

## LEO-LEXIKON WEIN

## Schwarzholzkrankheit, die:

Die Schwarzholzkrankheit ist ein Befall von Reben durch die Glasflügelzikade respektive durch die von ihr übertragenen Bakterien „Phytoplasmen“. Dieses Insekt setzt hauptsächlich an der Ackerwinde an, daher auch Winde-Glasflügelzikade („Hyalesthes obsoletus“) genannt, und befällt dort mit den Bakterien das Phloem der Pflanze. Dieses Phloem ist ein Teil des Leitbündels bei Gefäßpflanzen und transportiert Zucker und Aminosäuren in die Pflanze.

Auf der Suche nach der Ackerwinde oder Großen Brennnessel können die Winde-Glasflügelzikaden versehentlich Reben anstecken und somit die Phytoplasmen in einen neuen Wirt setzen. Doch der Befall führt erst im Folgejahr zu ersten Anzeichen. Das Rebholz reift im Sommer nicht richtig aus (es kommt zu ungleichmäßiger Holzreife) und stirbt nach dem Winter mit einer Schwarzfärbung ab. Bei den Blättern macht sich die Erkrankung durch einrollen am Rand und durch Verfärbungen bemerkbar, indem bei Rotweinsorten die Blätter sektorweise rot werden und bei Weißweinsorten das Grün in ein sehr helles Grün übergeht. Die Trauben reifen unge-



**Fachliche Infos:**  
**Karen Storck im**  
**LEO-Lexikon Wein**

wöhnlich groß und schmecken sehr bitter, bevor sie dann austrocknen.

Um die Schwarzholzkrankheit oder auch Bois noir einzudämmen, werden betroffene Weinreben im Sommer zurück geschnitten. Um die Zikaden von den Weinbergen fern zu halten, werden die Brennnesseln zwischen den Rebstöcken außerhalb der Zikaden-Flugphase herausgemacht. Wenn diese während der Flugphase entfernt werden, kommt es zu Suchflügen der Insekten wodurch das Risiko des Rebenbefalls erhöht wird.

*Karen Storck*

**Pfälzische Weinkönigin**

Alle Folgen des LEO-Lexikons Wein unter [www.leo-online.de/weinlexikon](http://www.leo-online.de/weinlexikon). Das LEO-Weinlexikon gibt es auch als Buch. Mehr Infos und Bestellmöglichkeit unter [www.rheinpfalz.de/buchshop](http://www.rheinpfalz.de/buchshop)



### VERLOSUNG: WEINPAKET + WEINPROBE

Wer ein Zweier-Wein-Paket gewinnen möchte, ruft bis Montag, 13. Dezember, 21 Uhr, unter 01379 060234 \* an und beantwortet folgende Frage: Wie lautet die wissenschaftliche Bezeichnung der Winde-Glasflügelzikade? Alle Gewinner bis Mitte Oktober 2011 haben zusätzlich die Chance, eine kulinarische Weinprobe zu gewinnen. Gewinner der Vorwoche: Karl Sturm aus Haßloch.

\* ems, 0,50 Euro/Anruf a. d. dt. Festnetz; ggf. abw. Mobilpreise; Ihre Daten werden nur zur Ziehung des LEO-Gewinnspiels verwendet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden ausgelost, schriftlich benachrichtigt und im LEO veröffentlicht.

Zum Wohl. Die Pfalz



### ZUM VERSCHENKEN: GENÜSSLICHE RADTOUREN

## Präsent mit Vorfreude

Eine Geschenkidee zu Weihnachten, die Genüßliches und Sportliches miteinander verbindet, könnte eine Radtour an der Deutschen Weinstraße sein, die „Genussradeln-Pfalz“ im Programm hat. So geht es per Drahtesel beispielsweise zum Flammkuchen essen ins elsässische Weißenburg, Schokolade und Wein sind das Thema der Schokoradeltour mit Pralinenverkostung. Wein, Sekt und andere Pfälzer Genüsse warten bei einer Tour nach Bad Dürkheim. Auch Essigverkostungen im Doktorenhof in Venningen können ein Bestandteil sein.

Angeboten werden Tagestouren zu 68 Euro (inklusive Essen in

einer Weinstube) oder mehrtägige Events ab 243 Euro. Saison für die Radtouren ist von Mitte April bis Mitte Oktober. | mgi



**Sportlich genießen: Radtour durch die Weinberge.** | Foto: frei

#### INFO

»Genussradeln Pfalz«, Im Tränkweg 18, 67482 Venningen, Telefon: 06323 6209, Internet: [www.genussradeln-pfalz.de](http://www.genussradeln-pfalz.de)

### HÄPPCHEN

**Weihnachtliches Menü und Geschichten in Weisenheim am Berg**  
Wortzauber nennt sich die kulinarisch-unterhaltsame Veranstaltung im Restaurant „Admiral“ in Weisenheim am Berg, bei der zu einer dreigängigen Speisenfolge aus der Küche von Alexander Hundt die Geschichtenerzählerin Tanja Mahn-Bertha Weihnachtliches vortragen wird. Am Sonntag, 19. Dezember, ab 17.30 Uhr ist die Weisenheimerin zu Gast, serviert werden dann Köstlichkeiten wie „Kürbis mal vier – Feldsalat und Coppa“, gebratener Schellfisch mit Orangenukeln, Chili und Pinienkerne oder alternativ als Hauptspeise mit Tannenhonig glasierte Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelknödel sowie Lebkuchenparfait mit Mandarinen und Glühweinsabayon. Preis pro Person mit Menü ohne Getränke: 33 Euro. Informationen und Anmeldungen unter 06353 4175. | leo

#### Kulturelles und Kulinarisches in Wartenberg-Rohrbach

In der Kulturscheune der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten „Wartenberger Mühle“ stehen im Dezember noch drei kulturelle Veranstaltungen auf dem Programm, zu denen auch ein begleitendes Menü serviert wird. Am Sonntag, 19. Dezember, steht ab 18 Uhr die ausgebildete Sängerin und Stimmbildnerin Sabrina Roth mit ihrer Band auf der Bühne und präsentiert bekannte deutsche und amerikanische Christmas-Songs. Am Samstag, 25. Dezember, steht unter dem Motto „Christmas Time mit Favari“ ein weiteres Weihnachtskonzert auf dem Programm, bei dem ab 19.30 Uhr Chansons und Songklassiker aus dem deutsch-französischen und anglo-amerikanischen Raum das Repertoire bilden. Am Mittwoch, 29. Dezember, strapaziert ab 19 Uhr der Kabarettist Gerd Kannegieser, der als pfälzische Antwort auf Heinz Becker gilt, die Lachmuskeln. Preis pro Person inklusive Menü: jeweils 44,50 Euro, Informationen und Reservierungen unter 06302 92340. Konzertkarten gibt es auch ohne begleitendes Menü. | leo

#### Weihnachtliche Kochkurse in Mannheim

In den Räumen der Mannheimer Abendakademie entsteht am Sonntag, 19. Dezember, zwischen 11 und 15.30 Uhr ein geschmackvolles und unkompliziert zu kochendes Menü unter der Leitung des Kochs Fausto Siracusa, der Kürbiscremesuppe, Risotto mit frischen Artischocken, Barbarie-Entenbrust mit Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse-Tiramisu zu einem Festtagsgenuss kombiniert. Preis pro Person ohne Getränke: 29 Euro. Am Mittwoch, 22. Dezember, entführt ein weiterer Kochkurs zwischen 17.30 und 21.30 Uhr in die süße Welt der Konfiserie. Dabei fertigen die Teilnehmer die zart schmelzenden Gaumenschmeichler auch selbst. Preis pro Person: 27 Euro. Anmeldungen: 0621 1076150. | leo

## WILLKOMMEN mit der RHEINPFALZ-CARD auf Wein & Schnaps 5%



### Saisonabschluß 10. - 12. DEZEMBER

**WILDSCHWEINBRATEN**  
**Letztes Gänsewochenende**

#### Christbaumverkauf

Wir bedanken uns bei allen Gästen und Freunden unseres Hauses, wünschen besinnliche Weihnachtstage und einen guten Rutsch ins Jahr 2011.

**Ihre Familie Henninger mit Kronenberg-Team**

Hofladen geöffnet!  
Weinstr. 6-10 · 67169 Kallstadt  
Tel. 06322/67800

Öffnungszeiten: Freitag ab 15.00 Uhr  
Samstag / Sonntag / Feiertag ab 12.00 Uhr

719822\_10\_1

**Die Besten!**  
*Ausgezeichnet!*  
mit 2 Goldmedaillen  
der DLG und des deutschen Konditorenbundes

## Henningers Lebkuchen

Elisenlebkuchen mit ausgewählten Haselnüssen, edlem Marzipan, Mandeln, erlesenen Gewürzen und feiner Schokolade.  
– Empfohlen von „DER FEINSCHMECKER“ –

Mannheim: Henningers Feinkostladen, Kurfürstenpassage/Fressgass  
Kallstadt: Lebkuchenladen im Weinhaus Henninger, Weinstraße 93  
Versandabteilung: Frau Andrea Louis, Telefon 06322 / 2277, [info@weinhaus-henninger.de](mailto:info@weinhaus-henninger.de)

[www.weinhaus-henninger.de](http://www.weinhaus-henninger.de)

720845\_10\_1

Kaiserpfalz  
Stauferjahr 2010

## Lautrer Advent

★ Weihnachtsmarkt	22.11.–23.12.
★ Kulturmarkt	22.11.–22.12. ★
Weihnachtsmarkt Edith-Stein-Haus	27.11.–05.12.
Verkaufsoffener Sonntag	28.11.
Kaiserslautern ON ICE	19.11.–13.02.
Mittelalterlicher Kunsthandwerkermarkt	03.12.–05.12.
Silvestermarkt	27.12.–30.12.

★ Stadtverwaltung Kaiserslautern  
Willy-Brandt-Platz 1  
67657 Kaiserslautern  
[www.kaiserslautern.de](http://www.kaiserslautern.de)

STADT  
KAISERSLAUTERN

7137385\_80\_8