Osterbrief 2023 vom „Ökologischen Weingut Rabenhof“

03. April 2023

Liebe Freunde der Musik und des Weines,

es gibt viel Neues zu berichten!

Sibylle hat Ihre Ausbildung zur „Staatlich geprüften Fachkraft für Weinbau“ am letzten Freitag mit einer sehr guten „zwei“ abgeschlossen.
Respekt dafür, dass sie dies über anderthalb Jahre neben ihrem eigentlichen Hauptberuf als Sängerin, Gesangspädagogin und Dirigentin an vielen langen Winterabenden und manchem Samstag durchgezogen hat.
Im letzten Sommer mussten zudem zwei Hausarbeiten erstellt werden.
Die Abschlussfeier hat sie - wie kann es anders sein - musikalisch an der Harfe und mit einem flott gesungenen spanischen Villancico umrahmt.
Nicht zu vergessen die beiden moderierenden Mitschüler Ursula und Norbert, die sprachliche Würze in die Feier brachten!
Das hat die vielen offiziellen Reden doch sehr aufgelockert!

Nun kann Sibylle sich wieder intensiv verschiedensten musikalischen Projekten widmen:

- Am Ostersonntag in der 10-Uhr-Messe in St. Barbara Littenweiler mit Werken von W.A.Mozart,
- am 20. und 21. Mai Dvorak D-Dur-Messe in Freiburg und Bad Krozingen,
- am 2. Juli mit Enno Kastens der Liederabend „Bunte Welt und stilles Glück“ mit Liedern von Robert Franz im Melanchthonsaal,
- „Liebeslust und Liebesfrust“ mit Rainer Luckhardt im Juli in Frankreich,

zudem einige musikalische Auftritte mit SchülerInnen der Jugendmusikschule südlicher Breisgau, dem Frauenchor CanTanten und natürlich etliche musikalisch umrahmte Weinwanderungen und Weinproben des Rabenhofes.
Genaueres auf der homepage **sibylle-schaible.eu**

Zur Feier des gelungen Ausbildungs-Abschlusses gibt es ihren mit der Auszeichnung TOPGOLD gekrönten Lieblingswein „Solaris & Muscaris Herbstgold 2020“ bis zum 23.April für 15 € / 0,75 L.

Aber das ist noch nicht alles:

Zu den Osterfesttagen gibt es unseren Secco und einige Weine im kurzzeitigen ANGEBOT (ebenfalls bis zum 23. April), da unser Flaschenkeller leider nur eine begrenzte Kapazität hat und im Keller des ökologischen Weingutes RABENHOF die vielversprechenden Weine des Jahrgangs 2022 reifen, die wir im späten Frühjahr füllen möchten.
Spritziger Rabe Secco für 8 €
Cabernet blanc 2017 (Restposten) für 6 €
Souvignier gris 2017 Barrique für 11 €
Rabe Rosé Granat 2021 für 9 €
Roter Rabe für 6 €, jeweils in der 0,75 L-Pfandflasche

Das Ökologische Weingut Rabenhof stellt seine Weine vor:

- vom 13.-16.April am PIWI-Stand auf der „Slowfood-Messe“ in Stuttgart,
- am 28. April beim Landwein-Markt Baden im Museum „Alte Schule“ in Efringen-Kirchen,
- am 30. April beim „Gipfeltreffen Kaiserstühler und Tuniberger Jungweine“ an der Katzensteinbuckhütte Ihringen,
- am 6. Mai beim demeter-Winzerfest im Weingut Isele in Vogtsburg-Achkarren,
- vom 18.-21. Mai bei den Kulinarischen Weinwanderungen des Rabenhofes der landesweiten Aktion „Gläserne Produktion“ in Oberrotweil,
- am 25.Juni, 2. und 9. Juli bei der Konzertreihe „Alte Musik in der ältesten Kirche Freiburgs“ in der Ev. Melanchthonkirche Freiburg-Haslach und
- am 22. und 23.Juli bei den Schubertiaden des Ardinghello-Ensembles in der Michaelskapelle Freiburg.

Noch ist es vergleichsweise ruhig und wir schöpfen Kraft für die nächsten intensiven Monate.
Das Neigen der Reben wird vom Frühlingsgesang der Vögel begleitet.
Der Wiedehopf lässt seinen charakteristischen Ruf „bübbübbübb“ erklingen;
Weinbergspfirsichbäume blühten schon zartrot; Kirsche, Aprikose, Quitte, Birne und mancher Apfelbaum steht in Blüte und lockt allerlei Insekten mit seinem Duft, Fruchtruten der Reben „tränen“ bereits, die Rebknospen schwellen, und die Smaragdeidechsen warten im Geheimen auf den ersten warmen Sonnentag nach dem höchstwillkommenen Regen um sich wieder zu zeigen!

Ein frohes Osterfest wünschen
die Nachtigall und der Rabe