

auch einen Nutzer in Australien, einen Weinhändler, der pro Jahr 3000 Euro dafür bezahlt, dass er Hilfe bei der Arbeit mit dem Palo-Server bekommt.

sungen benötigt. Dafür werden dann Softwareentwickler wie Reimauer benötigt.

Die Anpassung und Fortentwicklung von Open-Source ist sein Metier. Er war

das niemandem alleine „gehört“. Weiterentwicklungen sind wieder Open-Source. Bekannte Beispiele für freie Software sind Linux und Open Office.

März beschlossen, die meisten der rund 2000 städtischen Computerarbeitsplätze mit der freien Büro-Software Open Office auszustatten (die BZ berichtete).

ter. Außerdem hat das Netzwerk seine Internetpräsenz neu gestaltet.

www.die-weibsbilder.com

Waltershofener Winzer setzen auf Anbauflächen in Osteuropa

Das Weingut Landmann hat erstmals einen Wein aus ungarischen Cabernet- und Merlottrauben auf den Markt gebracht / Idee erwuchs aus familiären Bezügen

In Waltershofen gibt's jetzt auch Wein aus Ungarn. Seit dem Jahr 2000 kultivieren Peter und Jürgen Landmann vom gleichnamigen Weingut in Waltershofen im Anbaugbiet Villany an der ungarisch-kroatischen Grenze eigene Rebflächen. Am vergangenen Freitag präsentierten die beiden Winzer den ersten Wein, den sie auf zwei Hektar Rebfläche dort nach einer Neuanpflanzung gewonnen haben. Das 2004er Cuvée auf Cabernet-Sauvignon-Basis stand an vierter Stelle einer Degustation des Weinguts, die ein Menü aus der Küche von Sterne-Koch Fritz Zehner aus Pfaffenweiler begleitet hat.

Daneben konnten die Gäste zur Entenbrust auf Portrat und Kartoffelbrei einen 2004er Spätburgunder Munzinger Kapellenberg probieren. Der Vergleich kommt nicht von ungefähr: Die beiden Sorten markieren, wenn man so will, zwei Welten im Rotwein-Kosmos. Während der Spätburgunder im gemäßigten Klima am besten gedeiht, in Baden also beste Voraussetzungen findet, läuft der Cabernet Sauvignon in warmen Klimazonen zur Hochform auf, wobei er von allen Rotweinsorten weltweit am weitesten verbreitet ist und im Bordeaux die wichtigste Sorte ist. Dort begannen die Winzer

im 19. Jahrhundert Cuvée-Weine zu klassifizieren. Meist beinhaltet dieser Ver-schnitt auch Merlot und Cabernet Franc. Entsprechend haben die Landmann-Brit-der ihren Weinberg in Villany angelegt. Außerdem stehen dort auch Syrah-Reben.

In Ungarn gelesen, in Waltershofen gekeltert

In diesem Jahr haben sie die Cabernet- und Merlottrauben am 16. September gelesen, und zwar wie Tafeltrauben in kleine Kisten, damit die Beeren unbeschadet in Waltershofen ankommen – per Kühlwagen. Entstiehländen die Trauben dann

im Maischegärbehälter. Um Rotwein zu erlangen, müssen die Trauben samt Beerenhäuten vergoren werden, denn darin befinden sich die Farbstoffe. Die Maische, der Brei aus Beerenhäuten und Saft, muss regelmäßig umgerührt werden. Nach drei Wochen wird sie gepresst und des witzigen Tannins wegen in Eichenholzfässer mit einem Volumen von jeweils 225 Liter (Barriquefässer) gelegt. Tannine (Gerbstoffe) sind neben den Fruchtaromen, der Farbe und dem Säurespiel ein ausschlaggebender Faktor für die Weinqualität.

Auf die Idee mit dem eigenen Weinberg in Südungarn kamen die Brüder bei

Besuchen in dem osteuropäischen Land. Peter Landmanns Ehefrau Judith stammt aus Budapest. Und tatsächlich, was die beiden Winzer aus ihrer ersten Ernte im 2004 dort gemacht haben, kann sich sehen und schmecken lassen.

Jürgen und Peter Landmann haben ihr Weingut in Waltershofen vor zwölf Jahren gegründet. Sie bewirtschaften – außer der Fläche in Ungarn – 25 Hektar auf den Gemarkungen Waltershofen, Merdingen und Munzinger. Fast drei Viertel ihrer Rebflächen sind mit Burgunder bestockt, wobei der Blaue Spätburgunder die Hauptsorte ist.

MESSER & GABEL

Attacke auf Burger und Currywurst

XXL KUMPIR: Dicke Knollen mit leckerer Füllung sollen Freiburgs Schnellimbiss-Szene beleben

Beim Hauptbahnhof hat Mustafa Yaryan seinen kleinen XXL-Kumpir-Imbiss als neue Alternative zur Currywurst-Bude und zu den gängigen Burger- und Döner-Fastfood-Restaurants positioniert. Kumpir ist eine türkische Spezialität: Eine gebackene Ofenkartoffel von etwa 400 Gramm wird nach dem Backen aufgeschnitten, ihr Inneres wird mit Salz, Butter und Käse vermischt, anschließend wird die Knolle mit dieser Masse und je nach Geschmack mit weiteren Zutaten gefüllt. Zur Grundausstattung zählen Oliven, Mais, Erbsen, saure Gurken und Salat, aber auch Fleisch- oder Fischfüllun-

gen sind im Angebot. Obendrauf kommt wahlweise Mayo, Ketchup oder Joghurtsauce. Die Preise beginnen bei 2,90 Euro für die „Classic“-Variante, die „XXL“-Version, die dem Imbiss den Namen gab, kostet 5,50 Euro. Die Portionen sind reichlich. Kumpir kommt in einem kleinen Karton mit Plastiklöffel – prima, wenn man unterwegs essen will.

Außer Kartoffeln gibt's auch Sandwiches. Die entpuppen sich als gefüllte Baguettes – in 15 oder in 25 Zentimetern Länge. Für ein 15 Zentimeter langes „Classic“-Sandwich sind 2,70 Euro zu bezahlen, für die Langversion 4,70 Euro.

Gäste, die mit all dem nichts anzufangen wissen, können aber auch bei XXL Kumpir auf Bratwurst und Döner zurückgreifen. Der Service ist freundlich, die Beratung umfassend. Sitzplätze sind begrenzt vorhanden, das Ambiente wirkt aber nicht sehr gemütlich.

Nadine Godau

Fazit: Leckere und dazu vernünftig eher gesündere Fastfood-Kost.

Adresse: Bismarckallee 5 (Vorplatz des Freiburger Hauptbahnhofs)

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag, jeweils ab 10 Uhr



Der XXL-Kumpir-Imbiss setzt auf türkische Kartoffelgerichte. FOTO: SASSÉ