

Württemberg



Überrascht:

Trollinger als Cocktail



Die Lage

Cannstatter Stolz
auf das
Zuckerle

Der Wein

Blanc de Noirs,
Rosé und Secco
zur Sommerküche

Das Berufsbild

Die Facetten des
traditionellen
Küferhandwerks

Mahlerinnen.

Die Mühlenstraße in Oberschwaben kennt über 100 Stationen. Da sollte man mal Pause machen! Eine wundervolle Mahlzeit wird beispielsweise in der Erlebnismühle bei Bad Schussenried serviert. Dort sind nicht nur Mühlenführung, Mühlenladen und Mühlen-spezialitäten ein bemerkenswertes Erlebnis. Auch die Mahlerinnen selbst sollten Sie kennenlernen – auf www.geniesserland-bw.de/ailinger

Silke Ailinger und
Evelyn Ailinger-Rieger,
Müllerstöchter aus
Bad Schussenried



Genießerland
BADEN-WÜRTTEMBERG

Sie sollten uns
mal kennenlernen.



Foto: Jana Kay

Überraschungen mit dem Trolli

Wir Weinjournalisten haben manchmal spezielle Probleme. Etwa während der ProWein in Düsseldorf, die Ende März über die Bühne ging. Am Abend ein Treffen mit guten alten Freunden in einem kleinen, guten Restaurant. Das Essen hatten die beiden schon vorher ausgesucht, aber sich noch nicht an die Weinauswahl gewagt, weil es eine spezielle Variation gab: Rinderfilet mit Riesen-Garnele. Rotwein zum Fleisch, Weißwein zum Fisch – das wäre eigentlich die klassische Kombination gewesen, aber in diesem Fall eine etwas umständliche Verbindung. Doch es gab auf der gut sortierten Karte neben einer Reihe von noblen Weinen aus Deutschland und anderen Ländern einen Trollinger, zwar schon Jahrgang 2006. Aber das schreckte nicht ab. Der „Trolli“ wurde trotz mahrender Worte der Freunde („meinst du wirklich, das passt?“) geordert. Und siehe da, er war ein perfekter Begleiter sowohl zur Meeresfrucht wie zum Rind.

Eine weitere Überraschung mit der am stärksten verbreiteten Sorte Württembergs erlebten rund 70 Besucher bei einer Verkostung auf der Messe. Sie bekamen nicht nur eine beeindruckende Serie gehaltvoller, unterschiedlicher Trollinger vorgesetzt, die deutlich machten, dass das Ländle 2009 durchaus zu recht als „Trollinger-Jahr“ ausgerufen hat und diese Sorte mehr ist als nur ein Wein für den Alltag. Krönender Abschluss war eine weitgehend herb ausgebaute 1971er Auslese aus der Schatzkammer der Weingärtner-Zentralgenossenschaft, die sich noch als spannender Wein präsentierte und sogar der aus Franken stammenden Deutschen Weinkönigin Marlies Dumbisky Hochachtung abverlangte. „Davon hätte ich gern eine Flasche in meinem Keller“, seufzte die junge Dame, die erst 14 Jahre nach diesem Wein, im Jahrgang 1985, geboren wurde. Ich vermute, der Seufzer wurde gehört und erhört ...

PS: Unser beliebtes Preisrätsel, bei dem wir diesmal 20 Pakete à zwei Flaschen Cannstatter Zuckerle verlosen, finden Sie auf Seite 8.

Eine Weltpremiere gab es zudem in Düsseldorf: Trollinger-Cocktail! Ist zwar vielleicht für Traditionalisten schwer zu verstehen. Aber warum eigentlich nicht, wenn es so schmeckt wie die Mischung, die ein Profi zusammen stellte? Auf jeden Fall läuft derzeit ein Wettbewerb, im Herbst werden die besten Trollinger-Cocktails prämiert. Man darf gespannt sein, was heraus kommt.

Gespannt waren auch die Leser, die gern eine Flasche Grauburgunder und ein Päckchen frischen Brackheimer Spargel gewonnen hätten. Ein Gewinner in unserem Rätselspiel war zweifellos die Post, die rund tausend Postkarten zustellen durfte. Aus meinem E-Mail-Briefkasten durfte ich eine ähnliche Stückzahl Lösungen ausdrucken (sogar aus Frankreich, Schottland und Österreich). Über den Daumen gerechnet waren es rund 1500 Einsendungen – eine beachtliche Reaktion. Jetzt bin ich gespannt, wie viel Württemberg-Fans ganz wild auf einen Blanc de Noirs sind.

Ansonsten habe ich einen Tritt in den sprichwörtlichen A. verdient. Leichtfertig übernahm ich aus dem Kulturteil einer Tageszeitung für den Artikel über Schillerwein, dass der Götz von Berlichingen eines der vielen Werke von Friedrich von Schiller ist. Natürlich ist der Götz von Goethe. Ein paar Leser haben es gemerkt, unter anderem Hans Austermann aus Hannover, der mir schrieb: „Ein Land, das aus Schwarzriesling-, Trollinger- und Lemberger-Trauben Weine keltert, die uns immer wieder Glanz in die Augen zaubern, hat es nicht nötig, sich mit fremden Federn zu schmücken.“

Weinfreundliche Grüße

Ihr
Rudolf Knoll



16

GENUSS

43



MENSCHEN



10

Im Test: Rosé, Blanc de Noirs, Secco-Weine, die zur Sommerküche passen _____ 10

Köstliche Sommerküche – leicht und raffiniert _____ 16

Petra geht aus – diesmal in die „Rosine“ in Flein _____ 20

Heuss-Jubiläum: „Wer Wein trinkt, betet“ _____ 9

Der Mediziner als Weingärtner _____ 28

Trollinger beim Filmpreis _____ 39

Von Küfern und Küferinnen – Karriere für Frauen? _____ 44

Glückliche Leser _____ 50



Für das Arrangement bedanken wir uns bei Krehl's Linde in Stuttgart-Bad Cannstatt.

Titelfoto: Jana Kay



6



HINTERGRÜNDE

Weinlage: Cannstatter Zuckerle – nur selten süß – 6

Die Birne des Ziegenhirten — 24

Interview Kellerwirtschaft:
Der Wein bleibt rein — 36

Schwäbische Eiche:
Denn das Gute liegt so nah — 40

32



GESELLIGKEIT

Weinfeste und Präsentationen:
Die nächsten Termine der Weindörfer
und der „Schrägen Nächte“ — 30

Weinsberger Frauen
und „ihr“ Fest — 31

Wein in der Duisburger Kraftzentrale — 32

Der aktive Chor von Uhlbach — 34

50



PRAXIS UND NEWS

Sauerpower:
Verjus - die Urform des Essig — 26

Sortenkunde:
Muskat-Trollinger ist kein Trollinger — 43

Trollinger als Cocktail –
und als Hamburger — 47

Erfolgreich mit Lemberger — 48

Vorschau/Impressum — 50



Weinlage:

Cannstatter Zuckerle – nur selten süß

Geschmeidig wie Honig fließt er ins Glas, konzentrierte Fruchtaromen verströmend. Und er schmeckt genauso, wie er aussieht: unglaublich lecker und schwer süß! Der 2004er Riesling Eiswein Cannstatter Zuckerle lässt den Weinkenner mit der Zunge schnalzen und macht dem Namen dieser Württemberger Einzellage alle Ehren. Mit seinem Restzucker von 165 g/l ist dieser Edelsüße ein höchst seltener Tropfen, geradezu

eine Rarität der Cannstatter Weingärtner.

Viel Sonne – viel Öchsle

Die Einzellage Cannstatter Zuckerle steht mit ihrer Ausrichtung – vor allem gen Süden – sicherlich für sonnenverwöhnte Trauben mit deshalb durchaus hohen Öchslegraden. Lieblich, zuckrig, süß, oder noch schlimmer irgendwie pappig klebend kommen die Weine aus dem „Cannstatter Zuckerle“ kei-

nesfalls daher. Dagegen zeichnet sich diese Württemberger Einzellage für vollmundige, trockene und hochkarätige Tropfen aus. Dafür sorgt das besondere Terroir plus die meisterliche Handwerkskunst im Keller.

„Unser Kern- und Prachtstück“ loben die Cannstatter Weingärtner ihr Reben-Filetstück. Rund 20 Hektar umfasst die Lage. Die Stöcke wachsen auf Steinterrassen. Mit ihrer extremen Hangneigung



Süß ist nicht alles, was aus einer bekannten Stuttgarter Weinlage kommt, obwohl es der Name vermuten lässt: Cannstatter Zuckerle heißt sie. Sie ist nicht einfach zu bewirtschaften, aber die Ergebnisse stellen mehr als zufrieden.



Fotos: Wolfgang Schmidt

Zuckerle: Überwiegend terrassiert und spannend für Wanderer.

Thomas Zerweck, der engagierte Kellermeister der Cannstatter Weingärtner, versteht sich auch auf den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern.

zählt das Cannstatter Zuckerle zu den schwer zu bewirtschaftenden Steillagen Württembergs. Für die Cannstatter Wengerter ist die Arbeit zwischen den Rebzeilen kein Zuckerschlecken. Vielmehr fließen Schweiß und nicht wenig Herzblut ins Zuckerle.

Von Andreas und Martina Guigas zum Beispiel. Das Stuttgarter Ehepaar hatte 2003 die Idee, ein Obstbaumgrundstück zu pachten, als Spielwiese in Sachen Most. Allerdings schwenkten die beiden dann in den Weinberg um. Zunächst waren es 22 Ar, die der Heilerziehungspfleger und die Verwal-

tungsangestellte in ihrer Freizeit bewirtschafteten. Heute sind es 1,5 Hektar. Lemberger, Trollinger und „ein bisschen Merlot und Shiraz“ hängen im Wengerter der Guigas. Ihr Zeitaufwand ist hoch und lässt sich gar nicht genau berechnen. Die Handarbeit in der Steillage, dazu noch die Pflege der Trockenmauern sind „ein enormer Aufwand“, resümiert der Wein-Quereinsteiger.

Tauschen würde der 50-Jährige seine Zeit im Weinberg keinesfalls mit einem anderen Hobby. Vielmehr sieht er diese Tätigkeit als

Weiterbildung: „Die Weingärtnergenossenschaft ist da ein großer Vorteil, eine tolle Kollegialität, man lernt von den anderen“. Freizeit-Wengerter wie Guigas sind allerdings Exoten bei der Bad Cannstatter Weingärtnergenossenschaft. Mit rund 40 aktiven Mitgliedern und der Rebfläche von gut 45 ha verstehen sich die Bad Cannstatter nach Einschätzung von Vorstand Gerhard Schmid „als Betrieb auf Weingutsniveau“. Berg, Kriegsborg, Steinhalde und das Zuckerle sind die vier Einzellagen der Genossenschaft. Nahezu 40 Prozent der Rebstöcke stehen in terrassierten Steillagen wie dem Zuckerle. „Eine der besten Lagen in Württemberg“, betont Schmid. Vor allem





„Exote“ Andreas Guigas hat viel Freude am Weinbau gefunden.

20 HEKTAR IN VIER STADTTTEILEN

Ihren Namen verdankt die Einzellage Cannstatter Zuckerle der Gewannbezeichnung Zuckerberg, eine Flurfläche, die sich entlang des Neckars zwischen Cannstatt und Hofen erstreckt. Süß kommen die Weine aus dem Zuckerle nur als Eiswein-Raritäten daher. Normalerweise werden sie in der Weingärtnergenossenschaft herb ausgebaut.

Die Flur gehört zur Großlage Weinsteige und umfasst rund 20 Hektar. Flächen dieser Einzellage finden sich neben Bad Cannstatt noch in den Stadtteilen Münster, Hofen und Mühlhausen.

Trollinger und Riesling, Lemberger und Spätburgunder gedeihen prächtig auf dem „Cannstatter Zuckerle“. Muschelkalk und Keuper geben hier den Bodenton an. „Das gibt tolle mineralische Weine, eben mit dem typischen Bodagfährtle“, erklärt der für den Aufschwung der letzten Jahre verantwortliche Kellermeister Thomas Zerweck.

Dass Reben besonders gut in Stuttgarter Hanglagen gedeihen, wussten schon die Römer. Sie brachten die Rebstöcke über die Alpen. Heute noch zeugt das einstige Reiterkastell im Cannstatter Stadtteil Hallschlag von römischer Präsenz. Wasser und Wein könnte man Bad Cannstatt ans Revers heften. Die

Weindominanz im einwohnerstärksten und ältesten Stadtbezirk der Landeshauptstadt Stuttgart paart sich mit mineralreichem Wasser. 19 Quellen machen Bad Cannstatt so auch zum Terrain mit dem zweitgrößten Mineralwasservorkommen Europas.

Boden und Klima prägen

Weinmacher Thomas Zerweck veredelt den Most aus den Cannstatter Weingärten im Keller. Die Weine aus dem Zuckerle sind geprägt vom Boden, dem Kleinklima. Sie gehören zum Premiumbereich der Genossenschaft. Die ausschließliche Handarbeit an den bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken, ertragsredu-

ziertes Lesegut, 100-prozentige Maischegärung, der Ausbau in kleinen Eichenholzgebinden, all dies bringt Spitzenweine. Einer davon, der 2007er Cannstatter Zuckerle Lemberger ** trocken, erfreute im April dieses Jahres Stars und Sternchen der deutschen Filmwelt. Bei der Preisverleihung des Deutschen Filmpreises 2009 im Palais am Funkturm in Berlin delectierten sich die Preisträger an Württemberger Genossenschaftsweinen. Der dichte, kräftige Rotwein mit Aromen von Brombeere, Pfefferminze und Zartbitterschokolade überzeugte auch anspruchsvolle Genießer.

Ute Böttinger



Rätsel

WIE VIEL ÖCHSLE?

Im deutschen Qualitätswein-System sind die Öchsle-Grade ein wesentlicher Faktor für die Einstufung in die verschiedenen Kategorien. Sie stehen für einen bestimmten Zuckergehalt im Most und werden mit der Mostwaage ermittelt. Vorher schon kann der Weingärtner in den Reben mit dem Refraktometer anhand von einzelnen Beeren abschätzen, wie viel Zucker sich gebildet hat. Je höher der Zuckergehalt ist, desto hochkarätiger ist der Wein.

Die weinrechtlich geltenden Werte sind Mindestwerte, die häufig in der Praxis deutlich überschritten werden. So soll zum Beispiel in Württemberg eine Auslese mindestens 95 Grad Öchsle haben, aber viele Erzeuger legen die Messlatte noch etwas höher.

Unsere Frage: Wie viel Grad muss in Württemberg ein Eiswein im Moststadium aufweisen:

- a) mindestens 110**
- b) mindestens 124**
- c) mindestens 150**

Schreiben Sie die richtige Lösung auf eine Postkarte oder schicken Sie uns eine E-Mail (bitte eigene Anschrift nicht vergessen).

Redaktion Württemberger
Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf
Rudolf.knoll@t-online.de

Zu gewinnen gibt es 20 2er Pakete mit Wein aus der Lage Cannstatter Zuckerle (allerdings keinen Eiswein). Einsendeschluss 30. Juli 2009.

„Wer Wein trinkt, betet“

Der erste Präsident der Bundesrepublik Deutschland wäre vor einigen Monaten 125 Jahre alt geworden. Theodor Heuss, geboren in Brackenheim, hatte Zeit seines Lebens (bis 1963) immer eine enge Beziehung zum Wein.

Aus der Ferne betrachtet, schaut die Figur fast aus, wie ein gewöhnlicher, höchst lebendiger Spaziergänger, der nur mal Halt macht, um sich Brackenheim anzuschauen. Doch in Wirklichkeit steht seit einigen Monaten in der bedeutenden Rotweingemeinde „nur“ eine lebensgroße Bronzestatue des ersten Präsidenten der BRD, Dr. Theodor Heuss. Anlass, das Werk des Bildhauers Karl-Henning Seemann aufzustellen, war der 125. Geburtstag des größten Sohnes der Stadt am 31. Januar 2009.

Er selbst wurde 79 Jahre alt. Heuss starb am 12. Dezember 1963. Das Präsidentenamt übte er von 1949 bis 1959 aus. Der Doktor der Staatswissenschaften lebte viele Jahre in Heilbronn, arbeitete als Publizist und Dozent und war ab 1924 Reichstagsabgeordneter. 1933 verlor er durch die Nationalsozialisten seine Arbeit und das politische Mandat. Seine Frau Elly Heuss-Knapp half, die schwierige Zeit bis 1945 zu überbrücken. Danach wurde der zwölf Jahre politisch ausgeschaltete Heuss sofort wieder aktiv; die geistige Frische hatte er sich durch die Verfassung zahlreicher Biographien erhalten.

Er wurde zunächst Kultusminister von Württemberg-Baden, war einer der Väter des Grundgesetzes und ab 1948 bis zum neuen Amt Vorsitzender der FDP. Als erster Bundespräsident trug er durch seine offene, ehrliche Art dazu bei, dass das

„neue Deutschland“ im Ausland wieder akzeptiert wurde. Für die Deutschen selbst avancierte er bald zum „Papa Heuss“. Einer seiner Nachfolger, Bundespräsident Horst Köhler, bezeichnete ihn bei der Einweihung des Denkmals in Brackenheim als „Vorbild für gelebte Bürgernähe und Demokratie“.

Karriere-Doping

Vier Jahre zuvor hatte Köhler in einem Vorwort zur Neuauflage der Heuss'schen Dissertation geschrieben: „Wer sich in seiner Jugend wissenschaftlich mit alkoholischen Getränken befasst, der kann es in Deutschland bis in die höchsten Staatsämter bringen.“ Die 1905 abgeschlossene Doktorarbeit hatte den Titel „Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn am Neckar“. Der junge Heuss hatte dafür gründlich recherchiert und vor allem viele Gespräche mit Heilbronner Wenigern geführt und sogar bei der Arbeit geholfen. „Im Frühjahr habe ich mitgeholfen, einen Weinberg draußen zu beschneiden – er hat's ausgehalten.“

Die Beziehung von Heuss zum Wein kann durchaus als eng bezeichnet werden. Er machte kein Hehl daraus, dass er einen guten

Tropfen zu schätzen wusste. Manchmal sogar zu viel. Bei seiner Abiturfeier kugelte er sich, nicht mehr ganz sicher auf den Beinen, die Schulter aus – was ihm einige Jahre später die Teilnahme am Ersten Weltkrieg ersparte. Den Lemberger, seine Lieblingsorte, machte er in Bonn salonfähig. Vorher wurde französischer Rotwein ausgedient. Am Trollinger lobte er „die enthaltene Kraft und den fülligen Geschmack.“ Ungemein präzise ist seine Trinkanleitung: „Wer Wein säuft, sündigt. Wer Wein trinkt, betet.“

Präsidenten-Fass


Die Beziehung zu seinem Geburtsort besteht immer noch, nicht nur durch ein Museum und die Statue. In der neuen „Weinwelt“ der Weingärtner Brackenheim gibt es ein „Theodor Heuss-Fass“, in dem Lemberger aus dem Zweifelberg ausgebaut wird. Aus dem Jahrgang 2007 stammt ein „Geburts tagswein“ in begrenzter Auflage. An dem sanften, fruchtigen Lemberger Kabinett mit feinem Brombeerduft und seiner herzhaften, saftigen Art hätte auch Heuss seine Freude gehabt. 



Foto: Wolfgang Fischer

Im Test:

Passt zur Sommerküche

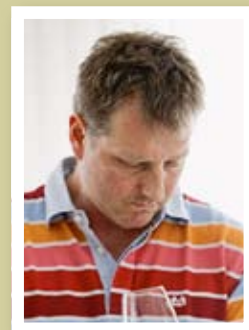
Welche Weine können eine sommerliche Küche besonders gut begleiten? Natürlich Riesling in leichter, verspielter Form. Oder Trollinger, auch in der neuen, ungewohnten Version als Cocktail. Wir wählten diesmal hellere oder weiße Gewächse aus roten Trauben und die zart prickelnde Variante Secco, die bei vielen Konsumenten immer beliebter wird.

Mal herrschte Eintracht, dann wurde wieder diskutiert. Sogar kontrovers. „Die Zwei ist richtig gut“, schwärmte ein Kellermeister, während sein Kollege sich für das Aroma nicht begeistern konnte: „Da fehlt mir etwas der Ausdruck.“ Bei einem Secco lobte einer der Profis die „lebhaft Art“, fand aber damit keine Gegen-

liebe: „Der lebt zu sehr von der Kohlensäure“, waren sich die anderen einig und senkten die Daumen.

Nicht ganz einfach also für fünf Experten aus württembergischen Weingärtnergenossenschaften und einen Journalisten, eine Auswahl zu finden, die Konsumenten Freude macht. Aber überwiegend war

doch Einigkeit angesagt. Auch als wir gemeinsam einen Acolon als Rosé positiv bewerteten und ihn dann doch nicht auf die Liste setzten. Denn er war ganz einfach im Alkoholgehalt etwas zu hoch (13,5 Grad), um noch als „Sommerwein“ durchzugehen. Schade, dass wir beim Schillerwein, der normalerweise ein herzerfrischender



Thomas Zerweck

Kellermeister der
Weingärtner Bad
Cannstatt



Noch vor ein paar Jahren hatte der Naturkork absolute Dominanz als Flaschenverschluss. Die Württemberger wagten sich allerdings schon in den achtziger Jahren an den Schraubverschluss, allerdings fast ausschließlich für Literweine. Inzwischen gibt es immer mehr „Schrauber“, Kunststoffverschlüsse und Glas (mit Kappe).

Wein für die wärmere Jahreszeit sein kann, ebenfalls bei ohnehin wenig Anstellungen, nichts Passendes für eine Vorstellung fanden. Die teilnehmenden Betriebe konzentrierten sich lieber auf andere Gewächse. Besonders fündig wurden wir bei den prickelnden Sommerweinen. Festgestellt werden darf, dass bei allen Varianten etwas Fruchtsüße durchaus apart wirken kann.

Die halbtrockenen Weine machten Spaß und präsentierten sich sehr stimmig. Hier war viel Fingerspitzengefühl der Kellermeister bei der Vinifikation zu schmecken. Auch in dieser Geschmackskategorie zeigten sich die Juroren kritisch. „Zu süß für halbtrocken“, wurde von der Mehrheit ein Rosé abgekanzelt.

Verkostet wurde selbstverständlich blind. Erst als alle Bewertungen abgeschlossen waren, wurden die Flaschen enthüllt. Zu haben sind sie zu sehr maßvollen Preisen. Falls Sie bestellen wollen, kann das in den meisten Fällen auch über das Internet geschehen. Die Weingärtnergenossenschaften gehen mit der Zeit und sind entsprechend gerüstet mit einem „elektronischen Shop“.



Ein Profi-Team verkostete



Marcel Szopa
Kellermeister des
JupiterWeinkeller
Hausen



Ulrich Schwager
Kellermeister der
Weingärtner
Grantschen



Joachim Stock
Kellermeister der
Weingärtner Willsbach



Arne Klaus Maier
Technischer Betriebs-
leiter der Genossen-
schaftskellerei
Heilbronn-Erlenbach-
Weinsberg



Rudolf Knoll
Weinautor und
Redakteur
„Württemberg“



Rosé und Weißherbst gibt es schon lange in Deutschland. Blanc de Noirs (Weißer aus schwarzen oder zumindest dunklen Trauben) und Secco sind noch relativ junge, herzerfrischende Varianten der Kategorie „Sommerweine“, die sich aber zunehmender Beliebtheit erfreuen, auch deshalb, weil sie qualitativ immer besser geworden sind.

Blanc de Noirs

Eine sehr beliebt gewordene Kategorie in Deutschland, die sich mit „Der Weiße aus Schwarzen“ übersetzen lässt. Die Praxis, Rotweintrrauben sofort abzupressen und damit weißen Saft zu erzeugen, der dann wie Weißwein vergärt, ist vor allem in der Champagne gängig. Denn hier wird aus Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Schwarzriesling) immer weißer Champagner. In Deutschland gilt die Regel, dass ein Blanc de Noirs (oder Blanc de Noir) zu 100 Prozent aus hell gekelertem Lesegut erzeugt sein muss. Die verwendeten Rebsorten müssen generell Rotweinsorten sein. Die Angabe der Sorte ist nicht vorgeschrieben. Die Bezeichnung „Weißherbst“ kann ergänzend Verwendung finden, wenn es sich um einen sortenreinen Wein handelt.

2008 Qualitätswein halbtrocken

Genossenschaftskellerei
Rosswag-Mühlhausen
Florale Aromen; saftig, würzig, gut integrierte Frucht, sehr stimmig.
Bezug: Tel. 0 70 42-29 50,
www.wein-rosswag.de
4,52 €

2007 Vinian

Qualitätswein halbtrocken

Bottwartalkellerei, Großbottwar
Cuvée aus Trollinger mit Schwarzriesling. Kräftiges Gelb, ein Hauch Mandeln in der Nase; saftig, animierende Frucht.
Bezug: Tel. 0 71 48-9 60 00,
www.bottwartal-kellerei.de
4,60 €

2007 Schwarzriesling

Qualitätswein trocken

Jupiter-Weinkeller,
Brackenheim-Hausen
Rötlicher Schimmer, diskrete Dropsnote im Duft; füllig, rund, angenehm fruchtige Note.
Bezug: Tel. 0 71 35-97 42 10,
www.jupiter-weinkeller.de
4,40 €

2008 Lemberger

Qualitätswein halbtrocken

Weingärtner Willsbach
Kräuter und etwas Brombeere im Aroma; sanfte Apfelnote auf der Zunge, viel Herz, gute Balance zwischen Frucht und Säure.
Bezug: Tel. 0 71 34-9 82 80,
www.weingaertner-willsbach.de
5,60 €

Rosé/Weißherbst

Zwei Weinarten, bei denen die Maische meist kurz angegoren wird, damit sich etwas Farbstoff aus der Beerenhaut absondert. Alternativ wird von der Rotwein-Maische nach kurzer Standzeit hellroter

Saft abgezogen (Saignée). Weißherbst muss immer ein sortenreiner Wein sein; ihm dürfen bis zu 5 Prozent Rotwein der gleichen Sorte zugesetzt werden. Rosé kann aus mehreren Sorten bestehen; ein Verschnitt Weiß mit Rot ist nicht zulässig. Wenn neue Regeln der EU Gültigkeit in Deutschland bekommen sollten, kann künftig Rosé als Tafelwein aus Weiß und Rot erzeugt werden. Derzeit sieht es aber nicht danach aus.

2008 Spätburgunder Weißherbst Kabinett halbtrocken

Kochertalkellerei, Ingelfingen
Verhaltener Himbeerduft, etwas Johannisbeere; guter Biss, fest, saftig, knackig.
Bezug: Tel. 0 79 40-9 22 60,
www.kochertalkellerei.de
4,70 €

2008 Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken

„Edition Mann im Faß“
Weingärtner Brackenheim
Lachsfarben, Himbeerduft; gradlinig, angenehm herbe Note, würziger Abgang.
Bezug: Tel. 0 71 35-9 85 50,
www.wg-brackenheim.de
4,70 €

2008 Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein trocken

Fellbacher Weingärtner
Zurückhaltend im Duft; geschmeidig, weich, saftig, elegante Facetten und gute Länge.





War da auch meiner dabei? Wenn alle Kommentare abgegeben und Entscheidungen gefällt sind, ist die Zeit gekommen, die Hüllen von den Flaschen zu nehmen. Selbst erfahrene Kellermeister werden hier noch überrascht.

Fotos: Jana Kay

Bezug: Tel. 07 11-5 78 80 30,
www.fellbacher-weine.de
6,89 €

**2008 „Balance“ Trollinger Rosé
Qualitätswein trocken**

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg
Himbeerfarben, diskreter Mandelduft mit etwas Beeren; saftig, ausgewogen.

Bezug: Tel. 0 71 31-1 57 90,
www.wg-heilbronn.de
4,05 €

**2007 Schwarzriesling Weißherbst
Qualitätswein halbtrocken**

Jupiter-Weinkeller,
Brackenheim-Hausen
Beerige, diskrete Frucht in der Nase; gradliniger Wein mit gut integrierter Frucht, schöner Trinkfluss.

Bezug: Tel. 0 71 35-97 42 10,
www.jupiter-weinkeller.de
4,52 €

**2008 Samtrot Weißherbst
Kabinett halbtrocken**

Jupiter-Weinkeller,
Brackenheim-Hausen
Himbeerfarben, diskrete würzige Aromen; kräftig, aber doch ausgewogen, sanfte Gerbstoff-Einflüsse.

Bezug: Tel. 0 71 35-97 42 10,
www.jupiter-weinkeller.de
5,47 €

Secco weiß

Während bei Winzersekt und bei sonstigen Pricklern aus anderen Ländern inklusive Champagner in Deutschland eine Sektsteuer von einem Euro plus Mehrwertsteuer fällig ist, ist Perlwein, der auch häufig „Secco“ genannt wird, steuerfrei. Die Bezeichnung kommt eigentlich aus dem Italienischen und bedeutet „trocken“. Populär, aber selten gut, ist der Prosecco aus dem Veneto, dem deutsche Erzeuger zunehmend Konkurrenz machen. Die

Kohlensäure stammt nicht – wie beim Sekt – von einer zweiten Gärung. Normaler Wein wird mit Gärungskohlensäure versetzt und damit zum sanft prickelnden, anregenden Getränk.

„Filius“ Secco

Weingärtner Brackenheim
Intensive, feine Mousse; angenehme Apfelnote im Geschmack, verhaltene Frucht.

Bezug: Tel. 0 71 35-9 85 50,
www.wg-brackenheim.de
5,47 €

Secco

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg
Lebhaftes Moussieren; verhalten im Aroma; etwas Apfel im Geschmack, relativ süß, aber stimmig.

Bezug: Tel. 0 71 31-1 57 90,
www.wg-heilbronn.de
4,76 €



Knapp 80 Weine wurden gründlich probiert und bewertet. Nur die Besten und Interessantesten waren gut genug für eine Vorstellung. Angenehme Randerscheinung: Durch die hohe Zahl von Alternativverschlüssen war die Zahl von irritierenden „verdächtigen“ Weinen mit erkennbarem oder vermutetem Korkproblem sehr gering.



Secco Blanc de Noirs

Felsengartenkellerei Besigheim
Saftige Frucht schon im Aroma angekündigt; herzhafter, verspielter, schlanker Prickler, der Lust auf das zweite Glas macht.
Bezug: Tel. 0 71 43-8 16 00,
www.felsengartenkellerei.de
5,19 €

Ilfelder Rappen Spätburgunder Blanc de Noirs

Weingärtner Ilsfeld
Angenehme Apfelnote im Aroma und Geschmack; gradlinig, verspielt, schöne Würze im Abgang.
Bezug: Tel. 0 70 62-6 11 89,
www.wg-ilsfeld.de
5,36 €

Secco Blanc de Blancs

Felsengartenkellerei Besigheim
Ein Secco nur aus Weißweintrauben, verhalten im Duft; weiche, sanfte Kohlensäure, geschmeidig, saftig.
Bezug: Tel. 0 71 43-8 16 00,
www.felsengartenkellerei.de
5,19 €

Secco

Collegium Württemberg, Stuttgart-Rotenberg
Ungewohnt malzig-würzige Note im Duft; Fortsetzung im Geschmack, recht kräftig, etwas exotisch anmutend, aber gut. Setzt sich aus Rivaner, Traminer und Kerner zusammen.

Bezug: Tel. 07 11-33 76 10,
www.collegium-wuerttemberg.de
7,80 €

Secco

Strombergkellerei Bönningheim
Viel Kohlensäure im Glas, hat fast ein Prickel-Temperament wie Weißbier; deutliche, angenehme Muskatnote im Duft, saftig, aromatisch, verspielt.
Bezug: Tel. 0 71 43-8 87 70,
www.strombergkellerei.de
4,76 €

Secco Rosé und Rot

Secco

Lauffener Weingärtnergenossenschaft
Sanft und angenehm malzig im Duft; kräftig, gut strukturiert, schöner Biss; sehr guter Essensbegleiter. Setzt sich aus Schwarzriesling verschiedener Jahrgänge zusammen.
Bezug: Tel. 0 71 33-18 50,
www.wg-lauffen.de
5,59 €

„Fürstenfass“ Secco

Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt
Verhaltene Frucht im Duft; sanftes Prickeln, untermalt von einer beerigen Frucht, saftig.
Bezug: Tel. 0 79 46-9 11 00,
www.weinkellerei-hohenlohe.de
4,64 €

Secco

Strombergkellerei Bönningheim
Lachsfarben, lebhaftes Perlage; anregend, zart würzig, viel Spiel und eine sehr herzhafte Art.
Bezug: Tel. 0 71 43-8 87 70,
www.strombergkellerei.de
4,76 €

2008 Lemberger Rosé „Gran Secco“

Grantschen Weine
Kräuter im Duft; kräftige Struktur, würzig, Rotwein schimmert geschmacklich etwas durch, schönes Profil, ausgewogen.
Bezug: Tel. 0 71 34-9 80 20,
www.grantschen.de
5,95 €

„Täles“ Secco Rot

Weingärtner Hohenneuffen/Teck
Ungewöhnliche, rubinrote Variante; viel Waldbeere in der Nase; saftige Frucht, sanfte Gerbstoffe, sehr eigenständig.
Bezug: Tel. 0 70 25-31 50,
www.weingaertner-neuffen.de
5,85 €



**BONN
DSCHOWi**

Ausgesprochen gut.

SWR1

EINS GEHÖRT GEHÖRT. >>SWR1



Köstliche Sommerküche – leicht und raffiniert

Der Sommer bietet uns einen ganz besonderen kulinarischen Genuss. Denn zu keiner Jahreszeit sonst gibt es auf den Märkten und in den Läden diese üppige Vielfalt an Frischem und Vitaminreichem. Salate, Gemüse, Kräuter und Früchte stehen im Mittelpunkt, denn ihre Aromen sind jetzt so intensiv wie nie. Eine leichte Saisonküche ist angesagt, mit all ihren faszinierenden Facetten. Farbenfroh, duftend und wunderbar würzig. Mit Rezepten, die einfach in der Zubereitung sind und raffinierte Geschmackserlebnisse versprechen.

Die Hauptgerichte unserer Rezeptauswahl können sie prima zu einem Menü ergänzen. Zum Beispiel so: Vorab die Weiße Tomatensuppe

(siehe Rezept) oder einen knackigen Blatt- oder Gemüsesalat mit erfrischender Kräuter-Vinaigrette servieren. Und als Dessert aromatische Beeren, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen oder Kirschen reichen – pur, mariniert oder mit Eis. Ein lecker-leichtes Essen in geselliger Runde, dazu im Glas den passenden Wein und das Ganze womöglich draußen in lauer Abendluft zelebriert. Ein Genuss für alle Sinne. Dieses Vergnügen gehört einfach zu den größten Freuden des Sommers. Finden Sie nicht auch?

Marlisa Szwillus





Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Öl

Zutaten für 4 Personen

Für das Öl: • 1 Bund Basilikum • ca. 100 ml kaltgepresstes Olivenöl

Für die Suppe: • 2 Schalotten • 1 kg reife Fleischtomaten • 2 EL Olivenöl • 600 ml Gemüsefond oder -brühe • 1 Prise Zucker • 200 g Schlagsahne • 2 EL kalte Butter • Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

1 Für das Öl Basilikum waschen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und bis auf ein paar kleine zum Garnieren mit dem Öl fein pürieren. In ein Schraubverschlussglas füllen (hält sich kühl gelagert 2-3 Wochen).

2 Schalotten schälen. Tomaten waschen und putzen. Alles grob zerkleinern. Schalotten im Öl glasig dünsten. Tomaten, Gemüsefond oder -brühe und Zucker zufügen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

3 Ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb über einen Topf hängen. Tomatenfond hineingießen und vollständig durchlaufen lassen. Der Fond wird durch das Filtern klar.

4 Tomatenfond mit Sahne aufkochen. Butter zugeben und die Suppe mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in tiefe vorgewärmte Teller füllen. Jeweils mit 1 – 2 TL Basilikum-Öl beträufeln und mit einigen Basilikumblättchen garnieren. Wer mag, serviert dazu mit Kräuterbutter bestrichenen Röstbrot. *Unsere Weinempfehlung: Betont herber Weißherbst oder Rosé*



Paprika-Tarte mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: • 250 g Mehl, ½ TL Salz

• 2 Messerspitzen rosenscharfes Paprikapulver • 100 g kalte Butter
• 1 Ei • Fett für die Form

Für den Belag: • 750 g gelbe, grüne und rote Paprikaschoten

• 1 frische Peperoni nach Belieben • 200 g Ziegenfrischkäse
• 1 TL frische Thymianblättchen • 2 Eier • 150 g Crème fraîche
• 150 ml Milch • Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

1 Für den Teig Mehl mit Salz, Paprikapulver, Butter und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen. Eine gefettete Tartform (26-28 cm Ø) damit auslegen, einen Rand hochziehen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Paprikaschoten nach Belieben schälen. Paprika vierteln, Stängelansätze und Kerngehäuse entfernen. Schoten waschen und trockentupfen. Peperoni putzen, waschen, in sehr feine Ringe schneiden. Ziegenfrischkäse in Brocken teilen.

3 Teig im Ofen (unterste Schiene) 5 Minuten vorbacken. Paprika, Peperoni, Ziegenfrischkäse und Thymian locker vermengen. Alles auf dem Teigboden verteilen. Eier mit 150 g Crème fraîche und Milch verquirlen, salzen, pfeffern und die Masse auf die Tarte gießen. Im Ofen (unterste Schiene) ca. 40 Minuten backen, bis der Eierrguss fest und die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Tipp: Dazu einen gemischten Blattsalat servieren. Als Vorspeise oder Snack reicht die Tarte für etwa 6 Personen.

Unsere Weinempfehlung: Ein herber Blanc de Noirs



Dreierlei Gemüseröllchen mit Salbei-Gnocchi

Zutaten für 6 Personen

- 2 – 3 schlanke türkische Auberginen • 600 g kleine feste Zucchini • 4 EL Olivenöl • Salz, frisch gemahlener Pfeffer • 200 g Feta (Schafkäse) • 2 TL Honig • 100 g roher Schinken in Scheiben • einige kleine Thymianzweige • 1 Glas gegrillte eingelegte rote Paprikaviertel • 2 Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen • 50 g gehackte Mandeln • 3 EL Butter • 1 Hand voll frische Salbeiblätter • 400 – 500 g Gnocchi (Fertigprodukt, aus der Kühltheke)

Zubereitung

1 Auberginen und Zucchini waschen, putzen und quer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In Olivenöl wenden. Grill oder Grillpfanne heiß werden lassen. Gemüsescheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 5 – 7 Minuten garen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen und pfeffern.

2 Schafkäse grob zerbröseln, mit Honig beträufeln und pfeffern. Auberginenscheiben mit Schafkäse belegen und aufrollen. Zucchinischeiben mit Schinken und Thymianzweigen belegen, aufrollen.

3 Paprika aus dem Glas abtropfen lassen, 2 EL Öl auffangen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und im aufgefangenen Öl glasig dünsten. Mandeln untermischen. Salzen und pfeffern. Paprika mit der Zwiebel-Mandel-Masse bestreichen, aufrollen.

4 Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Salbei darin knusprig braten. Gnocchi zufügen und unter gelegentlichem Wenden heiß werden lassen. Gemüseröllchen mit Salbei-Gnocchi anrichten.

Unsere Weinempfehlung: Trollinger oder Lemberger/ Trollinger trocken



Teller-Lasagne mit Tomatenragout

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg gelbe und rote Tomaten • 2 Lauchzwiebeln • 1 Knoblauchzehe • 1 Bund Rucola • Salz, frisch gemahlener Pfeffer • 3 EL Olivenöl • Prise Zucker • 12 grüne Lasagne-Blätter (ohne Vorkochen, ca. 180 g) • 4 EL frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung

1 Tomaten waschen, Stängelansätze entfernen. Tomaten quer halbieren und entkernen, dann längs in Spalten schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein würfeln. Rucola waschen, putzen und grob zerzupfen.

2 Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenspalten zufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, 2 – 3 Minuten schmoren. Lasagneblätter im kochenden Salzwasser bissfest garen. Herausheben und abtropfen lassen.

3 Tomatenragout kräftig abschmecken. Abwechselnd mit Lasagneblättern, Rucola und Parmesan auf vorgewärmte Teller schichten.

Tip: Wer mag, kann unter das Tomatenragout noch Streifen von gebratener Hähnchenbrust oder gebratene Garnelen mischen.

Unsere Weinempfehlung: Ein erfrischender, anregender Seco der herben Art



Gemüsestrudel mit Kräutercreme

Zutaten für 4 – 5 Personen

Für den Strudelteig: • 250 g Mehl + Mehl zum Arbeiten • 1 Prise Salz
• 1 Ei • 2 1/2 EL ÖL • 1 TL Essig • 2 EL zerlassene Butter

Für die Füllung: • 900 g gemischtes Gemüse (z.B. Möhren, Sellerie, Kohlrabi, Zucchini) • 1 große Zwiebel • 2 EL Butter • 80 ml Gemüsebrühe • Salz, frisch gemahlener Pfeffer • 150 g saure Sahne • 3 Eier
• 50 g Semmelbrösel

Für die Kräutercreme: • 250 g Speisequark • 4 – 5 EL frische gemischte gehackte Kräuter • 2 EL Öl (Walnuss- oder Olivenöl) • 1 TL Senf • 50 – 100 g Sauerrahm • 1 Spritzer Zitronensaft • Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Außerdem: Backpapier für das Blech

Zubereitung

1 Für den Teig Mehl mit Salz, Ei, 2 EL Öl, Essig und gut 100 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten, bis dieser elastisch ist und seidig glänzt. Zur Kugel formen, mit restlichem Öl bestreichen und in einem Frischhaltebeutel mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen für die Füllung das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel schälen, fein hacken. Butter erhitzen, die Zwiebel darin goldgelb rösten. Gemüse zufügen, Brühe angießen, das Gemüse kurz andünsten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

3 Ein großes Tuch mit Mehl bestäuben, darauf den Teig so dünn wie möglich ausrollen. Hände bemehlen. Mit den Handrücken unter den Teig fahren und ihn dabei in alle Richtungen zu einem Rechteck von ca. 60 x 40 cm ausdehnen. Dabei darauf achten, dass der Teig nirgendwo reißt. Dicke Teigränder abschneiden.

4 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Saure Sahne und Eier verquirlen. Unter das Gemüse mischen. Strudelteig mit Semmelbröseln bestreuen. Füllung auf dem Teig verteilen, die Ränder frei lassen. Kurze Seiten über die Füllung schlagen und von einer langen Seite her mit Hilfe des Tuches aufrollen. Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit zerlassener Butter bestreichen. Im Ofen (Mitte) in ca. 40 Minuten goldbraun backen.

5 Inzwischen für die Kräutercreme den Quark mit Kräutern, Öl und Senf verrühren. Soviel Sauerrahm untermischen, dass eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Gemüsestrudel servieren.

Unsere Weinempfehlung: kräftiger, herber Weißwein aus der Burgunderfamilie oder ein herber Schillerwein



Rinderfilet mit Boulliongemüse

Zutaten für 4 Personen

- 500 g grüne Bohnen, Salz • 1 Tomate
- 500 g fest kochende Kartoffeln • 500 ml Fleischbrühe (am besten selbst gemacht)
- 8 – 12 Scheiben Rinderfilet (à 40 – 50 g)
- frisch gemahlener Pfeffer • 2 – 3 EL Olivenöl
- 4 Zweige Thymian • 200 ml Kalbsfond (Glas) oder Fleischbrühe • 1 Prise Zucker
- 1 – 2 EL weißer Balsamico-Essig

Zubereitung

1 Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, abziehen. Bohnen in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser offen 3 Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2 Tomate waschen, klein würfeln und beiseite stellen. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in der Fleischbrühe 10 Minuten kochen. Dann die Bohnen zugeben, beides in weiteren 10 Minuten fertig garen.

3 Die Filetscheiben salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Thymian zugeben und die Fleischscheiben darin auf jeder Seite gut 1 Minute braten. Mit Kalbsfond ablöschen. Einmal aufkochen lassen und die Pfanne vom Herd ziehen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico-Essig abschmecken.

4 Gemüse aus der Brühe heben. Mit den Filetscheiben und den Tomatenwürfeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Belieben mit Thymian garnieren. Die Balsamico-Sauce getrennt dazu reichen.

Weinempfehlung: Samtrot oder Schwarzriesling, herb angebaut



Die feine Rosine in Flein

Klein und fein in Flein – „mmh, stimmt“ denk ich mir, als wir vor „Reiners Rosine“ stehen.

Ein altes Bauernhaus, liebevoll restauriert mit einem modernen, schlichten Anbau und schöner Terrasse, auf der man im Sommer und Herbst einen wundervollen Blick auf die umliegenden Weinberge genießen kann.

Klein und fein, traditionelle und moderne Akzente – damit lässt sich die Küche von Gerd Reiner überschreiben, der seit 2001 mit seiner Frau Bärbel die „Rosine“ als Restaurant, Vinothek und Brauerei (!) betreibt. Im Innern des 150 Jahre alten Bauernhauses, das einst als Lazarett und später als Kindergarten diente, wurde das Historische mit modernen Akzenten kombiniert. Die Gäste sitzen an behaglichen Holztischen ohne Decken, dezentes Licht (bei dem man dennoch sehr gut die Karte lesen kann)

spenden moderne Lampen, an den Wänden zeigen wechselnde Ausstellungen, moderne Kunst von „jungen und jung-gebliebenen Künstlern“ (so der Hausprospekt). Gerd Reiner, der uns empfängt, während seine Frau Bärbel noch die drei Kinder bändigt, schaut sich um und sagt: „Wir freuen uns wirklich jedesmal über alles, was wir haben“ – kein schlechter Satz in Zeiten der Krise. Bodenständiges und reelles Naturell wird erkennbar und bald darauf bestätigt.

Als Aperitif wählten wir glasweise 2006er „Sankt Veit“ Riesling brut, hergestellt im Champagnerverfahren von den Weingärtnern Flein-Talheim, einem typischen Riesling mit zarten Pfirsichnoten im Aroma, die sich auch im Geschmack wiederfinden. Ganz ehrlich – wer braucht da noch Champagner? Die sommerliche Aperitif-Alternative war eine hausgemachte Essenz, aufgefüllt mit Fleiner Rieslingsekt – je

Wenn ich zum Essen ausgehe, dann suche ich das fast Unmögliche. Ich will mich wie Zuhause fühlen, aber jedes Mal etwas Neues entdecken. Zum Glück werde ich oft fündig – diesmal in Flein im Landkreis Heilbronn.



AUF EINEN BLICK

Reiners Rosine

Restaurant-Vinotek-Brauerei
Bildstraße 6, 74223 Flein
Telefon 071 31-30909
Fax 071 31-20371 64
info@reiners-rosine.de
www.reiners-rosine.de

Öffnungszeiten

Di. – Sa. 18 – 23.30 Uhr, So. 12 – 14
und 18 – 22 Uhr, Montag Ruhetag
An jedem ersten Wochenende im
Monat Sa./So. geschlossen

nach dem was die Wiese hergibt, werden aus Holunder, Rosen, Waldmeister und Veilchen die Essenzen angeboten. In unserem Fall war der Holunder angenehm zurückhaltend, nicht zu süß und schmeckt schön fruchtig – ideal für einen lauen Sommerabend auf der Terrasse. Ebenfalls sommerlich zeigte sich der Gruß aus der Küche, eine Kräuter-Joghurt-Terrine mit geräuchertem Lachs und Paprikacreme.

Wie Samt auf der Zunge

Alt und neu harmonisch zusammengefügt – das kann auch als Motto für die Speisekarte gelten. Aus dem kleinen Menü wählten wir als Vorspeise eine Rahmsuppe von Topinambur und Sauerkraut mit Topinamburstroh und Räucherlachsroulade. Die Suppe war wunderbar cremig, wie Samt auf der Zunge, die Säure des Sauerkrauts wurde von dem erdigen Topinambur-Geschmack im Zaum gehalten, die Fischroulade, zur Suppe serviert, steuerte dezente Räucheraromen bei. Dazu kam wieder ein Riesling zum Zuge, 2008er Kabinett trocken vom Fleiner Kirchweinberg, ein knackiger, rescher Wein mit

Zitrus- und Grapefruitnote. Passte toll zum Sauerkraut und bildete einen schönen Kontrapunkt zum Rahmgeschmack. Beim „Rundherum-Probieren“ am Tisch waren wir uns übrigens einig, dass hierzu prima ein Trollinger gepasst hätte – aber mal ehrlich, was geht in Württemberg nicht mit Trollinger?

Gerd Reiners Faible für „altes Gemüse“ wie Topinambur, Steckrüben, Sellerie, Pastinaken oder Petersilienwurzel zeigte sich auch in der zweiten Vorspeise: Scheiben von der geschmorten Kalbshaxe in Kerbelwurz-Vinaigrette mit Salat von geräuchertem Ofengemüse, wie Sellerie, Steckrübe und Co., ergänzt von hausgemachtem Quittensenf. Ein tolles Beispiel, wie die Carpaccio-Zubereitung mit regionalen Produkten funktionieren kann. Eine üppige Farb- und Geschmackspalette wurde uns geboten, das Fleisch butterzart, Messer vollkommen überflüssig, die Vainegrette hatte eine erfrischende Säure – es war Sommer auf dem Teller.

Und in den Gläsern, jetzt gefüllt mit einem 2007er Weißburgunder QbA trocken, Edition Jupiter vom JupiterWeinkeller Hausen a.d. Zaber.

Petra geht aus

In der „Rosine“ feiert altes Gemüse fröhliche Wiederauferstehung und darf die schnörkellos zubereiteten Gerichte von Hausherr Gerd Reiner begleiten. Er bringt keine Mini-Portionen auf die Teller, aber die Küche ist leicht und lässt sich sehr gut mit Wein kombinieren. Tipps dazu gibt Bärbel Reiner.



Da war wirklich viel Sonne und Sommerwiese im Wein, filigran im Geschmack – der Weißburgunder adelte und verstärkte den Kalbsgeschmack. Für Gerd Reiner ist der Glasihalt gewissermaßen ein Stück Heimat. Seine Familie baute früher in Hausen Wein an, er ist aus alter Verbundenheit heute noch passives bzw. wie er es selber ausdrückt „mittrinkendes Mitglied“.

Die Schnapsidee und das Bier

Aber trotz aller familiären Weinverbundenheit (sein Schwiegervater war zudem Aufsichtsratsvorsitzender der Weingärtnergenossenschaft Flein-Talheim) ist der 47-Jährige nebenbei zu einem leidenschaftlichen Brauer geworden. „Das ist eigentlich aus einer Schnapsidee heraus geboren“, erzählt er. „Vor 15 Jahren meinte eine Freundin von mir, das bißchen Bier, das ich brauche, könne ich doch selber brauen. Da sie Lebensmittelchemikerin war, habe ich sofort mit ihr meine Bierexperimente gestartet, auf einer Bahnrundreise mit meinen Stammgästen konnte ich nur wenige Wochen später mein erstes richtiges Selbstgebrautes vorstellen.“ Inzwi-

schen gibt's in „Reiners Rosine“ neben dem Erstling „Reiners Spezialbräu“ ein Frühlings-, Maibock-, Weihnachts- und Hefeweißbier.

Doch wir kehrten nach einem Probeschluck zurück zum Wein, der einen Hauptgang begleiten durfte. Aufgetischt wurde „Kurzgebratenes und Geschmortes vom Ellhofer Weidelamm mit kandiertem Knoblauch und Sellerieravioli“ – eine gelungene Kombination der zwei Zubereitungsarten. Das mürbe, sehr zarte Schmorstück aus der Keule mit einem perfekt auf den Punkt gebratenen Lammrücken, dazu eine reduzierte Sauce, zu der die Süße des Knoblauchs und des Sellerie eine interessante Ergänzung ist – einfach köstlich. Der feine Lammgeschmack harmonierte bestens mit dem 2005er Lemberger „Rosine“, der für einen drei Jahre alten Wein recht frisch daherkam. Gradlinig mit Brombeer- und Sauerkirscharomen – ein Wein, den sich Gerd Reiner von den Weingärtnern Flein-Talheim extra füllen ließ.

Die Hauptgang-Alternative war ein geschmorter Ochsenschwanz mit leichter Füllung aus Geflügelfarce mit Gemüse, Kräuterseitlingen und Trüffeln in seiner Sauce mit handgeschabten



Von seinen Mitarbeitern und Auszubildenden verlangt Gerd Reiner viel Konzentration. Er geht mit gutem Beispiel voran. Oberstes Gebot ist die Zufriedenheit der Gäste.

Die Vorspeise blieb lang in bester Erinnerung: Cremige Rahmsuppe von Topinampur mit Räucherlachsroulade – und dazu ein knackiger Riesling Kabinett als perfekter Partner. Einfach gut!



Fotos: Wolfgang Fischer

Spätzle. Das ungemein zarte Gericht (Messer überflüssig) hatte ein leichtes Nelkenaroma, das kräftig geschmortes Fleisch brauchte einen starken Sparringspartner. Wir nahmen einen 2005er Lemberger QbA trocken „Maecenas“, im Barrique gereift, vom Hausener JupiterWeinkeller. Der gehaltvolle Tropfen mit einem richtigen „Wumm“ und einer diskreten Holznote passte übrigens ebenso gut zum Lamm.

Ein Samtrot zum Käse

Dann versuchten wir uns noch an einem vegetarischen Gericht, das in Sachen Weinbegleitung eine echte Herausforderung war: Käsesemmelknödel aus Käse von Hohenloher Schafen, Ziegen und Kühen mit brauner Butter und Salbei. Nach einigen Versuchen hatten wir den Wein, der wie gemacht war für den zarten und doch intensiven Käsegeschmack: ein 2006er Samtrot „Karmeliter“ QbA, trocken im Holzfass gereift, aus dem Keller der Fleiner Genossen, saft- und kraftvoll, mit schönen Gerbstoffen und einer angenehmen Restsüße – eine tolle Entdeckung. Das war auch unser Dessert: ein Käsecarpaccio – eine tolle Idee von Gerd Reiner. Anstatt der in-

zwischen üblichen und manchmal uninspirierten Käseauswahl servierte er einen hauchdünn gehobelten Waldkäse aus der Mainhardter Käserei Bundschuh. Der Waldkäse, nach einem Schweizer Bergkäse Rezept im Hohenlohischen hergestellt, wird in einer Marinade von Zwiebeln, Traubenkernöl und Reiners eigenem Bieressig zubereitet. Dazu gab es knusprige Gemüschips und hausgemachtes Biertreberbrot – was für ein Aroma, was für ein Genusserlebnis! Eine geniale Idee war die Getränkewahl: der 2007er Rieslingsekt b.A. Extra Dry vom Fleiner Kirchenweinberg, ein prickelndes Erlebnis. Trotz der großzügig bemessenen Portion war der Teller schnell leer – Disziplin zu üben war bei keinem der Gänge möglich. Deshalb gönnten wir uns zum Schluss einen Alten Weinbrand der Weingärtner Flein-Talheim. Vergessen Sie alle Franzosen, das schöne Nussaroma begeisterte, die Bitterschokolade-Töne waren wie flüssige Seide auf der Zunge. Jetzt weiß ich, wie der Reim heißen muss: (Petra) Klein isst fein in Flein!!



Die Birne des Ziegenhirten

Ade Spargel. Zumindest für 2009. Aber in Stuttgart und drumherum ist bald eine neue Spezialität zu bekommen, die es nur hier – und sonst nirgendwo – gibt. Eine Birne mit vielen Namen ist ab Mitte August auf dem Markt ...

Sie ist grün mit roten Wangen, klein und unscheinbar. Aber aromatisch. Und so süß. Ein Kulturgut obendrein: die Geißhirtle. Vielleicht eher Geishirtle? Oder doch Gaißhirtle? Über die Schreibweise ist endgültige Klarheit kaum herzustellen. In der Stuttgarter Markthalle oder auf den Bauernmärkten in der Region begegnen den Liebhabern viele Schreib-Varianten, wenn diese spezielle Birne ungefähr ab Mitte August auftaucht. Ein frühreifes Früchtchen also. Ihr Ursprung ist, wie so oft in vergleichbaren Fällen, nicht hundertprozentig verbürgt, aber jedenfalls schön erzählt: Ein Ziegenhirte soll die Birnensorte als Zufallssämling um 1750 nahe Stuttgart entdeckt haben. Sein Name wurde nicht überliefert.

Dafür sind heute die Geißhirtle ein Fall für Jörg Geiger, der in Schlat bei Göppingen eine ungewöhnliche Obst-Manufaktur aufgebaut hat. Geiger erinnert sich noch gut daran, wie ihn sein Vater vor etwa 35 Jahren mit dieser heimischen Frucht vertraut gemacht hat. „Zum Neibeißa süß“, betont der umtriebige Brenner und Obstwein-Produzent, der den Objekten seiner Begierde stets mit großer Leidenschaft, gleichzeitig aber auch mit wissenschaftlich fundierten Kenntnissen ans Fruchtfleisch rückt. Außerdem ist Geiger inzwischen mit – fast – allen Fruchtwässern gewaschen. Er hat Apfelweine kreiert, Obstschäumweine geschaffen, neuartige, auch alkoholfreie Getränke erson-

BIRNE ALS MOUSSE

Sie mögen es gern süß? Hier eine Rezeptempfehlung für die Geißhirtle-Birne:

Man nehme: 2 Eigelb, 2 Eiweiß, 0,25 l Sahne, 250 g Birnenmus, 75 g Zucker, 30 g weiße Kuvertüre, 5 Blatt weiße Gelatine, 2 cl Geißhirtle-Brand, eine Vanilleschote, eine Prise Salz.

So geht's: Gelatine einweichen und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Mus zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und passieren. Kuvertüre in das Mus rühren und kalt stellen. Dann Eigelbe zusammen mit Zucker im Wasserbad schaumig schlagen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Kalt stellen. Eischnee und

Sahne steif schlagen. Kurz bevor die Gelatine im Ei-Zucker-Gemisch bindet, die restliche Masse vorsichtig unterheben und mit dem Brand „parfümieren“. Dann Eischnee und Sahne einarbeiten: zuerst 1/3 der Sahne und dann erst den Rest unterheben. Auf Gläser verteilen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt stocken lassen.

DER WEG ZUR GEISSHIRTLE-BIRNE

Auf den Wochenmärkten der Region ab Mitte August. Ca. 20 Produzenten bieten die Birne an. Infos z. B. Friedrich Mühlhäuser, Schlat, Tel. 071 61-8 93 99.

Ein vielseitiger Verarbeiter ist Jörg Geiger, Schlat, Tel. 0 71 61-9 99 02 41



Sie ist rotwangig, relativ klein, aber wunderbar süß und herrlich aromatisch. Und sie wächst nur im Großraum Stuttgart. Die saftige Geißhirtle-Birne genießt man einfach so. Aber sie lässt sich zudem gut zu Marmelade, Wein oder Hochgeistigem veredeln.

Foto: Dr. Walter Hartmann

nen, deren Grundprodukte von heimischen Streuobstwiesen und Wäldern stammen. Das Geißhirtle gerät sogar zum Edelbrand. Jörg Geiger kennt sich aus in der Gerbstoffstruktur und im Gärverhalten der verschiedenen Früchte. Und er überrascht im „Lamm“, das die Familie seit Generationen mitten im Ort betreibt, die interessierten Gäste nicht nur mit hervorragenden, regional geprägten Menüs, sondern auch mit zum jeweiligen Gang korrespondierenden Erzeugnissen von den Streuobst- und Hochstammwiesen der Umgebung.

Wenig Gerbstoff und Säure

Der Obstexperte weiß, dass bei den Geißhirtle in der Verarbeitung rasch gehandelt werden muss. Sie zeichnen sich aus durch wenig Gerbstoffe und eine niedrige Säure. Ideal für einen Edelbrand. Wer einmal hinein riecht in so ein Glas, wird ob des intensiven, aber auch frischen Birnenaromas entzückt sein. In alten Oberamtsbeschreibungen aus dem 19. Jahrhundert taucht die Sorte bereits als besonders schmackhaft auf. Und seit vergangenem Jahr ist das Geißhirtle Passagier in der „Arche des Geschmacks“, die von einer internationalen Genuss-Vereinigung für schützenswerte und zugleich gefährdete Lebensmittel, Nutztiere und Nutzpflanzen (bei Rebsorten: Frühburgunder, Tauberschwarz) eingerichtet wurde.

Die Birnen lieben das Weinbauklima und warme nährstoffreiche Böden, gelten dennoch als einigermaßen anspruchslos. Wie beim Wein können

sich höhere Lagen und größere Temperaturunterschiede auf die Aromenbildung auswirken. Diese Sommerbirne ist sehr saftig und hat einen feinwürzigen, zimtartigen Geschmack. Die Schale ist im Vergleich zu anderen Obstsorten angenehm zart.

Die Früchte sind direkt vom Baum essbar – und zwar mit dem kaum störenden, kleinen Kerngehäuse. Werden die Geißhirtle zum Einkochen, für Saft oder Marmelade, Obstweine oder Brände verwendet, sollten sie schon vor der Reife geerntet werden. Geiger verfährt mit seinem Obst übrigens wie ein Kellermeister mit (Weiß-)Wein. Schonende Pressung und eine kontrollierte kühle Gärung sind das A und O seiner Arbeit. Das betont den fruchtigen Charakter der Produkte. Der Alkoholgehalt ist merklich niedriger als bei vergleichbaren (Schaum-)Weinen.

Neben dem besonderen Genuss ist die Landschaftspflege ein wichtiger Aspekt. Obstweinerzeuger wie Geiger, die Rosstriebkellerei Dettingen und andere zahlen den Obstbauern einen guten Preis. Diese wiederum pflegen ihre Streuobstwiesen und erhalten damit alte, vom Aussterben bedrohte Sorten, spricht: die heimische Artenvielfalt. Ganz nach dem bewährten Motto: Man muss essen und trinken, was man schützen will.

Andreas Braun *



* Der Autor war seit 1997 Chefredakteur von „Sonntag aktuell“ und ist seit dem 1. Mai 2009 Geschäftsführer der Tourismus-Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW). Er schrieb in den letzten Jahren einige Bücher über Wein.

Sauerpower:

Aus Alt mach Neu



Frische Zitronen sind nicht immer zur Hand, Essig ist manchem zu sauer. Eine Alternative ist Verjus, magenschonend und aromatisch. Einige Kellermeister haben den „grünen Saft“ aus unreifen Trauben aus der mittelalterlichen Versenkung in die moderne Küche geholt.

saures Würzmittel lässt er sich in der Küche ähnlich wie Essig und Zitronensaft einsetzen, hat aber entscheidende Vorteile: Er ist nicht so sauer und scharf wie Essig, dazu aromatischer als Zitrone – und durch die mildere Säure reizt er den Magen weniger.

Biblische Zeiten

Der ungewöhnliche Saft aus den Weinbeeren ist beileibe keine neomodische Erfindung. Seine Wurzeln reichen bis in römische Zeiten zurück. Im Mittelalter wurde Verjus unter dem Namen „Agrest“ in Koch- und Arzneibüchern aufgeführt, im ersten „Kochbuch-Bestseller“ der Renaissance von 1475 mit dem Titel „Von der anständigen Wollüstigkeit“ spielte er bei

einem Drittel der rund 240 Rezepte eine Rolle. Das saure Würzmittel, das in der mittelalterlichen und höfischen Küche einen festen Platz hatte für Saucenfonds, bei Marinaden und um gebratene Fleischstücke zu verfeinern, ist allerdings mediterranen Ursprungs: Die Pilger und vor allem die Kreuzritter brachten die kulinarische Spezialität aus dem Heiligen Land mit nach Europa – und damit auch die hoch entwickelte orientalische Küchenkultur, in der der vielfältige Saft bis heute sehr beliebt ist. Die Mönche schätzten ihn besonders wegen seiner diätetischen Eigenschaften, denn sie galten als appetitanregend und magenschonend – bereits in der Antike war die desinfizierende, schmerzstillende und heilende Wirkung bekannt.

Öfter mal was Neues“, ist die Devise der Kellereien nicht nur in ihrer Hauptdomäne, beim Wein haben die Weingärtner eine saure Würze neu entdeckt. Zum bekannten „Nachfahren“ des Weines, dem Essig, gibt es quasi einen „Vorfahren“ oder „Rohling“, den Verjus. Der Grünsaft wird aus noch unreifen Trauben hergestellt, wenn die Zuckereinlagerung in den Beeren eben begonnen hat. Als

Heute stehen mehr die kulinarischen Qualitäten im Vordergrund. In Südwestfrankreich war der moderate Säuerling nie ganz verschwunden. In Württemberg gibt es unter anderem einige Genossenschaften, die damit aufwarten, etwa die Fellbacher Weingärtner, die bereits ihren zweiten Jahrgang Verjus auf den Markt gebracht haben: Nach dem Kerner im Jahr 2007 hat Kellermeister Werner Seibold im vergangenen Jahr Schwarzriesling und Spätburgunder für seine grüne Spezialität gelesen. Wichtiger als die Rebsorte ist für den Kellermeister ein separat gelegener Weinberg, um geeignetes, nicht behandeltes Lesegut zu erhalten. Denn die Trauben werden lediglich gepresst, der Saft filtriert und zur besseren Haltbarkeit pasteurisiert, so dass das fertige Produkt weitgehend naturbelassen bleibt. Jürgen Off, Kellermeister der Weinmanufaktur Untertürkheim, hat deswegen die pilzwiderstandsfähige rote Neuzüchtung Regent für seinen Verjus gewählt. 1000 Flaschen hat er abgefüllt, das Produkt „wird sehr gut angenommen und immer wieder nachgefragt“.

Sogar für süße Desserts

Neben Gastronomen setzen auch mehr und mehr private Genießer auf das alternative Säuerungsmittel. Denn Verjus ist vielfältig einsetzbar und eignet sich zum Marinieren von allen Speisen, die keine zu aggressive Säure vertragen: Ob zum Marinieren von Fisch oder Fleisch, zum Ablöschen von Bratenfonds oder für Gemüse- und Pilzgerichte – sogar für süße Desserts anstatt Zitronensaft. Sternekoch Armin Karrer vom Fellbacher „Zum Hirschen“ hat festgestellt: „Verjus passt perfekt zu Ingwer, aber auch zu Schokolade oder Vanilleeis.“

Michael Oettinger, Küchenmeister im „Hirschen“ in Fellbach-Schmidlen, hat das Fellbacher Produkt bisher nur bei kalten Gerichten

eingesetzt und dabei sehr gute Erfahrungen gemacht: „Die leichte, angenehme Bitternote mit einem erdigen Ton harmoniert sehr gut mit Trüffel.“ Deshalb richtet er mit Verjus marinierte Kalbskopfscheiben zusammen mit Trüffel und Verjus-Mayonnaise an. „Der Saft schmeckt für mich tatsächlich grün“, sagt er, „mit leichter Süße, weniger Säure und mehr Geschmack als Essig. Der frische, intensive Geschmack rundet Saucen ab und verleiht Salatdressings mehr Spritzigkeit.“ Werner Seibolds Frau beträufelt den gebratenen Fisch damit und verwendet es ansonsten wie Zitronensaft. Ein anderer Tipp der Fellbacher Weingärtner: Statt Essig an die Linsen geben.

Noch eine Abwandlung der Schwabenküche liefert Josef Stritzelberger vom altehrwürdigen Uhlbacher „Hasen“. Den Maultaschensalat hat er jetzt mit dem grünen Saft aus dem benachbarten Untertürkheim verfeinert: „Die Marinade mit Verjus, Traubenkernöl und Lauchzwiebeln ist bei den Gästen wunderbar angekommen“, erzählt er. Auch sein Carpaccio vom Hirschkalb mit Verjus sei immer ein voller Erfolg.

Passt zum Wein

Experimentierfreudigen sind kaum Grenzen gesetzt – letztendlich entscheidet der eigene Geschmack. Dazu kommt der Vorteil, dass die milde Würze das Aroma der übrigen Speisen und Getränke fast nicht beeinflusst – Weinliebhaber wissen es zu schätzen: Im Gegensatz zu einer klassischen Essig-Vinaigrette ermöglicht der Verjus mit seiner dezenten Säure einen unbeschwertem Weingenuss.

Barmeister Walter Fröscher von der „mixschule“ in Stuttgart hat viel mit den neuen Produkten getüftelt und freut sich, „dass sie nicht so sauer sind wie die französischen.“ Entstanden sind zahlreiche Cocktails und Longdrinks, etwa der

„Triple G – Green Grape Gimlet“ mit Verjus, Gin, weißem Traubensaft und Lime Juice.

Karin Wiemer



HIER GIBT ES VERJUS

- Fellbacher Weingärtner eG
Kappelbergstraße 48
D-70734 Fellbach
Tel: 07 11-57 88 03-0
info@fellbacher-weine.de
www.fellbacher-weine.de
6,95 € (0,5 l)
- Weinmanufaktur Untertürkheim
Strümpfelbacher Straße 47
70327 Stuttgart
Tel: 07 11-3 36 38 10
info@weinmanufaktur.de
www.weinmanufaktur.de
7,90 € (0,5 l)

HIER WIRD MIT VERJUS GEMIXT:

- Mixschule, Barmeister Walter Fröscher
Bruckwiesenweg 6
D-70327 Stuttgart
Tel: Büro: +49 7 11 509 22 27
www.mixschule.de



Der Mediziner als Weingärtner

Sein Arbeitstag ist voll Stunden, in denen er Gesichtskonturen schärft. Unfallopfer und Patienten mit schweren Erkrankungen im Mund-, Kiefer- und Gesichtsbereich liegen bei ihm unter dem Messer. Das Skalpell hat der Ärztliche Direktor der Klinik für Kiefer- und Gesichtschirurgie, Plastische Operationen in Stuttgart versuchsweise auch schon mal bei seinem „Nebenjob“ angesetzt und dabei festgestellt, dass es für den Schnitt am Rebstock nicht viel taugt.

Fünf Ar eigene Rebfläche in der hochkarätigen Lage Mönchberg bewirtschaftet Professor Dr. Dr. Dieter Weingart. Eigentlich wäre der dreifache Vater, der sich nebenbei noch in Berufsorganisationen einbringt, voll ausgelastet. Aber die wachen Augen des 55-Jährigen leuchten sofort noch eine Spur heller, erzählt er von seinem Handwerk in der Freizeit. „Wein hat mich schon immer interessiert“. Weinanbau jedoch war bis zum Erwerb der Rebzeilen für ihn ein unbeschriebenes Blatt. Laubarbeiten, Schneiden,

Er ist Mediziner und hantiert im Stuttgarter Katharinenhospital gekonnt mit dem Skalpell. Aber er ist auch Weingärtner, heißt ganz passend Weingart und versteht sich zudem auf den Umgang mit der Rebschere ...

Binden und das Lesen im Herbst schaute er in seinen Pioniertagen als Wengerter beim Weinbergnachbarn und Freund Bernd Munk, Vorstand der Weinmanufaktur Untertürkheim ab. Und am Bildschirm: Ein virtueller Schnittkurs der Uni Hohenheim half dem Chirurgen vom Schreibtisch aus, am Rebstock präzise das Messer zu führen. Bedacht, seine Prinzipien aus dem Beruf auf die Arbeit im Weinberg zu übertragen, wollte er alles bis ins Detail wissen, um es schließlich weiter zu optimieren: Bei einer Weinreise in die italienische Region Brunello stieß der Württemberger Weingärtner auf einen jungen innovativen Winzer, der den Traubentrieb kurz vor der Lese knickte. Für diese Methode, den Saftfluss in die Beere zu unterbrechen, um dadurch eine höhere Zuckerkonzentration zu erzielen, interessierte sich Weingart schon geraume Zeit, fand beim fachmännischen Austausch „vor allem spannend, welches Werkzeug dazu benutzt wird“ und staunte nicht schlecht: „Es war eine ganz gewöhnliche Kombizange“. Wieder zurück am Klinikschreibtisch, fiel der Blick des Zahntechnikers und promovierten Zahn- und Humanmediziners auf das Geschenk von ehemaligen Kollegen: Ein kieferorthopädisches Instrument namens „Zange nach Weingart“. Kein Scherz, auch dieser selbe Name ist reiner Zufall. Weingart nahm die vergoldete „Zange nach Weingart“ mit in seinen Wengerter. Passt! Neben Draht und Refraktometer führt er sie heute „in meinem Notfallkoffer für Winzer“ mit.

Extrem niedrige Erträge

Im Herbst kann Weingart sein Weinergebnis hochrechnen. Dann hängen durch seine praktizierte extreme Ertragsreduzierung („ich schneide nicht nur Trauben heraus, ich halbiere zudem noch“) an den rund 200 Rebstöcken etwa

300 Kilogramm Trauben. Löwenanteil ist Lemberger, dazu ein bisschen Cabernet Cubin. Weinlese bei den Weingarts ist Familiensache. Die Ehefrau, ebenfalls Zahnmedizinerin, zwei Töchter und der Sohn packen da mit an. Im Weinberg steht ein großer Tisch, darauf die handverlesenen Trauben in Obstkörben à 12-Kilogramm-Einheiten.

Der verrückte Professor

In der Weinmanufaktur Untertürkheim nimmt Kellermeister Jürgen Off das Lesegut in Empfang. Der Profi ist offen für Weingarts Ideen. „Ich hab da ein bisschen Narrenfreiheit. Die sagen, da ist der verrückte Professor wieder“, erzählt Weingart. Deswegen kommt dem Lesegut auch eine entsprechende Behandlung zugute. Auf der Maische liegt Weingarts Lemberger in einem (ausgedienten) Barrique ohne Deckel. Die tagelange Maischegärung wie die Reifung seiner Tropfen in einem Barrique (Zweitbelegung) untersucht der Professor dann auch immer wieder bei spontanen Kellervisiten und gibt Anregungen. So steht bei Jürgen Off wieder eine alte Entrappungsmaschine aus Holz. Weingart tüftelte daran, um ein extrem schonendes Abbeeren zu erzielen. Gemeinsame jährliche Studienreisen mit Weinfreunden wie Bernd Munk bringen solche Ideen ins Haus. „Dieses regelmäßige Fachsimpeln wirkt sehr befruchtend auf den Betrieb“ sagt der Untertürkheimer Vorstandschef.

Respekt vor Weingärtnern

Auf dem ganzen Globus unterwegs ist der Mediziner in seiner derzeitigen Funktion als Weltpräsident des International Team for Implantology (ITI). Dabei inspiziert er das eine und andere Weinanbaugebiet, kann erzählen von Australien, Südafrika und Kalifornien „wo überwiegend Maschinen im Einsatz sind“. Deshalb hat er „besonderen Respekt bekommen vor den Württemberger Weingärtnern, die von Hand arbeiten.“ Akribisch rechnet er seine Freizeitstunden als Wengerter nicht nach. „Andere spielen Golf, um den Kopf frei zu bekommen. Ich habe da meinen Weinberg und ein Hobby, das Freude macht, gesund ist und zu einem angenehmen Endprodukt führt, das auch noch gut schmeckt.“

Ute Böttinger




Weindörfer, Open Air und Schräge Nächte



Alle Altersklassen vergnügen sich bei Weinfesten und sonstigen Veranstaltungen rund um einen guten Tropfen (und regionale Küchen-spezialitäten). Vor allem in den Sommermonaten geht die Wein-Post ab ...

Kennen Sie zum Beispiel Knittlingen, Neuffen, Niedernhall, Kleingartach oder Ottmarsheim? Noch nie gehört, meinen Sie. Dann gäbe es in den nächsten Wochen reichlich Möglichkeiten, das weniger bekannte Württemberg durch seine Festivitäten in kleinen, malerischen Orten kennen zu lernen. Man wird feststellen, dass nicht nur die

schwäbischen Metropolen ideenreich sind, wenn es darum geht, Trollinger, Lemberger, Riesling und Co. besonders pfiffig darzubieten. Weingärtner und örtliche Vereine können ebenfalls stolz auf ihren Einfallsreichtum sein. Viele Feste haben Tradition, manche ungewöhnliche oder sogar eigenwillige Bezeichnungen (die neugierig machen). In den nächsten Monaten

ist Hochkonjunktur im Ländle. Theoretisch könnte man etliche Wochen durchgehenden Urlaub nehmen und von Ort zu Ort, von Stadt zu Stadt ziehen und dabei ständig etwas Neues erleben ... Auf dieser und den nachfolgenden Seiten finden Sie alle weinfestlichen Veranstaltungen bis in die erste Oktoberhälfte hinein.  Viel Spaß bei Ihren Visiten.



Starke Weinsberger Burgfrauen und ihr Fest

Wenn vom 25. bis 28. September in Weinsberg auf der weithin sichtbaren Burgruine das Weibertreffest ansteht, dann wird damit an ein bemerkenswertes Ereignis aus dem Jahr 1140 erinnert. Damals tobte im Spätherbst und beginnenden Winter ein schwerer Kampf um die Burg der Welfen. Der Belagerer, Stauferkönig Konrad III., konnte schließlich in dieser entscheidenden Schlacht Herzog Welf VI. von Bayern zur Kapitulation zwingen.

Er gewährte darauf hin den Frauen freien Abzug, mit der Erlaubnis, sie könnten so viel persönliche Habe mitnehmen, wie sie tragen können. Die schlaun Frauen ließen den Hausrat in der Burg, packten ihre Männer auf den Rücken und trugen sie den Burgberg hinab in die Freiheit. Der König hielt sich an sein Wort gebunden und lies die List der Frauen gelten. Die Burg erhielt den Namen „Weibertreu“ allerdings erst im 18. Jahrhundert. Die Weinsberger würdigen das Ereignis mit einer Bronzeskulptur am Marktplatz und dem Weibertreu-Museum. Die Burg selbst wird jährlich von etlichen tausend Besuchern besichtigt – inklusive Wein- und Rosenrundweg. Rund um die Burgruine erklären 17 Tafeln wichtige Themen des Weinbaus und ökologische Besonderheiten. Man lernt unter anderem etwas über die Rebenerziehung, Pflanzenschutz und den Dichter und Genießer Justinus Kerner (1786 bis 1862), der anno 1823 den Frauenverein Weinsberg gründete und die Burgruine vor dem Verfall rettete.

Außerdem kann man Hohlwege und Streuobstwiesen bewundern – sowie neben Wildrosen noch weitere hundert Rosen-Varietäten. Infos: Tourist-Information Weinsberg, Telefon 0 71 34-51 20, www.weinsberg.de



1

Juni

- 19.–21. **Kernen-Stetten:** 3. Keltersommer bei der WG Stetten i.R., 0 71 51-4 19 27
- 20. **Untertürkheim:** 4. Rotweinnacht und Weinfest im Herzen von Untertürkheim, 07 11-4 07 70 42
- 20/21. **Ilsfeld-Auenstein:** Auensteiner Straßenfest, 0 70 62-9 04 20
- 20.–22. **Zwischen Mönchsbergsee und Neipperg:** Natur & Wein, organisiert vom Weinkabinett Brackenheim, 0 71 35-9 85 50
- 21. **Metzingen:** 13. Weinlehrpfadhock im Weinberg, 0 71 23-67 22
- Neuffen:** Weinwandertag der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck und der Selbstvermarkter, 0 70 25-27 26
- Knittlingen-Freudenstein:** Backhaushocketse der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen, 0 70 43-86 48
- 26.–28. **Bad Mergentheim:** Stadtfest mit Weinbrunnen und Gewächsen der Weingärtner Markelsheim, 0 79 31-9 06 00
- 27./28. **Oberstenfeld:** Fleckenfest der Gemeinde, 0 70 62-52 48
- 28. **Fellbach:** Jazz-Wine-Time der Fellbacher Weingärtner, 07 11-5 78 80 30

Juli

- 2.–6. **Öhringen:** Hohenloher Weindorf der Weinkellerei Hohenlohe, 0 79 42-9 11 00
- 3.–5. **Mundelsheim:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft rund um die Kelter, 07 1 43-8 15 50
- 4./5. **Remshalden-Grunbach:** Lukullisches Kelterfest des Weinbauvereins, 0 71 51-2 77 07
- Steinheim:** Marktplatzfest, 0 71 44-26 31 19
- Eberstadt-Hölzern:** Hölzerner Seefest, 0 71 34-9 80 80
- Weikersheim-Schäftersheim:** Weinfest, 0 79 34-39 32
- 4.–6. **Flein:** Weinfest rund ums Rathaus, 0 71 31-59 52 38
- 5. **Sachsenheim-Ochsenbach:** Sommerweinprobe des Weinbauvereins, 0 70 46-25 37
- 6./7. **Beilstein:** Stadtfest, 0 70 62-2 63 25
- 10.–12. **Walheim:** 50 Jahre Musikverein – Jubiläumswochenende, 0 71 43-80 16 58
- 10.–26. **Nordheim:** Blumensommer der Weinbaubetriebe, 01 75-4 17 68 78
- 11. **Esslingen-Mettingen:** „3. eSecco Party-Nacht“ am Rand der Weinberge unter freiem Himmel, ausgerichtet von der WG Esslingen, 07 11-9 18 96 20
- 11./12. **Stuttgart-Rotenberg:** Weinmeile „Unterm Württemberg“, ausgerichtet vom Collegium Württemberg, 07 11-33 76 10
- Ilsfeld:** Kelterfest der Weingärtner und der Vereine, 0 70 62-6 11 89
- 11.–13. **Schwaigern:** Kiliansfest der Weinerzeuger und Gastronomen, 0 71 38-9 70 20
- Obersulm-Eichelberg:** Obersulmer Weindorf des Liederkranzes Eichelberg, 0 71 34-9 82 80
- 17./18. **Hessigheim:** Die schräge WeinNacht der Felsengartenkellerei Besigheim, 0 71 42-9 40 82 25
- 17.–20. **Erlenbach-Binswangen:** Rund um den Wein, 0 71 32-92 24 44
- 18./19. **Weikersheim-Elpersheim:** Weinfest der Weingärtner Markelsheim am Dorfbrunnen, 0 79 34-12 67
- Sachsenheim-Ochsenbach:** Dorffest rund um die Kelter, 0 70 46-88 14 41
- 20.7.–2.8. **Heilbronn:** 8. Open-Air-Kino der Genossenschaftskellerei, 0 71 31-15 79 14
- 24.–26. **Neckarwestheim:** 125 Jahre Namensgebung Neckarwestheim, 150 Jahre Feuerwehr – die Gemeinde und die örtlichen Vereine feiern. 0 71 33-18 40
- Neuenstein-Eschelbach:** Kelterfest des Liederkranzes, 0 79 42-36 31
- 24.–27. **Beilstein:** Weinbergfest der Stadt, 0 70 62-2 63 25
- Talheim:** Hoffest „Gläserne Produktion“, 0 71 33-84 72



Duisburg:

Wein in der Kraftzentrale

Für heute habe ich genug gelernt“, freut sich ein Besucher der Baden-Württemberg Classics nach einigen Verkostungsstunden. Zwei junge Damen sind noch nicht ganz so weit. Die eine deutet mit dem Finger auf Restzuckerwerte, die auf einer Preisliste angegeben sind. „Wir probieren jetzt, ob wir die Unterschiede auch schmecken“, sagt sie zu ihrer Freundin. Derweil folgt ein anderer Gast dem Mitarbeiter einer Weingärtnergenossenschaft, der für ihn einige Kartons mit Trollinger und Lemberger vor die Tür bringt, die gleich darauf ins Auto geladen werden. Sie passieren dabei den Seminarraum, in dem einige Dutzend Interessenten den Ausführungen eines Experten über Rebsorten lauschen. Als die Weine im Kofferraum deponiert sind, wischt sich der Genossenschaftsmann etwas Schweiß von der Stirn und lacht: „Auf dieser Messe verkaufen wir am meisten Wein.“

Dabei sind wir in Duisburg, weit weg vom Wein, in einer Stadt, die eher abgestempelt ist als Ruhrpott-Kommune, in der Tatort-Kommissar Horst Schimanski 29 Tatorte lang in einer nicht unbedingt einladenden Umgebung Verbrecher jagte. Doch die 500 000-Einwohner-Stadt mit dem größten Binnenhafen Deutschlands, die im industriellen Bereich in den letzten Jahren einen deutlichen Strukturwandel erlebte, ist viel mehr als



Württemberg und Baden machen seit einigen Jahren erfolgreich bei den „Classics“ gemeinsame Sache, zum Beispiel fern des Weins in Duisburg.

passende Kulisse für eine erfolgreiche TV-Reihe. Duisburg ist Universitätsstadt, kann diverse Theater, Casino, Museen, einen Zoo, ein Opernhaus vorweisen – und einen umfangreichen Freizeitpark, in dem sich der Wein offenbar besonders wohl fühlt.

Die Eisen-Zeit ist vorbei

Wir reden vom Landschaftspark Duisburg-Nord. Früher brannten hier, im einstigen Hüttenwerk Meiderich, Hochöfen 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr, um aus Erz Eisen werden zu lassen. 1985 war es damit vorbei. Doch auf die letzte Schicht folgte ein neuer Anfang. Aus dem Hüttenwerk wurde, mit reichlich Investitionen, eine Parklandschaft, in der die einstigen Hochöfen gewissermaßen Museumsstücke sind. Die alten Industrie-Kathedralen stehen noch und können besichtigt werden.

Zu den gewaltigen Bauten gehört die 170 Meter lange Kraftzentrale, in der früher Wind für die Hoch-

öfen produziert und Strom für das Werk und benachbarte Siedlungen gewonnen wurde. Als es vor einigen Jahren darum ging, nach München, Berlin und Hamburg einen guten zusätzlichen Standort für die erfolgreiche Messe-Serie Baden-Württemberg Classics im deutschen Westen zu finden, hatte zunächst niemand Duisburg auf der Rechnung. Dann machte ein Freund württembergischer Weine, der Gourmet-Gastronom Wilhelm Biermann aus Soest, den Vorschlag: „Schaut euch mal die Duisburger Kraftzentrale an.“ Schnell wurde festgestellt, dass reichlich Platz und ein gutes Raumklima vorhanden waren. Auch die Bewirtschaftung stellte kein Problem dar (Tippgeber Biermann darf sich seitdem hier betätigen). Der Auftakt in 2008 übertraf die Erwartungen. Mitte März wurde dann die Weinsaison 2009 eröffnet, mit erneut zufriedenen Besuchern und glücklichen Teilnehmern auf der Erzeugerseite.





Mal ausnahmsweise kein Fußballmatch auf dem Großbildschirm, sondern spannende Kinohits – und dazu raffinierte Gerichte und feine Weine aus der Heilbronner Genossenschaftskellerei.

Open Air in Heilbronn

Gute Nachricht für alle Open-Air-Kinofans! Die achte Veranstaltung in der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg mit einem 1500 Sitzplätze bietenden Freiluft-Kinosaal wurde von bislang 14 auf 17 Tage verlängert. Sie findet in diesem Jahr vom Freitag, 17. Juli bis Sonntag, 2. August statt und präsentiert täglich nationale und internationale Kinohits von der Komödie bis zum Drama, von Thriller bis zum Liebesfilm und auch preisgekrönte Streifen.

Gestartet wird täglich um 19.30 Uhr mit einem abwechslungsreichen, auch kulinarischen Programm, bei dem die Weine der Genossenschaftskellerei eine wichtige Rolle spielen. Ab 21.45 Uhr laufen dann die Bilder an. Eintrittskarten und Gutscheine sind ab sofort erhältlich, unter anderem bei der Genossenschaftskellerei. Weitere Infos gibt es unter www.openairkinos.de oder beim Veranstalter xmedia unter Telefon 0 71 31-9 23 40.



2

- 25./26. **Niedernhall:** Schlemmertage der Kochertalkellerei Ingelfingen, 0 79 40-9 22 60
- 25.–27. **Obersulm-Willsbach:** Willsbacher Weinfest der Weingärtner, 0 71 34-98 28 10
- 26. **Stuttgart-Untertürkheim:** 10. Untertürkheimer Weintour – Weinfest rund um den Mönchberg, 07 11-3 04 50 50

August

- 1. **Weinstadt-Beutelsbach:** Leuchtender Weinberg der Remstallkellerei, 0 71 51-69 08 43
- 1./2. **Heilbronn:** Die zwei letzten Open-Air-Tage der Genossenschaftskellerei, 0 71 31-15 79 14
- 2. **Stuttgart-Rotenberg:** Jazz-Frühshoppen an der Kelter, 07 11-33 76 10
- 6.–8. **Heilbronn:** Gemeinsames Wengertfescht am Wartberg der Genossenschaftskellerei und der Weingüter, 0 71 31-15 79 14
- 6.–23. **Kirchheim/Teck:** 21. Kirchheimer Weindorf, 0 70 21-8 26 42
- 8./9. **Ilsfeld-Helfenberg:** Helfenberger Schlossbergfest, 0 70 62-45 15
- Löwenstein:** Musik- und Weinfest, 0 71 30-46 12 00
- Weinstadt-Schnait:** Weinprobe in den Weinbergen am Skulpturweg, 071 51-6 79 77
- 14.–17. **Ingelfingen-Criesbach:** Weinfest mit Wahl der Hohenloher Weinkönigin, organisiert von der Kochertalkellerei Ingelfingen, 0 79 40-9 22 60
- Stuttgart-Obertürkheim:** Weinfest, 07 11-3 36 38 10
- Talheim:** Hoffest bei Familie Lobmüller, 0 71 33-88 86
- 15./16. **Ottmarsheim:** 5. Ottmarsheimer Weindorf, 0 71 43-5 91 21
- Sternenfels-Diefenbach:** Weinidylle Diefenbach, 0 70 43-92 05 75
- 15.–17. **Nordheim:** Parkfest, 0 71 33-18 21 30
- 16. **Bretzfeld:** Hohenloher Weinwandertag der Weinkellerei Hohenlohe, 0 79 42-9 11 00
- 21.–24. **Erlenbach:** Weinfest der örtlichen Vereine, 0 71 32-9 33 50
- 22. **Freudenstein-Hohenklingen:** Weindörfle am Wetteplatz, 0 70 43-92 08 86
- 22./23. **Belsenberg bis Forchtenberg:** Kochertaler Genießertour, Wandern, Wein und Schlemmen, organisiert von der Kochertalkellerei Ingelfingen, 0 79 40-9 22 60
- Obersulm-Eschenau:** Weinfest rund um die Kelter der Weingärtnergenossenschaft, 0 71 30-80 96
- Bad Mergentheim-Markelsheim:** Weindorf im Fronhof, 0 79 31-29 59
- Remshalden-Grunbach:** Weinprobe in den Weinbergen, 0 71 51-2 77 07
- 26.8.–6.9. **Stuttgart:** 33. Stuttgarter Weindorf unter anderem mit einem großen Gemeinschaftsstand der Weingärtnergenossenschaften, 07 11-29 50 00
- Reutlingen:** Reutlinger Weindorf, 0 71 21-42 00 61
- 28.–30. **Schorndorf:** Weinmarkt der Remstallkellerei, 0 71 51-69 08 43
- 28.–31. **Winnenden:** 10. Winnender Weintage, 0 71 95-1 31 41
- Ilsfeld:** Holzmarkt der Gemeinde und einiger Vereine, 0 70 62-9 04 20
- Erlenbach:** Müller's Hoffest, 0 71 32-72 17
- 29./30. **Kernen-Stetten:** Weinprobe der Stettener Weingärtnergenossenschaft auf der Y-Burg, 0 71 51-94 78 94
- Kleinheppach:** Kelterfest, 0 71 51-9 33 40
- Remshalden:** Weinfest mit Musik in der Alten Kelter in Remshalden-Hesack, 0 71 51-6 50 35
- 30.8./1.9. **Stuttgart-Hedelfingen:** Hedelfinger Herbst und Kirbe der Weingärtnergenossenschaft, 07 11-4 20 23 99
- Brackenheim-Neipperg:** Kelterfest, 0 71 35-98 55 15

September

- 1./2. **Winnenden:** Probe in den Weinbergen im Hertmannsweiler Himmelreich, 0 71 95-6 80 30
- Bis 6. **Stuttgart:** 33. Stuttgarter Weindorf, 07 11-29 50 00
- Reutlingen:** Reutlinger Weindorf, 0 71 21-42 00 61



- 2.–13. **Reutlingen:** Reutlinger Herbst, 0 71 21-42 00 61
- 4.–6. **Dörzbach:** Weinfest des Weinbauvereins, 0 79 37-91 11 13
Niedernhall: Weinfest in der Kelter, organisiert von der Kochertalkellerei Ingelfingen, 0 79 40-9 22 60
Freiberg am Neckar: Freiburger Weindorf, 0 71 41-7 58 34
- 4.–7. **Weikersheim:** Kärwe der Weingärtner Markelsheim mit Weinprobe auf dem Marktplatz, 0 79 34-10 20
- 5./6. **Brackenheim-Hausen:** Hausener Herbst beim JupiterWeinkeller, 0 71 35-97 42 10
Eppingen-Kleingartach: 38. Weinfest Schillerplatz, 0 71 38-62 36
Marbach: Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft mit Hannenherbst, 0 71 44-64 19
Untergruppenbach-Unterheinriet: Herbstfest der Weingärtnergenossenschaft, 0 71 30-63 77
Großbottwar: Straßenfest, 0 71 48-53 44
- 5.–7. **Beilstein-Billensbach:** Kelterhocketse, 0 70 62-2 11 04
Eberstadt: Markt der Weingärtnergenossenschaft, 0 71 34-9 89 60
Lauffen: Wein auf der Insel – mit den Lauffener Weingärtnern, Selbstvermarktern, Gastronomen und der Stadt, 0 71 33-1 06 16
6. **Sachsenheim-Ochsenbach:** Herbstweinprobe des Weinbauvereins, 0 70 46-25 37
Weinsberg-Grantschen: Weinherbst der Grantschener Weingärtner, 0 71 34-9 80 20
- 10.–18. **Heilbronn: 39. Heilbronner Weindorf rund ums Rathaus, mit zahlreichen Weingärtnergenossenschaften, Selbstvermarktern und Gastronomen mit abwechslungsreicher Kulinarik, 0 71 31-56 22 65**
- 11.–13. **Cleebronn:** Weinfestival der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, 0 71 35-9 80 30
Weinstadt-Schnait: Weinfest in der Kelter, 0 71 51-90 90 21
Weikersheim-Laudenbach: 37. Herbst- und Weinfest der Weingärtner Markelsheim, 0 79 31-9 06 00
- 11.–14. **Stuttgart-Uhlbach:** Uhlbacher Herbst in der Kelter, organisiert vom Collegium Württemberg/Weingärtner Uhlbach, das älteste Weinfest Stuttgarts; 07 11-32 27 78
Fellbach: Weinerlebnis am Kappelberg – Tag der offenen Tür in der neuen Kelter der Fellbacher Weingärtner, 07 11-5 78 80 30
- 12./13. **Weinsberg-Gellmersbach:** Wein- und Straßenfest der Gellmersbacher Vereine, 0 71 34-51 20
Vaihingen/Enz-Horrheim: Weindörfle der Weingärtner Horrheim-Gündelbach, 0 70 42-3 33 09
Vaihingen/Enz-Roßwag: Herbstfest der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 0 70 42-29 50
Sachsenheim-Hohenhaslach: Kelterfest, 0 71 47-60 34
- 12.–14. **Gemrigheim:** 8. Gemrigheimer Herbst des Musikvereins, 0 71 43-9 39 79
13. **Hessigheim:** Herbsteröffnung in der Felsengartenkellerei Besigheim, 0 71 43-81 60 12
Sachsenheim-Ochsenbach: Pfarrscheuerfest – Singen beim Wein, 0 70 46-22 54
Großbottwar-Winzerhausen: Weinbergfest am Wunnenstein, 0 71 48-43 00
- 18./19. **Weinstadt-Beutelsbach:** Nacht der Kelter in der Remstalkellerei, 0 71 51-69 08 43
- 18.–21. **Besigheim:** Winzerfest, 0 71 43-8 07 82 63
Untergruppenbach-Unterheinriet: Wein- und Schlachtplattenfest der Weingärtnergenossenschaft Unterheinriet, 0 71 30-63 77
Esslingen-Mettingen: 39. Esslinger Weinfest der Weingärtnergenossenschaft bei der Kelter, 07 11-9 18 96 200
- 19/20. **Neuffen:** Weinfest in der Marktscheuer und im Weinkeller, 0 70 25-36 31



Der Uhlbacher Chor und sein Fest

Die Bezeichnung klingt spannend: Das „älteste Weinfest von Stuttgart“ steht vom 11. bis 14. September auf dem Programm. Die Veranstaltung im Stadtteil Uhlbach kann in diesem Jahr das 50-jährige Jubiläum feiern. 1959 wurde der „Uhlbacher Herbst“ erstmals von einem Chor der Weingärtner Uhlbach organisiert. Diese musikalische Gruppe bestand seit 1932 und wurde gegründet, um den Zusammenhalt unter den Weingärtnern zu stärken.

Die Weingärtnergenossenschaft selbst ist schon etwas älter. 1906 schlossen sich neun Wengerter zusammen, im Jahr darauf waren es bereits 50 Mitglieder, die alle im Uhlbacher Götzenberg Reben pflügten. Das Weinfest, das mit einem festlichen Umzug eröffnet wird, findet seit 1968 in der Kelter und dem Kelterhof statt. Der Uhlbacher Herbst durchlebte ein paar schwierige Phasen, die aber stets durch das Engagement der singenden Mitglieder überstanden wurden.

Wer den jugendlichen „Fest-Oldie“ in diesem Jahr besucht, kann nicht nur feine Tropfen aus dem Götzenberg genießen (zum Beispiel Trol-



Etwas Nostalgie in Uhlbach. Das „älteste Weinfest Stuttgarts“ wurde erstmals 1959 durchgeführt, so dass in 2009 ein Jubiläum fällig ist.

linger, Lemberger, Samtrot, Spätburgunder und Riesling), die Weinfest-Atmosphäre auf sich einwirken lassen, den Klängen des stimmungsvollen Chores lauschen, sondern auch noch die Exponate im sehenswerten Weinbaumuseum in der Alten Kelter Uhlbach bewundern. Und vielleicht verbindet man den Ausflug zum Fest noch mit einer Tour durch den nahe gelegenen Stuttgarter Weinwanderweg.

Die Uhlbacher Genossenschaft agiert übrigens seit 2007 nicht mehr solo. Sie fusionierte mit den Nachbarn in Rotenberg. Seitdem heißt der vereinte Betrieb Collegium Wirtemberg, ein Name, der auch auf den Chor Einfluss nahm; er wird seitdem Sänger-Collegium Uhlbach genannt. „Die gute Zusammenarbeit, die wir schon mit den Uhlbacher Weingärtnern praktizierten, wird auch mit der neuen, fusionierten Genossenschaft gepflegt“, versichert Hansjörg Eisele, der Vorsitzende des Sänger-Collegium. „Wir sind stolz darauf, dass wir das Fest in den fünf Jahrzehnten weitgehend mit eigenen Kräften gestalten konnten.“



4

- 19./20. **Knittlingen-Freudenstein:** Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Freudenstein-Hohenklingen, 0 70 43-86 48
- Pfaffenhofen:** 10. Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Oberes Zabergäu, 0 70 46-88 24 00
- 19.–21. **Stuttgart-Untertürkheim:** Weinfest des Weinfestvereins, 07 11-33 30 00
- Brackenheim-Haberschlacht:** Haberschlachter Kelterfest, 0 71 36-9 36 16 76
- 20. **Oberderdingen:** Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft auf dem Horn, 0 70 45-5 30
- Großbottwar:** Sichelhenket bei der Kelter, 0 71 48-88 76
- 25.–27. **Walheim:** Kelterfest des Musikvereins, 0 71 43-80 16 58
- Weinstadt-Strümpfelbach:** Kelterfest des Musikvereins, 0 71 51-61 08 24
- 25.–28. **Weinsberg:** Weibertreuerherbst am Grasiger Haag, 0 71 34-51 20
- Niederstetten:** Herbstfest der Weingärtner Markelsheim, 0 79 32-9 10 20
- 26. **Heilbronn:** Weinlese-Auftakt am Wartberg, 0 71 31-56 22 65
- 26.–28. **Kirchheim:** Kelterfest der Strombergkellerei, 0 71 43-9 41 63
- Sachsenheim-Ochsenbach:** Herbst und Weinfest des Musikvereins, 0 70 46-88 14 41
- 27. **Ingelfingen:** Ingelfinger Herbst der Kochertalkellerei, 0 79 40-9 22 60

Oktober

- 2.–4. **Forchtenberg:** Kellerfest der Kochertalkellerei Ingelfingen, 0 79 40-9 22 60
- 3. **Weinstadt-Schnait:** Neuer Wein und Zwiebelkuchen, 0 71 51-6 67 60
- Lehensteinsfeld:** Herbstauftakt der Weingärtnergenossenschaft, 0 71 34-9 11 97 60
- Brackenheim:** Brackheimer Herbst der Weingärtner, 0 71 35-9 85 50
- Esslingen-Mettingen:** Esslinger WeinkulTOUR, Führung durch die Weinberge mit Verkostung, organisiert von den Weingärtnern Esslingen, 07 11-9 18 96 20
- Sternenfels:** Königsweinprobe der Weingärtnergenossenschaften Sternenfels und Diefenbach am Schlossberg, 0 70 45-35 10 und 0 70 43-90 77 52
- Bönnigheim:** Herbstweinfest der Strombergkellerei, 0 71 43-8 87 70
- Hessigheim:** Tag der offenen Kellertür in der Felsengartenkellerei Besigheim, 0 71 43-81 60 11
- 3./4. **Strümpfelbach:** Offene Kelter, 01 71-2 00 19 48
- Stuttgart-Bad Cannstatt:** Tag der offenen Kelter, 07 11-54 22 66
- 4. **Sachsenheim-Häfnerhaslach.** Herbst und Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach-Spielberg sowie der Landfrauen Häfnerhaslach, 0 70 46-24 42
- 5. **Großbottwar:** Weinerlebnistag der Bottwartalkellerei – Barrique/Cuvée und Wildgerichte, 0 71 48-6 90 00
- Schnait:** Neuer Wein und Zwiebelkuchen, 0 71 51-6 67 60
- 8. **Fellbach:** Große Weinprobe der Fellbacher Weingärtner, 07 11-5 78 80 30
- 9. **Heilbronn: Wahl und Krönung der Deutschen Weinkönigin im Kongresszentrum „Harmonie“, organisiert vom Deutschen Weininstitut, 0 61 31-2 82 90, übertragen vom SWR**
- Mit Vorentscheidung bereits am 3. Oktober**
- Der offizielle Vorverkauf für beide Veranstaltungen hat bereits begonnen. Der Kartenpreis beläuft sich von 42 bis 52 Euro zuzüglich 10 % Vorverkaufsgebühr. Dafür gibt es ein Glas Sekt, ein warmes Büffet, Weine aus allen Anbaugebieten und flotte Musik. Kartenbestellungen nimmt die Touristikinformation von Heilbronn Marketing, Kaiserstraße 17, Tel. 0 71 31-56 22 65, entgegen.
- 9.–11. **Schwäbisch Hall:** 5. Haller Weindorf und Haller Herbst, 07 91-75 16 31
- 9.–12. **Fellbach:** Fellbacher Herbst, 07 11-5 85 10
- 11. **Strümpfelbach:** Offene Kelter, 01 71-2 00 19 48
- Obersteinfeld:** Weinkellerfest im Stiftskeller, Musikverein Obersteinfeld, 0 70 62-41 58
- 12. **Schnait:** Neuer Wein und Zwiebelkuchen, 0 71 51-6 67 60

„Der Wein bleibt rein“

Wein ist laut Lexikon ein „aus dem Traubensaft der Weinrebe durch alkoholische Gärung gewonnenes Getränk“. Was sich so einfach liest, ist ein komplizierter Entwicklungsprozess, bei dem etliche Faktoren eine Rolle spielen. Einen Teil davon haben wir bereits in unserer März-Ausgabe in einem Gespräch mit Edmund Diesler behandelt. Diesmal gibt das für die Produktion zuständige Vorstandsmitglied der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen und Präsident des Bundes deutscher Önologen Auskunft über die Einflüsse von Holz, ungewöhnliche Aromen und Zusatzstoffe.

Früher gab es jede Menge Holzfässer in romantisch anmutenden Kellern. Heute kommt kaum mehr ein Betrieb ohne Stahltanks aus. Was ist der Vorteil dieser Behälter?

Sie sind für Weißwein eigentlich optimal, weil die Frucht gut erhalten bleibt und der Wein ein absolut hygienisches Umfeld hat, in dem er sich – gut kontrolliert – vorteilhaft entwickeln kann. Auch unsere normalen Rotweine für den Alltag werden im Stahltank ausgebaut.

Und wo bleibt das Holz?

Das gibt es natürlich nach wie vor, auch in der klassischen Form mit über tausend und einigen tausend Liter Fassungsvermögen. Bei wertvollen Weißweinen wird oft eine Kombination Stahl/Holz praktiziert. Bei Rotwein ist Holz für mich, wenn es um gehaltvolle Weine geht, unverzichtbar, obwohl die Kosten relativ hoch sind und der Ausbau personalintensiv ist. Ständige Überwachung ist erforderlich, um eventuelle Fehlentwicklungen schon im Anfangsstadium zu registrieren. Dann lässt sich noch gegensteuern.



Experte Edmund Diesler: Gute Rotweine, die ins neue Holzfass kommen, sollten dort mindestens ein Jahr reifen.

An die kleineren Barriques mit rund 225 Liter Volumen hat man sich längst auch in deutschen Kellern gewöhnt. Ihre Meinung dazu?

Für Spitzenrotweine und für besonders gehaltvolle Weißweine, bevorzugt aus der Burgunder-Kategorie, können sie Wunder wirken – wenn die Zeitdauer der Lagerung im neuen Holz, das ja oft im Spiel ist, richtig gewählt wurde. Schwächere Weine können durch den Ausbau in Barriques nicht profitieren, sondern im Gegenteil sich negativ verändern. Wichtig

In der Weinsprache gibt es viele Fachbegriffe, die dem Konsumenten zunächst oft wenig sagen, zum Beispiel „Stallgeruch“, „Böckser“ oder „Schönung“. Hier können Sie lesen, was es damit auf sich hat und damit Einblick in die nicht ganz unkomplizierte Materie des Weinausbaus bekommen.

ist die Wahl des richtigen Holzes, sein Toasting – das Brennen – und die Erfahrung, welche Sorten sich für welches Holz besonders gut eignen. Wissen sollte man, dass durch den Ausbau eines Weines im neuen Holz rund 160 Aroma- und Geschmacksstoffe in den Wein übergehen, natürlich in jeweils winziger Dosis. Aber der Geschmack verändert sich dadurch radikal.

Wir schätzen in unserem Betrieb deutsche Eiche, möglichst sogar schwäbische Eiche. Es gibt in Deutschland einige gute Fassküfer, die ihr Handwerk verstehen und nicht nur die kleinen Barriques, sondern auch das traditionelle große Holzfass weiter fertigen. Ansonsten benutzen wir auch französische Eiche, wobei wir hier nicht genau wissen, woher das Holz selbst stammt. Denn die Küfer in Frankreich kaufen ihr Holz nicht nur in Frankreich, sondern zum Teil auch in Deutschland und in Osteuropa.

Wie lang sollte ein Wein im neuen Holz liegen?

Ein paar Monate bringen nichts. Bei guten Rotweinen sind zwölf Monate das Mindestmaß.

Welche Kostensteigerung verursacht der Ausbau in Barriques?

Nachdem die Fässer einige hundert Euro, meist mehr als 500 Euro, kosten, kann man sich das fast selbst ausrechnen. Bei einer einmaligen oder zweimaligen Befüllung sind dies zwei Euro pro Liter. Zudem ist ein erhöhter Personalaufwand zu berücksichtigen. Bei Fässern, die drei- oder viermal genutzt werden, verringert sich natürlich der Aufwand.

Wie lange kann man Barriques und normale Holzfässer für den Weinausbau nutzen?

Bei den kleinen Fässern ist eine Drittbelegung normal, wobei im dritten Jahr der Einfluss des

Holzes schon recht gering geworden ist. Die großen Holzfässer können einige Jahrzehnte genutzt werden, wenn man sie sorgfältig pflegt.

In den letzten Jahren wird gelegentlich von einem Stallgeruch beim Wein gesprochen. Was hat es damit auf sich?

Das sind scharfe, schweißige, ledrige Düfte, auf die manche Verbraucher und Erzeuger abfahren. Für mich ist das ein Weinfehler, den ich nicht gut heißen kann. In der Fachsprache heißt das Brettanomyces oder kurz „Brett“. Das sind spezielle Hefegattungen, die durch mangelnde Hygiene entstehen können, oder auch wenn nur schwach geschwefelt wurde. Wer seine Fässer sauber hält, wird solche Aromen vermeiden.

Und wie ist das mit dem meist käsig anmutenden Böckser, der im Duft ebenfalls immer wieder mal irritiert?

Dieses Aroma, das in der Tat verblüffen kann, entsteht oft durch zu wenig Nährstoffe bei der Gärung. Ein Böckser verfliegt oft nach wenigen Monaten oder schon, wenn man das Glas nach dem Eingießen energisch schwenkt. Im Keller hilft meist bereits ein Kontakt des Weines mit Luft durch Umfüllen von einem Behältnis in das andere.

Ansonsten muss man gegen einen hartnäckigen Böckser mit einer Schönung vorgehen. Das ist eine ganz normale kellerwirtschaftliche Maßnahme, auf die wir zwar gern verzichten, weil jede Schönung auch positive Eigenschaften eines Weines verändern kann. Aber wenn sie sich nicht umgehen lässt, dann nehmen wir in diesem Fall eine geringe Menge Kupfersulfat. Das bindet die unerwünschten Aromastoffe und sorgt für einen reintönigen Wein. Wissen muss man, dass dieses Mittel, wie andere, nicht im Wein verbleibt, sondern wieder entfernt wird.



Reinzuchthefen, Zucker (unter bestimmten Voraussetzungen beim Most) und Sulfite gehören seit Jahrhunderten zu den zulässigen Zusätzen, die ambitionierte Weinmacher immer mit Fingerspitzengefühl einsetzen. Zielsetzung ist stets ein gut haltbarer Wein mit Rückgrat und geschmacklicher Fülle.

Wenn man sich in der Fachliteratur die Liste mit den erlaubten Zusatzstoffen anschaut, kommt man ins Staunen, was es alles gibt. Wie viel davon wird in der Praxis eigentlich verwendet?

Der Wein bleibt rein. Man braucht Zucker für die Anreicherung des Mostes, der nicht in allen Jahren durch die Natur genügend Zucker hat, um nach der Vergärung das gewünschte alkoholische Rückgrat zu haben. Diese Anreicherung, die Franzosen sagen Chaptalisierung nach Minister Chaptal, der diese Methode einst einführte, ist auch in einigen anderen Weinländern gebräuchlich. In Deutschland ist sie nur für die ohnehin selten anfallenden Tafel- und Landweine sowie für normale Qualitätsweine zulässig, nicht aber für Prädikatsweine. Notwendig sind außerdem Hefen, um die Gärung in Gang zu bringen. Gelegentlich wird auch die etwas riskante Spontangärung praktiziert, bei der keine Reinzuchthefen Verwendung finden. Sie haben nicht immer die Kraft, den Wein so weit vergä-

ren zu lassen, wie es der Kellermeister oder Weingärtner gern hätte. Ohne schwefelige Säure würde jeder Wein nach kurzer Zeit vorschnell altern, also oxidieren. Dass sie in nahezu allen Weinen enthalten ist, wird durch den Hinweis auf Sulfite auf dem Etikett deutlich gemacht. Bei Weißwein kann Ascorbinsäure, also Vitamin C, hilfreich gegen die Alterung sein. Weinsäure ist in Deutschland nur in Ausnahmefällen zulässig, in südlichen Regionen ist sie erlaubt. Bentonit ist ein Schönungsmittel, das bevorzugt gegen Eiweiß im Wein benutzt wird. Das sind schon die wesentlichen Dinge, mit denen Wein in Kontakt kommen darf.

Die Fragen stellte
Württembergischer-Redakteur Rudolf Knoll



(K)EIN BUCH ZUM THEMA

Es ist nicht unbedingt das Buch zum Interview-Thema, aber doch ein spannendes Werk über die Kellerwirtschaft - im 18. Jahrhundert. Geschrieben hatte es 1775 der Maulbronner Klosterprofessor Balthasar Sprenger, der damals einer der bedeutendsten Weinbaufachleute war. In seiner „Anleitung zur Verbesserung der Weine in Deutschland“ gibt er genaue Anweisungen zur Bereitung, Pflege und Veredelung des Weines und beschreibt auch die erlaubten und unerlaubten Mittel, die in jener Zeit zum Einsatz kamen (bis hin zum „Bleymittel“ und „Taubenkoth“). Ebenso gibt er Informationen über das genaue Verkosten („man spüle den Mund mit rein Wasser aus“).

Zur Verbesserung, die „nicht schädlich für die menschliche Gesundheit seyn darf“, gehörte damals sowohl das Feuern des Weines („werden lieblich und stark“) als auch das Frosten, bei dem Gefäße mit Wein bei eisigen Temperaturen ins Freie gestellt wurden. Das Ergebnis: „ein concentrirter Wein, der an Farbe, dicker Consistenz, Geruch und Geschmack merckliche Vorzüge hat.“

Balthasar Sprenger, Anleitung zur Verbesserung der Weine in Deutschland, neu heraus gegeben von Isolde Döbele-Carlesso, 192 Seiten, 15 Euro, Carlesso-Verlag, Brackenheim

Trollinger und Co. beim Filmpreis



Zwei Fans des Trollinger-Cocktails, die sich gut verstehen. Aber schließlich war beim Filmpreis auch „Flirten erlaubt“.

Was haben Lorient, der profilierte Schauspieler Ulrich Tukur, Regisseur Florian Gallenberger („John Rabe“), Berlins Bürgermeister Klaus Wowereit, TV-Köchin Sarah Wiener und Berlinale-Chef Dieter Kosslick mit Trollinger, Lemberger und Justinus K. aus Württemberg gemeinsam? Ganz einfach. Alle miteinander waren sie Gäste bei der Verleihung des Deutschen Filmpreises und der anschließenden Party im Berliner Palais am Funkturm.

Der Filmpreis gilt als renommierteste Auszeichnung für den deutschen Film und seine Macher. Er hat für Regisseure und Schauspieler einen hohen Stellenwert. Selbst der für sein Lebenswerk ausge-

zeichnete Vicco von Bülow alias Lorient konnte sich noch richtig darüber freuen. Ebenfalls Freude war bei etlichen Gästen zu registrieren, weil es Wein aus Württemberg gab. Den gebürtigen Pforzheimer Dieter Kosslick (Württemberg 2-2008) überkamen fast heimatische Gefühle: „Dass ich so etwas noch erleben kann, Trollinger bei diesem Fest.“ Sprach's und ließ sich an der Bar gemeinsam mit anderen Prominenten mit einem aus Ensinger Fluren stammenden Trollinger Kabinett der Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen einen Cocktail mixen.

Andere wählten einen trockenen 2008er Riesling der Weinkellerei Hohenlohe, den Justinus K. (Kerner) der Heilbronner Genossen-



Lorient spielte als Stargast eine Hauptrolle in Berlin. Aber der Wein hatte keineswegs nur eine Nebenrolle.

schaftskellerei, den 2006er Lemberger der Weingärtner Bad Cannstatt oder den Riesling Sekt brut der Heuchelberg Weingärtner. Geliefert wurden insgesamt rund 2500 Flaschen. Es spricht für die Qualität von Wein und Sekt, dass keine einzige Flasche übrig blieb ...



Schwäbische Eiche:

Denn das Gute liegt so nah

Das traditionelle Holzfass hat Bestand in Württembergs Kellern und nimmt sogar wieder zu. Es sind oft nicht die begehrten Behälter, die aus Frankreich stammen (und nicht immer aus französischer Eiche gefertigt wurden) oder die günstigere amerikanische Eiche. Der Wein reift zunehmend im Holz aus den eigenen Wäldern: Die schwäbische Eiche ist sogar im Ausland gefragt.

Jürgen Essig, Kellermeister der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, klopft im Keller sachte auf's Holz. „Wir nehmen ausschließlich Fässer aus schwäbischer Eiche“, versichert er und fügt hinzu: „Das hat nichts mit Lokalpatriotismus zu tun. Wir haben hier im Stromberggebiet ganz einfach sehr gutes Holz, von dem die Weine profitieren.“ Essig schenkt gewissermaßen als Beweisstück einen 2006er Lemberger aus der Lage Rosswager Halde ein. Man erschnuppert Brombeere und Mandeln und lässt Eleganz und Temperament des Weines auf sich wirken. Hier zeigt sich schwäbische Eiche von ihrer besten Seite ...

Hilfe für Venedig

Der Experte berichtet noch von anderen Eigenschaften des Holzes. Die Lagunenstadt Venedig orderte schwäbische Eiche, um sich gegen den immer wieder mal befürchteten Untergang zu rüsten. Eine wichtige Voraussetzung für die Stabilität der Hölzer ist laut Jürgen Essig: „Die Bäume sollten an einem trockenen Standort wachsen, damit das Holz engporig wird.“ Das ist bei den schwäbischen Eichen der Fall. Anders als etwa im Limousin, wo die Eichen auf feuchtem Untergrund und reichen Böden schnell wachsen und große Poren aufweisen.

Ulrich Schwager von der Genossenschaft in Grantschen bei Weinsberg (Grantschen Weine) setzt sowohl Fässer aus schwäbischer als auch französischer Eiche ein, um die ganze Bandbreite abzudecken. Durch das langsame Wachstum der Bäume im kontinentalen Klima seien die Jahresringe enger beieinander, das Holz dichter. „Es geht um die Feinporigkeit, auch bei der Reifung der Weine.“ Für den späteren Geschmack sei aber weniger das Holz entscheidend, sondern dessen Toastung: Wenn die Stämme zu passenden Dauben gespalten und langsam getrocknet sind, werden sie vom Küfer in die bauchige Form gebogen. Anschließend röstet er die Fässer innen an, bevor er sie mit Metallreifen und Boden zusammenfasst: Beim Toasten karamellisieren die holzeigenen Inhaltsstoffe. Der Alkohol im Wein weitet anschließend die Poren und die Inhaltsstoffe können herausgelöst werden, mehr oder weniger schnell, je nach Beschaffenheit des Holzes. Bei feinporigem Holz gehen die Stoffe langsamer durch die Poren in den Wein über. Das heißt, die Weine haben in Holzfässern aus schwäbischer Eiche mehr Zeit, zu reifen. So ist zum Beispiel ein tiefdunkler Grantschener Cabernet Cubin aus dem Jahrgang 2005, den Schwager ins Glas gießt, noch in Bestform. Der Wein duftet nach Tabak,



Teamwork der Felsengartenkellerei Besigheim: Kellermeister, Küfermeister und ein Forstamts-Experte suchen gemeinsam die passenden Stämme für die Fertigung von Holzfässern

Größere Fassküfer-Betriebe in Württemberg:

- Hermann Streib,
Küferei – Brennerei – Mosterei
72116 Mössingen
Tel.: 07473-5728
www.streib-moessingen.de
- Rieger Behälterbau GmbH
74321 Bietigheim-Bissingen
Tel.: 071 42-58 10
www.rieger-behaelterbau.de

Zedernholz, Pflaumen und Feige und präsentiert sich im Mund jugendlich kraftvoll. Das stärker getoastete Holz sorgt für die ausgeprägten Röstaromen.

Werner Seibold, Kellermeister bei den Fellbacher Weingärtnern, lässt seine Weine ebenfalls in Fässern aus heimischen Hölzern und aus denen der westlichen Nachbarn ruhen. „Den Unterschied merkt man im Aroma“, sagt er. Er füllt den gleichen Wein in verschiedenartige Fässer und erhält dabei unterschiedlich ausgeprägte und gereifte Tropfen. Nach einem halben Jahr schmecke man, dass der eine weicher, der andere noch herber sei. „In der schwäbischen Eiche

werden die Weine insgesamt eher weicher, mit einem runden Aroma, das für unsere Weine gut passt“, umschreibt Seibold seine Erfahrungen. „Es ist aber schwer, das genau zu charakterisieren.“ 130 neue und gebrauchte Fässer lagern in den Fellbacher Gewölben, davon ein Drittel aus Bäumen schwäbischer Herkunft. Die befüllt er bevorzugt mit Weinen der fruchtigen Richtung wie dem Spätburgunder, der hier zum deutschen Spitzenwein reifen kann. Auch der Lemberger profitiert von schwäbischer Eiche. Die französischen Fässer sollen zum Beispiel den eher kräftigen Cabernet-Kreuzungen ihre Reife verleihen.

Vanille, Karamell, Rauch und Zimt

Knapp 30 große Holzfässer hat der Grantschener Kellermeister Ulrich Schwager im Betrieb, alle aus schwäbischen Hölzern. Bei den 100 Barriques, den kleinen Fässern mit 225 Litern Fassungsvermögen, sind 20 Prozent aus heimischer Eiche, der Rest aus französischer Fertigung. Zu 80 Prozent sind seine Fässer mit Rotwein belegt, der dort 12 bis 18 Monate lang die Holz- und Röstaromen wie Vanille oder Karamell, Rauch oder Zimt aufnimmt. Die Weißen, etwa den Chardonnay mit Weißburgunder, lässt er nur sechs bis neun Monate reifen, aber in franzö-



Sorgfältig werden die Einzelteile eines Fasses zusammengefügt. Schließlich sollen die Fässer später dicht sein, aber dennoch etwas „atmen“ können.



Fotos: Armin Faber

Vor der Fertigstellung wird getoastet. Stark gefeuerte Fässer können im Wein eine rauchige Note verursachen.

sischer Eiche. Grund ist der Zeitfaktor: „Ich will den Weißwein schneller auf die Flasche bringen“, erklärt Schwager. Außerdem sollen die Holzeinflüsse nicht zu dominant werden.

Schon die Herstellung der Fässer braucht Zeit, wenn Qualität gefragt ist. Hermann Streib in Mössingen, der auf eine 90-jährige Unternehmensgeschichte im Küferhandwerk zurückblickt, lässt die zurechtgesägten Dauben mindestens vier Jahre im Freien trocknen. „Pro Zentimeter Holzdicke ein Jahr Lagerung“, ist seine Faustformel. Dabei verändern sich die Holzinhaltstoffe. Raue, grüne oder bittere Komponenten werden abgebaut oder vom Regen ausgewaschen. Der erfahrene Küfer stellt Fässer von 15 bis zu 2500 Liter Inhalt her, dabei verwendet er ausschließlich heimische Hölzer aus dem nahen Schönbuch und Rammert. Das Renommee des schwäbischen Holzes sei in den letzten Jahren gestiegen, urteilt er. Die bekannte Firma Rieger Behälterbau fertigt ihre Fässer seit Ende 2007 nicht mehr am Standort Bietigheim-Bissingen, vertraut aber trotzdem auf die regionale Qualität: Nach der Reise an die ungarische Produktionsstätte kommen die schwäbischen Stämme als fertige Fässer in die Heimat zurück.

Schwäbisch oder Französisch?

Mit der zunehmenden Nachfrage nach Barriques sind die langsam wachsenden Stieleichen aus Württemberg auch im Ausland hoch begehrt. Viele Franzosen, sogar aus der Gegend der ebenfalls stark nachgefragten Allier-Eiche, würden in den hiesigen Wäldern einkaufen, die Stämme selber spalten und bearbeiten, berichten schwäbische Küfer. Sind das nun schwä-

bische oder französische Barriques? Ihr seht das doch viel zu eng mit der Herkunft, sagte mal ein Franzose zu Hermann Streib. Tatsache ist, dass die Herkunft der Stämme beim fertigen Fass nicht unbedingt zu erkennen ist und die Nachbarn im Westen oft im großen Stil ihr Holz zudem in Osteuropa ordern, zum Beispiel in Rumänien. Wichtig ist am Ende, ob das Holz den Wein nicht malträtiert, sondern verfeinert. Das schwäbische Ideal ist natürlich ein Lemberger, gereift in schwäbischer Eiche aus einer schwäbischen Käferei.

Barriques nur für Spitzenweine

Nicht exakt diesem Ideal entspricht das, was die Felsengartenkellerei in Besigheim neuerdings praktiziert. Aber andererseits gehen Kellermeister Reiner Bucher und sein Stellvertreter Sebastian Häußer sogar noch einen Schritt weiter. Sie sind nämlich mit einem Küfermeister und einem Experten des Forstamtes dabei, wenn das Holz der über 200 Jahre alten Eichenbestände im Stadtwald von Besigheim ausgesucht wird. Die Fertigung übernimmt dann allerdings eine Käferei im Burgund. Bucher spricht von einer „neuen Erfahrung und Herausforderung.“ Die späteren Barriques sind den Spitzenweinen der Serie Fas(s)zination vorbehalten, mit denen die Felsengartenkellerei schon mehrfach bei Wettbewerben glänzen konnte.

Karin Wiemer*



* Die Autorin lebt in Stuttgart und ist freie Fachjournalistin mit den Spezialgebieten Wein und Genuss.

Muskat-Trollinger ist kein Trollinger

Die Familie ist groß, weit verbreitet, sehr verschiedenartig im Detail, aber doch mit einer unverkennbaren Duftnote versehen. Alles, was auf der weiten Welt Muskat oder Muskateller heißt und mit Ambitionen zu Wein ausgebaut wurde, hat ein mehr oder weniger deutliches Muskat-Aroma. Das gilt auch für den unter die roten Sorten eingereihten, in der Regel rubinrot ausfallenden Muskat-Trollinger, der in Württemberg immer beliebter wird.

Natürliche Kreuzung

Die Rebe wurde 1836 erstmals erwähnt und galt lange Zeit als Spielart des Trollingers oder eine zufällige natürliche Kreuzung mit dem Muskateller. Letzteres hat sich durch jüngere DNA-Analysen offenbar bestätigt. Es scheint sich um eine Vermählung der Natur zwischen Trollinger (in Südtirol Vernatsch genannt, im Trentino Schiava) und dem Muscat von Alexandria zu handeln, dem Stammvater vieler Muskat-Varietäten und solo unter anderem zuständig für die Süßweine von der griechischen Insel Samos. Wo es zu dieser Verbindung kam, ist nicht bekannt. Der Muskat-Trollinger ist als eigenständige Sorte akzeptiert und genießt seit 2008 in Deutschland auch offiziellen Sortenschutz, auch als Tafeltraube unter der Bezeichnung Muskat Hamburg verwendet (unter anderem in Frankreich, Serbien und Mazedonien). Vor gut hundert Jahren wurde sie oft gemeinsam mit dem ebenfalls als Tafeltraube genutzten Trol-

linger (Black Hamburg) häufig in Gewächshäusern kultiviert, besonders in den Niederlanden und Belgien.

Im Freiland reift die Rebe spät und benötigt gute Lagen. Sie muss keine hohen Mostgewichte erreichen, um als Wein zu gefallen. Ein Muskat-Trollinger (oder Muskattrollinger) tanzt leichtfüßig auf der Zunge und überzeugt mit seiner pikanten Art. Hin und wieder gelingen von der Sorte Eisweine mit feiner Säure, delikater Note und einem ausdrucksstarken Muskat-Bouquet. Beliebt geworden ist auch die Variante als saftiger Weißherbst oder Rosé.

Während sich früher nur wenige Betriebe mit dem Muskat-Trollinger befassten, hat er inzwischen doch in verschiedenen württembergischen Regionen Wurzeln geschlagen. Angebaut wird er unter anderem von Mitgliedern der Weingärtnergenossenschaften Willsbach, Marbach, Mundelsheim, Rosswag-Mühlhausen, Horrheim-Gündelbach, der Remstallkellerei Weinstadt-Beutelsbach, Bottwartal-Kellerei Großbottwar und Felsengartenkellerei Besigheim, der Weinmanufaktur Untertürkheim, der Strombergkellerei Bönningheim und bei der Winzergenossenschaft Löwenstein (die einzigen „Nicht-Weingärtner“ von Württemberg), die ihn als Weißherbst ausbaut und ihm sogar „Kult-Status“ attestiert. Die Kundschaft sieht das ebenso: Der 2008er war bereits im April 2009 ausverkauft.



Foto: Faber & Partner

Muskat, Mandeln, Quitte, Himbeeren und rote Johannisbeere kann man erschnuppern.



Von Küfern und Küferinnen

Küfer, was ist das eigentlich? Auf jeden Fall ein alter Berufsstand, der aber ähnlich viel Synonyme wie einige Rebsorten und unterschiedliche Bedeutung hat. Er ist entweder Fassbauer oder nichts anderes als Winzer, beziehungsweise in Württemberg Weingärtner. Auf diesem Feld kann er eine klassische Küfer-Ausbildung machen oder sogar zum Meister avancieren und damit den „Studierten“ durchaus ebenbürtig sein. Alter und Geschlecht spielen dabei, wie wir an zwei Beispielen erkennen, nicht unbedingt eine wesentliche Rolle ...

Der Bundesvorsitzende des Verbandes des Deutschen Fass- und Weinküferhandwerks im Sitz in Heilbronn, Jürgen Wörthmann, hatte versprochen: „Sie können sich mit einer Auszubildenden im Küferhandwerk unterhalten.“ Jetzt sitzen wir im Besprechungsraum einer Weinkellerei, die Tür geht auf, eine fröhlich lächelnde Blondine mit den ersten grauen Strähnen am schwarzen Haaran-

satz tritt ein und meint: „Da bin ich, mein Name ist Ute Häußerriek. Was soll ich ihnen erzählen?“ Sie bemerkt die verduztten Gesichter von Redakteur und Fotograf, lacht und sagt: „Denken sie sich nichts. Als ich das erste Mal in meine Lehrlingsklasse ging, meinte man, ich sei die neue Lehrerin.“

Azubi mit 45 Jahren

Ohne zu zögern, nennt die Frau,

die sich zur Berufsausbildung zur Weinküferin entschlossen hat, ihr Alter. „Ich habe vor kurzem den 45. Geburtstag gefeiert.“ Ein paar Minuten später wissen wir, dass sie Anfang der achtziger Jahre schon mal eine Lehre als Bürokauffrau abgeschlossen hatte, als Bilanzbuchhalterin selbstständig war und sich nach einer Trennung entschloss, „dem Leben noch mal einen völlig neuen Sinn zu geben.“

DER KÜFER UND DAS FASS

Oft wird beim Beruf Küfer sofort auf die Leute getippt, die Fässer herstellen. Korrekt. Diesen Berufsstand gibt es etwa seit dem 7. oder 8. Jahrhundert. Aufgabe des Küfers ist es, Fässer zu formen und sie auch wieder zu reparieren. Der Name leitet sich ab von den Kufen für oben offene, tiefe Holzgefäße, die in West- und Südwestdeutschland einst Verwendung fanden. Weil in Nord- und Ostdeutschland

das gleiche Gefäß Bottich heißt, gibt es hier den Böttcher. In Niederbayern und Österreich konzentrierte man sich bei der Namensgebung auf das Anlegen von Holzreifen, genannt Binden. Deshalb gibt es hier noch den Berufsstand der Binder.

In Südbayern hieß das Fass einst Schaff – und die Produzenten Schäßler, die sogar in München eine gewisse Be-



Keine Angst vor schweren Schläuchen und großen Tanks: Ute Häußler-Riek ist in ihrem „neuen Leben“ richtig im Element und zeigt es den Jungspunden in der Küfer-Ausbildung.

So drückt sie seit einem Jahr mit knapp 20 jungen Burschen, die das gleiche Berufsziel haben, die Azubi-Bank. Ihr einige Jahre jüngerer Lehrherr Heiko Wangler aus Abstatt, der sich selbst erst überwinden musste, die „Späteinsteigerin“ einzustellen, lobt: „Ein 17-jähriges Mädchen hätte es natürlich leichter. Das ist auch das normale Einstiegsalter in diesen Beruf. Aber Ute findet sich gut zurecht, auch mit den besonderen Begleitumständen.“ Das liegt unter anderem daran, dass die angehende Küferin weinbauliche Wurzeln hat. „Es gibt schon lange Weinbau in der Familie. Die Brüder sind Landwirte und Weingärtner im Nebenberuf.“

Umstellen musste sich die Ex-Selbstständige beim Einkommen. Sie bekommt 500 Euro im Monat und bald, im eigentlich dritten, aber

für sie zweiten Lehrjahr, 550 Euro. „Normalerweise wäre das zum Leben etwas wenig, aber ich habe Ersparnisse. Außerdem macht diese Ausbildung richtig Spaß“, erzählt sie. Ein Lehrjahr wurde ihr erlassen, da sie schon eine abgeschlossene Berufsausbildung hinter sich hat. „Eine gute schulische Grundausbildung ist generell erforderlich, wenn man dieses Handwerk lernen will“, meint der Bundesvorsitzende Wörthmann.

Vielseitige Aufgaben

Schließlich wird einiges verlangt, vom Arbeitsschutz und rationelle Energieverwendung über Hygienemaßnahmen, Bedienen und Warten von technischen Einrichtungen sowie die gesamte Palette des Weinwerdens von der Annahme und Behandlung von Trauben, Maische und Most über die Berei-

tung und Einlagerung von Süßreserve, die Überwachung der Gärung, das Behandeln von Jungwein und Wein, die Abfüllung und schließlich die korrekte Weinbewertung. In rund einem Jahr darf sich Ute Häußler-Riek der Gesellenprüfung stellen und wird dann möglicherweise mit Aufgaben wie Anreicherungs- und Entsäuerungsberechnung, europäische und inländische Rechtsvorschriften sowie betriebstypische Unfallquellen konfrontiert.

Sie weiß: „Wenn ich fertig bin, kann ich Wein machen.“ Aber nicht nur das. Sie hat sich dann ein Rüstzeug angeeignet, das beruflich viele Möglichkeiten eröffnet. „Ich könnte zum Beispiel Sommeliere werden, Einkäuferin für den Handel, in einer Genossenschaftskellerei bei der Vinifikation mitmischen, aber ebenso im Verkauf“, gibt sie schon

rühmtheit erlangten. 1517 war die Stadt von der Pest betroffen, niemand traute sich mehr auf die Straße. Um die allgemeine Angst und Lethargie zu brechen, wagten sich die Schächler in festlichem Putz ins Freie, ließen fröhliche Musik erklingen und tanzten mit grün belaubten Reifen in den Händen danach. Das half tatsächlich. Die Seuche wurde überwunden und kehrte nur mehr einmal (1643) zu-

rück. Der Schächlertanz wird immer noch in längeren Zeitabständen durchgeführt.

Fassmacher ist heute kein begehrter Lehrberuf. In Württemberg registriert man im Jahr allenfalls drei Azubis. Deshalb wird mit der stärker frequentierten Landesberufsschule in Pöchlarn (Österreich) kooperiert, um den Küfergesellen eine vernünftige Ausbildung zu garantieren.

Charmant und kompetent:
Bianca Spahlinger war
Wirtschaftsprüferin und will
jetzt die Prüfung zum
Küfermeister bestehen.



Fotos: Wolfgang Fischer

KONTAKTE

Interesse an der Küfer-Ausbildung? Dann wenden Sie sich an den Verband des Deutschen Fass- und Weinküferhandwerks, Edisonstraße 19, 74076 Heilbronn, Tel. 0 71 31-9 35 80, info@kuefer-org, www.kuefer.org. Unter der gleichen Adresse ist auch die Bundesfachschule zu erreichen.

mal ein Stellengesuch auf. Möglicherweise läuft ihr auch ein Weingärtner über den Weg, an dem die „Jungweingärtnerin“ Gefallen findet. „In meinem Alter hat man noch Zeit“, lacht sie. Vielleicht entschließt sie sich sogar, die Meisterprüfung anzuhängen?

700 Stunden büffeln in Weinsberg

Dafür müsste sie dann nach Weinsberg wechseln, wo sich in den Räumen der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau zuletzt 25 Teilnehmer eines Kurses für die weinbauliche Zukunft rüsteten. Zuständig dafür ist die Bundesfachschule im Verband des Deutschen Fass- und Weinküferhandwerks, die 2007 ihr 50-jähriges Jubiläum feierte und in mehr als fünf Jahrzehnten über tausend Weinküfermeister ausbildete. Und Meisterinnen. Eine, die nach einem halben Jahr geballte Theorie in rund 700 Unterrichtsstunden so weit sein will, könnte fast die Tochter von Lehrling Ute sein. Bianca Spahlinger aus Güglingen ist 30 Jahre jung und die einzige Frau in der 25-Köpfe-Klasse. „Das

ist eine relativ große Klasse“, urteilt Ausbilder Dr. Dieter Blankenhorn und spricht dennoch von einem „hohen Leistungsstand aller Teilnehmer.“

„Für diesen Beruf braucht man Leidenschaft“, meint die angehende Meisterin, die vorher in einer Kanzlei als Wirtschaftsprüferin tätig war, bereits Betriebswirtschaft studierte, aber sich dann doch entschloss, in der Familie, die Weinbau betreibt, Verantwortung zu übernehmen. Während ihrer vorherigen Tätigkeit arbeitete sie nebenbei in Betrieben, unternahm Exkursionen bis nach Australien sowie weinbauliche Studienreisen in europäische Gebiete und war sogar, 1999/2000, württembergische Weinprinzessin.

Ansporn für die jungen Männer

In dem Vollzeitunterricht bekommt sie zwischen Februar und Juli neue Kenntnisse in Kellerwirtschaft, Weinbau, Sektbereitung und im Weinrecht. Die Prüfung umfasst dann vier Bereiche: die Praxis, fachtheoretische Kenntnisse, Betriebswirtschaft inklusive Weinrecht sowie berufs- und arbeits-

pädagogische Kenntnisse, auch wegen der künftigen Ausbilderfunktion. Die Kollegen von Bianca Spahlinger, mit denen sie viel Gedankenaustausch betreibt, sind etwa in der gleichen Altersklasse. „Von 21 bis 33 Jahren“, rechnet Blankenhorn vor. Den Lehrer freut es, dass sich eine junge Frau beteiligt. „Das spornt die jungen Männer vielleicht ein bisschen an.“ Aber er ist auch glücklich über den guten Ruf der Bundesfachschule in der ganzen Welt. „Bei uns wollen nicht nur Küfergesellen aus ganz Deutschland Meister werden, sondern auch aus anderen Ländern.“ Sie kamen schon aus Afrika, Amerika und sogar aus China.

Bianca Spahlinger, die gern reist und sportlich sehr aktiv ist, drängt es nicht mehr unbedingt in die weite Welt, um hier die Erfahrungen aus dem Meisterlehrgang auszuprobieren. „Ich bin so begeistert von unserer Vielfalt der Sorten in Württemberg und dem eigenständigen Charakter, den sie haben.“



Trollinger-Trend: Jetzt auch als Cocktail

Der Trend, beim Genuss mit alten Konventionen zu brechen, hat jetzt auch den Trollinger erfasst. Die Württemberger starteten die Initiative „Trollinger2punkt“. Erstes Projekt ist der Trollinger-Cocktail-Contest in Kooperation mit „Mixology“, dem führenden Fachmagazin für Barkultur. Der Wettbewerb will aufzeigen, dass sich Trollinger durch seinen frischen, unkomplizierten Geschmack ausgezeichnet als Basis für Mischgetränke eignet. Alle kreativen Profi- und Hobby-Barkeeper können ihr Können unter Beweis stellen und sich einer erfahrenen Jury stellen.

Der Wein-Cocktail darf aus maximal fünf Zutaten bestehen und ein Gesamtvolumen zwischen 10 und 25 cl aufweisen. Die Kreationen müssen zu mindestens 50 Prozent Trollinger enthalten. „Weincocktails spielten früher in Bars eine große Rolle“, meint Helmut Adam, Herausgeber von „Mixology“. „Der Zeitpunkt ist perfekt, sich wieder mit Wein als Cocktail-Zutat vertraut zu machen.“ Die besten drei Rezepturen werden Anfang Oktober auf dem Bar-Convent in Berlin präsentiert und mit 3000, 2000 und 1000 Euro honoriert. Bewerbung noch bis 21. Juni 2009. www.trollinger2punkt.de



Jubel in Heilbronn

Grund zum Strahlen hatten Wilhelm Keicher, Verkaufsleiter der Heilbronner Genossenschaftskellerei (links) und Direktor Karl Seiter. Beim 12. Trollinger-Wettbewerb mit 98 Anstellungen aus 63 Betrieben kam der 2008er Qualitätswein Wartberg aus dem Heilbronner Keller auf den 1. Platz. Die Jury, angeführt von Experten der Weinsberger Weinbauschule, freute sich über ein insgesamt ausgezeichnetes Niveau. Dazu trugen in der Spitze noch die Willsbacher Genossenschaft (4. Rang für den „Vinnissima“ QbA) und die Bottwartalkellerei bei (5. Rang für den „Fauna“).



Schmeckt auch flotten, „schrägen“ Genießerinnen: Cocktail mit Trollinger.

TROLLINGER IST GLEICH HAMBURGER

Als die Messe Baden-Württemberg Classics 2009 in Hamburg gastierte, wurde eine besondere Weinverbindung mit der Hansestadt publik gemacht. Die wichtigste Rebe Württembergs, der Trollinger, ist als rote Tafeltraube weltweit unter dem Namen „Black Hamburg“ bekannt. Vermutlich deshalb, weil die Sorte im 18. Jahrhundert über den Hafen von Hamburg nach England gelangte, dort unter Glas gezogen und als essbare Traube geschätzt wurde.

Bei weiteren Synonymen des „Trolli“ ist die Elbemetropole noch mehrfach im Spiel, und zwar zum Beispiel als Dutch Hamburg, Garston Black Hamburg, Richmond Villa Hamburg und Red Hamburg. „So gesehen ist die Präsentation des Trollinger in Hamburg wie die Rückkehr eines guten Freundes“, schmunzelte Ulrich-M. Breutner, Geschäftsführer der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften. Er sah aber noch einen weiteren Zusammenhang: „Der Trollinger passt zur Lebensart der Hamburger und zum Flair der Stadt, jung, frisch, modern und frech.“

Ganz vorn mit Lemberger

Stolzer Erfolg für württembergische Genossenschaften! Beim Wettbewerb um den Deutschen Lemberger-Preis „Vaihinger Löwe 2009“ hatte in der „Königsklasse“ der Weine mit Holzfass-Ausbau oder Barrique-Reifung die Bottwartalkellerei aus Großbottwar mit ihrem 2007er Villa Bodibura die Nase vorn. Auf dem dritten Rang in dieser Kategorie landeten die Fellbacher Wein-

gärtner mit einem 2006er Fellbacher Goldberg.

Bei der Gruppe „Lemberger mit Restsüße über trocken“ waren die Genossenschaften in der Spitze ganz unter sich. Es siegte die Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld (2007er Spätlese) vor den Weingärtnern Brackenheim (2007er Auslese) und den Heuchelberg Weingärtnern, Schwaijern (2007er Spätlese). Abgerun-

det wurde die Erfolgsbilanz der Kooperativen noch durch einen dritten Rang für die Weinkellerei Hohenlohe in der Gruppe Lemberger trocken (2007er Fürstentass Gala). Insgesamt hatten 32 Genossenschaften und 68 Güter die Rekordmarke von 240 Weinen angestellt. Der Lemberger-Preis wurde zum 17. Mal von einer Vereinigung Vaihinger Weinbaubetriebe vergeben.

Buchtipps: Trauben aus dem Hausgarten

Die spannende Entwicklung eines Rebstocks vom ersten Austrieb bis zur Traubenernnte kann man nicht nur in den Weinbergen verfolgen, sondern ebenso im eigenen Hausgarten. Selbst wenn das Klima nicht optimal ist, können eine windgeschützte Pergola oder eine warme Hauswand für einen Ausgleich sorgen. Nur muss man, wenn die Pflanze gut gedeihen soll, einiges über Rebschnitt, Pflege, Schutz und die Düngung wissen. Und vor allem: Welche Reben sind für einen Hausgarten überhaupt geeignet? Was kann man mit saftigen Trauben anstellen?

All das verrät in einer zweiten, stark überarbeiteten Auflage das Buch „Tafeltrauben für den Hausgarten“. Es erschien im Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart, umfasst 124 Seiten mit 53 Fotos und 18 Zeichnungen und kostet 9,90 Euro.



Wieder Erfolg für Untertürkheim

Erneut ein stolzer Erfolg für die Macher der Weinmanufaktur Untertürkheim. Im Rahmen der ARTVINUM Baden-Württemberg (ein Symposium von Weinexperten, das gezielt die Weinwirtschaft fördert) gingen gleich zwei Auszeichnungen in den Stuttgarter Stadtteil. Joël B. Payne, Mitherausgeber des Weinführers Gault Millau, übergab eine Urkunde für den besten Wein eines Wettbewerbs, einen 2003er Lemberger *** (die Nachfolger 2004, 2005 und 2007 sind noch im Verkauf).

Die bekannte Sommeliere Natalie Lumpff überreichte dem Vorstandsvorsitzenden Bernd Munk und Kellermeister Jürgen Off eine Urkunde für den besten baden-württembergischen Genossenschaftswein. Beifall spendeten Ministerpräsident Günther H. Oettinger und Landwirtschaftsminister Peter Hauk.



Wiedersehen

Württembergische Weinkenner kommen überall hin – sogar nach New York. Dieses originelle Bild mit dem bekannten Motiv „Kenner trinken Württemberger“ entdeckte eine Leserin auf dem Heck eines uralten Ford im Museum of Modern Art, der Bestandteil der Wanderausstellung eines deutschen Künstlers war. Ob der Konsum von Wein aus Württemberg in New York dadurch in den letzten Monaten sprunghaft zunahm, ist nicht bekannt. Auf jeden Fall hat sich unsere Leserin köstlich über dieses „Wiedersehen“ amüsiert.

Vom Blut zur Blüte

Der Juni ist eine entscheidende Phase im Wachstum des Rebstocks. Ein paar Wochen zuvor haben die Reben nach dem Winter- oder Frühjahrsschnitt noch geblutet, das heißt, es sonderte sich farbloser Saft an den Schnittstellen ab. Die Reblüte, die manchmal – wie 2007 – sogar schon Ende Mai beginnen kann, wird als Geburt der Trauben angesehen, die sich bald nach der Befruchtung aus den zwischendrin filigranen Gescheinen entwickeln. Die geöffnete Blüte mit ihren Staubblättern enthält auch Nektardrüsen, die während der Blütezeit einen intensiven Duft in den Weinbergen erzeugen können.

Kälte, Nässe und heftige Winde sind in den Tagen der Weinblüte nicht erwünscht, weil das zu einer mangelnden Befruchtung führen kann – und zu einer Verspätung der Blüte. Das wiederum können hinterher Tage sein, die den Beeren zur vollen Ausreifung fehlen. Gefahr droht außerdem durch Oidium- oder Peronospora-Infektion, so dass dem Pflanzenschutz in dieser Zeit erhöhte Aufmerksamkeit gelten muss.



„Vortrefflicher“ Besigheimer

Verse von Wilhelm Busch würzen in diesem Jahr den Festzug beim Besigheimer Winzerfest. Er findet am Sonntag, 20. September, statt und ist der Höhepunkt der viertägigen Veranstaltung, die am Freitag, 18. September mit einem Heimatabend in der Alten Kelter eröffnet wird. Bunte Festwagen, Trachten- und Musikgruppen sowie viele historische Gewänder prägen das Bild des Umzugs.

Außerdem können vom 18. bis 21. September an zahllosen Weinständen in der Altstadt, in historischen Kellern und auf dem Kelterplatz die Weine der örtlichen Felsengartenkellerei verkostet werden. Hier gilt sicher ein Satz von Busch: „Der Wein ist ein vortrefflich Ding ...“

Es „schillert“ in Württemberg

Im Jubiläumsjahr des großen Dichters Friedrich von Schiller gibt es eine Reihe von Veranstaltungen in den diversen Schillerstädten. So findet in Marbach am Neckar vom 24. Juni bis 3. Juli die „Junge Schillerwoche“ statt, eine sommerliche Werkschau ausgewählter Inszenierungen und Projekte. Infos: www.schillerstadtjahr2009.de

Stuttgart bittet noch bis Oktober zur „Schiller Schnitzeljagd“, bei der Teilnehmer mit Hilfe eines ortskundigen Schillerfachmannes den Stuttgarter Pfaden des schwäbischen Dichters folgen können; dabei sind kleine Aufgaben zu lösen. Im Innenhof des Alten Schlosses werden vom 11. bis 23. Juli „Die Räuber“ neu inszeniert. Infos: www.stuttgart-tourist.de Darüber hinaus läuft im Museum Heilig-Geist-Spital in Munderkingen noch bis zum 27. September eine Ausstellung zum Schillerjahr. Infos: www.munderkingen.de

Secco mit Frucht

Der prickelnde Secco muss nicht pur Wein sein. Nach der erfolgreichen Einführung des Secco Maracuja erweiterten die Weingärtner aus Ilsfeld ihre Produktrange mit dem neuen Secco Cassis. Die Komposition aus Schwarzriesling und Dornfelder wurde dezent mit dem fruchtig-herbsüßen Aroma der Johannisbeere kombiniert. Vor allem weibliche Genießer sollen begeistert sein. Preis 5,36 Euro (oder 1,90 Euro/0,2 l), Bezug Tel. 0 70 62-6 11 89, www.wg-ilsfeld.de

Spargel und Wein

Einer trug es unter den vielen, vielen Einsendern schon vorher mit Fassung. „Und sollten wir auch nicht unter den Gewinnern sein, am Sonntag gibt's erst recht Spargel und ein Fläschle Württemberger Wein. Danach setzen wir uns gemütlich hin und lesen im Württemberger Weinkulturmagazin“, dichtete Ernst-Maximus Kimmmerle aus Stuttgart. Glücksfee Petra Klein verschmähte seine Mail dennoch und zog 20 andere Gewinner, die von den Weingärtnern Brackenheim bald nach Beginn der Spargelzeit in Deutschland (ab Mitte April) eine Flasche Grauburgunder und vom Feld des Brackheimer Obsthofes Heininger frischen Spargel erhielten.

Noch einer konnte es locker verwinden, dass er nicht gezogen wurde. Wolfgang Bialek, gebürtig im Heilbronner Ländle aber seit langem im Ruhrgebiet ansässig, vermeldete triumphierend, dass er schon seit Mitte März deutschen Spargel genießt. Möglich machte das ein Spargelbauer aus Henrichsburg im Kreis Recklinghausen, der seit ein paar Jahren die Wärme aus einem nahen Kraftwerk für seine Felder nutzt und damit der natürlichen Entwicklung einige Wochen voraus ist.

Hier unsere 20 Gewinner, die sich gewiss über Spargel und Wein gefreut haben.

- Manfred Lux, 73262 Reichenbach
- Ines Jung, 65193 Wiesbaden
- Rita Reichelt, 68794 Rheinhausen
- Isabel Jaiser, 71106 Magstadt
- Ingrid Mayer, 72760 Reutlingen
- Erich Allgeier, 88400 Biberach/Riß
- Felix Moser, 72589 Westerheim
- Rita Kling, 89537 Giengen
- Hannelore Seibert, 70806 Kornwestheim
- Reinhard und Rosemarie Oetzmann, 74248 Ellhofen
- Gert Hauner, 10247 Berlin
- Heike Kutzsehbach, 27389 Fintel
- Marie-Luise Lautenbacher, 73434 Aalen
- Gernot Linka, 47239 Duisburg
- Otmar Meschenmoser, 88662 Überlingen
- Eberhard Kress, 70176 Stuttgart
- Ursula Hochstatter, 30179 Hannover
- Christine Schott, 93133 Burglengenfeld
- Reiner Müller, 65207 Wiesbaden
- Uwe Rehla, 56281 Schwall



Vorschau

Die nächste Ausgabe des Württemberger erscheint im Oktober 2009. Folgende Themen werden (unter anderem) für Sie vorbereitet:

- Im Test: Reife Weine, die man noch kaufen kann – Delikate Rote für die Herbst- und Winterküche
- Petra geht aus – in ein kulinarisches Zuhause
- Die Weinfrauen sind an allen Fronten im Kommen
- Die Geschichte der Linsen – und feine Rezepte dazu
- Kulturlandschaft: Lebendige Weinberge
- Zur Lage: Verrenberger Lindelberg

Impressum

Württembergischer

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften

Raiffeisenstraße 6
71696 Möglingen
Tel. 071 41–2 44 60
Fax 071 41–24 46 20

Redaktion

Rudolf Knoll
Zur Kalluzen 8
92421 Schwandorf
Tel. 094 31–12 28
Fax 094 31–12 72
rudolf.knoll@t-online.de

Mitarbeiter dieser Ausgabe Text

Ute Böttinger, Neuenstein
Petra Klein, Stuttgart
Marlisa Szwillus, München
Karin Wiemer, Stuttgart
Andreas Braun, Stuttgart

Fotos

Tamara Jung-König, Wiesbaden
Jana Kay, Mainz
Roland Bauer, Braunsbach
Brandplattform, Herrenberg
Dr. Walter Hartmann, Stuttgart
Faber & Partner, Düsseldorf
Wolfgang Fischer, Heilbronn
Food-Zentrale, Hamburg
Wolfgang Schmidt, Ammerbuch
Sänger-Collegium Uhlbach
Stadtverwaltung Weinsberg

Layout & Grafik

Krea Tec im Landwirtschafts-
verlag GmbH
Hülsebrockstr. 2–8
48165 Münster

Grafische Konzeption

brandplattform GmbH
Kalkofenstr. 51
71083 Herrenberg
Tel. 070 32–93 20
www.brandplattform.de

Druck

LV-Druck GmbH & Co. KG
Hülsebrockstr. 2
48165 Münster

Das Wasser zum Wein!

Ensinger UrQuelle Gourmet

Das sanfte Gourmet-Mineralwasser für die anspruchsvolle Tafel. Herrlich erfrischend oder still und bekömmlich.

Durch die sanfte Komposition lebenswichtiger Mineralstoffe schmeckt Ensinger UrQuelle besonders mild.

Ensinger UrQuelle Gourmet eignet sich vorzüglich für die festliche Tafel, zu erlesenen Gerichten, Weinen und Säften.



Ensinger

...mit dem wertvollen Magnesiumgehalt

„Ein guter Jahrgang.“

Jetzt
beraten
lassen!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Der VR-FinanzPlan ist das Herz unserer Beratung, die Sie mit Ihren ganz eigenen Wünschen und Zielen in den Mittelpunkt stellt. So finden wir gemeinsam für Sie in jeder Lebenslage und für jedes Bedürfnis die richtige finanzielle Lösung. Besuchen Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch in einer Filiale ganz in Ihrer Nähe.

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**



Im FinanzVerbund mit:

DZ BANK
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank,
Frankfurt am Main

Bausparkasse
Schwäbisch Hall

Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekbank

e@sy
Credit
Ein Produkt der
TeamBank

Münchener
Hypothekbank

FIDUCIA
FIDUCIA IT

SDK
Süddeutsche
Krankenversicherung

R+V
Versicherung

Union
Investment

VR LEASING
VR-Leasing