

RUFFINI

Weinbrief No. 12/2018

6. Dezember 2018

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Gäste,
wir wünschen Euch allen eine schöne Vorweihnachtszeit, ruhige Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr!

1. Degubox „Festtagsweine“
2. Hintergrundwissen Degubox
3. Weihnachtstropfen
4. Wie kommen die Perlen in den Wein?
Empfehlungen für die Feiertage
5. Weihnachtsfeiern im Ruffini
6. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel
7. Ruffini-Geschenk- und
Weinseminar-Gutscheine
8. Nachlese Jubiläums-Weinprobe
9. Einsteiger-Weinseminar
10. Wieder da:
Olivenöl und Limonenöl von Accardo
11. Neu: Taralli mit Rosmarin
12. „Das Café-Kollektiv wird 40“
AZ vom 4.12.2018



(Foto: Peter von Felbert)

1. Degubox „Festtagsweine“

Drei wertvolle italienische Weine von den Weingütern Trexenta (Sardinien), Alovini (Basilikata) und Le Calcinaie (Toskana)

im Laden Degubox für 39,- € (statt 46,- €)
- zum Verschenken im 3er-Präsentkarton 44,30 €

Vermentino »Contissa« D.O.C. 2017 *neu im Ruffini!*

von der Cantina Trexenta (Senorbi, Sardinien)

Strohgelb mit grünen Reflexen; intensiver, fruchtig-blumiger Duft mit Noten von Äpfeln, Limonenschale und Zitrus; im Mund trocken, voll und cremig mit charmanter, präsender Frucht, sehr ausgewogen und nachhaltig; 100% Vermentino; Stahltank

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille des „Concours Mondial de Bruxelles“ (Brüssel)

Serviertemperatur: 10 - 11° C

Alkoholgehalt: 14°

Empfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten, gekochtem Geflügel und Kalbfleisch
leichten Vorspeisen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 3,60 €



Aglianico del Vulture »Alvolo« D.O.C. 2013

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit delikaten Noten von Unterholz und Gewürzen; trockener, voller, würziger Geschmack mit mineralischem Hintergrund, große Struktur, gutes Tannin, schwer und samtig.; 100% Aglianico; 12 Monate Barrique und mindestens 6 Monate Flaschenreife. „Alvolo“ wurde mit der „Corona“, der seltenen Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“, prämiert.

Serviertemperatur: 18 - 20°C

Alkoholgehalt: 14°

Speisenempfehlung: Zu Braten, Wild, allen schweren Gerichten und reifem, altem Käse,
idealer „Kaminfeuerwein“.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,60 €, im Café 0,1 l 5,70 €



Chianti Colli Senesi Riserva »Santa Maria« D.O.C.G. 2011 (Folgejahrgang 2012)

Lagenwein von 40 Jahre alten Rebstöcken; intensives Rubinrot; elegantes Bukett von reifen roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren; am Gaumen dynamisch und voll mit gutem Säuregerüst, lebendige Kirschenfrucht, angenehmes Traubentannin, langer Nachhall; Sangiovese und Canaiolo; reift 18 Monate in großen Eichenfässern und 6 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 2011: 15 % (Folgejahrgang 2012 13,5 %)

Serviertemperatur: 18°C

Speisenempfehlung: toskanischer Pecorino-Käse und Wildschweinsalami, Risotto und Pasta mit
Fleischsauce, gegrilltes Steak, Wildschweinbraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 18,50 €, im Café 0,1 l 5,90 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Vermentino

Die weiße Rebsorte stammt möglicherweise aus der großen Familie der Malvasia. Es wird vermutet, dass sie von Madeira über das spanische Festland und Korsika nach Italien gelangt ist. Dort belegt sie über 4.000 Hektar Rebfläche und ist besonders auf der Insel Sardinien – wo der DOCG Vermentino di Gallura und der DOC Vermentino di Sardegna aus ihr gekeltert werden – sowie in den Regionen Ligurien (zum Beispiel in der DOC Riviera Ligure di Ponente) und Toskana verbreitet. Außerhalb Italiens gibt es sie im französischen Languedoc-Roussillon (hier im Côtes du Roussillon zugelassen) und auf Korsika (hier heißt sie Malvoisie de Corse). Es wird vermutet, dass die Sorte mit der französischen Rolle identisch und mit der Favorita verwandt ist. Sie erbringt aromatische, duftige und charaktervolle Weine mit Körper und Säure. Es gibt auch eine rote Spielart namens Vermentino Nero.

Aglianico del Vulture

DOC für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region. Die Zone umfasst u. a. die Gemeinden Acerenza, Banzi, Barile, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Melfi, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture und Venosa in der Provinz Potenza. Die Weingärten liegen in bis knapp 800 Meter Seehöhe an den Hängen des namensgebenden erloschenen Vulkans Monte Vulture, zersplittert in rund 1.000 kleine Besitzungen. Seit uralten Zeiten wird hier Wein erzeugt. Der rubin- bis granatrote Wein wird sortenrein (100%) aus der uralten Sorte Aglianico gekeltert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen. Es gibt auch einen trockenen Spumante Naturale.

Aglianico del Vulture „Alvolo“ D.O.C.

Das Flaggschiff des Weingutes Alovini, der samtig-üppige Aglianico del Vulture „Alvolo“, erhielt – mit rarem einhelligem Urteil der Jury – die „Corona“ (Krone), Höchstauszeichnung des renommierten italienischen Weinführers „Vini Buoni d'Italia“. Die Corona wird an ca. 200 italienische Weine vergeben, die sich durch Eleganz, Feinheit, Gleichgewicht, Qualität, präzisen Ausdruck der Rebsorte und des Anbaugebietes (Terroir) auszeichnen und außerdem aufgrund des perfekten Zusammenspiels dieser Faktoren in der Lage sind, beim Trinken „erhebende Gefühle“ auszulösen, sprich: das Glücksgefühl, das einen beim Trinken eines perfekten Weines befällt.

Chianti

DOCG-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Toskana. Er ist nach der Hügellandschaft zwischen Florenz und Siena benannt. Vermutlich ist die Bezeichnung aus dem Namen einer etruskischen Familie entstanden. Die erste Erwähnung eines Chianti-Weines stammt aus dem Jahre 1404. Ursprünglich galt Chianti nur für die Gebiete um Radda, Gaiole und Castellina in der Provinz Siena im Süden des heutigen Chianti-Classico-Bereiches. Die Feudalherren des Chianti-Bundes besaßen dort schon im 13. Jahrhundert Weinberge.

Für den Chianti sind die Vorgaben bezüglich Hektarertrag, Alkoholgehalt und Säuregrad per Subzone etwas unterschiedlich. Die Rebsortenmischung ist zumindest 75 bis 100% Sangiovese, maximal 10% Canaiolo Nero, maximal 10% andere zugelassene rote Rebsorten, sowie maximal 10% die weißen Sorten Trebbiano Toscano und/oder Malvasia del Chianti. Der Höchstertrag beträgt 9.000 kg je Hektar für den normalen Chianti und 8.000 kg je Hektar für die sieben Subzonen.

Chianti Colli Senesi Riserva »Santa Maria« D.O.C.G.

„In einem über 40 Jahre alten Weinberg habe ich die Finesse gesucht“ sagt Simone Santini begeistert. „Vigna Santa Maria ist ein Chianti Colli Senesi Riserva aus einem Weinberg mit Südwest-Ausrichtung in 250 Höhe, den ich 1997 in der Chiantigiana, Region Colle Val d'Elsa (Siena), gemietet habe. 2006 habe ich die Trauben von der ein Hektar großen Parzelle das erste Mal getrennt vinifiziert, 2008 brachte ich die erste Riserva heraus. Der Ertrag beläuft sich auf 4,5 Tonnen pro Hektar, was gleichzeitig auch der Gesamtertrag ist. Die Traubenschalen bleiben 7 Tage bei kontrollierter Temperatur auf der Maische, dann wird der Most abgezogen. Der Wein reift nach der Fermentation 18 Monaten im Eichenfass und 6 Monaten auf der Flasche. Die Produktion beläuft sich auf nur 3900 Flaschen.“

3. Weihnachtstropfen

Außer den Weinen unserer Degubox haben wir für die Weihnachtszeit wieder ein paar leckere Tropfen für Euch ausgesucht: diesmal von Torrevento (Apulien) und Trexenta (Sardinien)

Von der Kellerei Torrevento haben wir ein paar Kartons von ihrem Ausnahme-Primitivo »Since 1913« für Euch eingekauft. Der Jubiläumswein der Kellerei war wieder einer der Renner auf unserer Weinprobe im November!

Primitivo »Since 1913« I.G.T. 2015

von Torrevento (Corato/Apulien)

Herkunft:	Apulien; zentrales Jonica und Murge
Rebsorte:	Primitivo
Farbe:	Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen
Bouquet:	Intensives und fruchtiges Bouquet mit schönen Noten von reifen Kirschen und Pflaumen
Geschmack:	Weich, vollmundig, fruchtig mit eleganten Tanninen, gut ausbalanciert
Alkohol:	ca. 14,5%
Serviertemp.:	16 - 18 °C
Serviertipps:	Besonders geeignet zu rotem Fleisch, Lamm, Wild und Braten. Außerdem perfekt zu Pastagerichten, Wurst und Käse
Serviertemperatur:	18°C
Serviervorschläge:	Zu dunklem Fleisch gegrillt oder gegart, Wildgerichten und reifem Käse

Ladenpreis: 0,75 l 19,90 €



Magnumflaschen

Magnumflaschen sind nicht nur ein imponierendes (und dabei gar nicht so teures) Geschenk für Weinfans, das größere Volumen bewirkt auch eine um ca. 75% langsamere Reifung des Weines: Er schmeckt dadurch runder und ausgewogener, was man bei einer Vergleichsdegustation mit einer 0,75-l-Flasche leicht selber feststellen kann. Es liegt auf der Hand, dass er damit auch länger im Keller reifen kann.

Das gilt auch für Weißweine! Wir haben kürzlich in Verona einen 88er Verdicchio „Cuprese“ Magnum getrunken, der in bester Verfassung war. Unsere beiden Magnum sind aber auch jetzt schon perfekt trinkreif. Einziges Manko: Wir haben nur wenige Flaschen!

Cannonau di Sardegna Riserva »Tanca Su Conti«

Trexenta (Senorbì, Sardinien) - ab sofort im Laden!

D.O.C. 2010 Magnum 1,5 l, Holzkassette: 45,90 €

Castel del Monte Rosso Riserva »Vigna Pedale«

Torrevento (Corato, Apulien) - ab 11.12.18 im Laden!

D.O.C. 2014 Magnum 1,5 l, Holzkassette: 39,90 €

D.O.C. 2014 Jeroboam 3 l, Holzkassette: 68,90 €

„3 Gläser“ im Weinführer **Gambero Rosso!**



4. Wie kommen die Perlen in den Wein?

Empfehlungen für die Feiertage

Vino frizzante (Perlwein)

Die bekanntesten Vini frizzante sind der Prosecco (weiß) und der Lambrusco (rot). Sie entstehen in der Regel dadurch, dass der fertig vergorene Stillwein in drucksicheren Stahltanks unter Hinzufügung von Most der gleichen Traubensorte ein zweites Mal vergoren wird.. Das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid kann somit nicht entweichen und wird bei der Entstehung von Überdruck (1 - 2,5 bar) im Wein gebunden. Seltener ist eine Methode, bei der der Wein vor Abschluss der ersten Gärung auf Flasche gezogen oder in drucksichere Tanks gepumpt wird, so dass die Kohlensäure gleich bei der ersten Gärung im Wein gebunden wird.

Unsere Empfehlung:

Prosecco Frizzante Treviso D.O.C. von Cantina Produttori (Veneto) 0,75 l 7,50 €

Der Prosecco für jeden Tag mit dem praktischen Drehverschluss: trocken und wenig, fruchtig, sanfte Perlage

Spumante (Schaumwein/Sekt)

Zur Herstellung von Spumante gibt es zwei Verfahren:

Einmal das gebräuchlichste, das Charmat-Verfahren. Bei ihm wird in großen Druckbehältern ein fertiger Stillwein durch Zusatz von Most der gleichen Trauben (oder Zucker) und Hefen zu einer zweiten Gärung gebracht. Die entstehende Kohlensäure wird wie beim Vino frizzante im Wein gebunden und sorgt beim späteren Öffnen der Flasche für die Perlage. Der Druck muss nach dem Weingesetz mindestens 3 bar betragen und kann 4,5 - 5,5 bar erreichen.

*Gerade eingetroffen -
der erste 2018er!*



Rosé Spumante Brut Pinot Nero von Lombardini (Emilia) 0,75 l 11,50 €

Helles Rosé; angenehmer aromatischer Duft; trocken, feinfruchtig und harmonisch; 100% Pinot Nero; Metodo Charmat (Stahltank)

Champagnerverfahren

Bei dem wesentlich aufwändigeren Champagnerverfahren (ital.: Metodo classico) findet obiger Prozess in jeder einzelnen, zunächst mit einem Kronkorken verschlossenen Flasche statt (Flaschengärung). Damit der Hefetrub nach der zweiten Gärung entfernt werden kann, werden die Flaschen in sog. Rüttelpulten leicht gerüttelt und langsam mit dem Flaschenboden nach oben aufgerichtet. Es folgt eine Lagerzeit auf dem Hefesatz, die von neun Monaten bis zu einigen Jahren dauern kann. Der sich im Flaschenhals sammelnde Hefetrub wird dann vereist und der gefrorene Hefepfropfen entfernt. Das fehlende Volumen wird in der Champagne zur Geschmacksabrundung durch die sogenannte „Dosage“ aus Wein und Zuckersirup aufgefüllt. Besteht die Dosage aus Cognac, Likören und Aromasubstanzen, spricht man von „Liqueur tirage“. In anderen Ländern wird das Volumen mit demselben Wein ergänzt. Abschließend wird ein Champagnerkorken eingesetzt und mit einem Drahtkorb gesichert.

Unsere Empfehlung:

Verdicchio Spumante Metodo Classico ›Luigi Ghislieri‹ D.O.C. von Colonnara (Marken), 0,75 l 22,20€

Testsieger bei der weltweiten Jahrgangs-Spumante-Verkostung des bekannten Magazins „Der Feinschmecker“, bei der er die ganze ebenso teure wie berühmte Konkurrenz aus dem Feld schlug. Einer der Lieblinge auf unserer Weinprobe im November!



5. Weihnachtsfeiern im Ruffini

Für Eure Feier im Ruffini haben wir an bestimmten Tagen noch Tische frei (bis ca. 20 Personen - bitte habt Verständnis, dass wir Reservierungen nur in Verbindung mit Abendessen vormerken können).

Reservierungszeit: ca. 18 Uhr bis spätestens 20 Uhr

6. Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

CAFÉ

Montag, 24.12. (Hl. Abend)	geschlossen
Dienstag, 25.12. (1. Feiertag)	geschlossen
Mittwoch, 26.12. (2. Feiertag)	10.00 - 24.00 Uhr
Montag, 31.12. (Silvester)	geschlossen
Dienstag, 1.1. (Neujahr)	12.00- 24.00 Uhr

An allen anderen Tagen gelten die normalen Öffnungszeiten.

LADEN

Montag, 24.12. (Hl. Abend)	08.30 - 13.00 Uhr
Dienstag, 25.12. (1. Feiertag)	geschlossen
Mittwoch, 26.12. (2. Feiertag)	10.00 - 17.00 Uhr
Montag, 31.12. (Silvester)	08.30 - 13.00 Uhr
Dienstag, 1.1. (Neujahr)	12.00 - 17.00 Uhr

Bitte Baguette vorbestellen!

Am 26.12. und 1.1. gibt es im Laden „nur“ Kuchen, aber kein Baguette, Brot oder Semmeln.

7. Ruffini-Geschenk- und Weinseminargutscheine

... gibt's im Laden und im Café - an Auswärtige verschicken wir sie aber auch (ab 40,- Euro Wert gegen Vorkasse, bitte Mail an ruffini@ruffini.de). Gerne versenden wir Gutscheine auch direkt an die zu Beschenkenden!

Die Gutscheine gelten im Café und im Laden, können aber auch begrenzt werden, z. B. als Frühstücksgutschein oder für ein Weinseminar (mit oder ohne Termin, siehe Seite 8).



Weihnachtskarten aus dem Ruffini-Laden

8. Nachlese Jubiläumsweinprobe „40 Jahre Ruffini“ mit unseren Winzern

7

Zu unserer Jubiläumsweinprobe am 19. November kamen weit über 100 Weinfans, Gastronomen und Fachhändler, die sich von den Winzern beim Probieren von über 50 Weinen, Spumante und Grappe fachkundig beraten ließen.

Oben links: Gewinne der Jubiläumstombola, von unseren Winzern und der Brauerei Unertl spendiert. Oben rechts: Glückliche Gewinner des 1. Preises, einem Wochenende auf dem Agriturismo des Bio-Weingutes Erbaluna.

Mitte links: Traci Primm (Trexenta) mit den Gewinnern einer „Magnum“ Cannonau Riserva; Mitte rechts: Claudia (Ruffini) mit Rossella von Le Salette. Unten: Gemeinsames Abendessen nach getaner Arbeit (Fotos: ©Ruffini)





9. Weinseminar

Einsteiger-Weinseminar Italien (ein Abend)

Montag, 7.1.2019, 19 Uhr

Preis: 60,- €

Welt des Weines, seine Geschichte, seinen Anbau, seine Bereitung, seinen Genuss

Ausflug in das Land des Weines: ITALIEN, seine Regionen, seine Rebsorten

Wir werden verschiedene Weine probieren, beurteilen, unterscheiden, Geruchs- und Geschmackssinn schulen

Anmeldung im Ruffini-Laden oder unter Tel. 089-161160 - gerne auch als Gutschein für Weihnachten!

<https://www.ruffini.de/weinseminare/#weinseminare>

10. Bio-Olivenöl und Limonenöl von Accardo

Unser Bio-Limonenöl ist wieder da! Und natürlich auch das mit Orangen gepresste Olivenöl.

0,25 l Flasche im Karton 12,90 €

Außerdem gerade wieder von Accardo aus Sizilien eingetroffen:

Olivenöl Extra Vergine Ernte 2017 in 0,75-l-Flaschen: **12,90 €**

Fruchtig mit Noten frisch geschnittenen Grases und der Schärfe eines jungen Spitzen-Olivenöls!



11. Neu: Taralli jetzt auch mit Rosmarin

Oronzo Alò hat uns zur Weinprobe nicht nur die lange ausver-

kauften Taralli mit Mandeln mitgebracht, sondern auch eine neue Sorte mit Rosmarin und einem Anteil Kartoffelteig.

„Molto sfizioso“ (sehr lecker) meinte Oronzo. Das können wir nur lustvoll kauend bestätigen, am leckersten sind sie zu Wein!

Taralli mit Rosmarin und Kartoffeln 300g 4,40 €

Taralli mit Mandeln 300g 4,90 €



Alles aus den **Stadtvierteln** – täglich in der AZ und auf az-muenchen.de/stadtviertel

Das Café-Kollektiv wird 40



**DEIN VIERTEL,
UNSERE WELT!**

Was ist los in Ihrem Viertel?
az-muenchen.de/stadtviertel

NEUHAUSEN

Dachterrasse, guter Kuchen – das Ruffini in Neuhausen ist eine Institution. Die feiert jetzt Geburtstag

Von Myriam Siegert

Selbstverwaltet und chef-frei – so beschreibt sich das Ruffini. Das Lokal ist nicht nur Café, sondern auch Konditorei, Weinhaus und kollektives Projekt. Und es hat gerade seinen 40. Geburtstag gefeiert.

1978 wurde das Ruffini gegründet, von acht „Gastro-Idealisten“, die eigentlich eine Kneipe aufmachen wollten, genauer gesagt: ein Literatencafé. Das sollte ein Lokal ohne Chef sein, eines, das den Mitarbeitern gehört und von ihnen verwaltet wird.

Das entsprechende Objekt hatten sie an der Ecke Orff- und Ruffinistraße in Neuhausen gefunden, doch die Eigentümer machten eine besondere Auflage: An dem Café waren eine Backstube und ein Laden angeschlossen. Die müssten ebenfalls wieder eröffnet werden.

Die Eigentümer, das war die Familie des Konditormeisters Ludwig Ettmayr, die hier seit 1927 die gleichnamige Konditorei und bald auch ein Café betrieb. Über die Jahre bis zum Krieg hatten sie immer weiter ausgebaut, zur Kaffeewirtschaft und zum „vornehmen Familienkaffee“, so hat es Ina Kuegler für die Neuhauser Werkstattmachrichten recherchiert. 1945 übernahm dann bis 1973 der Sohn des Gründers.

Ein paar Jahre später kamen dann die Kneipengründer. Sie machten sich gezwungenermaßen auf die Suche nach Mitstreitern, die Bäcker und Konditor waren.

Bald waren zehn Leute beieinander, fast alle jünger als 30, die mit 3000 Mark Einlage pro Person eine GmbH gründeten, für ihr Lokal, das an eine italienische Cantina angelehnt sein sollte, so Kuegler.



Blaue Stunde auf der Dachterrasse – das Ruffini in der Orffstraße ist in Neuhausen eine feste Größe. Foto: Peter von Felbert

nische Cantina angelehnt sein sollte, so Kuegler.

Bis heute hat das Ruffini ein stark italienisch angehauchtes Angebot von Speisen und Weinen, aber eben auch die eigene Konditorei und den Laden, in dem die eigenen Backwaren, sowie Weine und Feinkost aus Italien verkauft werden. Deren Import und Versand ist eine der weiteren Säulen des Kollektivs.

Und auch die Konditorei bäckt nicht nur fürs Ruffini, sondern auch für den Groß- und Einzelhandel und andere Cafés. Ruffini-Kuchen speist man zum Beispiel im Literaturhaus, dem Café Jasmin, im Alpinen Museum und weiteren Cafés im Glockenbachviertel und in Schwabing.

Dazu gab es von Anfang an ein regelmäßiges Kulturprogramm, mit Livemusik, Kabarett, Lesungen und Ausstellungen. Und auch mal Politik.

Und bis heute ist das Ruffini eine GmbH, ein Betrieb, der in Selbstverwaltung läuft. Es gibt verschiedene Teams, die selbstständig arbeiten und sich alle sechs Wochen zu einer Sitzung treffen.

Die große Gesellschafter-Versammlung findet allerdings nur noch alle drei Monate statt. „Die Zeiten, in denen im Wochentakt alle Gesellschafter diskutierten und Künstler, die ausstellen wollen, ihre Bilder zur Sitzung schleppen mussten, sind vorbei“, heißt es aus dem Ruffini.



Seit 1934 eine „Kaffeewirtschaft“: der Ruffini-Vorgänger Ettmayr, hier 1939. F.: Geschichtswerkstatt Neuhausen



Die Konditorei und das Café an der Ecke Orff- und Ruffinistraße 1954. Foto: Geschichtswerkstatt Neuhausen

Die innovative Betriebsform ist vielen Gästen freilich gar nicht bewusst. Für sie ist das Ruffini ein zweites Wohnzimmer oder Balkon-Ersatz, ein Ort, an dem man in Ruhe ein Buch oder auch eine Zeitung le-

sen kann – im Sommer auch gerne draußen auf der Dachterrasse.

Die Geschichtswerkstatt Neuhausen hat dem Ruffini und seinem Vorgänger zwei Artikel

gewidmet: in den Heften 38/2017 und 41/2018. Die gibt es für 7 Euro u. a. im Büro der Geschichtswerkstatt im Neuhauser Trafo, Nymphenburger Straße 171a, immer mittwochs von 13 bis 18 Uhr.



Beliebter Treffpunkt auch heute. Foto: Peter von Felbert



Das Café Ettmayr im Jahr 1955. Foto: Geschichtswerkstatt Neuhausen

Im Internet liest es sich einfacher:
In der Suchmaschine „Abendzeitung Ruffini“
eingeben!

13. Sonstiges

Ruffini-Links:

Ruffini-Weinliste: <https://www.ruffini.de/weinliste/#weinliste>

Ruffini-Weinseminare: <https://www.ruffini.de/weinseminare/#weinseminare>

Ruffini Presse: <https://www.ruffini.de/wp-content/uploads/2017/06/aktuell.pdf>

Copyright: Ruffini Gaststätten GmbH

V.i.S.d.P.: Helmut Maier

Ruffini Gaststätten GmbH, Orffstr. 22, 80637 München

RUFFINI Orffstr. 22-24 80637 München Telefon 089/16 11 60 Fax 089/16 67 20 www.ruffini.de vini@ruffini.de