

FULL:METAL:WINE

PRESSESCHAU



Ein Prosit auf Wacken-Weine (v. l.): Karl-Peter Tadsen, Jan Bröcker, Martin Tesch und Holger Hübner.

Foto Birger Bahlo

Wacken-Gala bei Tadsen in Bredstedt

Auch die Heavy-Metal-Fans genießen jetzt edle Tropfen aus dem Künstler-Dorf

Birger Bahlo

Da hätten nur noch Live-Auftritte von Alligatoah, Avantasia oder Endsticker gefehlt, um der Gala in der Tadsen-Getränkewelt in Bredstedt den richtigen Schwung zu geben. Diese Bands zählen zu den vielen, die erstmals beim diesjährigen Wacken Open Air dabei sein werden. Das Heavy-Metal-Festival findet nach zwei Jahren Pause wegen der Corona-Pandemie wieder live statt: vom 4. bis 6. August.

Ein Hauch von Wacken-Atmosphäre lag auch ohne Live-Musik über dem Abend in dem Fachhandelsgeschäft, denn dort war nicht nur die Deko auf das Event abgestimmt, sondern die beim Festival fürs Catering verantwortliche „Speisenwerft“ versorgte unter der Leitung von Jan Bröcker die Partygäste mit Original-Wacken-Leckerbissen wie der „Geschmorten Schulter vom Freisch Rind mit tomatisiertem Sauerkraut und gemashten Moorkartoffeln“.

Anlass war eine besondere Premiere, die alle WOA-Fans elektrisieren wird. Die bis-

lang nur im legendären Artist-Village hinter der Bühne Künstlern und ihren Teams kredenzten Wacken-Weine werden ab jetzt in ausgewählten Restaurants und Geschäften des Lebensmittel- und Getränkehandels angeboten. Zudem hatten ein ganz neu entwickelter Wacken-Glühwein und ein Wacken-Sekt in Bredstedt ihren ersten Auftritt.

Alles ist entstanden aus der immer enger werdenden Beziehung zwischen dem Weingut Tesch in Langenlonsheim am Rande des Hunsrücks und den Machern des Wacken Open Air, Holger Hübner und Thomas Jensen. Winzer Martin Tesch erzählt von den Anfängen dieser Kooperation und wie er dabei mitspielt. Er habe auf einer Wein-Messe Teschs Riesling „Unplugged“ kennengelernt. Wie die Musik ohne Verstärker und technischen Schnickschnack aus dieser Wein allein aus sich heraus entstanden – ohne alle Tricks, die Winzer so drauf haben, um diesen oder jenen Charakter zu bremsern oder zu verstärken.

Entsprechend sei es nicht leicht gewesen, ihn unter die

doch klassisch als Speisebegleiter. Und Wein und Gesang gehören seit eh und je zusammen. In der Musikwelt knüpfte er bald feste Kontakte unter anderem zur Gibson Guitar Corporation in Amerika oder den Toten Hosen in Deutschland. Privat mit seiner Familie fühle er sich allerdings eher dem Festival Rock am Ring verbunden, das sozusagen vor der Haustür stattfindet.

Ein Wein wie Musik ohne Verstärker

Bescheiden betont Karl-Peter Tadsen, Senior von Getränke Tadsen, dass er nur die Location für diesen glanzvollen Abend biete. Aber er erzählt von den Anfängen dieser Kooperation und wie er dabei mitspielt. Er habe auf einer Wein-Messe Teschs Riesling „Unplugged“ kennengelernt. Wie die Musik ohne Verstärker und technischen Schnickschnack aus dieser Wein allein aus sich heraus entstanden – ohne alle Tricks, die Winzer so drauf haben, um diesen oder jenen Charakter zu bremsern oder zu verstärken.

Entsprechend sei es nicht leicht gewesen, ihn unter die

Kunden zu bringen. „Für Nordfriesen ist der schwie-

rig zu interpretieren“, drückt sich Tadsen vorsichtig aus. Doch inzwischen habe er Enthusiasten finden können, die die Ehrlichkeit und Originalität dieses Weines schätzen. International habe der Riesling „Unplugged“ vor allem in Japan eingeschlagen, wo man ihn schlicht für den echten deutschen Riesling halten würde.

Martin Tesch bewarb seine neuen Kreationen. „Der Full Metal Glogg“, sagt er, „ist Wein bester Qualität mit Nelke, Zimt, Ingwer und Kardamom – exklusiv komponiert, und für diejenigen, denen dann immer noch kalt ist: Ein Schuss Korn, Wodka oder Rum wirkt Wunder.“ Und den neuen, trockenen Sekt charakterisierte er so: Der überzeuge mit „süßem, frischem Aroma von Birne und Apfel – erfrischend mit feinsten Perlen“.

Husumer Nachrichten (19.02.2022), Birger Bahlo

„Wacken-Wein“ – das Original

Markteinführung in der Getränkewelt Tadsen

BREDSTEDT Seniorchef Karl-Peter Tadsen musste ordentlich Gas geben, um rechtzeitig zur Präsentation der „Full Metal Wine“-Linie zurück in Bredstedt zu sein. Kurz zuvor erhielt die Firma Getränke Tadsen in Baden-Baden die Auszeichnung für die Getränkewelt als Fachmarkt mit der besten Weinabteilung deutschlandweit. Wo also hätte Winzer Dr. Martin Tesch seine für den Wacken-Backstage-Bereich entwickelten Kreationen besser für Gastronomie und Handel einführen können als in der Bredstedter Getränkewelt?

„Ich arbeite schon lange hervorragend mit Kalle Tadsen zusammen, der sich wirklich mit Wein auskennt! Das war vor 20 Jahren noch eine absolute Ausnahme“, erläuterte Dr. Martin Tesch zum nordfriesischen Präsentationsort. Wie kam es aber überhaupt zu der doch sehr speziellen Produktlinie? „Es begann mit dem „Riesling Unplugged“, einem trockenen, unverfälschten Weißwein. Der allerdings kam bei unseren langjährigen Kunden nicht wirklich gut an, zeitweise geriet unser Weingut sogar etwas in Schieflage. Gerettet haben uns die Köche und Musiker, die unseren Wein verstanden und liebten“, so Dr. Martin Tesch weiter. Später kam mit dem „Full Metal Red“ ein Pinot Noir dazu, und vor kurzem wurde die Linie komplettiert durch den „Full



Wacken-Gründer Holger Hübner, Speisenwerft-Geschäftsführer Jan-Hendrik Bröcker, Winzer Dr. Martin Tesch und Seniorchef Karl-Peter Tadsen präsentierten bestens gelaunt die neue Produktlinie in der Getränkewelt. (wau)

Metal Glogg“, der als nordische Version des Glühweins auf den Winter-Festivals zum Einsatz kommt (Wacken Winter Nights / Full Metal Mountain), sowie „Wacken Sekt“, der sich äußerst stylisch in mattem „Metal-Schwarz“-Design präsentiert.

Bis zur Markteinführung in Bredstedt war die „Full Metal Wine“-Linie ausschließlich den Besuchern im Backstage-Bereich der Wacken-Events vorbehalten – und passte ausgezeichnet zum Catering-Konzept. Die „Speisenwerft“ bei Tim Mälzer setzt in Wacken seit über 15 Jahren die kulinarischen Maßstäbe für die Gäste aus aller Welt und zeigt, wie hochwertig Catering unter den Aspekten „regional, handwerklich und maßgeköcht“ sein



Full Metal Sekt und Full Metal Glogg komplettieren die Wacken-Produktlinie des Weinguts Tesch.

kann. Davon konnten sich auch die Gäste der Getränkewelt überzeugen. Speisenwerft-Geschäftsführer Jan-Hendrik Bröcker war mit einem Team gekommen, um die Gäste u. a. mit Sylter Weißbrot mit Meersalz-Quark, Full Metal-Riesling-Risotto, Deichgraf-Käse, Schulter vom friesischen Rind mit „gemashten“ Kartoffeln und schließlich einem

Franzbrötchen-Tiramisu zu verwöhnen. Dazu harmonisierten die Tesch-Weine, die in Bredstedt genau so überzeugten wie im „Wacken Artist Village“ – und eben nicht nur als Speisebegleiter.

Längst hat sich Dr. Martin Tesch einen Ruf als „innovativer, spannender Winzer“ gemacht. Inzwischen sind höchste handwerkliche Qualität und ein innovativer Markenauftritt Grundlage für den Erfolg des Weinguts, das seinen Wein an zahlreiche Spitzenköche, gehobene Restaurants sowie ausgewählte Weinhandlungen in mehr als zwanzig Ländern weltweit liefert. Und jetzt eben auch nach Bredstedt in die Getränkewelt sowie die Fachmärkte in Husum und Leck. (wau)

WochenSchau Nordfriesland (27.02.2022), Christine Wauer

FULL METAL WINE

info@fullmetalwine.de
www.fullmetalwine.de

Steuer-Nr.: 06/655/00808
USt. ID: DE316321898



PRESSESCHAU

WEINWIRTSCHAFT

[Startseite](#) » [Wein](#) » [Produkte](#)



v.l. Karl-Peter Tadsen (Getränke Tadsen),
Jan-Hendrik Bröcker (Speisewerft), Dr.
Martin Tesch (Weingut Tesch), Holger
Hübner (ICS Wacken) (Foto: Dirk Jacobs
(3Base))

WEIN, PRODUKTE

Wacken-Weine von der Nahe

© 24.02.22 / 0 Kommentare

Die Macher des Wacken Open Air, Holger Hübner und Thomas Jense, präsentieren kürzlich im nordfriesischen Bredstedt gemeinsam mit dem verantwortlichen Nahe-Winzer Dr. Martin Tesch die aktuellen Backstage-Weine des Festivals zum ersten Mal für Gastronomie, Handel und Medien. Die Weine heißen »Full Metal White« und »Full Metal Red« und werden jetzt auch außerhalb des Festivals vermarktet.

Dabei handelt es sich um einen trockenen Riesling und einen Spätburgunder, die im Backstage-Bereich ausgeschenkt werden. Für das Catering ist die »Speisenwerkstatt«, an der TV-Koch Tim Malzer beteiligt ist, verantwortlich. »Es ist ein Mythos, dass Heavy Metal und guter Wein nicht zusammenpassen. Wir erleben dies seit mehr als einem Jahrzehnt hinter der Bühne mit den besten Metal-Musikern der Welt. Ich bin davon überzeugt: auch die Fans werden die Weine lieben«, äußert sich der Winzer Dr. Martin Tesch.

Die Kooperation zwischen Tesch und dem Festival dauert bereits seit 10 Jahren an. Das Projekt ist nun erstmals der Presse vorgestellt worden – und zwar im Bredestreter Getränkemarkt Tadsen. Karl-Peter (Kalle) Tadsen wird u.a. in dieser Filiale die Weine auch an Endverbraucher vertreiben. Hinzu kommen weitere Märkte in Schleswig-Holstein, Hamburg, Bremen und Niedersachsen. Weiterer Vertriebspartner ist Wein Wolff aus Leer, mehrfach von WEINWIRTSCHAFT als »Weinhändler des Jahres« ausgezeichnet. Wolff positioniert seine Weine als Fachhändler in nordwestdeutschen Lebensmittelmärkten mithilfe eigener Regalelemente.

Folgen sollen zusätzlich zum Riesling und Spätburgunder der »Wacken Sekt« und »Full Metal Glogg«, letzterer auf den Winter-Festivals. SW

FULL METAL WINE

info@fullmetalwine.de
www.fullmetalwine.de

Steuer-Nr.: 06/655/00808
USt. ID: DE316321898

[...] Frontstage Magazin (30.11.2021), Kevin R. Emmers

WEIN

Full Metal Wine
Viererbande für alle:
Full Metal Glögg,
Sparkling, White &
Red

Veröffentlicht von Kai Brückner
am Februar 21, 2022 – Keine Kommentare



anfangs Seit mehr als dreißig Jahren ist die 2000-Einwohner Gemeinde Wacken in Schleswig-Holstein zur Sommerzeit das Ziel von vielen Zehntausend Heavy-Metal-Fans aus der ganzen Welt. Eigens für das Wacken Open Air, kurz W:O:A, füllt das Naheweingut Tesch seit über zehn Jahren exklusiv zwei Weine abgefüllt. Der Full Metal White, ein trockener Riesling mit typischen Aromen von Pfirsich, Zitrus und grünem Apfel, und der Full Metal Red, ein eleganter Rotwein, der im intensiven Ziegelrot leuchtet.

Ausgeschenkt wurden die **W:O:A-Weine** zunächst ausschließlich in der berühmten "Kühle", dem Backstage-Bereich in Wacken. Doch im festivalfreien Corona-Jahr 2020 wurden die sonst exklusiven Full Metal-Tesch Weine in einer limitierten Edition zum ersten Mal auch direkt ab Weingut angeboten. Die Zuspruch zu diesem Angebot war Laut Weingutschef Dr. Martin Tesch "überwältigend", und so wurde die Reihe im gleichfalls festivalfreien Jahr 2021 um zwei weitere Produkte ergänzt: Mit dem Full Metal Glögg, einem Winterglühwein im nordischen Stil, der auf den Winter-Festivals Wacken Winter Nights und Full Metal Mountain zum Einsatz kommt, und Full Metal Sparkling, einem trockenen Sekt mit saftig frischem Aroma von Birne und Apfel.

Full Metal Weine für
alle

Eine weitere Neuerung gibt es nun für 2022: Ab sofort sind die W.O.A-Weine auch für den Handel und die Gastronomie erhältlich und nicht mehr nur ausschließlich über die [Full Metal Wine Webpage](#) des Weingutes erhältlich, sondern auch in ausgewählten Geschäften des Lebensmitteleinzelhandels zu bekommen.

[...] *Moderne Topfologie* (21.02.2022),
Kai Brückner



FULL:METAL:WINE

PRESSESCHAU



NEWS

13.11.2020, 13:37

Wacken Open Air: Wacken-Weine sind auf dem Markt

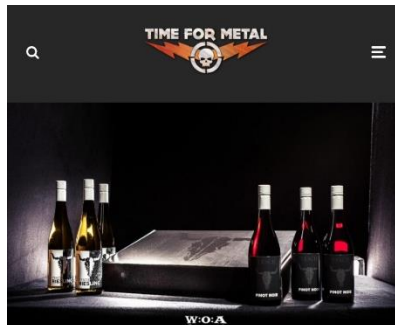
Das Wacken Open Air hat in Zusammenarbeit mit dem Weingut Tesch zwei Weine auf den Markt gebracht, die ihr nun bestellen könnt.

Wer sich trotz Covid-19-Krise noch ein wenig Wacken-Feeling nach Hause holen möchte, kann dies jetzt in Form von zwei verschiedenen Wacken-Weinsorten tun, die normalerweise nur im Backstage-Bereich des Open Airs angeboten werden. Eigens für das Festival kreiert Dr. Martin Tesch jedes Jahr exklusiv zwei Weine: Einen trockenen frischen Riesling, mit typischen Aromen von Pfirsich, Zitrus und grünem Apfel. Dieser frische Weißwein aus der Parade-Rebsorte der nördlichen Anbauggebiete passt besonders gut zu vielen Gerichten. Der zweite Wein ist ein eleganter Spätburgunder in intensiven Ziegelrot. Am Gaumen erinnert der Rotwein Kirsche und roten Waldbeeren, abgerundet mit einer feinen Tanninstruktur.

In diesem, aus bekannten Gründen bedauerlicherweise festivalfreien Jahr 2020 werden die sonst exklusiven Wacken-Weine des Weingut Tesch zum ersten Mal auch außerhalb des Backstage-Bereiches angeboten. An **dieser Stelle** könnt ihr sie ordern.

AUTOR:
ALEXANDRA MICHELS

Rock Hard (13.11.2020), Alexandra Michels



Startseite > News

Maren J. · News · 12. November 2020 ·
1 Minute Lesedauer

W:O:A Backstage: jetzt exklusiv, die W:O:A Weine genießen wie ein Headliner

Heavy Metal und edler Wein passen nicht zusammen? Der Schein trügt. Das Gegenteil beweist alljährlich das Wacken Open Air. Die Gastgeber Holger Hübner, Thomas Jensen und ihr Team empfangen die Künstler und Gäste in einer einzigartigen Atmosphäre. Bei kaum einem anderen Festival ist das kulinarische Niveau derart hoch wie in der berühmten „Kuhle“, dem Backstage-Bereich in Wacken. Die passenden Weine liefert seit über 10 Jahren der Spitzenwinzer Dr. Martin Tesch von der Nahe.

Eigens für das Festival kreiert Dr. Martin Tesch jedes Jahr exklusiv zwei Weine.

Einen trockenen frischen Riesling, mit typischen Aromen von Pfirsich, Zitrus und grünem Apfel. Dieser frische Weißwein aus der Parade-Rebsorte der nördlichen Anbauggebiete passt besonders gut zu vielen Gerichten. Der zweite Wein ist ein eleganter Spätburgunder in intensiven Ziegelrot. Am Gaumen erinnert der Rotwein Kirsche und roten Waldbeeren, abgerundet mit einer feinen Tanninstruktur.



In diesem, aus bekannten Gründen bedauerlicherweise festivalfreien Jahr 2020 werden die sonst exklusiven Wacken-Weine des Weingut Tesch zum ersten Mal auch außerhalb des Backstage-Bereiches angeboten. In der edlen, schwarzen Box sind die beiden Wacken-Weine auch ein erstklassiges Geschenk für alle Wein- und Musikliebhaber.

Hier können Sie den Wein bestellen:
<https://www.weingut-tesch.de/wacken>

Time for Metal (12.11.2020), Maren J.



Wacken lässt euch am sündhaften Backstage-Luxus teilhaben

Es ist bei weitem nichts neues, dass Kult-Bands eigene Alkoholika herausbringen. Da ist es beim Kult-Festival in Wacken auch nur mehr als angebracht, dass sie jetzt mit dem Wacken-Wein nachziehen. Hergestellt wird er von Dr. Martin Tesch, der schon seit zehn Jahren den Wein im Backstage-Bereich zur Verfügung stellt. Er steht einem 300 Jahre alte Familienbetrieb vor, der vornehmlich Riesling produziert und renommierte Kunden in 20 Ländern auf dem Globus hat. Exklusiv für das Festival werden zwei Weine hergestellt.

In der Pressemitteilung heißt es zu den Sorten „Einen trockenen frischen Riesling, mit typischen Aromen von Pfirsich, Zitrus und grünem Apfel. Dieser frische Weißwein aus der Parade-Rebsorte der nördlichen Anbauggebiete passt besonders gut zu vielen Gerichten. Der zweite Wein ist ein eleganter Spätburgunder in intensiven Ziegelrot. Am Gaumen erinnert der Rotwein Kirsche und roten Waldbeeren, abgerundet mit einer feinen Tanninstruktur.“

Dieses Jahr konnte der Wein jedoch nicht in Wacken genossen werden, weswegen er nun frei verkäuflich ist. Bestellt werden kann er auf der Seite des **Weingut Tesch**.

Prost!

metal.de (16.11.2020), Philipp Gravenhorst

FULL METAL WINE

info@fullmetalwine.de
www.fullmetalwine.de

Steuer-Nr.: 06/655/00808
USt. ID: DE316321898



FULL:METAL:WINE

PRESSESCHAU

Jan-Christopher Sierks

BLOG

FULL METAL WINE – DAS WACKEN OPEN AIR ALS WEIN

Veröffentlicht am 24. Februar 2022



Die Macher des Wacken Open Air, Holger Hübner und Thomas Jensen, zeigten jetzt in Bredstedt gemeinsam mit Winzer Dr. Martin Tesch die aktuellen Backstage-Weine des Festivals.

Rund 50 Gäste waren der Einladung in „Deutschlands besten Getränkemarkt“ im schleswig-holsteinischen Bredstedt gefolgt.

In der berühmten „Kuhle“, dem Backstage-Bereich in Wacken, brachte die Speisenwerft von Tim Mälzer zudem Kulinarisches auf den Tisch. Und dazu ist natürlich guter Wein gefragt.



Was bisher den Metal-Rockern im exklusiven Backstage-Bereich des Wacken Open Air vorbehalten war, können ab sofort auch alle Fans in ausgewählten Geschäften des Einzelhandels erwerben.

[...] Sierks-Blog (24.02.2022), Jan-Christopher Sierks

FULL METAL WINE

info@fullmetalwine.de
www.fullmetalwine.de

Steuer-Nr.: 06/655/00808
USt. ID: DE316321898

