

Booklet

ALLES NEU MACHT DER MAI

21.05.2021 ab 19 Uhr

ER

EDITION »R«



Die digitale Probe „Alles neu macht der Mai“ am 21. Mai ab 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.zupina@remstalkellerei.de

Weinstadt, 12. Mai 2021

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
lieber Neuheiten-Entdecker,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer siebzehnten Live-Veranstaltung werden möchten. Auch diese Live-Weinprobe ist erneut eine Premiere, da wir Ihnen hier erstmals nicht einen neuen Wein, sondern gleich sechs neue Leckereien vorstellen möchten. Wir freuen uns! 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. 8°C herunterzukühlen. 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. 2020er Riesling Edition >R< QbA trocken 0,75l
2. 2020er Gewürztraminer Edition >R< QbA trocken 0,75l
3. 2019er Blaufränkisch Edition >R< QbA trocken 0,75l
4. 2019er Pinot Noir Edition >R< QbA trocken 0,75l
5. 2019er Blauer Zweigelt Edition >R< QbA trocken 0,75l
6. 2020er Pinot Blanc Edition >R< QbA trocken 0,75l

Zu den jeweiligen Expertisen finden Sie auch drei schmackhafte und zu den Weinen harmonisierende Rezepte von Florian Schmid von Schmid's Gastro in Weinstadt-Beutelsbach. Sie haben zudem die Möglichkeit, das Menü bestehend aus Spargelsalat mit Tomaten-Gurken-Würfeln, Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Bärlauchnudeln mit Kirschtomaten und hausgemachter Panna Cotta mit frischen Remstaler Erdbeeren bei Schmid's Gastro telefonisch unter der 07151 65154 für einen Preis von 29,00 € pro Person vorzubestellen und am Tag des Tastings, den 21.05.2021, ab 14:30 Uhr im Pizzorante Incontro in der Stiftstraße 6 in Weinstadt-Beutelsbach abzuholen. Bitte bestellen Sie das Menü bis spätestens Mittwoch, den 19.05.2021, vor. Des Weiteren haben wir Ihnen ein Bestellformular beigelegt, falls Ihnen einer der Weine 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 Zupina & Frederic Karberg

Leitung Weinpavillon / Vertrieb Digital

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: VOBADESSXXX
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 09:30 bis 18:00 Uhr
Samstag 09:30 bis 13:00 Uhr

Bürozeiten:

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

1.Gang: Spargelsalat mit Tomaten-Gurken-Würfel & Frühlingszwiebeln an Balsamicodressing

Zutaten für 2 Personen

Für den Spargelsalat

- 200 g Spargel weiß
- Salz & Pfeffer
- Zucker
- Halbe Bio-Zitrone
- (weißer) Balsamicoessig
- Sonnenblumenöl
- 200 g Kirschtomaten
- eine kleine Landgurke
- 2 Stängel Frühlingszwiebel

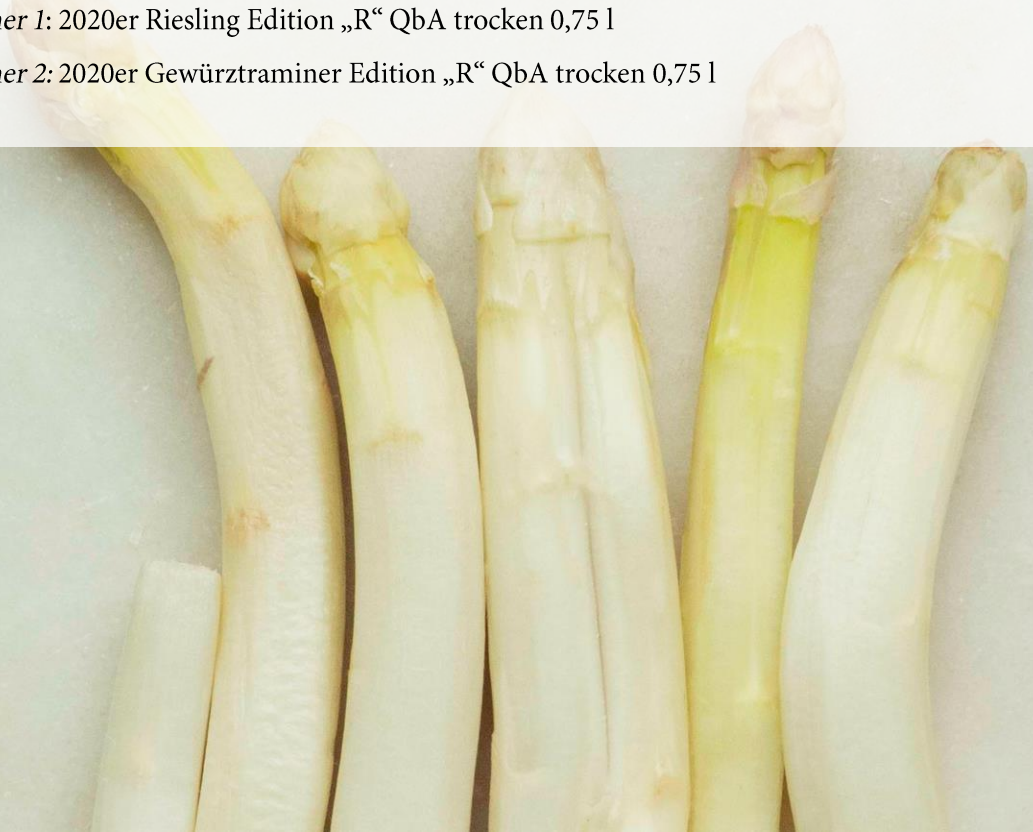
Schritt für Schritt-Anleitung

1. Den Spargel schälen und die holzigen Spargelenden etwa 2 cm vom Ende weg abschneiden.
2. Wasser sieden lassen und mit einer Prise Zucker, einer Prise Salz und der Zugabe einer halben Bio-Zitrone vorbereiten. Danach den Spargel hinzugeben, einmal aufkochen lassen und dann (je nach Spargeldicke) 10-15 Minuten im Wasser garen lassen. Danach abgießen und etwas vom Sud aufheben.
3. Für das Dressing etwas vom Spargelsud mit (weißem) Balsamicoessig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Den Spargel damit marinieren und 30 Minuten stehen lassen, damit der Spargel durchziehen kann.
4. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten und Gurken würfeln und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Nachdem der Spargel gezogen hat, alles miteinander vermengen, gut umrühren und servieren.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 1: 2020er Riesling Edition „R“ QbA trocken 0,75 l

Probe Nummer 2: 2020er Gewürztraminer Edition „R“ QbA trocken 0,75 l



1. Probe: 2020er Riesling Edition »R« QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 4,2 g/L
Säure: 6,3 g/L
Alkohol: 13,5% 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.

Edition »R«

Die neuen Initialen des Remstals. Strukturiert. Unsere neue Serie hochwertiger Weine mit klarer Struktur. Aussagekräftig. Weine auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. International. Die Namen der Weine halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre

Geschmack

Der Riesling begeistert mit Pfirsicharomen sowie milden Noten von Ananas. Zudem deutet sich bereits eine leichte Mineralität sowie zitrische Noten an. Am Gaumen präsentiert er sich mit strukturierter Säure, ist nicht zu aufdringlich, sondern wirkt frisch und spritzig.

Essensempfehlung

Der Riesling passt hervorragend zu einem Weichkäse oder einer Penne mit Champignons und Schinken in einer Sahnesoße. Er ist auch eine frische Abkühlung an heißen Tagen. Hier ist er ein toller Begleiter zum Spargelsalat an Tomaten-Gurken-Würfeln, da er der Balsamico-Vinaigrette und dem Stangengemüse weitere Frische verleiht.

Preis 7,95 € brutto (0,75 l)



2. Probe: 2020er Gewürztraminer Edition »R« QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 0,7 g/L
Säure: 4,7 g/L
Alkohol: 13,5% Vol.

Rebsorte

Die würzige weiße Sorte ist eine besondere Weinspezialität. Sie gehört zur Familie der Traminer und stammt wahrscheinlich aus dem Südosten Europas. Der Name ist jedoch abgeleitet vom Südtiroler Ort Tramin, wo die Sorte schon seit fast 1.000 Jahren bekannt ist; in Deutschland ist sie seit etwa 500 Jahren heimisch. Sehr gefragt ist Gewürztraminer bei Freunden dichter, würziger, eher säurearmer Tropfen, die bisweilen exotische Charakteristika aufweisen: Von Rose (besonders im Duft) über Orangenschale bis zu Mandeln und Litschi ist vor allem bei Prädikatsweinen alles möglich.

Edition »R«

Die neuen Initialen des Remstals. Strukturiert. Unsere neue Serie hochwertiger Weine mit klarer Struktur. Aussagekräftig. Weine auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. International. Die Namen der Weine halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre

Geschmack

Der trockene Gewürztraminer duftet nach Holunderblüte, Quitte und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er aromatisch und angenehm trocken, etwas an Blutorange erinnernd. Auch der Abgang hallt lange nach.

Essensempfehlung

Schmeckt sehr lecker zu einem grünen Curry mit Linsen, zu frischen Sushi oder zu einem deftigen Gruyère-Käse. Aber auch zum Spargelsalat ist der Wein sehr spannend, da er dem Gericht mit seinem exotischen Bukett eine fruchtige Nuance verleiht.

Preis 7,95 € brutto (0,75 l)



2.Gang: Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Bärlauchnudeln mit Kirschtomaten

Zutaten für 2 Personen

- 2 Schweinefilets á 100 g
- 200 g frischer Bärlauch
- 25 g Pinienkerne
- 25 g Parmesan
- 150 bis 250 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 250g Bandnudeln
- 150 ml Sahne
- 200 g Kirschtomaten

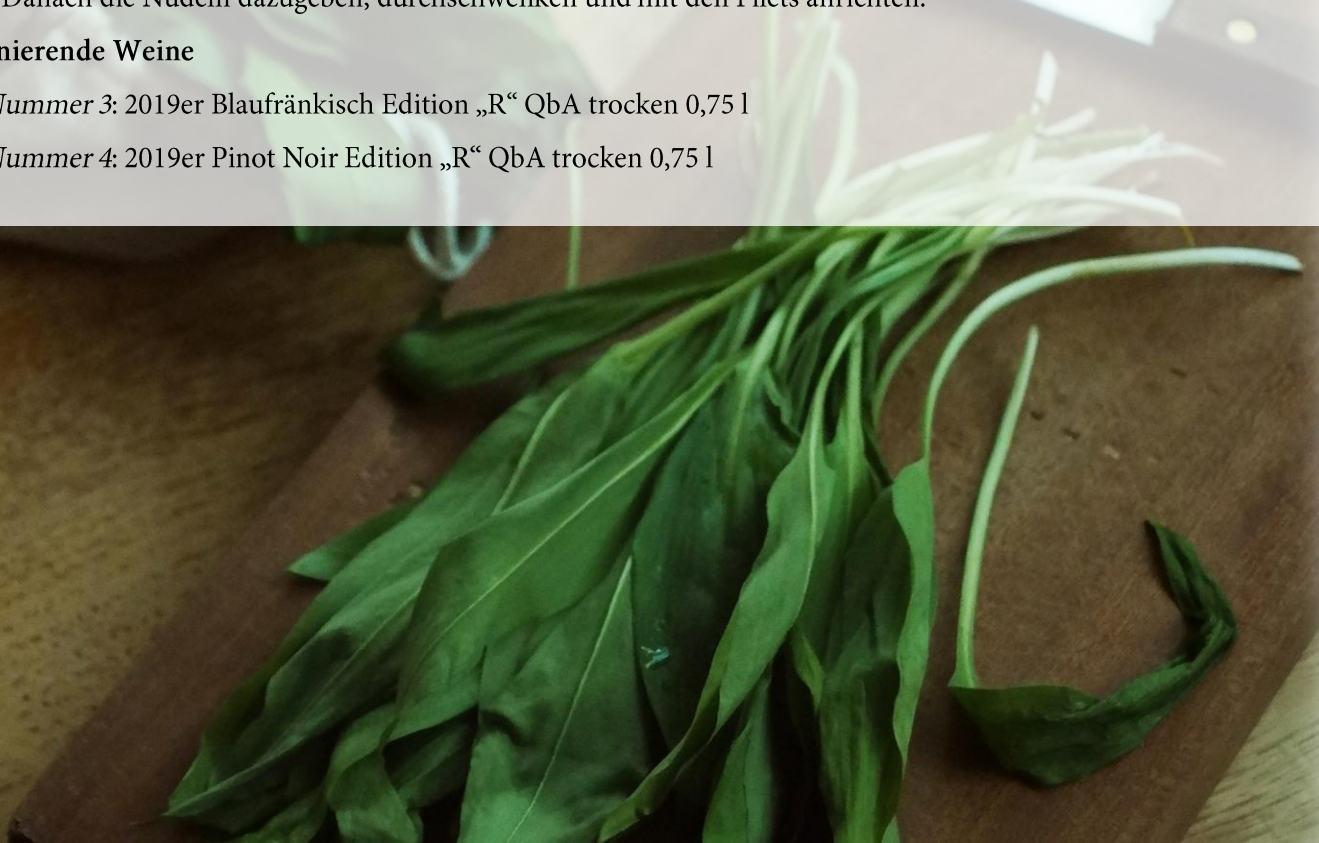
Schritt für Schritt-Anleitung

1. Die beiden Schweinefilets leicht plattieren (flachklopfen).
2. Für das Bärlauchpesto frischen Bärlauch, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einem Pesto vermengen. Sollte das Pesto zu dickflüssig sein, etwas Olivenöl nachgeben. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Schweinefilet in einer Grillpfanne medium braten und danach bei 80 Grad im Ofen 5-10 Minuten ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungshinweis in kochendem und leicht gesalzenem Wasser bissfest garen.
5. Das Pesto mit den halbierten Kirschtomaten in eine Pfanne geben, Sahne hinzufügen und reduzieren lassen. Danach die Nudeln dazugeben, durchschwenken und mit den Filets anrichten.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 3: 2019er Blaufränkisch Edition „R“ QbA trocken 0,75 l

Probe Nummer 4: 2019er Pinot Noir Edition „R“ QbA trocken 0,75 l



3. Probe: 2019er Blaufränkisch Edition »R« QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 1,5 g/L
Säure: 4,4 g/L
Alkohol: 13,0% Vol.

Rebsorte

Der offizielle Name des Lembergers ist "Blaufränkisch", und sehr wahrscheinlich stammt die alte Sorte auch aus dem Westen des ehemals sehr großen Frank(en)reichs. Nach Württemberg, wo man den Lemberger schon lange kennt, ist er jedenfalls über Österreich gekommen. Wegen seiner besonderen Eigenschaften wurde Lemberger gern für Kreuzungen verwendet z.B. im Zweigelt (St. Laurent x Blaufränkisch). Lemberger kann kräftige, lagerfähige Weine und interessante Sekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

Edition »R«

Die neuen Initialen des Remstals. Strukturiert. Unsere neue Serie hochwertiger Weine mit klarer Struktur. Aussagekräftig. Weine auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. International. Die Namen der Weine halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre

Geschmack

Der Lemberger besticht mit Noten von Cassis und Brombeere. Am Gaumen zeigt er sich stoffig und vollmundig, die Aromen roter Paprika verschönern den Genuss weiter.

Essensempfehlung

Ein toller Begleiter zu Spare Ribs in Barbecue-Marinade sowie Wildgerichten. Mit seinen beerigen Noten schmeichelt er auch dem Schweinefiletmedaillon.

Preis 8,95 € brutto (0,75 l)



4. Probe: 2019er Pinot Noir Edition »R« QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 2,0 g/L
Säure: 4,8 g/L
Alkohol: 13,0% 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 »R«

Die neuen Initialen des Remstals. Strukturiert. Unsere neue Serie hochwertiger Weine mit klarer Struktur. Aussagekräftig. Weine auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. International. Die Namen der Weine halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre

Geschmack

Der kräftig-stoffige Spätburgunder betört mit Noten von Sauerkirsche, Waldbeeren, getrockneten Tomaten sowie feinem Kümmel. Im Abgang prägt er sich dank der feinen Gerbstoffe länger ein.

Essensempfehlung

Der Pinot Noir harmoniert ideal mit einem Sauerbraten an Preiselbeeren und Spätzle. Auch Lammlachse mit Bohnengemüse ergeben ein tolles Foodpairing. Mit seinen würzig-fruchtigen Noten ist er ein toller Begleiter zu den gegrillten Medaillons an Bärlauchnudeln.

Preis 8,95 € brutto (0,75 l)



5. Probe: 2019er Blauer Zweigelt Edition »R« QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 1,3 g/L
Säure: 4,8 g/L
Alkohol: 13,5% 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.

Edition »R«

Die neuen Initialen des Remstals. Strukturiert. Unsere neue Serie hochwertiger Weine mit klarer Struktur. Aussagekräftig. Weine auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. International. Die Namen der Weine halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre

Geschmack

Der blaue Zweigelt begeistert mit schwarzer Johannisbeere, leichten Kräuternoten und dem Duft frischen schwarzen Pfeffers. Des Weiteren zeigt der Wein am Gaumen kräftige Tannine und verabschiedet sich mit einem vollmundigen sowie beerigen Abgang.

Essensempfehlung

Der "Neigschmeckte" passt bestens zu einem Roastbeef mit Ofenkartoffeln, auch ein Comté-Käse ist ein toller Begleiter. Hier genießen wir den „Neigschmeckten“ pur.

Preis 8,95 € brutto (0,75 l)



3. Gang: Hausgemachtes Panna Cotta mit frischen Remstaler Erdbeeren

Zutaten für 2 Personen

- 180 ml Sahne
- 60 ml Milch
- 4 Blatt Gelatine
- 45 g Zucker
- 100 g Erdbeeren
- Puderzucker
- Maraschino (Kirschlikör)
- Fett zum Einfetten der Form
- optional: frische Minze

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einlegen.
2. Milch und Sahne mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote herausnehmen.
3. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und der Sahne unter ständigem Rühren beigegeben.
4. Die noch warme Masse in Formen (am besten gefettet) geben und in den Kühlschrank stellen. Nach spätestens zwei Stunden ist die Panna Cotta fest.
5. Erdbeeren waschen und vom grünen Strunk befreien. Danach mit Puderzucker bestreuen und mit etwas Maraschino beträufeln. 10 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
6. Gemeinsam mit der Panna Cotta anrichten. Frische Minze eignet sich hier sehr gut als Dekoration.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 6: 2020er Pinot Blanc Edition „R“ QbA trocken 0,75 l



6. Probe: 2020er Pinot Blanc Edition »R« QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 3,8 g/L
Säure: 4,9 g/L
Alkohol: 13,0% Vol.

Rebsorte

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.

Edition »R«

Die neuen Initialen des Remstals. Strukturiert. Unsere neue Serie hochwertiger Weine mit klarer Struktur. Aussagekräftig. Weine auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. International. Die Namen der Weine halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre

Geschmack

Ausdrucksstarker Weißburgunder, der ein reichhaltiges Bukett von Stachelbeere, Orange, Apfel bis hin zu blumigen Noten bietet. Am Gaumen werden vor allem Mandelnoten von einer leichten Mineralik umspielt und mit einem langen Abgang verabschiedet.

Essensempfehlung

Passt ausgezeichnet zu einem sommerlichen Salat mit Putenstreifen, zu einer Dorade mit Salzkartoffelchen, oder zu einer cremigen Pannacotta. Daher ist er die ideale Wahl für unser Dessert, das Panna Cotta mit frischen Remstaler Erdbeeren.

Preis 8,95 € brutto (0,75 l)



Check- & Einkaufsliste

Checkliste für die Weinprobe

- Weinglas
- Wasser + Wasserglas
- Baguette (od. Apfelschnitze)
- Weißes Blatt

Einkaufsliste für das harmonisierende 3-Gang-Menü (gemessen an 2 Personen)

- 200 g Spargel weiß
- ½ Bio-Zitrone
- (weißer) Balsamicoessig
- 400 g Kirschtomaten
- 1 Landgurke
- 2 Stängel Frühlingszwiebel
- 2 Schweinefilets á 100 g
- 200 g frischer Bärlauch
- 25 g Pinienkerne
- 25 g Parmesan
- 250 g Bandnudeln
- 330 ml Sahne
- 60 ml Milch
- 4 Blatt Gelatine
- 100 g frische u. regionale Erdbeeren
- Maraschino (Kirschlikör)
- Frische Minze
- Fett zum Einfetten
- Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, Wasser, Sonnenblumenöl, Puderzucker



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, 12. Mai 2021

Nachbestellung eines Weines der Onlineprobe „Alles neu macht der Mai“ vom 21.05.2021

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 64032	2020	Riesling Edition „R“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			7,95€ brutto je Flasche (10,60€/Liter)
Art.-Nr.67132	2020	Gewürztraminer Edition „R“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			7,95€ brutto je Flasche (10,60€/Liter)
Art.-Nr. 17332	2019	Blaufränkisch Edition „R“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			8,95€ brutto je Flasche (11,93€/Liter)
Art.-Nr. 13332	2019	Pinot Noir Edition „R“ QbA trocken	
<input type="checkbox"/> Anzahl			8,95€ brutto je Flasche (11,93€/Liter)
Art.-Nr. 18432	2019	Blauer Zweigelt Edition „R“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			8,95€ brutto je Flasche (11,93€/Liter)
Art.-Nr. 67832	2020	Pinot Blanc Edition „R“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			8,95€ brutto je Flasche (11,93€/Liter)

Zzgl. Versandkosten (je Paket):
Bis 6 Flaschen 5,95€
7-12 Flaschen 7,45€

Datum/Unterschrift

**JETZT UNSERE NEUEN STAG
HARD SELTZER IN DEN
GESCHMACKSRICHTUNGEN
PEACH UND CHERRY-
CRANBRERY TESTEN! LECKER,
LEICHT, LEBENDIG!**

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: VOBAD533XXX
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 09:30 bis 18:00 Uhr
Samstag 09:30 bis 13:00 Uhr
Bürozeiten:
Montag bis 07:30 bis 17:00 Uhr
Donnerstag 07:30 bis 13:30 Uhr
Freitag