

Booklet für das Live-Tasting am 05.06.2020 um 19 Uhr

„FISCH & WEIN“





Live-Tasting am 05.06.2020 um 19 Uhr

Remstallkellerei eG

Kaiserstraße 13
71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-13

Telefax: 0 71 51 / 69 08-67

www.remstallkellerei.de

helen.schmalzried@remstallkellerei.de

Weinstadt, 28. Mai 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Liebhaberinnen und Liebhaber von Gewässerspeisen,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer sechsten 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, den Secco sowie den Rosé im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 8°C herunterzukühlen. Für den Barriquewein sowie den Secco benötigen Sie einen Korkenzieher, zudem empfiehlt es sich, den Barriquewein bereits morgens zu öffnen oder zwei Stunden vor Beginn der Probe zu karaffieren. Für den Genuss der Produkte empfiehlt sich pro Teilnehmer ein nicht zu bauchiges Weinglas. Ein weißes Blatt hilft, die Farbe der Weine besser beurteilen zu können. Ein Wasserglas sowie mehrere Scheiben Baguette helfen, den Gaumen zwischen den Weinen wieder zu neutralisieren.

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

1. 2019er Muskateller Secco Deutscher Perlwein
2. 2018er Riesling Stettener Pulvermächer Kabinett halbtrocken
3. 2018er WEINHOF Sophie Kuhnle Cuvée Pinot Weiß QbA trocken
4. 2018er WEINHOF Günther Bauer Spätburgunder QbA trocken
5. 2019er Zweigelt Rosé >ZR< QbA feinfruchtig
6. 2018er Zweigelt „im Barrique gereift“ QbA trocken

Neben den Expertisen der Weine finden Sie im Booklet zudem Rezepte für ein schmackhaftes 3-Gänge-Menü rund um den Fisch, kreiert vom Besitzer des Burghotels und Restaurants „Schöne Aussicht“ in Winnenden-Bürg, Volker Bauer. Teilnehmer aus dem Remstal können das Menü auch für 29€ bei der Schönen Aussicht zur Abholung vorbestellen. Bestellen können Sie unter der Telefonnummer 07195/97560 oder unter der E-Mail-Adresse info@schoene-aussicht-buerg.de. Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis zum Donnerstag, den 4. Juni 2020, durch, damit das Team des Lokals diese zubereiten kann. Am Tag des Tastings, den 05. Juni 2020, können die Leckereien dann vor Ort zwischen 9-13:30 Uhr sowie 17-18 Uhr abgeholt werden. Des Weiteren haben wir Ihnen ein Bestellformular beigelegt, falls Ihnen ein Wein besonders gemundet hat. Den Live-Stream unserer Weinprobe finden Sie auf unserer Facebook-Seite „Remstallkellerei eG“ (<https://de-de.facebook.com/remstallkellerei/>), auf unserer Instagram-Seite (<https://www.instagram.com/remstallkellerei/?hl=de>) sowie auf unserer Webseite unter „Veranstaltungen“ (<https://www.remstallkellerei.de/live-tasting>). Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Mit freundlichen Grüßen

REMSTALKELLEREI eG

i.A. Helen Schmalzried & Frederic Karberg

Leitung Weinpavillon / Vertriebsassistent

Öffnungszeiten Wein-Pavillon:

Montag bis Freitag	10:30 bis 18:00 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. Gang: Riesengarnele auf Blattspinat mit Estragonbernaise & Forellenkaviar

Zutaten für 2 Personen

- 6 Riesengarnelen Kaliber 8/12
- 300 Gramm frischer Blattspinat
- 20 Gramm Forellenkaviar
- kleiner Bund Estragon
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Eigelb
- 2cl Weißwein
- 100 Gramm zerlassene Butter
- 100 Gramm Kirschtomaten
- Eine Scheibe Weißbrot
- Muskat
- Zitrone

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Garnelen schälen, waschen und auf einem Küchenpapier trocknen. Blattspinat putzen, waschen und schleudern.
2. Für die Estragonbernaise das Eigelb, etwas Salz und den Weißwein in eine Schüssel geben und auf mittlerer Hitze mit dem Schneebesen aufschlagen (z.B. in einem Wasserbad), bis die Masse eine leichte Standfestigkeit und glänzende Cremigkeit aufweist. Von der Hitzequelle nehmen und die flüssige Butter langsam zugeben und mit dem Schneebesen einarbeiten. Den kleingeschnittenen Estragon hinzugeben und abschmecken.
3. Den Spinat in einer heißen Pfanne mit etwas Butter, Knoblauch und einer Prise Muskat etwas anschwitzen.
4. Die Garnelen in etwas Butter, Knoblauch, Estragon und einem Spritzer Zitrone leicht anbraten und etwas geriebenes Brot und halbe Kirschtomaten zugeben.
5. Zum Anrichten einen Sockel aus dem Spinat formen. An diesem werden die Garnelen strahlförmig angelegt und mit der Bernaise dressiert. Schließlich wird der Forellenkaviar mittig daraufgesetzt und mit einem Estragonzweig garniert.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 1: 2019er Muskateller Secco

Probe Nummer 2: 2018er Stettener Pulvermächer Riesling Kabinett

1. Probe: 2019 Muskateller Secco

Analysewerte

Restsüße: 21,1 g/L
Säure: 5,8 g/L
Alkohol: 11,0% 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.

Secco

Seit einigen Jahren hat sich der Name „Secco“ für den etwas in die Jahre gekommenen, aber weingesetzlich nach wie vor korrekten Begriff „Perlwein“ etabliert. Er bezeichnet in der Regel angenehm-spritzige Tropfen, die auf Weiß- oder Roséweinen basieren. Von Schaumwein unterscheidet sich Perlwein vor allem durch die Herstellungsmethode: Die Kohlensäure stammt in der Regel nicht aus einer zweiten Gärung, sondern wird meist zugesetzt. Der Druck muss dabei zwischen 1 und 2,5 bar liegen. Produkte mit einem höheren Druck gelten als Schaumweine und werden mit einer speziellen Steuer belegt.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Jugendlich-frischer, angenehm spritziger, dabei lieblich daherkommender Secco mit fruchtig-würziger, zart exotischer Muskatanmutung - ein super Aperitif!

Essensempfehlung

Ideal zu leichter Sommerküche, als Aperitif oder Erfrischung bei Partys – und super für einfach mal so zwischendurch! Im Falle unseres Menüs passt der Secco auch hervorragend zur Vorspeise, da er die Garnele mit seinen exotischen Aromen umgarnt. Probieren Sie zudem nochmal einen Schluck zum Dessert, fabelhaft!

Auszeichnungen:

Jahrgangs-Check Young Wines Germany 2019 der DLG

24. Berliner Wine Trophy 2020 GOLD

Frankfurt International Trophy® 2020 SILBER



Preis

8,60€ brutto (0,75l)

2. Probe: 2018 Stettener Pulvermächer Riesling Kabinett halbtrocken

Analysewerte

Restsüße:	18,5 g/L
Säure:	6,0 g/L
Alkohol:	11,5% Vol.

Rebsorte

Das Remstal bietet der weltweit erfolgreichen Edelrebe ein hervorragendes Terroir, um seine vielfältigen Talente auf besondere Weise zu entfalten. Dynamik, kräftige Fruchtsäure und gute Lagerfähigkeit sind wesentliche Merkmale der weißen Rebsorte, die trocken, halbtrocken und als edelsüße Spezialität gleichermaßen zu begeistern weiß, ebenso als Grundlage für delikaten Sekt.

Kabinett – die erste Stufe der Prädikatsweine

Prädikatsweine sind die Ikone Deutscher Weinbaukultur. Entlang der traditionellen Qualitätsleiter wird den Trauben je nach Einstufung ein höherer natürlicher Zuckergehalt (in Grad Oechsle) abverlangt, der nicht – wie bei einfachen Qualitätsweinen – nachträglich erhöht werden darf. Kabinettweine stehen auf der ersten Stufe dieser Leiter und zeichnen sich durch feine Aromatik, Leichtigkeit und Eleganz aus, was wir zum Teil dem kühlen Klima unserer nördlichen Breiten zu verdanken haben. Die Prädikatsweine der Remstallkellerei werden mit einer aufwändigen Kulturführung auf ausgesuchten Flächen in einem Premium-Weinbau-Programm erzeugt, das sich durch eine konsequente Ertragsreduzierung auszeichnet.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-4 Jahre

Geschmack

Angenehm duftiger Riesling mit schöner Struktur und lebendigem Süße-Säure-Spiel; am Gaumen mit herrlicher Frucht von zartem Pfirsich und frischer Limone, leicht mineralisch im Abgang.

Essensempfehlung

Der zart-fruchtige Riesling ist ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten, Gemüsegerichten und zu Spargel.

Preis 5,95€ brutto (0,75l)



2.Gang: Regenbogenforelle aus dem Buchenbach heiß geraucht auf Wurzelgemüwestreifen mit Spargel und Petersilienkartoffel

Zutaten für 2 Personen

- 2 (Regenbogen-)Forellen
- 400 Gramm geschälter Spargel
- 400 Gramm geschälte Kartoffeln (in Salzwasser gegart)
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 1 Karotte, 1 Sellerie, 1 Lauch in Streifen geschnitten
- 1 Zitronenschnitz
- Prise Zucker
- Salz
- 2 EL Butter
- Rauchofen oder Hickory- bzw. Rauchsatz

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Spargel in kochendem Wasser mit Salz, einer Prise Zucker, 1 EL Butter und Zitronenschnitz kochen und bei gewünschter Festigkeit herausnehmen, in Eiswasser abschrecken. Kochfond im Topf lassen.
2. Die Forellen waschen, salzen, mit den Gemüwestreifen füllen und beidseitig anbraten. Die Forellen dann entweder in einen Rauchofen geben oder alternativ mit etwas Hickory- bzw. Rauchsatz würzen und im Haushaltsofen bei 180°C für etwa 20-30 Minuten garen.
3. Die Kartoffeln mit 1 EL Butter und dem gehackten Bund Petersilie erwärmen. Forelle auf die Tellermitte legen, Spargel wieder im Kochfond erwärmen und an die Forelle anlegen. Danach die Petersilienkartoffeln anlegen (nicht an der Börse). Guten Appetit!

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 3: 2018er WEINHOF Sophie Kuhnle Cuvée Pinot Weiß

Probe Nummer 4: 2018er WEINHOF Günther Bauer Spätburgunder



3. Probe: 2018 Sophie Kuhnle

Cuvée Pinot Weiß

Analysewerte

Restsüße:	6,6 g/L
Säure:	4,6 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

Rebsorte

Weißburgunder - Er gehört zur weitverzweigten Familie der Burgunder und zeigt stets einen sortentypischen Charakter. Die Weine sind oft fruchtbetont im Geschmack und mit einer ausgewogenen Art, die je nach Ausbau ins Weiche und Sanfte tendiert oder kräftig wirkt, bisweilen leicht buttrig mit vollem Körper. In Württemberg trifft man die Sorte selten an, weshalb sie hier eine echte Spezialität ist.

Grauer Burgunder - Er gilt als Mutation des Spätburgunders; in Deutschland wurde der Wert der eigentlich weißen Sorte mit den leicht rötlichen Beeren erstmals Anfang des 18. Jahrhunderts von einem Kaufmann namens Ruland erkannt und der Wein fortan als Ruländer angeboten. Seit ca. 30 Jahren hat sich im Zuge einer moderneren Stilistik und Ausbautechnik eine namentliche Unterscheidung der Weine durchgesetzt: Als Grauburgunder wird die Sorte vermarktet, wenn der Wein trocken, frisch-fruchtig und elegant ausgebaut wurde, als Ruländer bezeichnet man ihn, wenn er tief-golden, süß und füllig auftritt.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Der trockene, weiße Pinot aus unserer Weinhöfe-Linie überzeugt mit einem spritzigen Säurespiel, das von Burgunderaromen umschmeichelt wird. Ein sehr kräftiger, langanhaltender Weißwein.

Weinpatin ist Sophie Kuhnle, unsere jüngste, unser Nesthäkchen - frisch von der Weinbauschule und nun in unserem Haus in Ausbildung. Sie suchte für ihre Weinwirtschaft eine fruchtige, trockene Weißweincuvée. Wir haben sie aus Weiß- und Grauburgunder komponiert. Ein Teil davon reifte im Holzfass.

Essensempfehlung

Die fruchtige Cuvée passt ausgezeichnet zu leichten Fleischgerichten wie Pute und Hähnchen, Fischgerichten oder deftigen Salaten. Daher empfehlen wir den ausdrucksstarken Weißwein zur der heiß gerauchten Regenbogenforelle, da dieser dem aromatischen Fisch Paroli bieten kann.

Preis 5,95€ brutto (0,75l)



4. Probe: 2018 Günther Bauer Spätburgunder

Analysewerte

Restsüße:	2,9 g/L
Säure:	4,4 g/L
Alkohol:	13,5% 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.

Trinktemperatur 12-16°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Seine feinen Fruchtaromen im Bukett und im Geschmack betonen die dezenten Gerbstoffe im Abgang.

Großheppach hat traditionelle Spätburgunderlagen. Hier hat Günther Bauer seinen Betrieb. Er hegt und pflegt den König der Rotweine im Weinberg, die Kellermeister der Remstallkellerei vinifizieren ihn aufs Feinste.

Essensempfehlung

Der trockene Spätburgunder schmeckt hervorragend zu Schweinefleisch, Kalb oder jungem Käse. Aber auch zu einem deftigeren Fischgericht macht der Spätburgunder Spaß. Die zarten Tannine unterstreichen die Würze des Fisches und des Wurzelgemüses.

Auszeichnungen

24. Berliner Wine Trophy 2020 GOLD

Preis 7,85€ brutto (0,75l)



3.Gang: Creme Brulée mit Erdbeeren und Rhabarber

Zutaten für 2 Personen

- 4 Eigelbe
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 250ml Sahne
- 20 Gramm weißer Zucker
- 20 Gramm brauner Zucker
- 100 Gramm Rhabarber
- 100 Gramm Erdbeeren
- Etwas Grand Marnier/Orangenlikör
- Etwas Orangensaft
- Prise Salz
- Minzblätter
- Puderzucker

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Sahne mit etwas Zitrone, Vanilleschote, weißem Zucker und einer Prise Salz köcheln. Dann abkühlen lassen und die 4 Eigelbe zugeben und auf zwei feuerfeste Formen verteilen. Bei 90 Grad für 35 Minuten im Ofen garen und in den Kühlschrank geben.
2. Rhabarber in etwas Orangensaft und Orangenlikör bis zur gewünschten Konsistenz garen, dann etwas Zucker hinzugeben und vom Herd nehmen.
3. Braunen Zucker auf die Creme geben und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig karamellisieren. Etwas Rhabarber und halbierte Erdbeeren auf der Form anrichten. Mit einem Minzblatt und Puderzucker dekorieren.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 5: 2019er Zweigelt Rosé >ZR<



5. Probe: 2019 Zweigelt Rosé

>ZR<

Analysewerte

Restsüße: 16,8 g/L
Säure: 4,8 g/L
Alkohol: 11,5% Vol.

Rebsorte

Die rote Rebsorte wurde 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg (Österreich) von Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Innerhalb Deutschlands ist Zweigelt besonders in Württemberg sehr erfolgreich. Das erkennt man auch daran, dass die Remstallkellerei fast ein Viertel der nationalen Zweigelt-Flächen innehat, quasi als deutscher „Zweigelt-Winkel“. Im Ertragsreduzierten Weinbau kann die Sorte farbintensive, körperreiche und lagerfähige Weine mit intensivem Beerenaroma hervorbringen; Zweigelt gilt auch als gut geeignet für den Barrique-Ausbau.

Rosé

Das Prinzip der Roséwein-Bereitung beruht darauf, dass - je nach gewünschter Farbintensität - die Maische roter Trauben bereits nach recht kurzer Zeit abgepresst wird. Je kürzer der Kontakt mit den Schalen, in denen sich die roten Farbstoffe befinden, desto heller wird der daraus bereitete Wein. Ansonsten ist die Roséweinbereitung mit der für Weißwein weitgehend identisch. Besondere Methoden werden hauptsächlich danach unterschieden, welcher Weintyp produziert werden soll. Weißherbste werden so gekeltert, dass sie praktisch keine Farbe zeigen, vielleicht bis auf einen rötlichen Schimmer.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 1-3 Jahre

Geschmack

Frischer, dabei angenehm eleganter Rosé mit sortentypischem, ausgeprägtem Himbeeraroma, das wunderbar in das feine Süße-Säure-Spiel eingebettet ist - ein herrlicher Rosé für das ganze Jahr.

Essensempfehlung

Der Zweigelt Rosé schmeckt gut zu Fisch und Meeresfrüchten und besonders auch zu Pizza, Nudel- und Gemüsegerichten. Im Falle dieses Live-Tastings nutzen wir den Rosé samt seinen himbeerigen Noten als Begleitung zum Dessert. Die Fruchtigkeit der Speise wird nochmals betont und die Säure des Rhabarbers durch die Restsüße des Weins aufgefangen.

Preis 5,59€ brutto (0,75l)



6. Probe: 2018 Zweigelt „im Barrique gereift“

Analysewerte

Restsüße: 2,6 g/L
Säure: 5,2 g/L
Alkohol: 14,0% Vol.

Edition „im Barrique gereift“ aus dem Premium-Weinbau

Die Remstallkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbauprogramm "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.

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 5-8 Jahre

Geschmack

Ein kräftiger Rotwein mit Röstaromen und Anklängen von reifen Beeren. Im Geschmack ist der Zweigelt wuchtig und gehaltvoll. Die Lagerzeit im Barriquefass betrug 16 bis 18 Monate.

Essensempfehlung

Der extravagante Zweigelt aus dem Barrique ist ein idealer Begleiter zu Lammsteaks oder Wildgerichten. In diesem Fall empfehlen wir diesen herausragenden Tropfen als abschließenden Sundowner, der den Gaumen und Geist zum Schwelgen verleitet.

Auszeichnungen

Landesweinprämierung 02/2020 GOLDRAND

Frankfurt International Trophy® 2020 GOLD

Preis 19,00€ brutto (0,75l)





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, 28. Mai 2020

Nachbestellung eines Weines der digitalen 6er-Probe „Fisch & Wein“

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 61132	2019	Muskateller Secco 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		8,60€ brutto je Flasche (11,47€/Liter)
Art.-Nr. 74612	2018	Stettener Pulvermächer Riesling Kabinett 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 69112	2018	WEINHOF Cuvée Pinot Weiß QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 13112	2018	WEINHOF Spätburgunder QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		7,85€ brutto je Flasche (10,47€/Liter)
Art.-Nr. 18512	2019	Zweigelt Rosé QbA feinfruchtig 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,59€ brutto je Flasche (7,45€/Liter)
Art.-Nr. 18232	2018	Zweigelt „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		19,00€ brutto je Flasche (25,33€/Liter)

Datum/Unterschrift

Zzgl. Versandkosten:

Bis 6 Flaschen 5,95€

7-11 Flaschen 7,45€

Ab 200€ frei Haus

Freuen Sie sich auf unser Zweigelt-Paket, welches ab dem 01.06. verfügbar ist. Zudem erwartet Sie eine tolle Roséaktion!

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: VOBAD633
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 18:00 Uhr
Samstag 10:30 bis 13:00 Uhr

Bürozeiten:

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