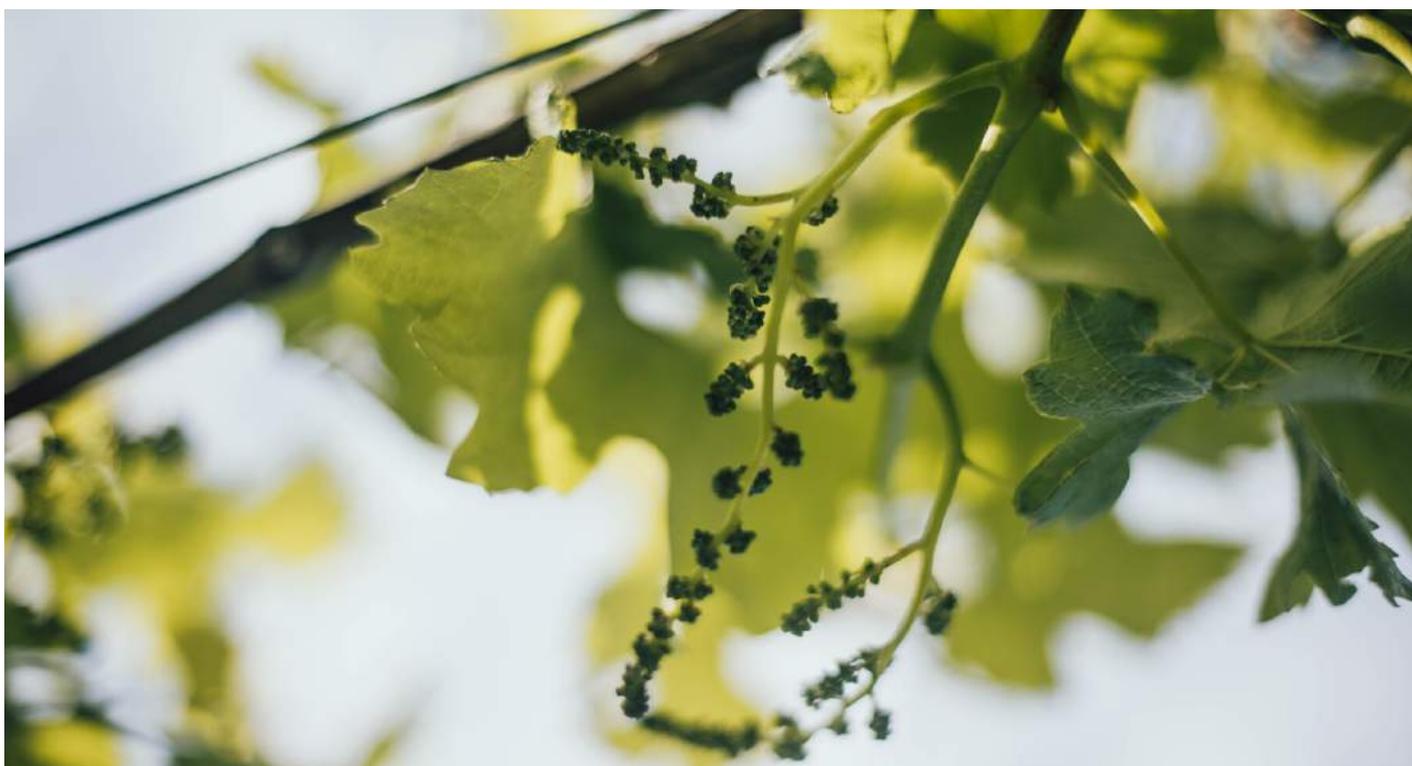




FLASCHEN POST



Wir wollen mit euch teilen:

- 1 Schafskälte und Weinblüte
- 2 Nachschau HofMarkt
- 3 Artemisia – Wermut
- 4 Letterpress – Buchdruck

Schafskälte und Weinblüte

von Birgit Wiederstein

Das Wetterphänomen der Schafskälte bezeichnet einen Kälteeinbruch im Juni, bei welchem, aufgrund von feuchtkühler Lufteströmung aus Nordwesten, ein Absinken der Temperatur um fünf bis zu zehn Grad erfolgt.

Damit ist die Schafskälte eine meteorologische Singularität, bei welchem es sich um einen Witterungsregelfall handelt, welcher von der normalen Wetterlage erheblich abweicht und mit einer hohen Eintrittswahrscheinlichkeit, bei der Schafskälte von 89%, immer zu dem gleichen Zeitabschnitt stattfindet (erste Juni Hälfte).

Ihren Namen verdankt sie den Schafen, denn für gewöhnlich war dies die Zeit für das Scheren dieser Tiere. Charakteristisch für die Schafskälte sind dabei, neben den kalten Temperaturen, das wechselhafte Wetter und der häufige Regen. In die Zeit der Schafskälte fällt oft auch die Rebblüte in unseren Breiten. In frühen Lagen haben die ersten Reben ihre unscheinbare Blütephase begonnen. Der Regen und die kühleren Temperaturen werden die Befruchtung der Blüten etwas beeinträchtigen und die Trauben werden lockerer im Aufbau sein. Von Hochblüte (vermutlich heuer zu Fronleichnam 11.6.) bis zur Lese dauert es 100 Tage! Demnach ist ab der 3. Septemberwoche mit physiologisch reifen Trauben zu rechnen.



Hof Markt

von Birgit Wiederstein

Vergangenes Wochenende war unser Hof Markt. Für viele unserer Gäste und auch für uns, die erste Veranstaltung nach dem „shut down“. Das Wetter war uns gnädig und das Gartenfest konnte von allen genossen werden. Es war uns eine große Freude, so viele liebe Menschen wieder treffen zu können und die Einhaltung der neuen Verhaltensregeln glückte ausgesprochen gut. Anbei eine kleine Fotogalerie zur Nachschau.







*„She may have
a wild soul,
but she's a lover
of simple things
and quiet places.“*

Artemisia – Wermut

von Birgit und Grete Wiederstein – Design Hannes Rohringer

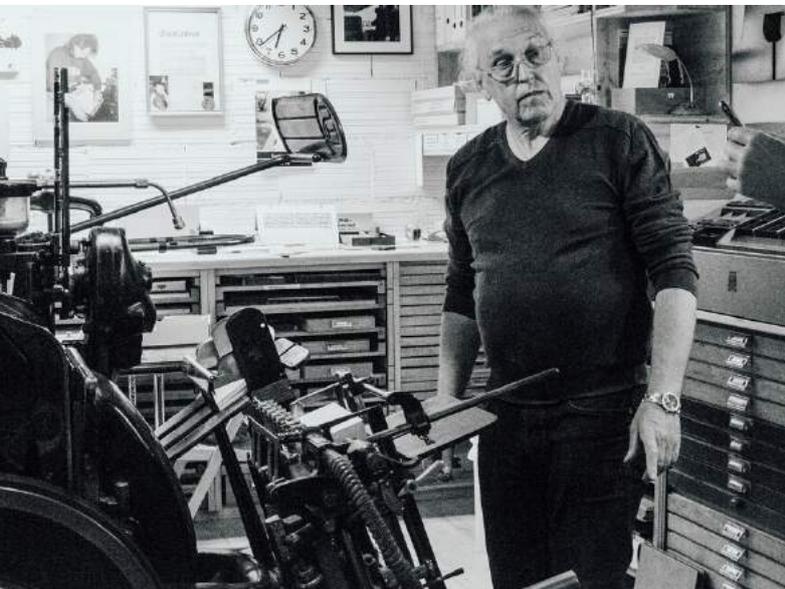
Grete und ich waren gut ein Jahr „Gedankenschwanger“ mit der Idee, das Beste unserer beiden Berufswelten miteinander zu verbinden. Wermut, aromatisierter Wein bietet sich hervorragend an um dieser Verbundenheit geschmacklichen Ausdruck zu verleihen. Aus dem Weingarten (Ried Kräften Göttlesbrunn) kommt das Wermutkraut, im Keller reifte der Blaufränkisch 2018 für 18 Monate im kleinen Holz und vergangenen Herbst brannte Grete das Herzstück der spontanen Vergärung, die Hefe unseres Rosé und der Weißweine. Ausgetüftelt wurden die Kräuter, Wurzeln, Blüten und Samen über viele Versuche damit diese das Aromabild des Wermut komplettieren.



Zu finden sind persische Minze, Sternanis, Zitronenblätter, Orangenzesten, Zichorienwurzel (geröstete Wegwarte-wurzel), Koriandersamen, Kardamom, Kamillenblüten und Vanillemark. Wir verwenden ausschließlich echte Pflanzen(teile) in Bio Qualität. Der Wermut wurde von meinem Vater (Stein) von Hand geerntet und gerebelt.

In den antiken Hochkulturen, war es üblich, Weine mit Kräutern oder Süßungsmitteln wie Blüten, Wurzeln oder Rinden zu versetzen. Sowohl die Römer als auch die Chinesen, Griechen und Mesopotamier gaben in ihren Wein unter anderem Wermutkraut. Sein wissenschaftlicher Name Artemisia stammt von der griechischen Jagdgöttin Artemis. Wermut galt als Heilmittel, insbesondere bei Darmerkrankungen und Appetitlosigkeit. Hildegard von Bingen nutzte das Kraut ebenso wie Hippokrates, der berühmteste Arzt der Antike. Die Artemis stand Pate bei der Idee zur Namensgebung und hernach zur Flaschengestaltung. Hannes Rohringer, Architekt, Künstler, Designer, Handwerker und kreativer Gestalter – verzichtet auf Etiketten und stellt uns die Artemisia nun dar. Jede Flasche ein Unikat.

praktische Info: Die Flasche ist wiederverschließbar, hat alc. 16 %vol., ist extra trocken (10 g/L Restzucker, bis zu 30 g/L wären bei Wermut unter dieser Bezeichnung möglich), bei Raumtemperatur oder leicht gekühlt genießen: Pur, mit Tonic gespritzt oder auch mit Soda gespritzt als sommerlicher Longdrink.



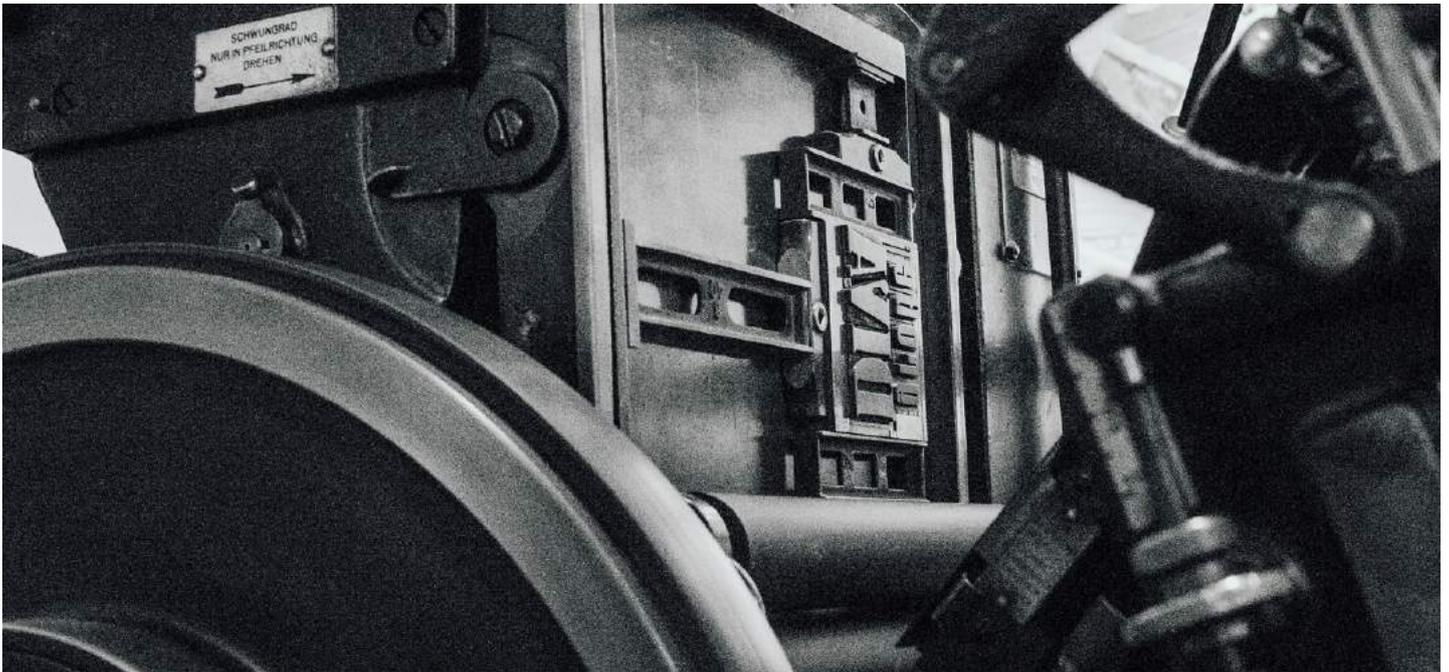
Letterpress / Buchdruck

von Birgit Wiederstein

Anton Leibold ist Buchdrucker mit Leib und Seele. Ein begnadeter Handwerker mit Gespür und einem enormen Wissensschatz. Dem nicht genug hat er einen fein säuberlich sortierten Schatz an alten Bleiletern, Birnbaumlettern und zwei alte, komplett funktionstüchtige Buchdruckmaschinen. Die Heidelberg Maschine aus dem Jahr 1942 kommt beim Druck der Etiketten für die große Diva, den Blaufränkisch wie damals, die Giny Jahrgangsgin, Zwetschke Cigar, Nusserl, Old Stone Rum, Eau de Vie de Vin und Katharina Cigar zum Einsatz. Geprägt wird mit dieser massiven Schwarz – Silber glänzenden Maschine, das Papier für die Extravaganza.

*"It is a press, certainly, but
a press from which shall flow
in inexhaustible streams
Through it, God will spread
His Word. A spring of truth
shall flow from it: like
a new star it shall scatter
the darkness of ignorance,
and cause a light heretofore
unknown to shine amongst
men."*

J. Gutenberg



Am Nachmittag des Pfingstsonntag durfte ich eine Schrift für die nächste Blaufränkisch wie damals Serie aussuchen. Die schweren Setzkästen bergen im Dunkel einen riesigen Fundus an Schriftarten. Im Kegel der Taschenlampe wurden die Buchstaben erhellt, bis die Entscheidung auf eine Schriftenfamilie fiel, die für den nächsten Blaufränkisch bestimmt zu sein war. Der Name der Schrift: Grotesk. Semantisch stammt der Begriff „grotesque“ aus der neufranzösischen Sprache des 17. Jahrhunderts, zunächst als Ausdruck der bildenden Kunst für nichtnatürliche Kombinationen von Menschen-, Tier- und Pflanzen-Teilen. Dieser Begriff ist etymologisch aus dem italienischen „grottesco“ entlehnt, das eigentlich „zur Höhle gehörig“ bedeutet. Gemeint sind damit antike Malereien und Schriftzeichen die in Höhlen entdeckt wurden. Diese dünnen, serifenlosen, aufrechten Buchstaben – wurden flink mit der Pinzette in den metallenen Reiter bugsirt. Spiegelverkehrt versteht sich. Während mein Hirn noch mit dem Spiegeln beschäftigt war – hielt Anton bereits das Papier zur Begutachtung der Laufrichtung in Händen. Hierbei merkte ich: „Buchdruck, das ist große Kunst, ganz ohne Allüren! Danke Toni

Short movie from this process you will find soon on Instagram. Stay tuned.



„Mir reicht´ sich geh schaukeln“

Birgit und Grete
Wiederstein

PS Die Schaukel Adresse: Göttlesbrunn, Kiragstettn 8

Winzerin Birgit Wiederstein | Weinbergweg 1 | 2464 Göttlesbrunn | Österreich – Carnuntum
| +43 (0) 676 504 64 56 | www.wiederstein.at
#WiedersteinWeiberwirtschaft

