

LESEZEIT

AUSGABE 01 | 2025

WASEM WEIN



WEINZEIT

Julius Wasem führt Sie durch die Arbeit in den Weinbergen von Januar bis Juli.

ZUM ARTIKEL → S.3

GENUSSZEIT

Warum "Regionalität", "Bio" und "Qualität" bei uns keine leeren Worte sind.

ZUM ARTIKEL → S.7

LOKALZEIT

Herzliche Zusammenarbeit – wie unsere neuen Mitarbeitenden unser Team bereichern.

ZUM ARTIKEL → S.8

AUSZEIT

Probieren Sie sich durch unsere Kellerschätze bei den Weinerlebnistagen im Mai.

ZUM ARTIKEL → S.9



"WEINQUALITÄT ENTSTEHT, WENN WIR DER NATUR IHREN LAUF LASSEN UND NUR BEHUTSAM BEGLEITEN."



Liebe Weinfreund*innen,

langsam erreichen uns die ersten Sonnenstrahlen des Frühlings, die Luft wird wärmer und die Tage werden länger. Wir schauen auf ein erfolgreiches Jahr voller Fülle (sowohl Ernte, als auch schöner Momente im Weingut) zurück. Der Jahreswechsel ist ein guter Zeitpunkt diese kleinen und großen Momente und Erfolge zu feiern, aber auch nach vorne zu schauen. Die Arbeit in den Weinbergen ist wieder in vollem Gange und der Eventkalender für die kommenden Monate prall gefüllt. Der Glühwein weicht dem knackigen Weißwein und wir freuen uns darauf, Sie einen weiteren, Sommer in unserem Weingut willkommen heißen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Sie!
Mit besten Grüßen aus Ingelheim,

Ihre Familie Wasem

DIE TAGE WERDEN LÄNGER UND DIE VORBEREITUNGEN LAUFEN AUF HOCHTOUREN

Im Winter schlafen die Weinberge! Oder? Auf den nächsten Seiten erzählt Ihnen Jungwinzer Julius Wasem, was bereits im Winter schon alles in den Reben vor sich geht und wie viel Handarbeit bis zum Sommer in de Erhalt der kostbaren Trauben investiert wird.

WEINZEIT → s. 3

Erfolge müssen gefeiert werden! Stolz schauen wir auf unsere erste Ernte aus dem Klostergarten und berichten Ihnen wo es bald schon den besten weißen Spargel geben wird. Außerdem gibt unser Küchenchef Herr Klausen sein allerliebstes Spargelrezept preis.



→ PHILIPP, GERHARD & JULIUS WASEM

Heute führen die drei Brüder gemeinsam das Familienunternehmen Weingut Wasem und Wasems Kloster Engelthal

Wir verraten Ihnen, welche Weine am besten dazu passen und was die beiden neuen Jahrgänge so besonders macht.

GENUSSZEIT → s. 4-6

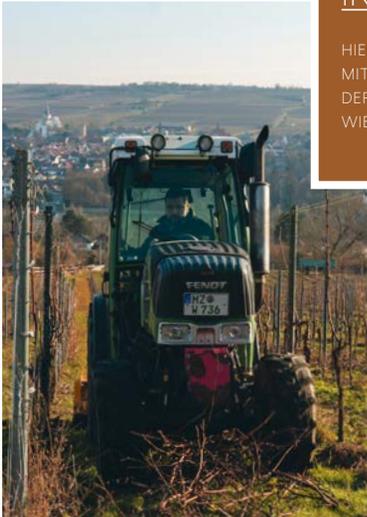
Wir freuen uns außerdem über einige Neuzugänge im Team, die die Zusammenarbeit ganz besonders herzlich machen.

Im Frühjahr stehen die Weinerlebnistage und viele weitere Events an, bei denen wir sie gerne im Weingut Wasem willkommen heißen.



ARBEITEN IM WEINBERG: JULIUS WASEM ÜBER DAS ERSTE HALBJAHR

Das Weinjahr beginnt oft dann, wenn die Reben noch im Winterschlaf liegen. Auch wenn der Weinberg im Winter auf den ersten Blick ruhig wirkt, sind wir bereits fleißig am Werk. Aus Erfahrung weiß ich, wie wichtig jede einzelne Arbeit im Weinberg ist – vom frostigen Januar bis zu den ersten warmen Sommertagen im Juni.



INFO:

HIER WIRD GERADE DER REBSCHNITT MIT DEM TRAKTOR KLEINGEHACKT, DER ENTSTANDENE HUMUS BEFÖRDERT WIEDER DEN KREISLAUF DER REBE.



Januar bis Februar: DER REBSCHNITT – PRÄZISION IM WINTER

Im tiefsten Winter starten wir mit dem Rebschnitt. Dick eingepackt, mit Handschuhen und Rebscheren bewaffnet, ziehen wir durch die Zeilen. Es ist eine fast meditative Arbeit. Jeder Rebstock bekommt unsere volle Aufmerksamkeit. Wir kürzen die Triebe des vergangenen Jahres und bereiten die Reben

→ REPORTAGE

Rasender Reporter und Jungwinzer Julius Waseem nimmt uns mit auf eine Reise durch die Weinherstellung von Januar bis Juli.

so optimal auf den Austrieb vor. Dabei gilt es, die Balance zu finden: Nicht zu viel schneiden, damit der Ertrag passt, aber auch nicht zu wenig, um die Qualität der Trauben zu gewährleisten.

März:

BINDEN DER REBEN – GEDULD UND HANDARBEIT

Nach dem Schnitt folgt das Binden der Ruten. Jetzt kommt es auf Fingerfertigkeit an, denn die Triebe müssen vorsichtig an den Drähten befestigt werden. Diese Arbeit erfordert Geduld. Wir stehen oft stundenlang in der Hocke, immer bedacht darauf, die empfindlichen Triebe nicht zu beschädigen. Am Ende des Tages spüren wir jeden Muskel – aber es ist ein gutes Gefühl zu wissen, dass wir die Grundlage für stabile und gut belichtete Rebstöcke gelegt haben.

Frühjahr:

NEUANPFLANZUNG – DER BEGINN EINES NEUEN WEINLEBENS

Jedes Jahr legen wir auch neue Weinberge an oder ersetzen alte Rebstöcke durch junge Reben. Diese Arbeit ist besonders spannend, denn hier entsteht die Grundlage für die Weine der nächsten Jahrzehnte. Zunächst bereiten wir den Boden sorgfältig vor: Mit dem Pflug wird die Erde tief gelockert, Nährstoffe werden eingearbeitet und eventuelle Rückstände aus dem Vorjahr entfernt.

Wir arbeiten dabei mit Naturdünger oder Kompost, um dem Boden eine gesunde Grundlage zu geben.

Das Einpflanzen der jungen Reben erfolgt dann behutsam in Handarbeit oder maschinell. Jeder Setzling wird mit Bedacht eingesetzt, die Wurzeln sanft ausgerichtet und die Pflanze angedrückt. Dabei achten wir darauf, dass die Reben den richtigen Abstand zueinander haben – das ist entscheidend für die spätere Belichtung und Durchlüftung. Nachdem die Reben gesetzt sind, bekommen sie eine stabile Stütze und, wenn nötig, einen Schutz vor Wildverbiss. Es ist ein schöner Anblick, wenn die kleinen Pflanzen in Reih und Glied stehen, bereit für ihr erstes Wachstumsjahr.

April:

AUSTRIEB UND DER KAMPF GEGEN DEN FROST

Der April ist einer der spannendsten Monate im Weinberg. Wenn die ersten Knospen sprießen, erwacht der Weinberg zum Leben. Doch genau jetzt sind wir auch auf der Hut vor Spätfrost.

Mai:

BODENPFLEGE UND LAUBARBEIT - WACHSTUM FÖRDERN

Im Mai ist der Weinberg ein wahres Paradies. Alles grünt und wächst. Für uns bedeutet das viel Arbeit. Wir kümmern uns um die Bodenpflege, säen Begrünung ein und beginnen mit der Laubarbeit. Überschüssige Triebe entfernen wir von Hand, damit Luft und Licht optimal an die Trauben gelangen. Diese Arbeit ist körperlich fordernd, doch die frische Luft und der Duft des Frühlings machen jede Stunde im Weinberg zum Genuss.



Juni:

PFLANZENSCHUTZ UND QUALITÄTSSICHERUNG – IMMER EIN AUGEN AUF DIE REBEN

Im Juni stehen die Reben in voller Pracht. Jetzt achten wir besonders auf den Pflanzenschutz. Unser Weingut setzt auf nachhaltige Methoden, um die Reben gesund zu halten. Regelmäßig kontrollieren wir die Trauben und Blätter auf Schädlinge oder Krankheiten. Es ist ein Balanceakt zwischen Schutzmaßnahmen und dem Respekt vor der Natur. Jedes Mal, wenn wir gesunde, kräftige Reben sehen, wissen wir, dass sich unsere Mühe auszahlt.

EIN AUSBLICK AUF DEN SOMMER

Nach einem intensiven ersten Halbjahr sind die Reben bereit für die Reifephase. Es erfüllt uns mit Stolz, wenn wir sehen, wie die Trauben Tag für Tag an Größe gewinnen. Der Sommer bringt neue Aufgaben mit sich, und wir freuen uns darauf, Ihnen in der nächsten Ausgabe mehr über die spannende Zeit bis zur Lese zu erzählen. Ich hoffe, Ihnen mit diesem persönlichen Einblick gezeigt zu haben, wie viel Leidenschaft und Hingabe hinter jedem Glas Wein steckt. Zum Wohl!

Julius



UNSER ERSTES GARTENJAHR - REICHE ERNTE UND FRISCHE EIER

Im vergangenen Frühjahr haben wir mit der Bewirtschaftung unseres neuen Gemüsegartens begonnen und dabei wertvolle Erfahrungen gesammelt. Unsere erste Ernte umfasste eine Fülle von Kräutern, roter und gelber Bete, Zucchini, Radieschen, Mangold, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und essbaren Blüten. Letztere begeisterten besonders unsere Küche, da diese Blüten normalerweise in Kunststoffschalen verpackt und angeliefert werden und wir durch den Eigenanbau erheblich Plastikmüll einsparen konnten. Dank der unmittelbaren Nähe zur Küche konnten wir stets frisch ernten und die Zutaten ohne Verzögerung verwenden.

In diesem Jahr erweitern wir unser Sortiment um Topinambur, Rhabarber und die besondere Rettichsorte 'Red Meat'. Wir sind gespannt auf die kommende Ernte und freuen uns darauf, die selbst angebaute Vielfalt in unseren Gerichten zu präsentieren.



Unsere Hühner haben fleißig Eier in verschiedensten Farbtönen gelegt, aus denen wir einen köstlichen, hausgemachten Eierlikör für unsere Gäste zubereiten konnten. Serviert mit einer Kugel Vanilleeis, erfreute er sich besonderer Beliebtheit im Restaurant. Zudem lieferten die Hühner wertvollen Mist, mit dem wir unseren Garten nachhaltig düngen konnten.

Wir gehen motiviert in die zweite Runde und halten Sie auf dem Laufenden.



KASTANIENHOF – FÜNF GENERATIONEN OBST- UND SPARGELANBAU IN RHEINHESSEN

Der Kastanienhof in Mainz-Finthen ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, der bereits in der fünften Generation von Theresa und Christoph Pfeifer geführt wird.



Auf den fruchtbaren Lösslehm-Böden der Region bauen sie eine Vielzahl von Obstsorten an, darunter auch den begehrten weißen Spargel. Besonderen Wert legen sie auf Nachhaltigkeit und umweltschonende Anbaumethoden, was sich in ihrer Zusammenarbeit mit der Naturschutzorganisation "Naturefund e.V." widerspiegelt. In Rheinhessen hat der weiße Spargel eine lange Tradition und gilt als königliche Delikatesse. Die Region zählt zu den größten Spargelanbaugebieten in Rheinland-Pfalz.



Dank des etwas langsameren Wachstums auf den hiesigen Böden ist der Spargel besonders

reich an Vitaminen und Nährstoffen und zeichnet sich durch einen intensiven Geschmack aus. Zudem sind viele Felder in Rheinhessen frei von Spargelschädlingen, was den Anbau von Biospargel begünstigt. Der Anbau von weißem Spargel in Rheinhessen wird durch das milde Klima und die tiefgründigen Böden begünstigt. Die Spargelbauern der Region, wie die Familie Pfeifer vom Kastanienhof, setzen auf sorgfältige Handarbeit und schonende Erntemethoden, um die hohe Qualität des Spargels sicherzustellen. Frisch geerntet, wird der Spargel direkt gekühlt, um sein Aroma und seine Frische zu bewahren. Die Spargelsaison in Rheinhessen erstreckt sich traditionell von Mitte April bis zum 20. Juni. In dieser Zeit bieten zahlreiche Restaurants und Weinstuben der Region vielfältige Spargelgerichte an, die hervorragend mit den lokalen Weinen harmonieren. Für Liebhaber regionaler Produkte ist der Besuch eines der Verkaufsstände des Kastanienhofs oder des Wochenmarkts in Wiesbaden eine ausgezeichnete Gelegenheit, frischen Spargel direkt vom Erzeuger zu erwerben und die kulinarische Vielfalt Rheinhessens zu genießen.



S PARGELQUICHE MIT WEISSEM SPARGEL

Die Spargelquiche mit weißem Spargel ist ein echter Frühlingsklassiker! Knuspriger Mürbeteig trifft auf eine cremige Füllung aus zartem Spargel, würzigem Käse und einer feinen Eier-Sahne-Mischung. Diese Quiche eignet sich hervorragend als Hauptgericht mit einem frischen Salat oder als köstlicher Snack für ein Picknick.

UNSER TIPP:



Wer es noch aromatischer mag, kann zusätzlich Speckwürfel oder geräucherten Lachs in die Füllung geben. Guten Appetit!

ZUTATEN:

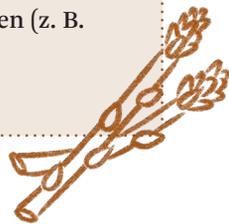
Für eine 26 cm Quicheform

Für den Teig:

- 200g Mehl (Typ 405)
- 100g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL kaltes Wasser (optional)

Für die Füllung

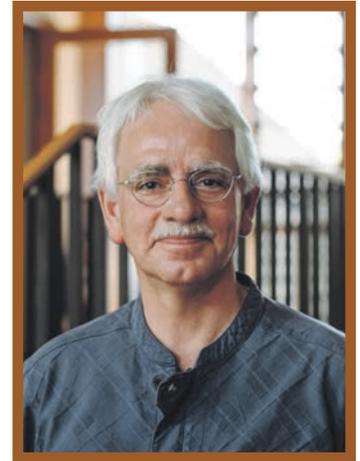
- 500 g weißer Spargel
- 100 ml Sahne
- 3 Eier
- 100g geriebener Käse (z. B. Gruyère oder Gouda)
- 2 Frühlingszwiebeln (in Ringe geschnitten)
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss (nach Geschmack)
- optional frische Kräuter zum Garnieren (z. B. Schnittlauch)



ZUBEREITUNG:

- Mürbeteig vorbereiten:**
 - Mehl, kalte Butter in Stückchen, Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel geben.
 - Zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser hinzufügen.
 - Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Spargel vorbereiten:**
 - Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.
 - Spargel in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden.
 - In kochendem Salzwasser ca. 5-7 Minuten bissfest garen, abgießen und beiseite stellen.

- Quicheform vorbereiten:**
 - Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
 - Die Quicheform mit Butter einfetten.
 - Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen.
 - Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.



→ WASEMS KÜCHENCHEF

Herr Klausen ist ein erfahrener und innovativer Küchenchef. Seine Küche umfasst eine Kombination aus Kreativität, Präzision, Wissen über Zutaten und ein Gespür für Aromen.

- Füllung zubereiten:**
 - Die Eier mit Sahne verquirlen. Geriebenen Käse und Frühlingszwiebeln unterrühren.
 - Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.
- Quiche belegen:**
 - Die Spargelstücke gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.
 - Die Eier-Sahne-Mischung darüber gießen.
- Backen:**
 - Die Quiche im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Minuten backen, bis sie goldbraun und die Füllung gestockt ist.
- Servieren:**
 - Kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit frischen Kräutern garnieren.
 - Die Spargelquiche schmeckt warm, aber auch kalt sehr lecker!





C HARLOTTE LINCK - RESTAURANTFACHFRAU IM KLOSTER ENGELTHAL

Weinempfehlung:

Herzlich willkommen! Zu unserer frisch gebackenen Spargelquiche mit zartem weißen Spargel möchte ich Ihnen heute zwei ganz besondere Weine ans Herz legen: den Ingelheimer Grauer Burgunder 2024 und den Elsheimer Weissler Burgunder 2024. Beide Weine sind erstmalig bio-zertifiziert und spiegeln die Leidenschaft und Sorgfalt wider, mit der sie produziert wurden.

Freuen Sie sich auf ein Genusserelebnis, das die Aromen unserer saisonalen Küche perfekt ergänzt.



Preis: 10,20 EURO
Bestellnummer: 35

INGELHEIMER GRAUER BURGUNDER (2024)

MANDEL - BIRNE - KRÄFTIG

Dieser kräftige, cremige Wein mit harmonischer Säure entfaltet Aromen von reifer Birne, saftiger Mirabelle sowie feine Noten von Kastanie und Mandel. Nussige Akzente des Weins ergänzen den buttrigen Mürbeteig und die sanfte Süße des weißen Spargels wunderbar.

INGELHEIMER GRAUER BURGUNDER 2024

Unser charakterstarker Grauburgunder wächst in Ingelheim auf sandigem Lehmboden, wo perfekte Voraussetzungen für die Burgunderrebe gegeben sind. Bereits in der Nase entfaltet er eine angenehme Würze. Auf der Zunge prickelt der Wein leicht, begleitet von Aromen reifer Birne, saftiger Mirabelle und feinen Noten von Kastanie und Mandel. Die goldene Farbe im Glas hat der Grauburgunder der dunkleren Schale der Traube zu verdanken. Dieser Grauburgunder präsentiert sich im Glas mit einer schönen Cremigkeit und einer weichen, harmonischen Säure. Seine kräftige Struktur macht ihn zum idealen Begleiter für gehaltvolle Speisen – wie unsere Spargelquiche. Es entsteht ein spannendes Spiel der Aromen: Die buttrige Note des Mürbeteigs und die sanfte Süße des weißen Spargels werden durch die würzigen Akzente und nussige Tiefe des Weins wunderbar unterstützt. Diese Kombination sorgt für ein rundes, vollmundiges Geschmackserlebnis, bei dem jeder Bissen und jeder Schluck ein Genuss ist.

STADECKER WEISSER BURGUNDER 2024

Wenn Sie es etwas leichter und eleganter mögen, möchte ich Ihnen den Stadecker Weissler Burgunder empfehlen. In Stadecken wachsen unsere Trauben für unseren Weißburgunder auf kalkreichem Tonboden mit tertiären Meeresablagerungen. Das nährstoffreiche Terroir verleiht dem Wein frische Aromen von Zitrusfrüchten und Quitte und überzeugt mit floralen Noten und milder angenehmer Säure. Farblich zeigt er sich mit einem blassen Gelb.

Der Burgunder bringt eine beschwingte Frische ins Glas und harmonisiert besonders gut, wenn die Quiche als Vorspeise oder in Begleitung eines knackigen Salats serviert wird. Seine feine Säure sorgt dafür, dass jeder Bissen der Quiche leicht und angenehm bleibt, während die floralen Noten eine wunderbare Ergänzung zur sanften Spargelaromatik bieten.



Preis: 10,20 EURO
Bestellnummer: 34

STADECKER WEISSER BURGUNDER (2024)

FLORAL - QUITTE - ELEGANT

Dieser leichte, elegante Wein verführt mit Aromen von reifer Quitte, feinen floralen Noten und einer angenehmen Frische. Seine harmonische Säure macht ihn zum idealen Begleiter für Gerichte wie die Spargelquiche, besonders in Kombination mit einem knackigen Salat.



INFO:

ZWEI LOGOS ZIEREN DIE ETIKETTEN DER BEIDEN WEINE, ABER WAS BEDEUTEN SIE?



DIESER WEIN WURDE SOWOHL BIOLOGISCH ALS AUCH VEGAN PRODUZIERT. DAS BEDEUTET, DASS BEI DER HERSTELLUNG KEINE TIERISCHEN PRODUKTE VERWENDET WURDEN UND DIE TRAUBEN AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU STAMMEN.



DE-ÖKO-022
DEUTSCHE
LANDWIRTSCHAFT

DIESES PRODUKT WURDE GEMÄSS DEN EU-BIO-RICHTLINIEN UNTER STRENGEN VORAUSSETZUNGEN, WIE UNTER ANDEREM DIE AUSSCHLIESSLICHE VERWENDUNG VON ZUSATZ- UND BEHANDLUNGSMITTELN, DIE NACHWEISLICH OHNE GENTECHNIK HERGESTELLT SIND, ZERTIFIZIERT. AUßERDEM STAMMEN DIE WIRTSCHAFTLICHEN ROHSTOFFE FÜR DIESEN WEIN AUS DEUTSCHLAND.

DIE WEINE WURDE ALSO UNTER BERÜCKSICHTIGUNG HOHER ÖKOLOGISCHER UND ETHISCHER STANDARDS PRODUZIERT, WAS SOWOHL DER UMWELT ALS AUCH DEM KONSUMENTEN ZUGUTEKOMMT.



BIO-WEINBAU: WAS MACHT DEN UNTERSCHIED?

Die beiden Weine sind nicht nur geschmacklich ein Erlebnis, sondern auch ein Vorbild in puncto Nachhaltigkeit. Mit ihrer Bio-Zertifizierung setzen sie ein Zeichen für umweltschonenden Weinbau. Im Gegensatz zum konventionellen Anbau verzichtet der biologische Weinbau vollständig auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger. Stattdessen kommen bei uns schon seit vielen Jahren natürliche Methoden zum Einsatz, die jetzt auch bei der offiziellen Bio-Zertifizierung relevant sind:

- **Natürliche Schädlingsbekämpfung:**
Durch den gezielten Einsatz von Nützlingen bleiben die Reben gesund, ohne dass Chemie zum Einsatz kommt.
- **Förderung der Bodenfruchtbarkeit:**
Begrünung der Weinberge und der Einsatz von Kompost verbessern die Bodenstruktur und bieten Lebensraum für zahlreiche Insekten.
- **Schonung der Ressourcen:**
Durch eine nachhaltige Bewirtschaftung wird das natürliche Gleichgewicht im Weinberg erhalten.



Auch im Weinkeller setzen die Winzer auf Natürlichkeit: Der Einsatz von Zusatzstoffen ist stark reglementiert, und der Schwefeleinsatz wird auf ein Minimum reduziert. Das Ergebnis sind Weine, die besonders authentisch schmecken und das Terroir – also den Charakter ihrer Herkunft – klar widerspiegeln.

EIN BESONDERER AUSFLUG: WASEMS KLOSTER ENGELTHAL

Wenn Sie den Genuss unserer Spargelquiche und der feinen Bio-Weine vertiefen möchten, lohnt sich ein Besuch im Wasems Kloster Engelthal. Hier erwartet Sie in der Spargelzeit eine umfangreiche saisonale Spargelkarte, die das edle Gemüse in all seinen Facetten zelebriert. Freuen Sie sich auf kreative Spargelgerichte, die von klassischen Kombinationen bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Ob Spargelsuppe, Spargelrisotto oder Spargelvariationen mit Fisch und Fleisch – hier kommt jeder Spargelliebhaber auf seine Kosten. Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit, unsere empfohlenen Weine direkt vor Ort zu genießen. Lassen Sie sich von der stimmungsvollen Atmosphäre des Klosters verzaubern und entdecken Sie, wie harmonisch die Bio-Weine zu den vielfältigen Spargelgerichten passen.

CHARLOTTE'S TIPP:



Um die Aromenvielfalt der Weine voll auszukosten, empfehle ich Ihnen, beide Weine zu probieren. So können Sie selbst erleben, wie unterschiedlich sich der kräftige Graue Burgunder und der elegante Weiße Burgunder zur Spargelquiche entfalten. Ganz gleich, ob Sie sich für die markante Würze des Grauburgunders oder die feine Frische des Weißburgunders entscheiden – ich wünsche Ihnen einen genussvollen Moment und freue mich darauf, Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns zu bereiten! Guten Appetit und Prost!



INKLUSION UND EIN GUTES MITEINANDER SIND UNS EINE HERZENSANGELEGENHEIT

Das Kloster Engelthal ist ein Ort mit Geschichte und einem großen Sinn für Gemeinschaft. Eine bedeutende Rolle spielt bei für uns und unsere Mitarbeitenden die Integration von Menschen mit unterschiedlichen kulturellen und sozialen Hintergründen. Hier unterstützen wir ebenso Menschen mit Beeinträchtigung auf vielfältige Weise und fördern sie gerne.

Bei uns wird Integration nicht nur als ein einmaliger Prozess verstanden, sondern als ein kontinuierlicher und offener Dialog zwischen den Menschen. Dabei achten wir auf ein respektvolles Miteinander, das Toleranz und gegenseitige Wertschätzung fördert. Hierzu gehören Sprachkurse, Beratungsdienste und die Möglichkeit, sich in einer sicheren Umgebung zu orientieren und Fuß zu fassen.

Ein weiteres, für uns sehr wichtiges Element der Integration ist die gute und enge Zusammenarbeit den entsprechenden sozialen Einrichtungen und unserem Verband Dehoga Rheinland – Pfalz e.V. Die Kooperation zwischen dem Chamber of Tourism in Ruanda und dem Dehoga hat das Ziel, junge Menschen in eine qualifizierte Ausbildung im Gastgewerbe zu vermitteln. Dank dieser Initiative freuen wir uns, zwei Auszubildende im Kloster Engelthal begrüßen zu dürfen.

Aline Kayijuka hat ihre Ausbildung zur Köchin und Grace Twizerimana ihre Ausbildung zur Fachfrau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie am 01.10.2024 begonnen.



→ HERZLICH WILLKOMMEN FRAU KAYIJUKA UND FRAU TWIZERIMANA!
Wir freuen uns, die beiden Auszubildenden bei uns willkommen zu heißen!

„Sowohl möchten wir unseren Bedarf an Ausbildungskräften decken, aber im Gegenzug auch Wissenstransfer nach Ruanda leisten“, so Dehoga Präsident Gereon Haumann.

Seit vielen Jahren arbeiten wir mit der Zoar Heidesheim (evangelisches Diakoniewerk) zusammen und bieten jedes Jahr Praktika in diversen Bereichen an, um so den jungen Menschen einen Einblick in verschiedene Berufsbilder zu ermöglichen.

Neu im Team ist Frau Amberg, die seit dem 01.11.2024 in einer Festanstellung im Bereich Hauswirtschaft tätig ist. Frau Amberg hat uns in einem mehrwöchigen Praktikum mit ihrem Einsatz und ihrer Zuverlässigkeit begeistert.



→ NICHT MEHR WEGZUDENKEN: FRAU AMBERG
Zuverlässigkeit und Liebe zum Detail werden bei ihr groß geschrieben.

Frau Jaenecke von der GPE (Gesellschaft für psychosozial Einrichtung) war bis Ende des Jahres im Praktikum in der Hauswirtschaft beschäftigt und ist nun über einen Außenarbeitsplatz eine feste Größe hier im Kloster Engelthal.



→ TATKRÄFTIG UND ENGAGIERT: FRAU JAENECKE
Vom Praktikum zur unverzichtbaren Größe im Kloster Engelthal.

Wir arbeiten sehr eng mit beiden Institutionen zusammen und sind stetig im Austausch, um allen Bedürfnissen und Fragen gerecht zu werden. Die Inklusion eines Menschen mit Beeinträchtigung in einem Betrieb bedeutet, dass dieser Mensch gleichberechtigt am Arbeitsleben teilhaben kann – mit den nötigen Anpassungen und Unterstützungssystemen, um erfolgreich zu arbeiten.

Wir sind überzeugt davon, dass ein inklusiver Betrieb langfristig als sozial verantwortliches Unternehmen von motivierten Mitarbeitenden und von einer positiven Unternehmenskultur profitiert.



W EINERLEBNISTAGE IM WEINGUT WASEM: GENUSS, KULTUR UND WEINLEIDENSCHAFT ERLEBEN

Unser traditionsreiches Weingut in Ingelheim öffnet am Samstag, den 3. Mai, und Sonntag, den 4. Mai 2025, jeweils von 12:00 bis 18:00 Uhr seine Pforten für die beliebten Weinerlebnistage. Weinliebhaber, Genießer und alle, die mehr über den Weinanbau erfahren möchten, sind herzlich eingeladen, ein Wochenende voller Genuss, Entdeckung und Geselligkeit zu erleben. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich – einfach vorbeikommen und genießen!

EIN HIGHLIGHT UNTER GENIESSERN: WEINVERKOSTUNG IN DER VINOHEK

Im Mittelpunkt der Weinerlebnistage steht die umfangreiche Verkostung unseres gesamten Weinsortiments. Als Besucher haben Sie die Möglichkeit, die Vielfalt der Weine zu entdecken – von frischen, fruchtigen Weißweinen über feinperlige Sekte bis hin zu tiefgründigen, imposanten Rotweinen. Besonders spannend ist die Verkostung des neuen Jahrgangs, der mit seiner Frische und Einzigartigkeit begeistert. Ein Highlight sind die flaschengegorenen und handgerüttelten Sekte, die nach der traditionellen „Methode Champenoise“ hergestellt werden. Diese handwerkliche Perfektion spiegelt sich im feinen Mousseux und der komplexen Aromatik wider. Wir stehen für Ihre Fragen zur Verfügung und teilen gerne unser Wissen über Rebsorten und Anbau.

- Ihre Familie Wasem



ERLEBNISTAGE

WANN?

SAMSTAG, 3. & SONNTAG, 4. MAI
VON 12.00 BIS 18.00 UHR
KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH

FÜHRUNGEN WEINKELLER:

UM 14.00, 15.30 UND 17.00 UHR
TREFFPUNKT VINOHEK
KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH



WEIN ERLEBEN: AUSFLUG IN DIE WEINBERGE

Wer noch tiefer in die Welt des Weinanbaus eintauchen möchte, sollte sich die Fahrten in die umliegenden Weinberge nicht entgehen lassen. Julius führt die Gäste auf eine informative Tour durch die malerischen Rebhänge rund um Ingelheim. Hier erfahren Sie alles über die sorgfältige Pflege der Rebstöcke, den Einfluss des Terroirs auf den

Wein und die Herausforderungen des Winzeralltags.

Die Fahrten starten um 14:00, 15:30 und 17:00 Uhr. Treffpunkt ist unsere Vinothek. Die Tour bietet nicht nur spannende Einblicke, sondern auch fantastische Ausblicke auf die sanften Hügel und die reiche Natur der Region.

KULINARISCHER GENUSS: RHEINHESISCHE TAPAS AUS DER KLOSTERKÜCHE

Was wäre guter Wein ohne das passende Essen? Wir verwöhnen unsere Gäste auch kulinarisch. In der historischen Klosterküche werden frisch zubereitete rheinhessische Tapas serviert. Die kleinen Köstlichkeiten sind perfekt auf die Weine abgestimmt und laden zum Probieren und Kombinieren ein. Von herzhaften regionalen Spezialitäten bis hin zu feinen Häppchen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die entspannte Atmosphäre und das idyllische Ambiente machen die Weinerlebnistage zu einem echten Wohlfühl-Event. Hier kann man den Alltag hinter sich lassen und sich voll und ganz dem Genuss hingeben.



EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

Unsere Weinerlebnistage im Weingut Wasem bieten weit mehr als nur Weinverkostung. Sie sind ein Fest der Sinne, bei dem Kultur, Natur, Genuss und Geselligkeit harmonisch miteinander verschmelzen. Egal, ob Sie Weinprofi oder neugieriger Einsteiger sind – hier kommt jeder auf seine Kosten.

Nutzen Sie die Gelegenheit, neue Weine zu entdecken, interessante Gespräche mit uns zu führen und einen wunderschönen Tag im Herzen Rheinhessens zu verbringen.

Weitere Informationen und aktuelle Details finden Sie auf der Website des Weinguts unter www.wasem.de

→ WEINERLEBNISTAGE

Das Leben ist zu kurz für Blindkäufe. Bei der Weinverkostung können sämtliche Kellerschätze probiert werden.



FÜR JUNG UND ALT

WANN?

DONNERSTAG, 29. MAI &
FREITAG 30. MAI
JEWEILS AB 11:00 UHR



ERDBEERFEST IM KLOSTER ENGELTHAL

Am 29. und 30. Mai 2025, jeweils ab 11:00 Uhr, laden wir sie zum 12. Erdbeerfest ein. Dieses Fest hat sich als feste Tradition in Ingelheim etabliert und bietet ein Wochenende voller Genuss und Unterhaltung für die ganze Familie. Kinder können sich auf Attraktionen wie eine Strohhüpfburg und Bastelangebote freuen, während der Mütze e.V. am Freitag einen stromlosen Rummel organisiert. Kulinarisch werden vielfältige Erdbeerspezialitäten aus der Klosterküche angeboten, begleitet von erfrischender Erdbeerbowle. Ein besonderes Highlight ist der Kindersachenbasar am Freitag, dessen Erlöse dem Mütze e.V. zugutekommen. Interessierte können sich rechtzeitig auf unserer Website für einen Standplatz anmelden.

UNSER TIPP:

Auf diese drei Events freuen wir uns dieses Jahr besonders. Also: Nicht verpassen und für mehr Infos die QR-Codes scannen!



RHEINGAU MUSIKFESTIVAL: FAHRENDE MUSIKER IN WEINGÜTERN

Im Rahmen des Rheingau Musik Festivals findet am 12. Juli 2025 um 16:00 Uhr die Veranstaltung "Fahrende Musiker in Weingütern" im Weingut Wasem in Ingelheim am Rhein statt. Dieses Format kombiniert Musik, Geselligkeit und die besondere Atmosphäre regionaler Weingüter. Vier Bands – darunter die Marion & Sobo Band, The Speedos, Briste und das BlechReiz BrassQuintett – sorgen für abwechslungsreiche musikalische Unterhaltung. Die Gäste können dabei den hauseigenen Wein und kulinarische Köstlichkeiten genießen. Einlass ist ab 15:00 Uhr, die Veranstaltung findet überdacht statt. Karten sind unter www.rheingau-musik-festival.de erhältlich.



FESTIVAL-VIBES

WANN?

SAMSTAG, 12. JULI
UM 16:00 UHR
(EINLASS AB 16 UHR)

SONNE UND WEIN

WANN?

DONNERSTAG, 19. JUNI BIS
SAMSTAG, 21. JUNI



HOFFEST IM WEINGUT WASEM

Vom 19. bis 21. Juni 2025 feiert das Weingut Wasem sein traditionelles Hoffest im Kloster Engelthal. Den Auftakt bildet am Donnerstag ab 11:00 Uhr ein Jazz-Frühstücken mit dem Nico-Hering-Quartett, begleitet von einem Oldtimertreffen. Am Freitag und Samstag sorgen ab 18:00 Uhr die Bands "DeLüx-Party" mit Andrew "the Bullet" Lauer und "The Groove Collective" mit Faiz Mangat für mitreißende Live-Musik und Tanzstimmung. Für das leibliche Wohl sorgt die Klosterküche mit regionalen Spezialitäten, während Sie im Weingarten die entspannte Atmosphäre bei einem Glas Wein oder Cocktail genießen können. Diese Veranstaltungen bieten eine hervorragende Gelegenheit, regionale Kultur und Kulinarik in geselliger Atmosphäre zu erleben.



*Auch in diesem Jahr bedanken wir uns wieder ganz herzlich bei unseren Partner*innen für die langjährige, treue Zusammenarbeit. Vielen Dank!*



unsere Partner*innen

Fruchtgroßhandel • Fruchtimport • Gastroservice

Altstadt - Bäckerei Finkenauer

Kaffeautomaten **GZ AROMANY** Mieten Leasen Finanzieren

Kaffee & Automaten-Service
jura • Saeco • SIMONELLI

jura heiss & kalt Z10 Luxus in Höchstform

- **NEU!** Cold-Brew-Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck
- Blitzschnelle Mahlgradverstellung für jede Spezialität
- Hochwertiges Rundumdesign-Touchscreen-Farbdisplay
- Intuitive schnelle Bedienung so einfach wie nie!

Urteilen Sie selbst - am besten beim Besuch in unserem **GZ AROMANY®** Fachhandel mit Kaffeestudio in Ingelheim

GZ AROMANY® Fachgeschäft für Kaffee- und Kaffeautomaten
Jura & Saeco Fachwerkstatt • Hausrösterei • Kunden-Privatcuvéés
Inh. Guido Znamenany · Im Blumengarten 62 · 55218 Ingelheim
Telefon 0 61 32 - 40 957 · Mail: gz@gz-aromany.de · www.gz-aromany.de



Fleischerei Martin
Ingelheim

Rinderbachstr. 1
55218 Ober-Ingelheim
Tel. 06132/2069
Fax 06132/899 71 55
www.fleischerei-martin.com

Unsere Öffnungszeiten:
Mo./Di./Do. 6.30 – 18.00 Uhr
Fr. 6.30 – 18.30 Uhr
Mi./Sa. 6.30 – 13.00 Uhr

Für Sie in Mainz und Alzey.

HAUCK BOCKIUS PARTNER
Beraten. Punktgenau.

Steuerberater.
Vereidigter Buchprüfer.
www.hauck-partner.de

WASEM



APRIL

→ MÄRZ BIS APRIL

VITALWOCHE

Erleben Sie während unserer Vitalwochen ein besonderes kulinarisches Angebot, das Genuss und Leichtigkeit perfekt verbindet. In der Fastenzeit servieren wir Ihnen neben unserer regulären Speisekarte ein liebevoll zusammengestelltes Vitalmenü. Freuen Sie sich auf frische, saisonale Zutaten und eine bewusst leichte Zubereitung, die Körper und Geist guttut. Entdecken Sie, wie köstlich bewusste Ernährung sein kann – ohne Verzicht, dafür mit viel Geschmack!

→ DONNERSTAG, 3. APRIL

AFTER WORK LOUNGE

Entspannen, genießen, verweilen.
Ab 17:00 Uhr



→ FREITAG, 4. APRIL

DANCE FOR CHARITY

Genießen Sie beste Beats von DJ Nightlife in der Weinscheune. Der Erlös der Veranstaltung kommt der Prävention von Genitalbeschneidung bei Frauen und Mädchen zu Gute.

Einlass ab 19:00 Uhr, Beginn um 20:00 Uhr

Kartenvorverkauf bei der Buchhandlung Wagner in Ingelheim zu 12 € oder an der Abendkasse für 14 €

Weitere Infos unter www.wasem.de

→ FREITAG, 18. APRIL

KARFREITAG

Feinste Fischgerichte bei uns im Klosterrestaurant, passend zu Karfreitag.
Reservierung unter www.wasem.de



MAI

→ DONNERSTAG, 1. MAI

NO WORK LOUNGE

Entspannen, genießen, verweilen.
Schon ab 11:00 Uhr

→ SAMSTAG, 3. MAI &

SONNTAG, 4. MAI

WEINERLEBNISTAGE IM WEINGUT

Für Weinprofis und neugierige Einsteiger, erkunden Sie den Weinberg und genießen Sie unsere Weine mit köstlichen Weintapas.

Jeweils ab 12:00 bis 18:00 Uhr.

→ DONNERSTAG, 29. MAI &

FREITAG 30. MAI (HIMMELFAHRT)

ERDBEERFEST

Ein Familienfest rund um die Erdbeere: Freuen Sie sich auf zwei Tage voller Genuss, Spaß und Unterhaltung für die ganze Familie.

Ab 11:00 bis 20:00 Uhr



JUNI

→ DONNERSTAG, 5. JUNI

AFTER WORK LOUNGE

Entspannen, genießen, verweilen
Ab 17:00 Uhr

→ PFINGSTMONTAG, 9. JUNI

KLOSTERRESTAURANT

An Pfingsten hat unser Restaurant ab 12:00 Uhr für Sie geöffnet.

→ DONNERSTAG, 19. JUNI BIS

SAMSTAG, 21. JUNI

HOFFEST

Feiern Sie mit uns im Kloster Engelthal ein Wochenende voller Genuss, Musik und guter Laune.

Donnerstag ab 11:00 und Freitag/Samstag ab 18:00 Uhr

JULI

→ DONNERSTAG, 3. JULI

AFTER WORK LOUNGE

Entspannen, genießen, verweilen
Ab 17:00 Uhr

→ SAMSTAG, 12. JULI &

SONNTAG, 13. JULI

RHEINGAU MUSIKFESTIVAL

Fahrende Spielleute, Kaffee- und Kuchenverkauf von der Hospizgruppe Ingelheim auf Spendenbasis.

Ab 16:00 Uhr

Mehr Infos unter www.rheingau-musik-festival.de

AUGUST

→ DONNERSTAG, 7. AUGUST

AFTER WORK LOUNGE

Entspannen, genießen, verweilen
Ab 17:00 Uhr

→ DONNERSTAG, 7. AUGUST BIS

SONNTAG, 31. AUGUST

BURGBERG UNDER VIBES

Wein, Musik, Genuss und Weitblick.

Feiern Sie in den Weinbergen oberhalb der

Burgkirche ein Fest mit jungen Winzern, feinen

Burgundern und lockeren Beats.

Weitere Infos unter www.bergundervibes.de

Noch Fragen?
Alle Infos unter
www.wasem.de
oder hier scannen

