



WEINESSIGGUT
DOKTORENHOF





*Das Sein eines jeden ist ein von
Gottes Hand geschriebenes Märchen*

*Treten Sie ein und seien Sie uns herzlich willkommen
in unserem kleinen Reich der "Sauen Sinne".*

*Fühlen Sie sich wohl in unseren Räumen und
genießen Sie die unverwechselbare Atmosphäre von Ruhe,
Besinnlichkeit und den Wohlgerüchen unserer Essige.*

In der Langsamkeit des Tuns, mit viel Freude und Liebe, mit dem Hintergrundwissen vieler Generationen versuchen wir, besondere und einzigartige Essige entstehen zu lassen, die von Kraft, Fülle und Anmut geprägt sind. „Doktorhof – Heimat des Essigs“ ist für uns als Familie und den uns lieben Helferinnen und Helfern ein Stück erfülltes Leben.

Genießen Sie unsere Produkte, die wir für Sie gerne kreieren – die Früchte unseres Wirkens: Essig.



KOCHEN - GENIESSEN UND ZELEBRIEREN ...

Dinge, die heute wichtiger sind denn je – Freude haben an Natürlichkeit und schlichter Eleganz – das Feine verstehen und lieben.

Essig, der wohl älteste Begleiter der Menschheit, galt seit jeher als unabdingbare Würze und wohlbefindliches Elixier.

Wir auf dem Doktorenhof fühlen uns dem Altvertrauten verpflichtet und zur gesunden Ernährung hingezogen.

Allerbeste Grundweine aus unseren Weinbergen sind für unsere Essenzen die Basis und die Beruhigung für unsere Arbeit um den Essig.

Unsere Weinberge bewirtschaften wir nach den Regeln des naturnahen Anbaus. Frische und getrocknete Kräuter, Pflanzen und Früchte sind für uns ebenso selbstverständlich wie die schonende Verarbeitung ohne Aroma- und Konservierungsstoffe.

Schöne Rezepte und mehr Wissen um unsere Essige finden Sie unter: www.doktorenhof.de





DAS ACETO-PLAISIERE IM DOKTORENHOF

Essig und seine Verkostung ist für viele Verehrer der feinen Küche eine raffinierte Erforschung des Gaumens.

Wir möchten Essig mit seinen verschwenderischen Aromen als das zelebrieren, was Essig schon seit jeher war – ein mystisches Elixier der Sinne und des Gaumens. Besuchen Sie uns in der wunderschönen Pfalz, um hier in unseren Räumen der Historie und dem Wissen über den Essig näher zu kommen.

Der Doktorenhof ist ein kleines Refugium um den leicht „säuerlichen“ Balsam, seiner Mystik und Tradition.

In unserer Galerie offerieren wir Ihnen kostbare Essige in edlen Gewändern. Grazile Glasflaschen, Flakons und Gläser werden nach eigenen Entwürfen in mühevoller Handarbeit von unseren Glasbläsern für Sie hergestellt.

Als ständige Ausstellung zeigen wir Ihnen ebenso die sicherlich einmaligen „sauen“ Bilder und Gemälde von Essig-Macher Georg-Heinrich Wiedemann. Bilder und Kompositionen, die in der eigenartigen Manier des Padrone mit Essig, Öl & Farbpigmenten gemalt sind. Hier ist der wohl „sauerste“ Ort der Welt, der Kunst, Harmonie und filigrane Grazie widerspiegelt.



ESSIGDEGUSTATION

Nach der Begrüßung und Einführung in das Thema Essig reichen wir Ihnen einen Umhang – unsere „Essig-Robe“ – und führen Sie in das Geheiligste unseres Anwesens – den Essigkeller.

In alten Eichenfässern gären und reifen allerbeste Weine zu Essig heran. Wir verweilen im kerzen-beleuchteten Keller, um die wohltuenden Düfte und Dämpfe, die bei der Essigvergärung entstehen, einzusatmen und zu inhalieren.

Lassen Sie sich entführen in das Prozedere der Essigbereitung und erfahren Sie das wohltuende Wirken der Aceto-Bakterien.

Im Degustationskeller werden wir Ihnen die wahrlich unterschiedlichsten Essige vorstellen und im speziellen Doktorenhofglas servieren. Freuen Sie sich darauf, denn Essig probieren ist nicht nur eines der schönsten „sauren Dinge“; es ist auch eine unvergessliche kulinarische Verlockung, den Balsam der Sinne zu spüren.

Kosten Sie selbstgebackenes Essiggebäck, sinnlich-verführerische Essigpralinen und Sauerteigbrot.

Planen Sie für Ihre Reise gute 90 Minuten ein.

Freie Termine, Buchungen und Gutscheine erhalten Sie direkt unter: essigprobe@doktorenhof.de



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag, Dienstag: 08:00 – 16:00

Mittwoch: 08:00 – 18:00

Donnerstag – Freitag: 08:00 – 17:00

Samstag: 09:00 – 14:00

Sonn- und Feiertags haben wir geschlossen.



WEINESSIGGUT

DOKTORENHOF

D-67482 Venningen (Germany) · Raiffeisenstraße 5

Tel.: 06323/5505 · Fax: 06323/6937

eMail: essig@doktorenhof.de · www.doktorenhof.de