



# PRESSEINFORMATION

Weininstitut Württemberg GmbH, Möglingen

**25.09.2015**

Familienbetrieb im besten Sinne begeistert Prüfer

## Weininstitut Württemberg zertifiziert Besenwirtschaft des Weinguts Weihbrecht neu

Die Besenwirtschaft des Weinguts Weihbrecht in Bretzfeld-Schwabbach (Hohenlohekreis) darf sich auch künftig „Empfohlener Württemberger Besen“ nennen. Die Prüfer vom Weininstitut Württemberg führten vergangene Woche vor Ort die für die begehrte Auszeichnung notwendigen Prüfungen durch und zertifizierten den Besen erneut. Die Besenwirtschaft des Weinguts Weihbrecht war bereits 2012 zertifiziert worden, alle 3 Jahre erfolgt die Neuzertifizierung. Die Prüfer zeigten sich nicht nur von der ausgezeichneten Küche des Besens und der Qualität der angebotenen Weine begeistert, sondern waren darüber hinaus auch besonders beeindruckt davon, dass die gesamte Familie der Weihbrechts aktiv am Besen beteiligt ist. Das vom Ehepaar Richard und Regina Weihbrecht geführte Unternehmen befindet sich auf Expansionskurs und will mittelfristig auch Übernachtungsmöglichkeiten für Touristen anbieten. Das nächste Mal öffnet der Besen des Weinguts Weihbrecht seine Pforten vom 22.10.-26.10.

Die Weihbrechts setzen bei Ihrer Besenwirtschaft konsequent auf Regionalität: So kommen alle Weine und der angebotene Traubensaft aus eigener Herstellung und der Apfelsaft von eigenen, ungespritzten Streuobstwiesen. Fleisch- und Wurstwaren werden ebenso wie Gemüse und Salat von Betrieben in den Nachbargemeinden bezogen.

Serviert werden bei den Weihbrechts Besenklassiker wie Schlachtplatte mit Kraut oder gegrillter Schweinehals mit Brot. Für besonders Hungrige steht „Richard's Besenteller“ bereit, mit Steak, Bratwurst, Maultasche mit Kartoffelsalat, Sauce und Brot. Außerdem wird eine Auswahl an Vespern angeboten. Im Sommer bieten Weihbrechts – durchaus ungewöhnlich für eine Besenwirtschaft – auch verschiedene, leichte Fischgerichte an. Auf der Weinkarte stehen sämtliche Weine des Weingutes, hierdurch ergibt sich eine außergewöhnlich große Auswahl. Zu finden sind neben Klassikern wie Riesling,



Lemberger und Trollinger auch Schwarzriesling und die beiden Württemberger Spezialitäten Dornfelder und Samtrot. Besonders stolz ist man bei Weihbrechts auf die ersten von den beiden Kindern Katharina und Simon ausgebauten Weine, den 2014er "Karisma" Riesling lieblich und den im Barrique gereiften 2012er »Primus S« Lemberger Spätlese trocken.

Mit insgesamt 120 Sitzplätzen ist in dem landschaftlich reizvoll im Hohenloher Land gelegenen Besen auch Platz für Gruppenfeiern, im Sommer kommt reichlich Platz im Garten dazu. Da Regina Weihbrecht auch erfolgreich als Weinerlebnisführerin tätig ist, bietet sich die Einkehr im Besen auch im Anschluss an eine der von ihr angebotenen Touren an. Nächster Öffnungstermin ist vom 22.10. bis 26.10., weitere Termine finden sich auf der Homepage [www.weingut-weihbrecht.de](http://www.weingut-weihbrecht.de)

### **Zertifizierung als Gütesiegel für Besenwirtschaften**

Weingärtner, die ihr Weinfest oder ihren Besen zertifizieren lassen möchten, beantragen dies über das Weininstitut Württemberg ([www.weininstitut-wuerttemberg.de](http://www.weininstitut-wuerttemberg.de)). Dort arbeiten unter dem Motto „Wir Württemberger!“ der Weinbauverband Württemberg, Weingärtnergenossenschaften, Weingüter, Weinkellereien, der Verband der Deutschen Prädikats- und Qualitätsweingüter (VdP) und Ecovin zusammen. Eine Expertenjury aus Vertretern von Weinwirtschaft und Tourismus prüft dann die Einreichungen. Kriterien sind vor allem die Weinqualität, das gastronomische Angebot sowie Wein- und Glaskultur, Servicekompetenz und Ambiente. Mindestens 280 von 330 möglichen Punkten sind für das Bestehen der Zertifizierung notwendig, das Zertifikat gilt für drei Jahre.

Aufgabe des Weininstituts ist es, den Verkauf der Württemberger Weine zu fördern. Die Zertifizierung von Weinfesten und Besen-wirtschaften in Württemberg verfolgt das Ziel, diese einzigartige Tradition und Kultur der Region zu erhalten.

### **Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich gerne an**

PRINZIP E GmbH  
Markus Mayer, PR Beratung  
Benzstraße 33, 71083 Herrenberg  
Tel.: 07032/28999-05  
E-Mail: [markus.mayer@prinzip-e.de](mailto:markus.mayer@prinzip-e.de)  
[www.prinzip-e.de](http://www.prinzip-e.de)