Probe noch atmen kann. Ein weißes Blatt hilft, die Farbe des Weins besser beurteilen zu können. Ein Wasserglas sowie mehrere Scheiben Baguette helfen, den Gaumen zwischen den Weinen wieder zu neutralisieren. Zudem hoffen wir auf gutes Wetter, damit wir die Weine an frischer Luft direkt neben dem Grill probieren können.

Die Weine werden in jener Reihenfolge verkostet (die Weine sind zusätzlich auf den Expertisen nummeriert):

1. 2018er Sauvignon Blanc *** QbA trocken
2. 2018er Grosses Gewächs Schnaiter Wartbühl Silvaner Auslese trocken
3. 2018er Chardonnay *** QbA trocken
4. 2018er Spätburgunder „im Barrique gereift“ QbA trocken
5. 2018er Merlot „im Barrique gereift“ QbA trocken
6. 2018er Muskateller *** QbA trocken

Neben den Expertisen der Weine finden Sie zudem ein harmonisierendes 3-Gänge-Menü mit Rezepten und Zutatenlisten, am Ende finden Sie alle Zutaten als Einkaufsliste zur besseren Übersicht. Wir werden die Gerichte live mit Ihnen vorbereiten und grillen! Zudem haben wir Ihnen ein Bestellformular beigefügt, falls Ihnen ein Wein besonders gemundet hat. Den Live-Stream unserer Weinprobe finden Sie auf unserer Facebook-Seite „Remstalkellerei eG“ (<https://de-de.facebook.com/remstalkellerei/>), auf unserer Instagram-Seite (<https://www.instagram.com/remstalkellerei/?hl=de>) sowie auf unserer Webseite unter „Veranstaltungen“ (<https://www.remstalkellerei.de/live-tasting>). Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Mit freundlichen Grüßen

REMSTALKELLEREI eG

i.A. Helen Schmalzried & Frederic Karberg

Leitung Weinpavillon / Vertriebsassistent

Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender: Peter Jung
Vorstand: Friedhelm Illg (Stellv.), Eberhard Heubach |
Aufsichtsratsvorsitzender: Stefan Altenberger
Amtsgericht Stuttgart
Genossenschaftsregister-Nr.: 260131
USt.ID-Nr.: DE147 215 574, ILN: 4 000 748 000 009

Volksbank Stuttgart eG (BLZ 600 901 00) Kto.-Nr. 1 573 404 004
IBAN: DE65 6009 0100 1573 4040 04 | BIC: VOBAD233
Kreissparkasse Waiblingen (BLZ 602 500 10) Kto.-Nr. 1 100 002
IBAN: DE56 6025 0010 0001 1000 02 | BIC: SOLADE31WBN

Steuer-Nr.: 90491/80116, Finanzamt Waiblingen

Öffnungszeiten Wein-Pavillon:

Montag bis Freitag 10:30 bis 16:30 Uhr
Samstag 10:30 bis 13:00 Uhr

Bürozeiten:

Montag bis Donnerstag 07:30 bis 17:00 Uhr
Freitag 07:30 bis 13:30 Uhr

1. Probe: 2018 Sauvignon Blanc ***

Analysewerte

Restsüße:	1,5 g/L
Säure:	6,0 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

Rebsorte

Im Remstal war Sauvignon Blanc schon vor 150 Jahren kein Unbekannter – damals unter dem Namen Muskat-Sylvaner. Deutschlandweit sind heute wieder 300 ha mit der weißen Edelsorte bestockt; und gerade die deutschen Sauvignon Blanc erhalten bei internationalen Verkostungen immer häufiger herausragende Bewertungen. Das mag auch am hiesigen Klima liegen, das die sortenspezifischen Eigenschaften unterstützt: das unverkennbare Aroma von zarten Gräsern, Kräutern und Stachelbeeren.

Edition „Drei Sterne“

Ertragsbegrenzung auf der Grundlage eines ausgewogenen Menge-Güte-Verhältnisses ist eine wesentliche Voraussetzung für die Bereitung eines Spitzenweines. Die Reben, aus denen die Weine unserer Edition "Drei Sterne" stammen, werden deshalb so angeschnitten, dass am Stock nicht mehr als acht bis höchstens zehn Trauben verbleiben. Ebenso wichtig ist die Vorgabe, die Trauben mit einer hohen Reife zu einem optimalen Zeitpunkt gesund in die Kelter zu bringen.

Trinktemperatur	8-12°C
Lagerfähigkeit	2-3 Jahre

Geschmack

Angenehm duftiger, äußerst facettenreicher und rassischer Sauvignon Blanc mit sortentypischem Bouquet von Heu und Wiesenblumen; am Gaumen jugendlich-frisch mit exotischer Fruchtanmutung von reifer Melone, Grapefruit und Stachelbeere.

Essensempfehlung

In unserer Probe dient der Sauvignon Blanc hervorragend als fruchtiger und feingliedriger Weißwein, der die Zeit zum Anwerfen des Grills verschönert. Generell passt dieser Wein sehr gut zu Fisch, Salaten und Vorspeisen. Ein super Begleiter zu Spargel.

Preis **9,95€ brutto (0,75l)**



1. Gang: Garnierter Ziegenkäse im Speckmantel

Zutaten für 2 Personen

- 4 Ziegenkäserolle (natur, ca. 200g)
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Birne
- Honig bzw. Feigensenf
- Schwarzer Pfeffer

Vorbereitung 10 Minuten

Zubereitung ca. 10 Minuten

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Birne schälen und fein raspeln. Das Birnenmus mit etwas Honig oder Feigensenf für etwas Schärfe sowie schwarzem Pfeffer anreichern.
2. Die Speckstreifen über Kreuz ausbreiten. Die Ziegenkäserolle inmitten des Kreuzes platzieren, mit dem gewürzten Mus garnieren und danach mit den Speckstreifen umwickeln.
3. Das fertige Päckchen neben der Glut grillen (bei etwa 160°C), damit der Speck nicht verbrennt und der Ziegenkäse nicht sofort zerläuft. Nach etwa 8 bis 10 Minuten ist das Päckchen fertig und bereit zum Servieren.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 2: 2018er Grosses Gewächs Schnaiter Wartbühl Silvaner Auslese trocken

Probe Nummer 3: 2018er Chardonnay *** QbA trocken



2. Probe: 2018 Grosses Gewächs Wartbühl Silvaner Auslese trocken

Analysewerte

Restsüße:	0,5 g/L
Säure:	4,8 g/L
Alkohol:	14,0% Vol.

Rebsorte

Die alte weiße Rebsorte stammt eigentlich aus der östlichen Alpenregion, ist in Deutschland aber schon lange heimisch. Die Weine sind geprägt von einer angenehmen Säurestruktur und zeigen je nach Herkunft Frucht und Charakter. Von den hohen Wellen manch internationaler Rebsorte in den letzten 20 Jahren fast an den Rand gedrängt, ist der Silvaner heute jedoch wieder im Kommen.

Auslese

Die Auslese hat ihre Bezeichnung von dem notwendigen Vorgang des Auslesens fauler oder sonst wie für eine gute Qualität ungeeigneter Trauben. Es ist dritte Stufe im deutschen Prädikatsweinsystem nach Kabinett und Spätlese; das Mindestmostgewicht schwankt je nach Weinbaugebiet von 83 bis 100° Oe. Edelfaule Trauben und extrareifes Lesegut sind eine wesentliche Voraussetzung für Auslesen. Heute wird diese Prädikatsstufe immer mehr durch so genannte Premium-Weine ersetzt, deren Qualität gekennzeichnet ist von extremer Ertragsreduzierung mit hohen Extraktwerten und Öchslegraden. Der Begriff "Auslese" sagt zunächst nichts über die Geschmacksrichtung aus, traditionell werden Auslesen jedoch meist mit einer spürbaren Süße ausgebaut.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 4-6 Jahre

Geschmack

Mit seinem intensiven Duft nach Birne und Mandeln lockt er seine Genießer. Das "Große Gewächs" ist vielschichtig und sehr kräftig.

Essensempfehlung

Der Silvaner passt durch sein „fettes“ Auftreten und die birnigen Noten hervorragend zum 1. Gang. Generell passt er auch ausgezeichnet zu Fisch, Salaten und gegartem hellem Fisch. Er ist ein optimaler Begleiter zu Spargel.

Preis 9,95€ brutto (0,75l)



3. Probe: 2018 Chardonnay ***

Analysewerte

Restsüße:	6,0 g/L
Säure:	6,0 g/L
Alkohol:	14,5% Vol.

Rebsorte

Die alte französische, weltweit beliebte weiße Rebsorte wurde vor einiger Zeit als Spontankreuzung zwischen Pinot und der als Ur-Rebe geltenden Gouais Blanc identifiziert, womit sich die lange vermutete Verwandtschaft mit den Burgundern bestätigt hat. Benannt wurde sie nach einem kleinen Ort in ihrer Heimat Burgund, wo daraus einige der berühmtesten Weißweine der Welt bereitet werden. Im Remstal bringt die Sorte meist kräftige und elegante Weine mit bisweilen exotischen Fruchtaromen hervor.

Auszeichnungen

26. Int. Weinpreis Mundus Vini 2020 GOLD

24. Berliner Wine Trophy 2020 GOLD

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 4-5 Jahre

Geschmack

Junger, kräftiger, angenehm trockener Chardonnay, körperreich mit typischer Anmutung von exotischen Fruchtaromen wie Papaya und Ananas, eingerahmt von einer feinen Säure.

Essensempfehlung

Auch dieser körperreiche Chardonnay harmoniert sehr gut mit dem eher schweren und von Speck umgarnten Ziegenkäse, er unterstreicht die Cremigkeit und verleiht dem Gericht weitere Fruchtaromen.

Preis 9,95€ brutto (0,75l)



2. Gang: Rumpsteak an Esspressoße mit gegrillten Spargel und Kräuterbaguette

Zutaten für 2 Personen

- 2 Rumpsteaks (á ca. 200g)
- Salz & Pfeffer
- Öl
- 100g Butter
- 1 Schalotte
- 120 ml Ketchup
- 3 EL Esspressopulver
- 1 EL Balsamico
- 1 EL Brauner Zucker
- 1 TL Chilipulver
- getrocknete oder frische Kräuter
- Baguette
- 1 Bund Grüner Spargel

Vorbereitung 10 Minuten

Zubereitung ca. 20 Minuten

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Einen Esslöffel der Butter beiseite legen. Restliche, weiche Butter schaumig rühren und mit den frischen bzw. getrockneten Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach kalt stellen.
2. Esslöffel Butter in einem Topf bei mittlerer Stufe zerlassen, fein gehackte Schalotte darin glasig anschwitzen. Ketchup, Esspressopulver, Balsamico, braunen Zucker sowie Chilipulver hinzufügen. Kurz aufkochen lassen, dann sofort auf niedrige Stufe stellen und köcheln lassen.
3. Die Rumpsteaks trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Öl marinieren.
4. Das Baguette halbieren und mit der Kräuterbutter bestreichen. Das Rumpsteak von jeder Seite 3-4 Minuten (je nach gewünschtem Gargrad) direkt über der Glut grillen, den grünen Spargel und die Baguettehälften im indirekten Bereich platzieren, sodass der Spargel Röstaromen annimmt und die Butter über dem Baguette zerläuft. Den Spargel parallel zum Steak wenden.
5. Fertiges Rumpsteak mit der Esspressoße sowie dem Baguette servieren.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 4: 2018er Spätburgunder „im Barrique gereift“ QbA trocken

Probe Nummer 5: 2018er Merlot „im Barrique gereift“ QbA trocken

4. Probe: 2018 Spätburgunder „im Barrique gereift“

Analysewerte

Restsüße:	3,5 g/L
Säure:	5,3 g/L
Alkohol:	14,0% Vol.

Rebsorte

Im französischen Burgund bringt der Blaue Spätburgunder - dort Pinot Noir genannt - mit die berühmtesten Weine der Welt hervor; bei uns ist er eine klassische Rotweinsorte, die im milden Klima Württembergs nicht zu schwere, aber dennoch gehaltvolle Weine ermöglicht. Charakteristisch sind das deutliche Mandel-Kirsch-Aroma, die spürbare, aber harmonisch wirkende Säure und das dezente Gerbstoffgerüst.

Edition „im Barrique gereift“

Die Remstallkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbau-Programm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden, neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

Auszeichnung

24. Berliner Wine Trophy 2020 GOLD

Trinktemperatur 16-18°C

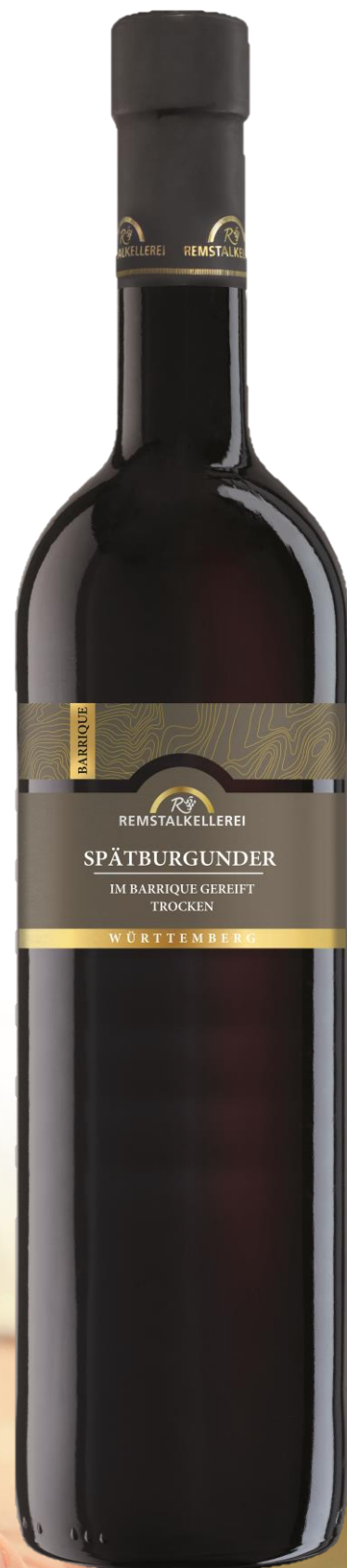
Lagerfähigkeit 6-10 Jahre

Geschmack

Der komplexe, angenehm körperreich und elegant wirkende Rotwein erfreut mit einem harmonischen Gesamteindruck; er zeigt dabei eine für die Rebsorte typische Anmutung feiner Beerenfrüchte, ergänzt um einen Hauch dunkler Schokolade - ein sehr schöner Spätburgunder mit reichlich Potenzial.

Essensempfehlung

Die Röstaromen sowie die beerigen Nuancen ergänzen sich ideal mit dem 2. Gang. Generell passt der Wein gut zu Kalb- oder Rindfleisch, aber auch zu Pilz- und Wildgerichten und zu mittelkräftigen Käsesorten.



Preis

16,49€ brutto (0,75l)

5. Probe: 2018 Merlot “im Barrique gereift”

Analysewerte

Restsüße:	2,3 g/L
Säure:	5,1 g/L
Alkohol:	14,0% Vol.

Rebsorte

Der in Frankreich heimische Merlot gilt heute als internationale Rebsorte, die außer in ganz Wein-Europa besonders auch in Übersee erfolgreich angebaut wird. Berühmtheit hat die Sorte jedoch seit dem 18. Jahrhundert zusammen mit dem Cabernet Sauvignon bzw. Cabernet Franc als Grundlage für die roten Bordeauxweine erhalten. Sortenrein ausgebaut ergibt Merlot je nach Standort fruchtige, manchmal körperreiche, auf jeden Fall aber vollmundige Weine. Besonders die Fähigkeit, andere Rebsorten in Cuvées abzurunden und die Weine dadurch früher trinkbar zu machen, ist eine Stärke der Sorte.

6 Trauben pro Stock

Der Name ist Programm: Für die maximal mögliche Reife wird jeder Stock auf 6 Trauben begrenzt, manchmal werden in einem kniffligen Arbeitsschritt sogar halbe Trauben erzeugt. Konsequenterweise geht es in jedes Detail von der Auswahl geeigneter Weinberge bis in die Kelter. Wie in der gesamten Kollektion "Unsere Besten" (Premium-Weinbau), werden alle Maßnahmen von den beteiligten Weingärtnern in Arbeitsgruppen begutachtet, besprochen und für das nächste Jahr neu festgelegt.

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 6-10 Jahre

Geschmack

Merlot-typisch weicher und eleganter Rotwein, der mit wunderbar fruchtigen Brombeer- und Holundernoten punktet, und noch zarte Schokoladennuancen mit einem Hauch Vanille draufsetzt.

Essensempfehlung

Auch hier ergänzen die robusten Aromen des Weins die Kraft des Rumpsteaks sowie der kräftigen Soße vom 2. Gang. Generell passt der Merlot gut zu gegrilltem Fleisch, Rinderbraten und Lammkeule.

Preis 16,49€ brutto (0,75l)



3. Gang: Gegrilltes Obst an Vanilleeis

Zutaten für 2 Personen

- 2 Bananen
- 2 Schokoladenriegel (beispielsweise die mit dem kindlichen Gesicht auf der Packung)
- eine halbe Wassermelone
- Öl
- Salz & Pfeffer
- Brauner Zucker
- Vanilleeis

Vorbereitung 10 Minuten

Zubereitung ca. 15 Minuten

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Die Wassermelone vierteln und die Viertel von der Schale trennen. Mit etwas Öl, Salz, Pfeffer sowie einer Prise braunem Zucker marinieren.
2. Die Banane an der Oberseite öffnen und den Schokoladenriegel in der Banane platzieren. Die Unterseite etwas anschneiden, damit die Unterseite flach ist und die Banane „stehen“ kann.
3. Die Banane stehend indirekt bei geschlossenem Deckel für etwa 15 Minuten grillen, bis der Riegel zerlaufen ist und das Fleisch der Banane weich ist. Nach der Hälfte der Zeit können zudem die marinierten Stücke der Wassermelone hinzugegeben werden, die auch indirekt gegrillt werden und nach 3-4 Minuten gewendet werden.
4. Das gegrillte Obst auf einem Teller servieren und mit einer Kugel Vanilleeis verzieren.

Harmonisierende Weine

*Probe Nummer 6: 2018er Muskateller *** QbA trocken*



6. Probe: 2018 Muskateller ***

Analysewerte

Restsüße:	1,0 g/L
Säure:	5,0 g/L
Alkohol:	13,0% Vol.

Rebsorte

In Deutschland ist die alte weiße Rebsorte eine Rarität; das mag daran liegen, dass in unseren Breiten ein gutes Jahr, ein gutes Terroir und viel Können nötig sind, damit der Muskateller seine Stärken voll ausspielen kann. Die Weine bringen unter den genannten Voraussetzungen goldgelbe, duftige, im Geschmack leicht würzige Tropfen hervor, die zum Betonen der Fruchtaromen gern mit etwas Süße abgerundet werden.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-4 Jahre

Geschmack

Wunderbar trockener Weißwein mit intensivem Muskataroma, Aromen von Ananas, Litschi und etwas Rosen. Seine zarte Frische wird durch die robuste Säure elegant gepuffert.

Essensempfehlung

Ein variabler Begleiter, der hier zu unserem süßen dritten Gang gereicht wird. Er passt aber auch sehr gut zu kräftigen Vorspeisen und zu würzigen Hauptgerichten.

Preis

9,95€ brutto (0,75l)



Check- & Einkaufsliste

Checkliste für die Weinprobe

- Weinglas
- Wasser + Wasserglas
- Baguette
- Weißes Blatt
- Korkenzieher
- Dekanter für Spätburgunder Barrique (2 Std. vor Probe befüllen, alternativ morgens entkorken)
- Dekanter für Merlot Barrique (2 Std. vor Probe befüllen, alternativ morgens entkorken)

Einkaufsliste für das harmonisierende 3-Gang-Menü

- Ziegenkäserolle (natur, ca. 200g)
- 100g Bacon (Frühstücksspeck)
- 1 Birne
- Honig oder Feigensenf
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 2 Rumpsteaks (Rinderrücken) á ca. 200g
- 100g Butter
- 1 Schalotte
- 120ml Ketchup
- 3 EL espressopulver
- 1 EL Balsamico
- Brauner Zucker
- 1 TL Chilipulver
- getrocknete oder frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, saisonal geeignet: Bärlauch)
- Baguette
- 2 Bananen
- 2 Schokoladenriegel (beispielsweise jene mit dem kindlichen Gesicht auf der Packung)
- ½ Wassermelone
- Vanilleeis
- 1 Bund Grüner Spargel





Remstalkellerei eG

Kaiserstraße 13

71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-0

Telefax: 0 71 51 / 69 08-38

www.remstalkellerei.de

info@remstalkellerei.de

Weinstadt, 15. April 2020

Nachbestellung eines Weines der digitalen 6er-Probe „Premium-Tasting mit Barbecue“

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 60612	2018	Sauvignon Blanc *** QbA trocken 0,75l (5+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,95€ brutto je Flasche (13,27€/Liter)
Art.-Nr. 92012	2018	Grosses Gewächs Wartbühl Silvaner Auslese trocken 0,75l (5+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,95€ brutto je Flasche (13,27€/Liter)
Art.-Nr. 68812	2018	Chardonnay *** QbA trocken 0,75l (5+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,95€ brutto je Flasche (13,27€/Liter)
Art.-Nr. 13032	2018	Spätburgunder „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l (5+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		16,49€ brutto je Flasche (21,99€/Liter)
Art.-Nr. 15932	2018	Merlot „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l (5+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		16,49€ brutto je Flasche (21,99€/Liter)
Art.-Nr. 61212	2018	Muskateller *** QbA trocken 0,75l (5+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,95€ brutto je Flasche (13,27€/Liter)

Datum/Unterschrift

Zzgl. Versandkosten:

Bis 6 Flaschen 5,95€

7-11 Flaschen 7,45€

AKTIONEN:

**Ab 12 Fl. versandkostenfrei
5+1 Aktion bei allen Weinen**

Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender: Peter Jung
Vorstand: Friedhelm Illg (Stellv.), Eberhard Heubach |
Aufsichtsratsvorsitzender: Stefan Altenberger
Amtsgericht Stuttgart
Genossenschaftsregister-Nr.: 260131
Ust.ID-Nr.: DE147 215 574, ILN: 4 000 748 000 009

Volksbank Stuttgart eG (BLZ 600 901 00) Kto.-Nr. 1 573 404 004
IBAN: DE65 6009 0100 1573 4040 04 | BIC: VOBADDE33
Kreissparkasse Waiblingen (BLZ 602 500 10) Kto.-Nr. 1 100 002
IBAN: DE56 6025 0010 0001 1000 02 | BIC: SOLADES1WBN
Steuer-Nr.: 90491/80116, Finanzamt Waiblingen

Öffnungszeiten Wein-Pavillon:
Montag bis Freitag 10:30 bis 16:30 Uhr
Samstag 10:30 bis 13:00 Uhr
Bürozeiten:
Montag bis Donnerstag 07:30 bis 17:00 Uhr
Freitag 07:30 bis 13:30 Uhr