

# PRESSEMITTEILUNG

## Liesl Weinwirtschaft:

### handwerklich hergestellte Weine und Essen aus ökologischem Landbau

*Berlin, August 2022.* Hinter der Liesl stehen die beiden Wein Importeure Wolfgang Baumeister und Egon Berger. Beide sind im bayrisch-österreichischen Kulturraum beheimatet und holen nun das Wirtshaus, gerne auch Wirtschaft genannt, nach Berlin. Die Liesl Weinwirtschaft transportiert die Idee des Miteinander - Essen, Trinken und Kommunikation in entspannter Atmosphäre.

#### Philosophie:

„In gemütlicher Atmosphäre bieten wir nachhaltige und biologische Produkte, die mit Liebe ausgewählt und angeboten werden. Naturbelassene Weine, Bio-Bier, sowie ausgesuchte Speisen werden für alle Genussmenschen, die Wert auf Nachhaltigkeit und naturbelassene Produkte legen, zu angemessenen Preisen angeboten.“

#### Essen:

Beim Essen setzt das Liesl Akzente, speziell durch Rückbesinnung auf alte Arbeitsweisen und Traditionen hin zur Veränderung zu einer nachhaltigeren Ernährung. Die Speisen sind, wie im Biergarten oder Heurigen, zum Teilen geeignet, hauptsächlich vegetarisch, aber es gibt natürlich auch Wurst, Speck, Schinken etc. Vieles kommt von lokalen Berliner Händlern und aus befreundeten Berliner Küchen: Rohmilchkäse von Peppikäse, Fermentiertes von Barbara Assheuer, Vegetarisches von Cornelia Kohler (Wilde Sophie), Sauerteigbrot von Taktil. Spezialitäten wie Meersalz- oder Ölsardinen, Anchovis, eingelegtes Gemüse etc. aus Slowenien runden das Angebot ab. Beginnend im September wird es außerdem Sonntags ein wechselndes Programm mit Gastköchen geben.

#### Trinken:

Beim Wein liegt der Fokus ganz klar auf Bio- und Natural Weinen aus dem Alpe-Adria-Raum und Deutschland. Ein Spezialgebiet der Gastgeber sind Orange Wines, die es auch in gereifter Form zu trinken gibt. Weinfans dürfen sich über einige Jahrgangsvorkatalen auf der Weinkarte freuen. Im September wird auch der Verkaufs -und Verkostungsraum fertiggestellt sein.

Die Biere kommen vom Faß von Rollberg – in Berlin gebraut und Bio-Biere (Wimitz- Bräu) aus Kärnten. Sehr besonders ist auch die nicht alkoholhaltige Getränkeauswahl. Hier bietet das Liesl seinen Gästen Traubensaft von Martin Obenaus und H.P. Harrer, Marillensaft von Gut Oberstockstall, sowie hausgemachte Limonaden aus Sirup von Familie Butul (SLO) und Ploder-Rosenberg (Ö/Oststeiermark)

Und da es in einem Wirtshaus auch immer etwas zu lesen geben muss, eröffnet das Liesl ab Mitte September eine, von Aya Imamura kuratierte, Comic/Graphicnovelle Bibliothek, damit auch andere gesellschaftspolitisch wichtige Themen Platz finden. Dazu wird es auch spezielle Weinempfehlungen zur Lektüre geben.

#### Liesl Weinwirtschaft

Nogatstraße 30

12051 Berlin

Öffnungszeiten: Do. – Sa. 18.00 – 23.00 Uhr (ab Sept. auch So. 13.00 bis 21.00)

lieslweinwirtschaft@gmail.com

Reservierungen unter: 0160/2856262

Instagram: @lieslwein

Facebook: Lieslwein