



Arbeiten im alten Fasskeller

140 JAHRE

Charakter – Qualität – Genuss seit 1874

1874 – also vor 140 Jahren – wurde der Basler Zolli eröffnet, es entstand eine neue Bundesverfassung, in England kam Winston Churchill zur Welt, in Amerika erfand Alexander Graham Bell das Telefon und in Liestal kaufte Johannes Schwob die Liegenschaft an der Kasernenstrasse 25 und begann den Handel mit Wein.



Johannes Schwob, Sophie Schwob, Paul Schwob

Das scheint ein wenig zusammenhangslos, nur wer ahnte 1874 schon, welche Bedeutung der Zolli, die Bundesverfassung, der kleine Winston oder das Telefon 140 Jahre später haben würden? Und wer, ausser Johannes Schwob in seinen Träumen, hätte erwartet, dass sich das junge Unternehmen durch die Höhen und Tiefen dieser langen Zeit zu einem Betrieb entwickeln würde, der aus unserer Region nicht mehr wegzudenken ist: die Siebe Dupf Kellerei AG.

Die Weinhandlung florierte und Johannes Schwob leitete das Unternehmen bis zu seinem Tod im Jahre 1912. Danach übernahm seine Frau Sophie zusammen mit Sohn Paul die Führung des Familien-Unternehmens «Schwob Preiswerk & Cie». 1972 starb Paul Schwob 83-jährig; in der Folge ging die Weinkellerei in Besitz der «Paul Schwob Stiftung» über. Zur selben Zeit übernahm

Edwin Kuhn die alleinige Geschäftsführung. Er hatte bereits Anfang der Fünfzigerjahre durch das Angliedern eines Keltereibetriebs einen wichtigen Schritt zur Vielseitigkeit gemacht, die heute die Siebe Dupf Kellerei auszeichnet: Weinhandlung, Weinbau, Eigenkelterung, Abfüllerei und Brennerei. 1987 öffnet das Ladengeschäft «Cave Siebe Dupf» seine Tore und «Siebe Dupf» wurde damit endgültig zur alles umfassenden Firmenbezeichnung. 1988, dem Todesjahr von Edwin Kuhn, ist sein Sohn Thomas Geschäftsführer bis in das Jahr 2002.

Das traditionsreiche denkmalgeschützte Gebäude wurde 2002 komplett renoviert und ging 2006 in den Besitz zweier unabhängiger Baselbieter Unternehmer über. Diese rüsteten die Kellerei auf und investierten in modernste Produktionstechnologie.

Fortsetzung auf Innenseite



Fortsetzung von Titelseite

Die 1. Abfüllanlage in den 50er-Jahren

Im Jahre 2008 wird die Farnsburg Weine AG mit ihrem exklusiven Burgunder-Sortiment in die Siebe Dupf Kellerei AG integriert. 3 Jahre später eröffnet die Siebe Dupf eine Filiale in Basel und übernimmt im Jahre 2012 die vormalige Murer Weine in Stans.

Der Rückblick ist beendet, wir schreiben das Jahr 2014 und wir feiern einen runden Geburtstag. Wir wollen uns nicht auf Lorbeeren ausruhen, die sowieso zum grossen Teil jenen gehören, die sich in all den vergangenen Jahrzehnten für das Unternehmen eingesetzt haben. Engagement braucht es auch in Zukunft, denn entscheidend ist letztlich nicht, dass es unser Unternehmen seit 140 Jahren gibt, sondern dass in dieser Zeit die Siebe Dupf Kellerei in der Region die führende Weinkellerei geworden ist und es auch bleiben will. ●

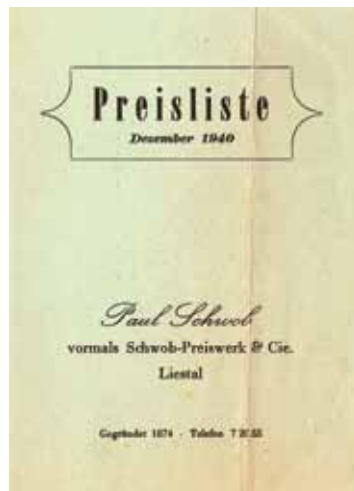
Chronik der Siebe Dupf Kellerei

- 1874 Johannes Schwob kauft als Zwanzigjähriger die Liegenschaft an der Kasernenstrasse in Liestal und beginnt den Handel mit Wein.
- 1912 übernimmt die Gemahlin Sophie nach dem Tod des Firmengründers das Geschäft.
- 1931 geht das Geschäft an Paul Schwob über.
- 1952 Umwandlung der Einzelunternehmung in Paul Schwob AG.
- 1955 Ergänzung mit eigenem Rebbau in Liestal & Wintersingen, Kellerei, Abfüllerei und Brennerei.
- 1972 stirbt Paul Schwob im 83. Lebensjahr. Der ledige Erblasser vermacht die Unternehmung der Paul Schwob-Stiftung, welche heute noch aktiv ist und die Förderung des Wohnens im Alter unterstützt.
- 1987 Eröffnung des Ladengeschäftes an der Kasernenstrasse 25 und Umwandlung der Firmenbezeichnung in «Siebe Dupf Kellerei».
- 2002 Komplette Renovierung des denkmalgeschützten Gebäudes in Liestal.
- 2006 Übernahme der Weinhandlung durch zwei unabhängige Baselbieter Unternehmer.
- 2008 Integration der Farnsburg Weine AG mit exklusivem Burgunder-Sortiment.
- 2011 Eröffnung einer Filiale in Basel.
- 2012 Integration der Murer Weine in Stans, Kanton Nidwalden.

Heute ist die Siebe Dupf Kellerei ein sicherer Wert für Charakter – Qualität und Genuss.

Thomas Martin

Verkauf Privat und Marketing Services



Wine Name	Price per Liter
1939 er Waadtländer La Côte	1.40
1939 er do. La Côte Perroy	1.45
1939 er do. La Côte Vinzel	1.50
1939 er Neuenburger Lavaux St. Saphorin	1.65
1939 er Twanner »Auvorniere«	1.55
1939 er Schafiser	1.55
1939 er Walliser Fendant de Sion	1.55
1939 er do. Mollignon	1.55
1939 er do. Johannisberg de Sion	1.60
1939 er Waadtländer La Côte	1.80
1939 er do. La Côte Vinzel	1.55
1939 er Walliser Fendant	
1939 er do. Fendant	

Die alte «Schwob-Liegenschaft» in Liestal

Alte Preisliste für die Gastronomie (1940)

WACHABLÖSUNG BEI DER SIEBE DUPF

Ernst Bronner Präsident des Verwaltungsrates



Geschätzte Damen und Herren,
liebe Geschäftsfreunde

Seit 140 Jahren steht das Unternehmen Siebe Dupf Kellerei AG (früher Paul Schwob AG) für Weinkultur und Weinkompetenz. Generationen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern haben das Ge-

deihen aus einfachsten Anfängen zu einem unabhängigen führenden Weinhandels- und Kellereibetrieb mitgestaltet. Während den letzten zehn Jahren hatte ich die schöne Gelegenheit die erfreuliche Entwicklung als Präsident des Verwaltungsrates und als Geschäftsführer operativ mitzuprägen.

Nach gründlicher Vorbereitung legte ich zum Beginn dieses Jahres die Geschäftsführung in die jüngeren Hände von Nicolas Neuhaus. Er ist eine kompetente und dynamische Persönlichkeit, eidg. dipl. Hotelier/Restaurateur HF/SHL, mit langjähriger Erfahrung in leitender Position in

der Gastronomie und bei uns seit fünf Jahren als Verkaufsleiter. Das bewährte Siebe Dupf-Team wird ihn bei der erfolgreichen Erfüllung seiner neuen Aufgaben unterstützen. Als VR-Präsident werde ich weiterhin die strategische Entwicklung des Unternehmens mitgestalten. Aus zahlreichen Begegnungen und der interessanten Aufgabe nehme ich viele bereichernde Eindrücke und wertvolle persönliche Erinnerungen mit. Für Ihr Vertrauen und die Freundschaft danke ich Ihnen herzlich. Darf ich Sie bitten, das bisherige Vertrauen auch auf Herrn Nicolas Neuhaus zu übertragen.

NEUES AUS DER SIEBE DUPF KELLEREI

EINFACHER GEHT'S NICHT! EINKAUFEN IM NEUEN WEBSHOP

Zwei, drei Mausklicks reichen aus, und wenige Tage später können Sie Ihren Lieblingswein bequem zu Hause in Empfang nehmen. – Das Beste daran: Sie können den ganzen Einkauf per Rechnungsstellung abwickeln und innerhalb von 30 Tagen bezahlen. Sie brauchen keine Kreditkarten-Daten hinterlegen und müssen auch nicht zwingend einen Benutzernamen und ein Passwort besitzen um Einkäufe zu tätigen. - Einfacher geht's nicht!

Auch sonst hat die neue Webseite von Siebe Dupf Allerlei zu bieten. Jeder Wein erscheint mit grosser Abbildung und wird im Detail beschrieben. Den passenden Wein zu finden wird somit zum Kinderspiel. Nebst regelmässigen, tollen Produkte-Aktionen gibt es auch jede Menge Informationen zu den Produzenten, mit welchen Siebe Dupf eng zusammenarbeitet. Ausserdem erscheint jeden Monat eine Titelgeschichte mit spannenden Informationen und Tipps rund um das Thema. – Egal ob am Desktop zu Hause oder auf dem Smartphone unterwegs, die neue Webseite passt sich im Design dem Endgerät an und ist einfach zu bedienen. Tauchen Sie ein in die neue Online-Welt von Siebe Dupf und abonnieren Sie auch gleich den neuen Newsletter, damit Sie von tollen Aktionen profitieren können und über die Anlässe von Siebe Dupf Bescheid wissen. ●

www.siebe-dupf.ch



«Rare Perlen» aus dem Burgund



Weissweinlagen in Puligny-Montrachet

PAT'S BURGUND

BURGUND UND DIE PREISE

– WOHIN GEHT DIE REISE? Pat Mayer Einkäufer Burgund

«HOSPICES PRICES SKYROCKET»

An der traditionellen Versteigerung des Hospice de Beaune ist am 17. November 2013 das eingetreten, was viele befürchtet haben: Die Preise des Jahrgangs 2012 sind in einem derartigen Masse explodiert, dass selbst die schlimmsten Vorahnungen übertroffen worden sind. Die Werte der 407 versteigerten Rotweinpiècen sind gegenüber dem Vorjahr bis zu 69% gestiegen, während die Preissteigerung der 111 Weissweinfässer mit 18% «moderat» ausfiel. Wo liegen die Gründe? Einerseits ist die Qualität der 2012er hervorragend und andererseits war die Ernte einmal mehr nach 2010 und 2011 bedauerlich klein. Die Nachfrage nach grossen Burgundern ist nicht bloss in Asien gestiegen, auch in Märkten wie Russland, Südamerika und Nordeuropa hat das Interesse markant zugenommen.

Gerne zitiere ich aus dem Blog «Das Weinforum, Burgund 2012» die Meinung von «argentum-Philipp», einem scheinbar renommierten Kenner der burgundischen Weinszene:

«Als ich im März 2013 unterwegs war...Unglaublich wie schön die Weine waren und sich zu diesem Zeitpunkt zeigten. Ganz extrem waren die Exemplare von Sébastien Cathiard und Christophe Perrot-Minot... Alle vergleichen sie 2012 mit 1978 – einem Jahrhundertjahrgang, von dem man noch heute spricht – und glauben zum Zeitpunkt der Verkostung, dass da ein Jahrgang heranreift, der einen Meilenstein setzen wird.»

Welche Konsequenzen werden wir daraus ziehen müssen: Die Siebe-Dupf importiert seit Jahren Burgunder aus der höchsten Liga und die Preise haben sich stetig moderat entwickelt. Wir haben die Weine unabhängig der Jahrgangsreputation immer gleich kalkuliert und sind bestrebt, dies auch zukünftig zu tun. Dass wir die langjährigen Beziehungen zu unsern Topproduzenten

nicht aufgeben werden, versteht sich von selbst, zumal auch nicht alle diesen Preishype mitmachen werden. Ihre ersten Angebote sind durchschnittlich ca. 15 bis 20% höher.

Dass das Burgundergeschäft sich dadurch sehr kapitalintensiv entwickelt, zwingt uns vermutlich, die Provenienzen sehr selektiv einzukaufen. Wann sich die Preise wieder abkühlen werden, weiss niemand. Nachdem sich vor allem sehr viele Chinesen von Bordeaux verabschiedet haben, weil sie sich durch deren Preisgestaltung geprellt fühlten, hat sich die Nachfrage nach Topburgundern nochmals verstärkt.

Michael Broadbent, der grosse englische Weinbuchautor meinte mal lakonisch auf die Frage, wo der Unterschied zwischen Bordeaux und Burgund liege: «500 km»...Damit hat er ja so recht, der Unterschied zwischen einem Pinot-Noir und einem Cabernet-Sauvignon-Merlot-Blend ist so gross schon wie bei einer Limousine und einem Sportwagen.

Doch um oenologische Fragen geht es leider längst nicht mehr. Burgund ist nun mal 10mal kleiner als Bordeaux, die grossen Gewächse entsprechend rarer und so erstaunt es nicht, dass einzelne Produkte zur Spekulation verkommen.

Für die Liebhaber grosser Burgunder wird es nicht einfach werden. Wir bleiben jedenfalls dran und werden alles versuchen, Ihnen, liebe Kunden, die Provenienzen in weiterhin «angemessenem preislichen Rahmen» anbieten zu können. ●



WETTBEWERB

1. Preis: Ein Geschenkkorb im Wert von CHF 200.–
2. Preis: Ein Geschenkkorb im Wert von CHF 100.–
3. Preis: Ein Geschenkkorb im Wert von CHF 50.–

FRAGE 1

Wo in Basel befindet sich die neue ENOTHEK Siebe Dupf?

FRAGE 2

Welche bedeutende Rolle für die Siebe Dupf AG spielte Johannes Schwob?

FRAGE 3

Unsere drei «Besten der Besten» mit dem Label «Best of Swiss Wine».

NEUES AUS DER SIEBE-DUPF KELLEREI

ERNTE 2013

Rückblick und Ausblick

Die Traubenernte 2013 hat, wie erwartet, spät begonnen und erst Anfang November wurden die letzten Pinot Noir Trauben angeliefert. Das Wetter bestimmte zum grossen Teil, wann wir Trauben annehmen konnten. Die Tage waren häufig nasskalt und neblig und wenn sich dann mal die Sonne zeigte, war in den Rebbergen ein reges Treiben zu beobachten. Wir dürfen auf eine gute Ernte zurückblicken, auch wenn wir uns noch ein paar Sonnentage mehr gewünscht hätten. Die Weissweine zeigen frische Frucht-Aromen und die Rotweine sind sehr Pinot-typisch mit einer schönen Beerigkeit. Wir sind sehr zufrieden mit der Entwicklung unserer Jungweine und sind gespannt und zuversichtlich zugleich, dass wir ab April wiederum tolle Weine in die Flaschen füllen können. ●

Thomas Engel Kellermeister



Unsere Betriebs-Equipe in unseren Reben im Uetental in Liestal: Wally Oswald – Vladica Stojanovic – Thomas Engel – Pavel Jamsek.

HOHE AUSZEICHNUNG



Die Organisation «Best of Swiss Wine» hat für das Jahr 2014 die Ergebnisse der Schweizer Weine aus 41 internationalen und nationalen Ausschreibungen ausgewertet. Daraus wurden «die Besten der Besten» erkoren. Folgende Weine aus Eigenkelterung dürfen das Label tragen:

- Cuvée d'Or Blanche
- Wintersinger Blanc de Noirs AOC Baselland
- Sissacher Sauvignon blanc AOC Baselland

Wir freuen uns und sind stolz auf diese Auszeichnung. Überzeugen Sie sich selber von den hervorragenden Qualitäten. ●

FÜHRUNGEN & BESICHTIGUNGEN

Auf Anfrage organisieren wir für unsere Kunden gerne Führungen & Besichtigungen in unserem Hause. Ein Apéro nach Ihrem Wunsch oder eine kleine Degustation runden den gemütlichen Anlass ab. Für Termine kontaktieren Sie uns unter 061 921 13 33 oder info@siebe-dupf.ch. ●



Unsere «Wyy-Halle» bietet Platz für bis zu 100 Personen.



Unser «Chüeferstübli» – ideal für bis zu 20 Personen.

WETTBEWERB

Bitte einsenden an:
wettbewerb@siebe-dupf.ch oder
Siebe Dupf Kellerei, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal

Einsendeschluss ist der 31. Mai 2014.

Name, Vorname

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

WEINVORSTELLUNG

MEIN WEIN

MARK WYSS

STAR DJ LAMARQUE

Mandois Brut Origine

Champagne Mandois, Pierry, Frankreich / CHF 35.90



Zu jedem tollen Anlass gehört für mich auch ein passender Champagner. So stosse ich unter anderem heute noch mit Freunden auf das erste produzierte Album «Dance With Me» mit DJ. BOBO an. Nach anstrengenden Nächten in renommierten House Clubs sowie an vielen Events geniesse ich gerne ein Glas vom prickelnden und erfrischenden Champagner. Der «Brut» aus dem kleinen Mandois-Hause mit der feinen Perlage, ist für mich elegant, rund und perfekt.

NEUES AUS DER SIEBE-DUPF KELLEREI

FÜHRUNGS- WECHSEL BEI DER SIEBE DUPF

Der bisherige Verkaufsleiter, Nicolas Neuhaus, hat per 1. Januar 2014 die Geschäftsleitung übernommen. Dabei wird er vom folgenden Leitungsteam unterstützt:



Thomas Martin (Verkauf Privat & Marketing Services), Manuela Känzig (Logistik), Thomas Engel (Produktion), Björn Knuchel (Verkauf Gastro & Wiederverkauf), Nicolas Neuhaus (Geschäftsleitung).

NEUER LADEN

Vom Spalenberg an die Grenzacherstrasse – unsere neue, grosse Ladenlokalität in Basel

Seit mehr als 2 Jahren haben wir gemeinsam mit choco loco am Spalenberg in Basel Wein & Schokolade angeboten. Nun gehen wir neue Wege – choco loco konzentriert sich nach über 8 Jahren am Spalenberg auf den Online-Verkauf. ●

Die Siebe Dupf Kellerei wechselt den Standort und präsentiert neu ein umfassendes Weinsortiment in den Räumlichkeiten der ENOTHEK an der Grenzacherstrasse 62 im Kleinbasel. Der bisherige Betreiber, Christian Nussbaumer, wird sich inskünftig vermehrt seinem bekannten Restaurant BRAUEREI sowie den gastronomischen Events in der ENOTHEK widmen. Wer das 200 Quadratmeter grosse Bijou betritt, ist überrascht von der grosszügigen, klaren Architektur. Nebst unserem Weinangebot und der Fachberatung eignet sich das Lokal ebenfalls hervorragend für Anlässe wie Weinseminare und Degustationen.



Lassen Sie sich überraschen – wir freuen uns auf Ihren Besuch. Details zu den Anlässen finden Sie unter www.siebe-dupf.ch. Fragen Sie uns an – wir beraten Sie gerne persönlich. ●

ENOTHEK Siebe Dupf
Grenzacherstr. 62, 4058 Basel
Telefon 061 261 40 50
basel@siebe-dupf.ch

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 11.00 - 19.00 Uhr

Sa 10.00 - 17.00 Uhr

Spezielle Öffnungszeiten bei Anlässen

WILLKOMMEN

Frieder Spinoly



Seit Oktober 2013 ist Herr Frieder Spinoly die rechte Hand unseres Kellermeisters Thomas Engel. Aufgewachsen ist er unweit der Grenze in Schopfheim (Baden-

Württemberg). Die Siebe Dupf Kellerei hat mit ihm einen ausgewiesenen Fachmann engagieren können, welcher zuletzt in Top Weinbau-Betrieben am Kaiserstuhl gearbeitet hat. Die letzten sechs Jahre im Weingut Franz Keller – Schwarzer Adler in Oberbergen. Wir begrüssen ihn herzlich in unserem Team und wünschen viel Erfolg und gutes Gelingen. ●

Anita Rölli



Anita Rölli ist seit anfangs März 2014 in der Siebe Dupf und neu die Verantwortliche in unserer Filiale in Stans. Ergänzend dazu betreut sie Gastronomiekunden in

TOBIAS EGGIMANN

GESCHÄFTSFÜHRER BASELSTADT TOURISMUS

Cuvée d'Or Rouge

Siebe Dupf Kellerei / CHF 17.50



An den sonnenverwöhnten Hängen des Baselbiets wachsen mehr als 60 Rebsorten. Der Cuvée d'Or – ist ein fruchtiger, vollmundiger Wein und toller Botschafter des Baselbiets! Gelegentlich bekoche ich meine Gäste mit ausschliesslich Baselbieter Zutaten und dem passenden regionalen Wein – dabei ist die Cuvée d'or-Reihe ein sicherer Wert.

DANI SPARN

BANDLEADER DANI SPARN ORCHESTER

La Hoja Crianza

Agricola Labastida, Rioja DOCa, Spanien / CHF 10.80



Dieser «Spanier» gefällt mir wegen seiner Aromenvielfalt. Ich geniesse diesen gerne nach einer tollen «Ball-Nacht» und zusammen mit Freunden.

Charaktervoll – würzig – samtig – einfach so wie unsere Musik.

der Region. Nach der Ausbildung zur Kauf-
frau hat sie die Hotelfachschule Luzern
absolviert und den Titel «dipl. Hôtelière-
Restauratrice HF» erworben. Sie ist wohn-
haft in Buochs am schönen Vierwaldstätter-
see und somit in der Region Stans zu Hause,
wo sie auch aufgewachsen ist. Die Gegend
liegt ihr am Herzen – ebenso das Reisen
und der Pferdesport.

Wir freuen uns, dass Anita Rölli zum Siebe
Dupf-Team gekommen ist und wünschen
ihr viel Erfolg in der neuen Aufgabe. ●

Pascal Meister



Der neue Verantwortliche in der ENO-
THEK Siebe Dupf in
Basel heisst Pascal
Meister. Er hat eine
Ausbildung als Res-
taurationsfachmann
im Hotel Bad Bubend-
dorf absolviert. Seit dem Jahre 2010 war er
im Restaurant Brauerei und der ENOTHEK
als Verantwortlicher und F&B-Assistent tä-
tig. Somit haben wir eine ideale Vorausset-
zung zur Führung der neuen Filiale an der
Grenzacherstrasse. Pascal Meister geniesst
gerne einen guten Tropfen Wein und hat
somit sein Hobby zum Beruf gemacht.

Wir heissen Pascal Meister willkommen und
wünschen ihm gutes Gelingen und Erfolg. ●

40 JAHRE

Astrid Buser – 40 Jahre für die Siebe Dupf



Astrid Buser, verant-
wortlich für unsere
Buchhaltung ist per
Mai 1974 als kauf-
männische Angestell-
te in die damalige
Paul Schwob Preis-
werk eingetreten.

Kurze Zeit später war sie für die Betriebs-
und Finanzbuchhaltung zuständig. Für die
Ernte- und Kelterungsabrechnungen mit
unseren vielen Produzenten war sie gemein-
sam mit dem Kellermeister verantwortlich.
Später führte sie zusätzlich die Liegen-
schafts-, Spirituosen sowie die Personal-
Buchhaltung und half überall aus, wo «Not
an der Frau» war. Ihr Erfahrungsschatz und
Kompetenz sind enorm – eine so lange Be-
triebszugehörigkeit ist nicht selbstverständ-
lich. Wir danken Frau Buser für ihre bishe-
rigen, wertvollen Dienste und wünschen ihr
weiterhin nur das Beste! Per Sommer 2014
wird Frau Buser die Siebe Dupf leider ver-
lassen und in ihren wohlverdienten Ruhe-
stand treten. ●

DANKESCHÖN

Peter Niederberger und Peter Iten

Leider verlassen uns die Ladenleiter von
Stans und Liestal per Frühjahr 2014. Sie wer-

den sich neuen Aufgaben und Herausforde-
rungen widmen. Wir danken Peter Nieder-
berger für sein Engagement in Stans. Er hat
die Siebe Dupf Weine als «Botschafter» in
die Region Innerschweiz gebracht und ver-
marktet. Peter Iten sagen wir auch Danke-
schön für seine Dienste im Weinfachge-
schäft in Liestal. Den Beiden wünschen wir
für die Zukunft alles Gute. ●

Philippe Brügger (Weinfachberater Basel)



Philippe Brügger ist
per 1. Dezember 2006
in die Siebe Dupf ein-
getreten. Er war zuerst
im Weinfachgeschäft
in Liestal als Laden-
verantwortlicher tätig.
Parallel dazu hat er
sich zum Dipl. Sommelier SFS / ASSP aus-
bilden lassen. Nach dem erfolgreichen Ab-
schluss hat er als Weinfachberater den Gas-
tronomiemarkt in der Stadt Basel bearbeitet
und betreut. Dabei konnte er in den letzten
Jahren sehr viele Kunden gewinnen und die
Qualitätsweine der Siebe Dupf auf vielen
Weinkarten der Stadt platzieren. Philippe
Brügger hat sich nun entschlossen, sich einer
neuen Aufgabe zu widmen. Wir bedauern
den Weggang und danken ihm für seinen
grossen Einsatz über die Jahre und das En-
gagement zu Gunsten der Gastronomie von
Basel. Wir wünschen ihm weiterhin viel Er-
folg und alles Gute. ●

DUPF AUF DUPF

Dupf 1

Wine & Dine mit der Finca Binigrau im Restaurant Rössli in Gelterkinden
Do, 24. April 2014, ab 19.00 Uhr

Matias Batle von der Finca Binigrau präsentiert seine grossartigen mallorquinischen Weine. Dazu geniessen Sie ein herrliches 5-Gang-Frühlingsmenü aus der Rössli-Küche.

CHF 140.00, Anmeldung unter info@roessli-gelterkinden.ch oder 061 983 01 33

Dupf 2

Jubiläums-Weinfestival
Fr, 25.04. – So, 27.04.2014
auf dem Areal der Siebe Dupf Kellerei, Liestal



Über 25 int. Weinproduzenten zu Gast. Kostenloses Degustieren von über 120 Weinen aus erlesenen Provenienzen.

Kinderbetreuung durch die «Spielkiste» Listal. Fröhliches «Fachsimpeln» an unseren Degustations- und Marktständen. Feine Schokoladen von choco loco, Bauernprodukte von Fam. Leuenberger, Buus und Käsespezialitäten vom Milchhüsl, Liestal. Feines vom Grill und aus der Pfanne.

Fr 15.00 – 21.00 Uhr
Sa 11.00 – 18.00 Uhr
(ab 19.00 Uhr – Big Bottle Party im Bad Bubendorf)
So 11.00 – 17.30 Uhr
(ab 11.00 Uhr – Matinée mit Filet of Soul)

Dupf 3

Basis Weinkurs an drei Abenden in der Siebe Dupf, Liestal
Di, 06./13./20. Mai 2014,
ab 19.00 Uhr

Erleben Sie drei interaktive Abende ganz im Zeichen des Weines. Sie werden in die Weindegustation eingeführt und erhalten viel praktisches Weinwissen.

CHF 240.00, mit Anmeldung

Dupf 4

Käse & Wein mit Jumi in der Siebe Dupf, Liestal
Do, 05. Juni 2014, ab 19.00 Uhr

Mit viel Humor, Hingabe und Leidenschaft präsentiert Chrigu von der Käserei Jumi seine vorzüglichen Käsekreationen. Zusammen mit der passenden Weinbegleitung entstehen wahre kulinarische Höhenflüge.

CHF 90.00, mit Anmeldung

Dupf 5

Neue Welt gegen Alte Welt in der Siebe Dupf, Liestal
Do, 12. Juni 2014, ab 19.00 Uhr

Lassen Sie sich auf einen spannenden Vergleich ein. Kann ein Top-Chardonnay aus Kalifornien mit einem wunderbaren weissen Burgunder mithalten? Und ein Shiraz aus der neuen Welt gegen einen aus der Alten Welt?

CHF 60.00, mit Anmeldung

Dupf 6

Einführung in die Weindegustation
Mo, 18. August 2014,
ab 19.00 Uhr in Liestal
Di, 19. August 2014,
ab 19.00 Uhr in Basel

An diesem Abend werden Sie unsere Sommeliers in die Geheimnisse der Weindegustation einweihen. Ein toller unkomplizierter Abend unter Weinfreunden.

CHF 45.00, mit Anmeldung

Dupf 7

Unter www.siebe-dupf.ch finden Sie viele weitere spannende Veranstaltungen und Seminare zu den unterschiedlichsten Themen, so zum Beispiel auch ein Grappa Seminar oder weitere Wine & Dines.

Reservieren Sie sich bereits heute einen Platz. Für alle Seminare sind auch Gutscheine erhältlich.

WEBSEITEN UND STANDORTE

WEBSEITEN

www.siebe-dupf.ch
www.cuveedor.ch

LIESTAL

Siebe Dupf Kellerei AG
Kasernenstrasse 25
4410 Liestal
Tel. 061 921 13 33
Fax 061 921 13 32
info@siebe-dupf.ch

Mo-Fr 9.00 bis 18.30 Uhr
Sa 9.00 bis 16.00 Uhr

BASEL

ENOTHEK Siebe Dupf
Grenzacherstrasse 62
4058 Basel
Tel. 061 261 40 50

basel@siebe-dupf.ch

Mo-Fr 11.00 bis 19.00 Uhr
Sa 10.00 bis 17.00 Uhr

Jeden 1. Donnerstag im Monat
«Afterwork-Degustation» bis 21.00 Uhr

STANS

Siebe Dupf Kellerei AG
Galgenried 6
6370 Stans
Tel. 041 610 62 11

stans@siebe-dupf.ch

Di-Do 14.30 bis 18.30 Uhr
Fr 14.30 bis 19.00 Uhr
Sa 09.00 bis 16.00 Uhr

Kostenlose Degustation
am Freitag und Samstag

NEUER
LADEN