

Württemberg



WESTWÄRTS

Stromberg-Genossen
machen
gemeinsame Sache

WEINTEST

Leichte Weiße
für die
Sommertage

INTERVIEW

Ein Landesminister
als Pate für
einen Weinberg

Ihr Geschenk:
2 Flaschen
Emotion CG Lemberger
im Wert von € 32,00

Wein lesen!

Die bunte Welt des Weins auf über 100 Seiten

Wein ist weit mehr als ein edles Getränk, Wein ist Genuss und Lebensfreude. Alles darüber lesen Sie jeden Monat in VINUM, Europas Weinmagazin. Darüber hinaus finden Sie spannende Reportagen über Weinregionen und ihre Winzer, ausführliche Interviews, Kaufempfehlungen, die besten Mariagen von Wein und Speisen, Reisetipps sowie ein Ratespiel mit wertvollen Gewinnen.

Machen Sie sich selbst ein Bild von der bunten und anregenden Welt des Weins. Bestellen Sie noch heute Ihr VINUM-Abo und profitieren Sie von unserem Spezialangebot!

Ihr Geschenk:
2 Flaschen
2009 Emotion CG
Lemberger QbA trocken
im Wert von € 32,00
beim Abschluss des
Jahresabo-Pakets!



Ihre Vorteile:

1. Exklusive Reportagen, Geheimtipps und jährlich über 2300 Verkostungsnotizen
2. Kostenlose Sonderpublikationen zu Bordeaux, Champagner, ...
3. Einladungen zu Weinevents und Verkostungen
4. Online-Login für Heftarchiv, eMag und virtuellen Weinkeller
5. Weinangebote zum Vorzugspreis u.v.m.

Angebot 1: JAHRESABO -Paket für nur € 62,00

Wert Gesamtpaket € 97,00

- 10 VINUM-Ausgaben im Wert von € 65,00 (im Einzelverkauf)
- + 2 Flaschen 2009 Emotion CG Lemberger QbA trocken im Wert von € 32,00



Angebot 2: SCHNUPPERABO -Paket für nur € 13,00

Wert Gesamtpaket € 26,00

- 3 VINUM-Ausgaben im Wert von € 19,50 (im Einzelverkauf)
- + Degustations-Glossar Das professionelle Taschen-Lexikon mit über 900 Begriffen rund um den Wein im Wert von € 6,50



Gewünschtes bitte ankreuzen.

Angebot 1: VINUM JAHRESABO-PAKET im Wert von € 97,00 für **nur € 62,00** (inkl. MwSt. und Versand)
Das Vinum Abo gilt für 10 Ausgaben und verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn nicht spätestens 6 Wochen vor Beendigung des Vertrages gekündigt wird (Verlängerungsjahre ohne Wein-Prämie).

Angebot 2: VINUM SCHNUPPERABO-PAKET im Wert von € 26,00 für **nur € 13,00** (inkl. MwSt. und Versand)
Das Schnupperabo gilt für 3 Ausgaben. Wenn mir Vinum gefällt und ich 2 Wochen nach Erhalt des zweiten Heftes nichts Gegenteiliges mitteile, möchte ich Vinum im Jahresabo für nur € 62,00 erhalten.

Vorname, Name _____
Straße, Hausnummer _____
PLZ _____ Ort _____
Telefon _____ E-Mail _____

Ich zahle bequem und bargeldlos:

per Rechnung per Bankeinzug
Konto-Nr. _____ BLZ _____
Name und Sitz des Kreditinstituts _____
Datum _____ Unterschrift

Vinum

Coupon einsenden an:

Aboservice VINUM
Güll GmbH
Heuriedweg 19
88131 Lindau
oder per:
E-Mail vinum@guell.de
Fax 01805 01 25 64
Telefon 01805 01 25 63



Kutteln und beduddeld

Aus dem weinfränkischen Hammelburg erreichte uns die Karte eines Lesers, der eingestand: „Ich trinke als Franke gerne Württemberger.“ Was nicht weiter verwunderlich ist. Man kann vielmehr sagen, der Mann hat Geschmack und Ahnung von Wein. Dieser ist in Württemberg in den letzten Jahren immer besser und individueller geworden. Was durchaus mit den zunehmenden Fusionen der Genossenschaften zu tun haben kann (auch in dieser Ausgabe berichten wir darüber). Denn dadurch werden Erfahrungen und Kenntnisse gebündelt, konzentriert und führen zu Resultaten, die früher kaum denkbar waren, als man sich in den Betrieben vor allem über reichliche Mengen freute.

Damals war Württemberg eine heile Insel. Die Erzeuger konnten fast alles, was sie erzeugten, im Ländle zu guten Preisen verkaufen. Doch der Markt ist härter, umkämpfter geworden. Mit guter Qualität und geschicktem Marketing kann man sich auf ihm behaupten und sogar ins „Exportgeschäft“ für den Verkauf nach Baden, Franken oder gar Nordrhein-Westfalen, Sachsen und in den hohen Norden einsteigen.

In Franken tut man sich als Vermarkter von Wein aus dem Ländle vielleicht etwas leichter wegen der Volksstämme mit fränkischen Wurzeln in Württemberg. Es verbindet, dass im Hohenloher Raum, in der Gegend um Öhringen, Crailsheim, Künzelsau und Schwäbisch Hall südostfränkische Mundart gepflegt wird und es hier sogar einen „Verein für Württembergisch Franken“ gibt. Klare Bekenntnisse wie jene unseres Hammelburgers sind allerdings nicht üblich. Eine bekannte Redewendung der Hohenloher lautet: „Ich soch net sou un' net sou, dass kaner socha kou, i hätt sou oder sou gsocht.“ Innerlich ge-

ben es die Hohenloher vielleicht zu, dass sie lieber Wein aus Württemberg als aus Franken trinken...

Nähergebracht wird der Württemberger Wein Genießern in größeren Städten durch die Baden-Württemberg Classics, die in den letzten Jahren in München, Duisburg und Berlin Fuß fassten. Zuletzt im April war Dresden dran, eine Stadt, die mitten im sächsischen Weinbaugebiet liegt und damit ein schwieriges Pflaster für Trollinger, Lemberger und Co. war. Aber viele Sachsen sagten „nu“ („ja“ auf sächsisch) zum schwäbischen Wein, einige konnten es sich nicht verkneifen, ihn zu „kutteln“ (schnell zu trinken). Aber so richtig „beduddeld“ (angetrunken) war keiner der Besucher.

Wein ist schließlich ein Genuss- und kein Betäubungsmittel. Disziplin beim Trinken ist immer angebracht. Der Blick auf die Alkoholangabe sollte nicht unterbleiben. Das wird auf Volkshochschulen gelehrt, bei einem solchen Kurs haben wir in Heilbronn reingeschnuppert. Auf einer anderen, sehr speziellen Weinschule werden Kinder sorgsam mit dem Produkt vertraut gemacht, aber trinken dürfen sie natürlich nur Saft. Und bei unserem Test haben wir diesmal ganz bewusst für die heiße Jahreszeit, die schneller Durst erzeugt, Leichtweine ausgewählt, die maximal 12 „Volt“ Alkohol haben durften. Ein Kontrastprogramm entdeckten wir allerdings in der Studententadt Tübingen, die sich – nicht wegen der Studenten – als Hochburg für schwäbischen Whisky entpuppte.

Weinfreundliche Grüße

Ihr
Rudolf Knoll

PS: Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 29; die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 46.



30

GENUSS

- Petra geht aus: „Schwanen“ in der Outlet-Stadt Metzingen _____ 16
- Weintest: Leichte Weine – flott über die Zunge _____ 24
- Kulinarik: Die Freuden des Rindfleisches _____ 30



14

MENSCHEN

- Interview mit Minister Bonde: „Ich bin Weinberg-Pate“ _____ 12
- Nachwuchs im Weinberg in Kernen-Stetten _____ 14
- Wein auf der Volkshochschule _____ 43



10

HINTERGRÜNDE

- Weinregion: Die besondere Enklave Westlicher Stromberg _____ 6
- Hochgeistig: Schwäbischer Whisky _____ 10



Weinfest unter freiem Himmel: Simone Mathias hielt das muntere Treiben auf dem „kulinarischen Weinweg“ rund um die Y-Burg in Kernen-Stetten fest (zuletzt am Pfingstwochenende vom 26. bis 28. Mai).



20

GESELLIGKEIT

- Weinwanderung: Der Weg ins Himmelreich _____ 20
- Termine: Sommerliches Weintheater, Staatsbesuch im Allgäu, 100 Weinerlebnisführer, Kahnfahrt und BW-Classics in Dresden _____ 36



23

PRAXIS UND NEWS

- Sortenkunde: Grauburgunder _____ 23
- Neu auf dem Buchmarkt _____ 42
- Rätsellösung/Die Seite der Leser _____ 46
- News: Neue Weine, Württemberger Erfolge, Besen und interessante Zahlen _____ 47
- Vorschau, Karikatur, Impressum _____ 50

Das Wasser zum Wein!

Ensinger Gourmet

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

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

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



Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

Weinkultur Westlicher Stromberg

Eine besondere Enklave

Eigentlich sind wir hier schon fast im Badischen. Aber Orte wie Sternenfels, Oberderdingen, Diefenbach, Freudenstein-Hohenklingen und Knittlingen gehören gerade noch zu Württemberg. Zur besseren Profilierung haben fünf Genossenschaften eine eigenständige Marke kreiert.

So ungefähr stellen sich
Weinfreunde das Paradies
vor. Und Wein bekommen
sie in dieser beschaulichen
Region auch ausreichend...

Vorsicht, Verwechslungsgefahr! Manche denken bei „Stromberg“ an die (angeblich) beste deutsche Comedy-Serie mit dem fiesen Christoph Maria Herbst in der Titelrolle. Andere kennen Stromberg im Anbaugebiet Nahe als Heimat des „deutschen Michels“ oder zumindest als Wahlheimat des bekanntesten aller TV-Köche, des Österreicherers Johann Lafer, der hier auf seiner „Stromburg“ wirkt. Um bei Köchen zu bleiben: Ein weiterer Stromberg, mit Vornamen Holger, sorgt als Koch dafür, dass die deutsche Fußball-Nationalmannschaft nicht kulinarisch darbt.

Wir aber befassen uns mit einem Stromberg, der ganz andere Dimensionen hat. Der Name steht auch für einen waldreichen, bis zu 476,6 Meter aufsteigenden Höhenzug im nördlichen Teil von Baden-Württemberg zwischen Heilbronn im Nordosten und Pforzheim im Südwesten. Im württembergischen Teil des Stromberg spielt fast zwangsläufig der Weinbau eine wichtige Rolle. Schließlich befindet sich in Bönningheim die Strombergkellerei, die erst vor kurzem nach etwa zehn Monaten Verhandlungsdauer mit der benachbarten, aber zum Zabergäu gehörenden Genossenschaft von Brackenheim fusionierte - womit unter den Begriffen Stromberg und Zabergäu eine neue große Genossenschaft entstand, die aber ihre jeweils erfolgreichen Marken erhalten und jeweils etwa 380 Hektar in die „Ehe“ einbrachten. Einen Probelauf gab es schon vorher durch eine Kooperation im Vertrieb. Doch es gibt in dieser Region nicht nur die Möglichkeit großer Partnerschaften. Vorexerziert haben das fünf kleine Kooperativen, die – eigenständig geblieben – unter der Firmierung „Weinkultur Westlicher Stromberg“ intensiv zusammenarbeiten. Es war an einem schönen Tag im Mai 2007, als man darüber diskutierte, wie man trotz vergleichsweise bescheidener Betriebsgrößen (insgesamt nicht mal 150 Hektar) und trotz Sitz in wenig bekannten Weinorten am westlichen Rand von Württemberg (Freudenstein-Hohenklingen, Knittlingen, Oberderdingen, Diefenbach, Sternenfels) Profil erlangen kann. Dieter Epple aus Freudenstein-Hohenklingen erinnert sich: „Der Dachname Westlicher Stromberg war schnell gefunden. Lemberger, das Aushängeschild unserer Region, hat uns dabei inspiriert...“

In den Jahren darauf ließ man sich vermutlich auch von anderen Sorten dopen, so vielseitig ist das Programm inzwischen geworden. Eine besondere Attraktion war Mitte März die zum dritten Mal durchgeführte „Weinmesse Westlicher Stromberg“ im Kloster Maulbronn, auf der ein besonderer Zusammenhalt demonstriert wurde. Die fünf Genossenschaften nahmen auch die privaten Winzer mit ins Boot. „Damit war der Weinbau unserer Region kom-



Foto: Dieter Epple

Er kann den bald heranwachsenden Trauben nicht gefährlich werden.

plett vertreten“, freut sich Martin Wertheim, Vorstandsmitglied der Diefenbacher Weingärtner.

Premiere hatte auf der Messe eine rote Gemeinschafts cuvée (Quintus) von den Sorten Lemberger, Spätburgunder und Acolon. Ausgebaut wurde dieser Wein, wie alles vom Westlichen Stromberg, in der Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen, weil sich eine eigene Kellerwirtschaft für die kleinen Genossenschaften nicht rentiert und man auch weiß, dass bei der WZG erfahrene Profis für die Vinifikation zuständig sind.

Schon vorgestellt wurde auch ein unter der Marke „Weinkultur Westlicher Stromberg“ vermarkteter Rosé-Sekt vom Lemberger aus Diefenbach, der mit sanfter Würze und angenehmer Frucht überzeugt. Im Spätherbst und Winter will man wieder mit einem Glühwein auftrumpfen, für den die Sternenfelser ihren beehrten Portugieser (eine Rarität des Gebietes) opfern. Karl Schäfer, Vorstand der Genossenschaft, ist überzeugt: „Einen besseren Glühwein gibt es nicht im Ländle.“ Solches Selbstbewusstsein wurde ausgelöst durch besondere Erfolge mit Portugieser: Schon zweimal war die Sorte beim Deutschen Rotweinpreis von VINUM ganz vorn dabei. 2009 gab es für den 2008er den Vizetitel, der Nachfolger wurde 2010 sogar Sieger in der Kategorie „Unterschätzte Sorten“. Wengeter aus Sternenfels und Oberderdingen hatten sich hier für ein spezielles, von der WZG angeleitetes Projekt auf extreme Ertragsreduzierungen eingelassen.

Abgefüllt wird demnächst noch ein gemeinsamer Barriquewein von Lemberger und Merlot. Auch danach werden den Strombergern die Ideen nicht ausgehen. „Wir sind zuversichtlich, weil bislang alles unkompliziert und harmonisch abläuft“, meint Karlheinz Hofmann, Vorstandsmitglied in Oberderdingen und Sprecher der Gemeinschaft. Verkauft werden die Getränke mit dem Weinkultur-Logo in allen fünf Betriebsstätten. ►►

FÜNF AUF EINEN STREICH

Weingärtner Oberderdingen

Amthof 12

75038 Oberderdingen

Tel. 07045 530, www.wgoberderdingen.de

82 Jahre alt, 140 Mitglieder, 60 ha mit 80 % Rotweanteil, vorwiegend Trollinger, Lemberger, Spätburgunder, Schwarzriesling, Portugieser

Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen

Knittlinger Straße 65

75438 Knittlingen-Freudenstein

Tel. 07043 86 48, www.wg-fh.de

90 Jahre alt, 48 Mitglieder, 15 ha, bevorzugt Rot mit Trollinger, Portugieser, Schwarzriesling, etwas Riesling, Müller-Thurgau, Kerner

Weingärtner Diefenbach

Zaisersweiher Straße 6

75447 Sternenfels-Diefenbach

Tel. 07043 90 77 52, www.koenigswein.de

35 Jahre alt, 40 Mitglieder, 20 ha, 75 % Rot mit Trollinger, Lemberger, Spätburgunder, Samtrot, Muskat-Trollinger sowie Riesling, Weißburgunder, Gewürztraminer

Weingärtner Knittlingen

Wiesenstraße 40

75438 Knittlingen

Tel. 07043 95 28 85, www.wg-knittlingen.de

82 Jahre alt, 60 Mitglieder, 40 ha, 60 % Rot mit Trollinger, Lemberger, Spätburgunder sowie Riesling, Müller-Thurgau, Weißburgunder

Weingärtner Sternenfels

Hölderlinstraße 2

75447 Sternenfels

Tel. 07045 35 10, www.wg-sternenfels.de

62 Jahre alt, 40 Mitglieder, 12,5 ha, 75 % Rot mit Trollinger, Lemberger, Portugieser, Schwarzriesling sowie Riesling, Müller-Thurgau

Ein ungewöhnliches Monument auf den Fluren von Diefenbach.

Die diversen Aktivitäten sollen dazu beitragen, dass die Selbstvermarktung vor Ort gesteigert wird. Hier gibt es bei Quoten zwischen lediglich 15 und besseren 40 Prozent noch Wachstumspotenzial. Eine eigene Verkaufsstelle hat jeder Betrieb. Was hier offeriert wird, stellt die Erzeuger zufrieden. „Was wir aus Möglingen zurückbekommen, ist sehr gut“, lobt Hofmann. „Vor allem der 2011er macht enorm Freude.“ Neben dem Weinabsatz will man zur Belebung des Tourismus beitragen. Für die Regionen Kraichgau (badisch) und Stromberg gibt es in Bretten eine touristische Dachorganisation, mit der man zusammenarbeitet. Die Gastronomie stellt ihr Licht noch etwas unter den Scheffel, hier wollen die Mannen vom Westlichen Stromberg vor allem mit ihren Weinen Akzente setzen. Vorweisen kann man tolle Rad- und Spazierwege sowie Nordic-Walking-Touren-Möglichkeiten. Zur Weinwanderung bietet sich das Weinplateau Oberderdingen mit dem Aussichtspunkt Derdinger Horn an. Für kulturell interessierte Touristen sind das Kloster Maulbronn und Knittlingen mit dem Faust-Museum Zielobjekte, ebenso Oberderdingen mit seinem behutsam sanierten Ortskern und Stätten wie der Kelter, dem einstigen klösterlichen Amthof (Sitz der örtlichen Genossenschaft), und dem Hexenturm, in dem im 16. Jahrhundert noch die (angebliche) Hexe „Bogerin“ eingekerkert war, die später verbrannt wurde.

Geografisch hat das Gebiet eine Zwitter-Funktion. Eigentlich gehört man zum Regierungsbezirk Karlsruhe (Baden), weinbaulich aber zu Württemberg. „Wir sind schon eine besondere Enklave“, schmunzelt Martin Wertheim. Die Fachberater in Sachen Wein kommen nicht aus Württemberg, sondern aus dem Badischen, aus Rastatt. „Aber wenigstens bekommen sie bei uns guten Wein“, frotzelt Hofmann.

Der Zusammenschluss kann in den nächsten Jahren noch intensiver werden. „Das sind Zwänge, die sich aus der Altersstruktur in den Betrieben ergeben“, meint Hofmann (48), der selbst noch zu den Jüngeren in verantwortlichen Positionen gehört. „Wir brauchen Perspektiven für die jungen Wengerter.“ Er kann beruhigt in die Zukunft sehen. Der Landwirtschaftsmeister hat im Sohn bereits einen Nachfolger für seine 9,5 Hektar gefunden. Dieter Epple (49), der die Geschäfte von Freudenstein-Hohenklingen führt und als gelernter Werkzeugmacher selbst 0,8 Hektar bewirtschaftet, weiß von etlichen jüngeren Mitgliedern, die Steillagen bewirtschaften. „Mit Qualität kann man sie bei der Stange halten. Deshalb sind wir schon seit 15 Jahren bei Premiumprodukten der Möglinger Zentralkellerei eingebunden.“

Rudolf Knoll





Engagierte Macher vom Westlichen Stromberg (von oben links): Martin Wertheim aus Diefenbach, Ulrich Hecke aus Oberderdingen, Horst Steinhilper aus Freudenstein-Hohenklingen, Karlheinz Hofmann (ebenfalls Oberderdingen, zugleich Sprecher der Vereinigung), Markus Scholl aus Knittlingen und Karl Schäfer aus Sternenfels.

TERMINE

- 30.6./1.7.: Wein-Vielfalt am Diefenbacher König
- 7./8.7.: Weindorf auf dem Oberderdinger Marktplatz
- 21./22.7.: Straßenfest in Sternenfels
- 18.8.: Weindörfle auf der idyllischen Wette in Hohenklingen
- 15./16.9.: Diefenbacher Herbst mit Kulturbesen
- 16.9.: Weinprobe auf dem Oberderdinger Horn
- 20.–24.9.: Beim 27. Weinmarkt am Marktplatz und in der Fußgängerzone von Bretten ist auch die „Weinkultur Westlicher Stromberg“ dabei
- 3.10.: Königsweinprobe auf dem Sternenfelser Schlossberg
- 14.10.: Lebendiger Weinberg der WG Freudenstein-Hohenklingen

Detailinfos bei den einzelnen Genossenschaften oder unter: www.weinkultur-stromberg.de, www.kraichgau-stromberg.com



Fotos: Simone Mathias

Schwäbischer Whisky

In Württemberg kann man bekanntlich alles (außer Hochdeutsch). Aber manches, was hier beherrscht wird, ist doch überraschend. Zum Beispiel schwäbischer Whisky. Er wird an verschiedenen Orten destilliert. Doch Hochburg ist der geografische Mittelpunkt von Baden-Württemberg, die Studentenstadt Tübingen.

Ein Tag im Jahr 2012 ist bei Gastronom Volker Theurer vom Gasthof „Lamm“ in Tübingen-Unterjesingen besonders dick im Kalender angestrichen: Am 6. Oktober ist „Whisky-Tag“. Er findet zum dritten Mal seit 2010 statt und ist integriert in den Herbst-Regionalmarkt in der Tübinger Altstadt. Zehn Destillen präsentieren ihre Produkte aus den Highlands der Schwäbischen Alb in einer Whisky-Pagode vor dem Rathaus. Man kann (am besten bekleidet mit einem Whisky-Poloshirt) aus speziellen Gläsern verkosten, bewerten, ein Whisky-Genießer-Menü probieren und dabei sogar eine „Whisky-Wochenend-Pauschale“ in Anspruch nehmen. Es scheint ganz so, als ob Whisky, der größtenteils aus dem Raum Tübingen stammt, zum Kultgetränk wird...

„Es gibt seit Jahren einen richtigen Boom und immer mehr Brenner in unserer Region“, meint Theurer, der mit der Familie Gruel aus Owen/Teck zu den Pionieren auf diesem Feld gehört. Der gelernte Koch Theurer schaute schon als kleiner Bub seinem Großvater zu, als dieser Obstbrände herstellte, und übernahm später neben dem Hotel-Gasthof auch das Brennrecht. 1990, in einem Jahr mit schlechter Obsternte, wick er teilweise auf Weizen aus und legte das Produkt in ein 220-Liter-Fass. Drei Jahre später fragte eine Westernkneipe bei ihm an, ob er Whisky im Sortiment habe. Der Kunde dachte vermutlich eher an eine Herkunft aus Schottland oder Irland. „Aber mir fiel ein, dass mein Getreidebrand so etwas wie Whisky ist“, erinnert sich der Gastronom und Brenner. Das Geschäft wurde gemacht. Und Theurer kam auf den Whisky-Geschmack.

1998 reiste er nach Schottland, um vor Ort Erfahrungen zu sammeln. „Trotzdem empfand ich das immer noch als Gag“, blickt er zurück. Doch später beteiligte er sich an der Destillata in Österreich (eine Art Brenner-Europameisterschaft) und stellte seinen Whisky beim Kleinbrenner-Wettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) an. Medaillen waren die Folge.

Inzwischen findet er sich sogar in einer internationalen „Whisky-Bibel“ unter mehr als 3800 Marken und freut sich, dass sein betont würziger, weicher „Ammertal“ mit stattlichen 91 von 100 möglichen Punkten bewertet wurde. Tübinger Firmen waren schon mit Geschäftsfreunden aus Schottland bei ihm. „Die konnten gar nicht glauben, dass das schwäbischer Whisky war“, schmunzelt Volker Theurer. Bei solchen Gelegenheiten ließ sich auch trefflich darüber diskutieren, wer sparsamer ist, die Schwaben oder die Schotten...

Längst ist der 43-Jährige ein richtiger Whisky-Profi, obwohl er nur kleine Mengen brennt. Mehr als 300 Liter reiner Alkohol dürfen es gemäß Brennrecht nicht sein (ein zweites Brennrecht hat er für seine sonstige umfangreiche Spezialitäten-Palette). Gut die doppelte Menge wird zu Whisky. Theurer arbeitet mit Gerstenmalz, Rog-

gen und Weizen, destilliert zwei- bis dreimal und legt das Produkt dann zur weiteren Entwicklung bis zu sieben Jahre in kleine Holzfässer aus deutscher Eiche oder Behälter, in denen früher Bourbon oder Sherry reifte.

Vor der Abfüllung wird der Whisky mit Wasser von einer hauseigenen Quelle im Naturpark Schönbuch auf Trinkstärke gebracht. Der Brand für harte Männer, der aromatische Single Malt „Sankt Johann“, hat gut verpackte 46,5 Vol.-%, der „Ammertal“ bescheidet sich mit 40 Vol.-%; von ihm gibt es noch einen Whisky-Likör, mit Honig und Vanille angereichert. Gelegentlich erhielt Theurer Anfragen von Whisky-Fans, die ein ganzes Fass für sich reservieren lassen wollten. „Aber das mache ich nicht“, verdeutlicht er. „Da hängt einfach zu viel Herzblut dran. Außerdem habe ich nicht den Druck, unbedingt verkaufen zu müssen. Es macht nur einfach viel Spaß.“ Den vermittelt er auch bei seinen Brennerei-Führungen. Dabei können Besucher noch andere, ungewöhnliche Brände kennenlernen, etwa schwäbischen Gin, teuflisches Feuerwasser (aus Getreide und Chili) und sogar einen Brezelschnaps, der tatsächlich wie eine frisch gebackene Brezel duftet.

Weil der Tübinger einst Koch lernte und noch selbst am Herd steht, schlägt sich die Whisky-Produktion auch gelegentlich in der Speisekarte nieder. Es gibt Feldsalat mit Whisky-Dressing und gerösteten Malzkörnern, Schweinefilet mit Whisky-Rahmsauce und Spätzle (dazu keinen Whisky, sondern besser trockenen Trollinger) sowie Desserts mit Schokolade und Whisky-Likör. Serviert wird das alles von der Lebensgefährtin des Hausherrn, Ines Possegger, die er – Welch universelle Wirksamkeit – dem Whisky zu verdanken hat. Denn er lernte sie während eines Besuchs der Destillata in einem Kärntner Hotel kennen und verleitete die Österreicherin zur „Auswanderung“.

Rudolf Knoll



INFORMATION

Gasthof Lamm, Volker Theurer

Jesinger Hauptstraße 55–57
72070 Tübingen
Tel. 07073 918 20
www.lamm-tuebingen.de

Silberburg am Markt

Wienergässle 1
72070 Tübingen
Tel. 07071 55 18 44
www.silberburg-am-markt.de

(Veranstalter des Whisky-Tages, Laden für regionale Spezialitäten mit einem umfassenden Sortiment an schwäbischem Whisky)



Interview

„Ich bin Weinberg-Pate“

Seit gut einem Jahr wird Baden-Württemberg von Grün-Rot regiert. Zuständig für den Weinbau ist der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, der gebürtige Freiburger Alexander Bonde (Bündnis 90/Die Grünen). Zu Wein und dessen Erzeugern hat er schon intensivere Beziehungen geknüpft.

Sie sind gebürtig aus dem badischen Freiburg. Welchen persönlichen Bezug haben Sie zum Wein?

Mein Großvater war Nebenerwerbswinzer am Tüllinger Berg in Lörrach. Im Herbst war die ganze Familie im Dienst. So habe ich schon in meiner Jugend erlebt, wie aufwändig die Arbeit im Weinberg und im Keller ist.

Der Wein spielt in Baden-Württemberg eine wesentliche, auch wirt-

schafflich nicht unbedeutende Rolle. Welche Rolle spielt er in Ihrem Ressort?

Baden-Württemberg ist bundesweit zweitgrößtes Weinerzeugerland. Der Weinbau ist seit Jahrhunderten eng in der Landeskultur verwurzelt. Die Steillagen entlang der Flusstäler prägen unsere einzigartige Kulturlandschaft und sind zu Recht beliebte Ziele für Touristen. Die Trockenmauern in den Terrassenweinbergen

sind Biotope für viele Pflanzen- und Tierarten. Das sind alles Themen, die mein Ministerium abdeckt, wir beschäftigen uns also sehr umfassend mit dem Thema Wein und allem, was dazugehört.

Was tun Sie als Minister ganz konkret für den Weinbau?

Wir sorgen dafür, dass die Rahmenbedingungen stimmen – soweit die hauptsächlich zuständige EU uns

das erlaubt. Wir unterstützen Betriebe auf breiter Basis, indem wir Zuschüsse geben und Beratung anbieten sowie in zwei Weinbauinstituten an aktuellen Themen forschen. Außerdem reagieren wir schnell, wenn es unerwartete Herausforderungen gibt.

Apropos Herausforderung: Bei Ihrem Amtsantritt im Mai 2011 wurden Sie gleich mit den Frostschäden konfrontiert. Was haben Sie angesichts des erheblichen Flurschadens empfunden?

Dessen Ausmaß hat mich sehr betroffen gemacht. Die Reben waren durch den milden Frühling schon relativ weit im Austrieb und deshalb sehr empfindlich. Die erfrorenen Triebe gaben ein trauriges Bild ab. Es waren vor allem die Gespräche mit den Betriebsleitern, die mir sehr nahegegangen sind. Ich habe dort mit Menschen geredet, deren Existenz auf dem Spiel stand und die oft nicht wussten, wie es weitergehen soll.

Und wie haben Sie gehandelt?

Ich bin froh, dass es uns gelungen ist, auf die dramatische Situation vieler Betriebe unmittelbar zu reagieren und unbürokratisch Hilfe zu ermöglichen. Insgesamt haben wir sieben Millionen Euro an frostgeschädigte Betriebe ausgezahlt.

Kommen wir zu einem erfreulichen Thema: Gibt es beim Genuss zwischen Baden und Württemberg Unterschiede?

Zum 60. Landesjubiläum muss man es mal offen sagen: Wir sind in der Gesamtheit das Genießerland! Dabei lebt Baden-Württemberg auch von den regionalen Besonderheiten und den vielen verschiedenen Spezialitäten unserer Küche. Die kulinarischen Unterschiede verlaufen da nicht automatisch immer zwischen Baden und Württemberg. Qualität, Regionalität, Service und handwerkliche Fertigkeiten sind gemeinsame Kennzeichen.



ZUR PERSON

Alexander Bonde wurde am 12. Januar 1975 in Freiburg im Breisgau geboren. Er ist evangelisch und mit der CDU-Politikerin Conny Mayer-Bonde verheiratet. Das Paar hat einen Sohn und eine Tochter und lebt im Baiersbronner Stadtteil Mitteltal (Württemberg). Schon als Schüler wurde Bonde 1993 Mitglied bei Bündnis 90/Die Grünen und engagierte sich in der Grünen Jugend. Nach dem Studium (Rechtswissenschaft, Diplom-Verwaltungswirt) wurde er in der Politik noch aktiver, organisierte Kampagnen für verschiedene Bürgermeisterwahlkämpfe und avancierte zum Mitglied des Landesvorstandes. Von 2002 bis 2011 war Bonde Mitglied des Deutschen Bundestages und hier zuletzt Mitglied im Haushaltsausschuss sowie Fraktionssprecher und Obmann der Grünen für Haushaltspolitik. Am 12. Mai 2011 wurde er im Landtag von Baden-Württemberg als neuer Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz vereidigt.

Welche regionalen Spezialitäten fallen Ihnen spontan beim Stichwort Genießerland ein?

Natürlich die Schwäbischen Spätzle und Knöpfe, die kürzlich von der EU den Rang einer geschützten geografischen Angabe erhalten und deswegen einen verdienten Platz in der „Genießer-Galerie“ des Landes bekommen haben. Als gebürtiger Schwarzwälder denke ich zudem sofort an den Schwarzwälder Schinken und an die Schwarzwaldforelle.

Welche Sorte schätzen Sie besonders in Württemberg?

In Württemberg mag ich einen kräfti-

gen Lemberger. Seit kurzem bin ich auch stolzer Pate einer Steillage in Esslingen, die mit Merlot bepflanzt ist.

Wie sehen Sie die Zukunft von eher kleinen Weinregionen wie Württemberg und Baden?

Größe war im Weinbau noch nie ein Maßstab. Über den Preis können wir mit Massenware sowieso nicht konkurrieren. Für mich sind die qualitativ hochwertigen, regionaltypischen und authentischen Produkte unserer Produzenten der Maßstab.

Württemberg wird dominiert von Genossenschaften. Was ist aus Ihrer Sicht ein Vorteil genossenschaftlicher Zusammenschlüsse?

Jeder Betrieb muss natürlich für sich selbst entscheiden, welche Organisationsform am besten zu ihm passt. Zweck einer Genossenschaft ist ja nicht, einen Betriebsgewinn als Selbstzweck zu erwirtschaften, sondern das Auskommen und den Erwerb der Mitglieder zu fördern. Gemeinsam sind wir stark – so würde ich das Ziel der Genossenschaften zusammenfassen, das hat bei der Verarbeitung und beim Verkauf viele Vorteile. Sympathisch finde ich, dass die Macht bei den Mitgliedern der Genossenschaft bleibt.

Genossenschaften sind also durchaus ein Modell für die Zukunft – wie sieht für Sie die Zukunft des Genießerlandes aus, wenn Sie an Wein denken?

In vielen europäischen Weinbauregionen ist der Weintourismus ein wichtiges zusätzliches Standbein für die Betriebe. Das will ich auch hierzulande fördern, weil ich sehe, dass wir noch Entwicklungsmöglichkeiten haben. Wir wollen Tagestouristen und Urlauber mit attraktiven Angeboten davon überzeugen, dass sie bei ihrem Lieblingsbetrieb nicht nur einkaufen, sondern auch noch ein bisschen länger dableiben und sich in unserer schönen Weinberglandschaft erholen.





Sorgfältige, gründliche Handarbeit: Das Etikettieren lassen sich die „Jungwinzer von der Schulbank“ nicht nehmen.

Nachwuchs im Weinberg

Sie sind erst 13 oder 15, aber sie arbeiten im Weinberg wie altgediente Profis. Sie schneiden die Rebstöcke und binden die Ruten, hängen im Frühjahr die Pheromon-Fallen gegen den Schädling Traubenwickler aus und lesen im Herbst die Trauben. Und wenn der Wein abgefüllt ist, etikettieren sie eigenhändig die Flaschen: ein Besuch bei der Weinbau-AG der Karl-Mauch-Schule in Kernen-Stetten.

Freitagnachmittag in der Stettener Gehrnhalde. Den Weinberg gleich hinter dem Friedhof bewirtschaften Schüler der Karl-Mauch-Schule, einer Grund- und Hauptschule mit Werkrealschule. 1982 wurde die Weinbau-AG vom damaligen Rektor Franz Miller gegründet. Seit 1994 leitet Hermann Höchstädter diese ungewöhnliche Arbeitsgemeinschaft. Die Teilnahme ist freiwillig. Voraussetzung: Mindestens Sechstklässler sollte man sein. Bislang konnte sich Höchstädter nicht über mangelndes Interesse beklagen. Ein gutes Dutzend Schülerinnen und Schüler sind auch in diesem Jahr wieder dabei. Die Arbeit im Weinberg ist für sie zwar manchmal mühsam, doch der Erfolg gewiss. Am Ende des Weinjahres haben die Jungen und Mädchen etwas vorzuweisen: ihr „Karl-Mauch-Tröpfle“, das sie im Februar in der Schulaula präsentieren und das meist nach wenigen Wochen ausverkauft ist. Ein gutes Gefühl.

1984 – im Zuge der Rebflurbereinigung – stellte die Gemeinde Kernen der Schule den fünf Ar großen Weinberg mit rund 200 Rebstöcken zur Verfügung. Hauptsächlich Kerner und Müller-Thurgau wachsen im Stettener Schulweinberg sowie einige Stöcke Regent. Dazu ein paar Portugieser und Herold, Zweigelt und Silcher, Silvaner und Gutedel, damit die Kinder diese Sorten kennenlernen. Ausgebaut wird der Wein von der Remstalkellerei in Beutelsbach. Für die Genossenschaft sind es zwar „homöopa-

thische Mengen“, die da Jahr für Jahr angeliefert werden, lacht Manfred Wipfler, der technische Betriebsleiter. „Aber wir freuen uns, wenn wir die Schule unterstützen können.“

Hermann Höchstädter wie auch sein Vorgänger Miller bekamen das meiste, was sie wissen mussten, von Karl Beck gezeigt, einem Wengerter und echten Stettener Urgestein. „Er war der Mentor dieser Kinderbewegung“, erzählt Höchstädter. Von ihm lernten die Beteiligten den Rebschnitt und das Binden, die Laubarbeiten und die Ertragsreduzierung. Hier erkannten und erkennen Kinder, wie viel Arbeit so ein Weinberg macht.

Rund 400 Liter Wein erzeugt die Weinbau-AG Jahr für Jahr – die eine Hälfte ist Kerner, in der anderen Hälfte lässt sich der Sortenmix gut unterbringen und ergibt einen hellroten Schiller. Auch die Theorie kommt nicht zu kurz: In den Wintermonaten informieren sich die Schüler über die unterschiedlichsten Themen rund um den Weinbau.

Ab März ist jeden Freitag Arbeitseinsatz im Weinberg. „Die Arbeit draußen macht mir Spaß“, sagt Janina, 13. Jessica, 15, ist schon seit der sechsten Klasse in der Weinbau-AG. So wie Lucy, 15, die immer Hündin Lilly mitbringt und zu Hause im Garten einen eigenen Rebstock gepflanzt hat. Christoph, Jonathan und Tim sind auch für Überstunden zu begeistern. Welche Arbeit sie am liebs-



Für die Arbeit im Weinberg, besonders für den nicht einfach zu beherrschenden Rebschnitt, brauchen die Kinder die Hilfe eines Profis.



ten verrichten? „Eigentlich ist alles cool“, sagt Tim. Aber wenn die drei sich entscheiden müssten, dann fiel die Wahl auf die Lese. Einige Schüler dürfen immer mitfahren in die Kellerei, wo der Saft gepresst wird und Kostproben davon verteilt werden. Der Wein selbst ist tabu für die 12- bis 15-Jährigen.

„Die Weinbau-AG ist eine Gruppe, die etwas ganz Besonderes macht“, erklärt Höchststädter die Faszination. Wer einmal damit angefangen hat, bleibt oft mehrere Schuljahre dabei. Lukas zum Beispiel hat demnächst seinen 100. Einsatz. Heute ist er gemeinsam mit Philipp für die groben Arbeiten zuständig. Mit Säge und Heckenschere weisen die beiden Brombeerhecken und Eschen am Rande des Weinbergs in ihre Schranken. Kein Ästchen soll sich zwischen Sonnenstrahlen und Rebstöcke wagen. „Die Trauben brauchen viel Sonne“, wissen die zwei.

„Die Schüler lernen das Berufsbild des Winzers kennen, sie erleben, wie wichtig der Weinbau für ihren Heimatort ist“, sagt Lehrer Höchststädter. Das ist eines der Ziele dieser Tätigkeit. Ein anderes: „Sie übernehmen Verantwortung und erlernen Durchhaltevermögen.“ Die Wengerter am Ort finden es Klasse, was die Jugend schafft. „Wir bekommen viele positive Rückmeldungen.“ Und wenn dieser spezielle Winternachwuchs etwas älter geworden ist, dann weiß er Wein besonders zu schätzen...

Sigrid Krügel



GENUSS

Petra geht aus

Hotel-Restaurant Schwanen in Metzingen



Foto: Simone Mathias

Genießerin Petra Klein schwante Gutes, als ihr das Ziel „Schwanen“ in Metzingen genannt wurde. Denn dieses gastliche Haus hat seit etlichen Jahren einen sehr guten Ruf – zu Recht, wie sich bei unserem Besuch herausstellte.

AUF EINEN BLICK

Hotel-Restaurant Schwanen

Bei der Martinskirche 10

72555 Metzingen

Tel. 07123 946-0

Fax 07123 946-100

info@schwanen-metzingen.de

www.schwanen-metzingen.de



In Metzingen kann man ausgesprochen gut... Nein! Nicht, was Sie jetzt denken und vermutlich auch mir unterstellen. Hier ist nicht die Rede vom Einkaufen in dieser deutschen Hauptstadt des Outlet-Shoppings. Man kann in der im Zentrum durchaus malerischen Kleinstadt rund 30 Kilometer südlich von Stuttgart zwar in den über 50 Markengeschäften, die Fabrikver-

kauf offerieren, so manches Schnäppchen in die Einkaufstüten stecken (rund drei Millionen Besucher machen das jedes Jahr). Doch Metzingen ist außerdem Weinstadt, kann gleich sieben Keltern im Zentrum vorweisen und hat zudem einen besonderen kulinarischen Höhepunkt zu bieten.

Das „Schwanen“ ist das erste Haus am Platz. Hier erholen sich Stars der Formel 1 und der internationalen Tennisszene – schließlich gehört ein Abstecher in den VIP-Einkauf eines noblen Herrenschnaiders zum festen Ausflugsprogramm der Promis, die in Stuttgart Station machen. Eine Bilderwand im frisch renovierten „Schwanen“ zeigt etliche glückliche und satte Stars. Uns erging es ohne VIP-Status ebenso. Aber beginnen wir bei „A“ wie Aperitif, den gab es gleich im Doppelpack: zweimal Sekt aus Metzingen, einen Müller-Thurgau Brut und einen trockenen Rosé aus Schwarzriesling und Spätburgunder, beide von der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen, die beim Wein durchgängig unseren Abend bestimmte. Der weiße Sekt präsentierte sich mit zarter Aromatik und kräftiger Würze im Geschmack. Zum fruchtigen Rosé mit intensivem Beerenduft passte ausgezeichnet der Gruß aus der Küche: mariniertes Rinderfilet auf Alblinsen-Vinaigrette. Dieser Sekt sollte später noch einmal einen großen Auftritt haben. Dass wir uns schon zum Auftakt schnell beschwingt fühlten, lag nicht nur an den beiden Pricklern, sondern ebenso am Ambiente. Das Restaurant erstrahlt in zarten Grüntönen, kombiniert mit derb anmutenden, aber edlen Holztischen, echt und fein, ohne zu übertreiben, wie das, was im „Schwanen“ auf die Teller kommt.

Regionalität bestimmt das Angebot der Küche. Patron und Küchenmeister Dieter Wetzels hat verfügt, dass maximal 20 Prozent der Produkte von außerhalb Baden-Württembergs kommen dürfen. Damit schicken Wetzels und seine Küchenchefs Alexander Frieß und Georg Wurster (für die Catering-Küche zuständig) ihre Gäste auf eine schwäbische Erlebnisreise. Hinter „Schwaben-Austern“ verbergen sich Weinbergschnecken, das Carpaccio wird aus Kräuter-Albrindscheiben zubereitet, und das Lamm auf dem Teller ist selbstverständlich auf der wenige Kilometer entfernten Münsinger Alb aufgewachsen. Käsespätzle, Kutteln und Linsen finden sich auf einer extra „Schwanenklassiker“-Speisekarte.

Was folgte, war eine kalte Fischvariation aus der Region. Es war eher eine Fischfundgrube: Tartar und Filet von der Räucherforelle (aus dem kleinen Metzinger Fluss Erms) und gebratener Saibling, als Farbtupfer passierte Rote Beete mit luftigem Fenchelschaum. Dazu ein trockener 2010er Grauburgunder und unsere kulinarische Sommerreise ging weiter. Zu den aus- ➤

drucksstarken Räucher- und Röstaromen des Saiblings und der Forelle war der Grauburgunder ein harmonischer Begleiter. Schlank, leichtgewichtig und trotzdem mit dezenter Würze, ordnete er sich der Fischvariation unter, ohne dabei unterzugehen! Etwas Meerrettichschärfe, dazu der dezente Fenchelgeschmack und die passierte Rote Beete – das war ein vollmundiges Genusserlebnis.

„Schwanen“ ohne hausgemachte Maultaschen, das geht nicht! Sie stehen als „Schwäbisches Versucherle“ auf der Speisekarte. Auf diesen Klassiker ist Chef Dieter Wetzels besonders stolz, denn in seine Maultaschen kommt hauptsächlich Kalbfleisch und nur ein ganz geringer Anteil Schweinefleisch rein – gewissermaßen eine Luxusversion des Nationalgerichts. Dazu Liebstöckel. „Der muss da einfach rein, sonst schmeckt die ganze Maultasche nicht“, schwört Wetzels. Spinat, Dinkel-Weißbrot von der Alb und feine Gewürze machen den „Schwanen“-Renner so richtig rund. Mehr als 800 Maultaschen werden pro Woche in der Küche hergestellt, für „Maultaschen-Süchtige“ auch zum Mitnehmen angeboten.

Kartoffelsalat besteht den „Hausfrauen-Test“

Gelegentlich finden Übernachtungsgäste die Maultaschen als kleine Aufmerksamkeit des Hauses in der Minibar. Auch wir waren begeistert von der lockeren, wunderbar gewürzten Füllung, von den perfekt geschmelzten Zwiebeln und der feinen Jus. Der begleitende Kartoffelsalat besteht jeden „Hausfrauen-Test“, wie Dieter Wetzels mit einem Augenzwinkern bemerkt: „Jeder Gast beurteilt einen Kartoffelsalat danach, ob er mindestens so gut wie zu Hause schmeckt – wir konnten bisher immer mithalten.“

Ein echter Schwabe an unserem Tisch fühlte sich dann endgültig wie im siebten Genusshimmel, als der 2010er Schillerwein halbtrocken aus der tiefstaplerischen Literflasche eingeschenkt wurde. Obwohl „halbtrocken“ auf dem Etikett prangte, schmeckte der aus vier weißen und vier roten Sorten gekelterte Tropfen trotz einer Restsüße von über zehn Gramm ziemlich herb. Ein Wein, bei dem eindeutig die fruchtigen Aromen von roten Beeren dominieren und der mit seiner Saftigkeit mit den säuerlichen Noten des Kartoffelsalats toll harmonierte.

Zum Hauptgang gönnten wir uns eine rote Runde mit zwei Weinen und erlebten Anrichtekunst auf den Tellern. Zu dem auf der Haut gebratenen Zander und Alblinsen mit sommerlichen Gemüse entschieden wir uns für den 2010er Spätburgunder, filigran, mit zarten Fruchtaromen, etwas Cassis, angenehmen Gerbstoffen – ein Wein mit gutem Potenzial. Er harmonierte bestens mit den knackigen Linsen, außerdem war er

zurückhaltend genug, um die dezenten Röstaromen beim Fisch nicht zu erschlagen.

Geht nicht mehr gibt es nicht bei Dieter Wetzels und seinem „Schwanen“-Team. Yvonne, die unseren Service kompetent und voller Begeisterung leitete, hatte uns sehr schnell zu einem Dessert überredet. Es ging noch mal in die Vollen mit einer Kindheitserinnerung: hausgemachte rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm und Vanille-Eis. Die Zubereitung basiert auf einem Originalrezept aus dem „Brenner's Parkhotel“ in Baden-Baden. Dort lernte 1977 der junge Dieter Wetzels nach seiner erstklassigen Ausbildung im Hotel „Bareiss“ in Baiersbronn-Mitteltal die große Küche und jede Menge Klassiker kennen und beherrschen. 1979 bestand er seine Küchenmeisterprüfung mit Bravour und war als gerade 23-jähriger Deutschlands jüngster Küchenmeister.

Der Wein zum Waldspaziergang

Doch zurück zur roten Grütze. Sie schmeckte samtig, fein und zart, beeindruckte mit vollem Beerengeschmack und fand eine perfekte Partnerin in der Spätburgunder Beerenauslese 2011 von der Metzinger Hofsteige. Es war ein Wein, der aufzeigte, dass es die Metzinger Genossen auch mit Edelsüßem können (was ebenso für ihren für den Ausbau zuständigen Partner, die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen, gilt). Unverhofft schickte uns der wahrhaft saftige Wein mit seinen wunderschönen Beerenaromen auf einen Waldspaziergang. Das Vanille-Eis begleitete auch das zweite Dessert: Apfelküchle, die in cremig aufgeschlagener Vanille-Sauce förmlich badeten. Spontan entschlossen wir uns, den anfangs gereichten Rosésekt noch mal ins Rennen zu schicken. Er schmeckte vielleicht sogar noch besser als beim Entree. Seine Fruchtigkeit harmonierte perfekt mit der Vanille und den Zimt- und Apfelaromen. Wir waren froh, dass wir Yvones Ratschlägen gefolgt waren. Und dankten am nächsten Morgen beim reichhaltigen Frühstück Dieter Wetzels, weil er im Zimmerkühlschrank vakuumverpackte Maultaschen zum Mitnehmen deponiert hatte. Anschließend blieb noch kurz Zeit für einen schnellen Outlet-Bummel...

Petra Klein



Die Autorin ist kulinarische Allzweckwaffe des Senders SWR1 als Moderatorin von Sendungen wie „Pfännle“ in Baden-Württemberg. Außerdem ist sie seit 2004 bei der Gala zum Deutschen Rotweinpreis des Magazins VINUM auf der Bühne dabei und damit in der Weinszene bestens verankert.



Fotos: Simone Mathias

Hausherr Dieter Wetzel (rechts unten) trumpfte mit seinem Team kulinarisch stark auf und sorgte für besonders gute Laune bei Petra Klein (links oben). Sie freute sich auch über das moderne und zugleich behagliche Ambiente in den Gasträumen.

Der Weg ins Himmelreich

Wer zu Lebzeiten das Himmelreich entdecken und einen Blick ins Paradies werfen will, sollte sich den 12. August dick im Kalender anstreichen: An diesem Tag führt die Weinkellerei Hohenlohe einen ganz speziellen Weinwandertag durch...

Weder holprig noch steinig ist der Weg ins Himmelreich. Er ist vielmehr ausgesprochen komfortabel asphaltiert, steigt sanft an, ist äußerst pittoresk und nicht zu verfehlen: Das Schild Himmelreichstraße bei der Kelter in Siebeneich, dem Start und Ziel der rund sechs Kilometer langen Wanderung, weist die Richtung zur Weinberglage Himmelreich. Dort treffen wir auf unsere Wanderführer, die uns vorab die Tour für den 25. Hohenloher Weinwandertag am 12. August (Beginn 10 Uhr) zeigen und dabei demonstrieren wollen, dass man hier auch zu einem anderen Zeitpunkt per pedes unterwegs sein kann: Walter Bechle, 62 Jahre, Aufsichtsratsvorsitzender der Weinkel-

lerei Hohenlohe aus Langenbeutigen, Aufsichtsrat Peter Hoffmann (54) und Günther Banzhaf (55), beide aus Siebeneich, das zur Gemeinde Bretzfeld im Hohenlohekreis gehört.

Innerhalb einer Viertelstunde hätten sie sich diese Tour ausgedacht, erzählt Peter Hoffmann. Es sei nicht das erste Mal, dass Vereine und Ehrenamtliche sowie Weingärtner den Hohenloher Weinwandertag organisieren, sagt der Wein- und Ackerbauer im Haupterwerb und zählt die Kriterien dafür auf: „Er soll kinderwagen- und behindertengerecht sowie von Obst- und Weinbau flankiert sein.“ Vor allem wird auf der Tour der Genuss großgeschrieben:



Flanieren, dazwischen an Stationen einen der rund 20 Weine der Weinkellerei Hohenlohe probieren und leckeres Essen genießen, das ist das Konzept. Mit dem Erwerb eines Weinpasses für sieben Euro erhält man fünf Weinproben und ein Weinglas zur Erinnerung. Bislang waren es 16 Orte rund um die Weinkellerei Hohenlohe mit Sitz in Adolzfurt, die im Wechsel eine Route für Wein- und Naturliebhaber austüftelten. Die erst kürzlich vollzogene Fusion mit der Kochertalkellerei sorgte nicht nur dafür, dass die Zahl der aktiven Mitglieder von bisher 450 um weitere 250 stieg und beide Betriebe jetzt zusammen 500 Hektar bewirtschaften. Für den traditionellen Weinwandertag bedeutet das mehr Vielfalt: „Künftig kommt das Kochertal hinzu“, erklärt Dieter Waldbüßer, der Vorstandsvorsitzende der Fürstenfass-Weinkellerei Hohenlohe, der den Startschuss vornahm, sich aber für die Tour abmeldete. Siebeneich, so gab er uns mit auf den Weg, sei etwas Besonderes. Der malerisch von Weinbergen, Obstwiesen und Wald umgebene Ort mit lediglich 200 Einwohnern hat keinen Durchgangsverkehr und wirkt auf den ersten Blick etwas verschlafen. Doch Siebeneich nennt sich seit Anfang 2011 Bioenergiedorf und ist damit mehr als auf der Höhe der Zeit.

Wo es möglich gewesen sei, habe man Fotovoltaikanlagen montiert, berichtet Günther Banzhaf, während wir losspezieren. Siebeneich soll unabhängig von fossilen

Energien wie Öl oder Gas sein. Die 25 Fotovoltaikanlagen produzieren rund 540 000 Kilowattstunden Strom, doziert Peter Hoffmann. Die Biogasanlage komme zusätzlich auf rund 1,5 Millionen Kilowattstunden. Damit erzeuge Siebeneich Strom für rund 500 Durchschnittshaushalte. Wärme werde aus Biomasse und regenerativen Energien erzeugt, in Siebeneich liege man bei einem Selbstversorgungsgrad von 85 Prozent. Günther Banzhaf, Metzger und Besenwirt, entpuppt sich als echter Pionier. „Ich probiere gern was Neues aus“, sagt er. So hat er, von vielen belächelt, vor mehr als 20 Jahren als einer der Ersten in der Region erwerbsmäßig Himbeeren angepflanzt. Nun baut er die nachwachsende Grünpflanze Chinaschilf (*Miscanthus*) an und heizt mit dem kleingesähten Schilfrohr drei Häuser mit insgesamt 700 Quadratmeter Wohnfläche.

Wir passieren einen etwa 2,20 Meter hohen Sandstein beim Gewann Hahnenberg. „Dort hinten ist das Paradies“, informiert Walter Bechle und zeigt gen Süden auf die Weinlage im etwa zehn Kilometer Luftlinie entfernten Obersulm. Nur noch wenige Schritte, dann sind wir beim sechs Ar großen historischen Weinberg angelangt. Hier ist beim Weinwandertag die erste Probierstation geplant. 16 verschiedene Rebsorten wachsen im Umfeld eines uralten Wengertshäusle. Gepflegt werde der Weinberg von einer Familie aus Siebeneich, erzählt Günther Banz- ▶▶





Scout Günther Banzhaf ließ einen Eisenbahnwaggon der Reichsbahn zum Partyraum umbauen – eine sinnvolle neue Nutzung.

Weinkellerei Hohenlohe

Alter Berg 1, 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 07946 911 00

www.weinkellerei-hohenlohe

www.weinwanderung.net/hohenloher-weinwandertag



Eine Tour, die eine schöne Aussicht nach der anderen bietet – gewissermaßen der Blick aus dem Himmelreich.

haf. 500 bis 600 Flaschen Schillerwein gebe es im Jahr, verkauft werden dürfe er nicht, er sei der Repräsentationswein der Gemeinde Bretzfeld und werde zu besonderen Anlässen ausgeschenkt oder verschenkt.

Wir wandern weiter, es geht ein Stück durch den Wald. Der Waldboden duftet würzig, ein Specht klopft rhythmisch. Die Abwechslung und Vielfalt des Angebots und der Landschaft mache den Reiz des Weinwandertags aus, plaudert Walter Bechle aus der Erfahrung heraus. Je nach Wetter rechnet der Bankkaufmann im Ruhestand und Hobbywengerter am 12. August mit 3000 bis 4000 Besuchern.

Angelangt im Himmelreich genießen wir die Aussicht gen Osten, im Dunst ist Öhringen zu erahnen, die drei Höhenzüge Verrenberg, Golberg und Lindelberg sowie die rund 25 Kilometer entfernte Waldenburg, „der Balkon Hohenlohes“, erläutert Walter Bechle. An der am Waldrand gelegenen Bergwaldhütte machen wir eine kurze Rast, auch dort kann man sich beim Weinwandertag stärken. Das Dach und die Grundbalken stammten vom alten Siebeneicher Milchhäusle, erzählt Peter Hoffmann.

Nach gut 150 Metern gabelt sich der Pfad. Zu empfehlen ist die reguläre Route zur Langenbeutinger Kelter. Es geht ein kurzes Stück mit einem nicht nennenswerten Anstieg weiter das Himmelreich hinauf. Dieser asphaltierte Weg ist ein Kuriosum: In der Mitte verlaufe die Grenze zwischen Langenbeutingen (Kreis Heilbronn) und Siebeneich (Hohenlohekreis), lassen die Scouts uns wissen. Wir sind nun am höchsten Punkt angelangt und bewundern wieder einmal die Reben, die sich auf sanften Hügeln vor uns ausbreiten. Peter Hoffmann ist froh, dass er die Hänge mit dem Schlepper bewirtschaften kann. Der 54-Jährige baut vor allem Trollinger und Riesling an – und ist damit repräsentativ für die Fürstenfass-Kellerei: 60 Prozent macht der Rotwein aus, Spitzenreiter ist Trollinger. Bei den Weißweinen steht auf einem Drittel der Fläche Riesling, der Lieblingswein unseres Trios. Mit einem Unterschied: Walter Bechle mag ihn trocken, Günther Banzhaf und Peter Hoffmann bevorzugen ihn halbtrocken.

Moderat geht es nun bergab, an der Langenbeutinger Kelter vorbei und schließlich zurück nach Siebeneich. „In dem Flecken gibt es einen großen Zusammenhalt“, weiß Peter Hoffmann. Als Beispiel nennt er den Römerbrunnen, der in Eigenleistung aus dem Erlös des Wein- und Backhausfestes entstand. Eine Überraschung steuert Günther Banzhaf bei, genauer gesagt seine Frau Susanne. Sie hatte in der gemütlichen Besenwirtschaft ein Mittagessen vorbereitet. Während wir genießen, bewundern wir den alten grünen Eisenbahnwaggon der Deutschen Reichsbahn, den Banzhaf zum Partyraum umgebaut hat und den man für besondere Anlässe mieten kann. Und so langsam beschleicht uns das Gefühl, dass das Himmelreich den Siebeneichern doch einen besonderen Einfallsreichtum beschert.

Sonja Henning



Vielseitiger Grauburgunder



Banane, Melone, Paprika, Aprikose und Nüsse bestimmen das vielschichtige Aroma des Grauburgunders.

Kräftig und füllig, mit Körper, cremig und eher säurearm – der Grauburgunder ist in unseren Breiten eine Art Gegenspieler oder Ergänzung zum mineralischen, säurebetonten Riesling und unterscheidet sich geschmacklich durchaus von seinen engen Verwandten Weißburgunder und Chardonnay. Als Essensbegleiter ist er sehr vielseitig, harmoniert mit Speisen wie etwa Pasta oder einer Kartoffelsuppe. Man genießt ihn gern zu Fisch, zu Käse und zum schwäbischen Klassiker, den Maultaschen. Auch zu einem Blattsalat passt er weitaus besser als ein die Säure der Vinaigrette noch steigernder Riesling. In der Nase dominieren Noten von reifer Birne und Nüssen. Bei einem Ausbau im großen Holzfass oder in der kleinen Barrique können natürlich noch weitere Aromen hinzutreten.

Die Sorte war früher unter dem Namen Ruländer bekannt, nach ihrem Entdecker, dem Kaufmann Johann Seger Ruland aus Speyer (Pfalz), der anno 1711 in einem verwilderten Weingarten Stöcke mit stattlichen blaugrauen Beeren entdeckte und für die Verbreitung dieser für ihn unbekanntes Sorte sorgte (die damals aber vermutlich in anderen Regionen ebenfalls gedieh). Später stellte man fest, dass der Grauburgunder/Ruländer eine natürliche Mutation des Spätburgunders ist. Die im Herbst hochfarbige Beerenhaut lässt sogar die Gewinnung eines Rosés zu, wenn die Trauben nicht sofort abgepresst werden. So sondert sich etwas Farbstoff aus der Beerenhaut ab und verleiht dem Wein einen eher zwiebelartigen Schimmer.

Der Aufstieg der Sorte begann mit dem trockenen Ausbau vor gut 25 Jahren. Der damals übliche süßliche und goldgelbe Ruländer war nicht mehr gefragt, also orientierten sich zunächst badische Erzeuger und dann Produzenten in anderen Gebieten um und verzichteten auf die vormals beliebte Edelfäule (Botrytis). In seiner frischen und herzhaften Variante avancierte er mit der Zeit zum Konkurrenten des modischen Pinot Grigio aus Italien, der freilich Profitinteressen geopfert wurde und zur Massenplörre verkam. Heute heißt die Regel: Ein einheimischer Grauburgunder schlägt den „Pinogritscho“ locker aus dem Feld. Als burgundischer „Klassiker“ wird die Sorte von vielen Wengern geschätzt. Ihre Rebfläche in Württemberg umfasst 132 Hektar mit leicht steigender Tendenz.

Andreas Braun



Eine Önologin mit viel Erfahrung demonstriert: Auch Fingerspitzengefühl ist bei der Vinifikation nötig.



Gerold Zürn, 2. Kellermeister der Weinkellerei Hohenlohe, ist mit Temperament bei der Verkostung dabei.





Kritische Bestandsaufnahme am Ende einer Probe, die durchaus Freude machte.

Leichte Weine im Test

Flott über die Zunge

Hereinspaziert ins Weintheater. Heute auf dem Programm: leichte Weine für die Sommermonate mit möglichst wenig Alkohol, aber viel Geschmack. Wir haben wieder streng vorsortiert und einige Entdeckungen gemacht.

„Der macht richtig Spaß und geht flott über die Zunge“, lobte einer der Verkoster bei einem Rivaner, der genau dem Geschmackstypus dieses Müller-Thurgau-Synonyms entsprach: resch, herb, knackig und nicht so duftig, wie der „Müller“ gelegentlich gerät. Nicht immer waren die Urteile absolut positiv. Da folgte einem „tolle Frucht im Aroma“ schon ein „aber geschmacklich etwas schlicht“. Was einen anderen zu einem munteren Vergleich verleitete: „Ist wie bei einer Frau, die toll aussieht. Aber wenn sie den Mund aufmacht, ist man enttäuscht.“

Man merkt, es ging gelegentlich heiter zu bei unserer Probe mit Weinen, die eine Voraussetzung mitbringen mussten: maximal 12 Vol.-% Alkohol. Denn wir wollten Weine für die warmen oder heißen Tage finden, die nicht beschweren und zugleich schmecken – was bei einem gehaltvollen Tropfen mit mehr als 13 „Volt“ nicht unbedingt der Fall ist.

Fündig wurden wir unter anderem beim Rivaner und fast zwangsläufig beim Riesling, der durch seine Mineralik und Säurestruktur ein idealer Sommerwein sein kann. Eine positive Überraschung erlebten wir beim Kerner: Vier von fünf Weinen wurden ausge-

wählt, der fünfte fiel nur deshalb durch das Sieb, weil er 12,5 Vol.-% auf dem Etikett auswies. Bei einem Wein kam Önologin Carolin Reber ins Schwärmen: „So rasant und spritzig, da würde ich mir gern ein zweites oder drittes Glas einschenken.“ Und Spaß machten auch zwei duftige Sorten, nämlich Muskateller und Gewürztraminer.

DIE JURY

Sie nahmen die Weine unter die sensorische Lupe:

Carolin Reber, Önologin bei der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG), Möglingen

Thomas Eberbach, Kellermeister der Weingärtner Brackenheim

Levin Herzog, stellvertretender Kellermeister der Weingärtner Clebronn-Güglingen

Ulrich Schwager, Kellermeister von Grantschen Weine

Gerold Zürn, stellvertretender Kellermeister der Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Rudolf Knoll, Weinautor und Redakteur des Württemberger



Levin Herzog (links) von den Weingärtnern Cleebrohn-Güglingen und Ulrich Schwager, Kellermeister von Grantschen Weine, vergleichen ihre Noten.



Thomas Eberbach, Kellermeister der Weingärtner Brackenheim, ergründet das fruchtige Aroma eines Rieslings.

2011 Rivaner trocken „Mann im Fass“

Weingärtner Brackenheim

Zitrusfrucht und Kräuter im Aroma, schöner Biss, saftig, resch, guter Körper, am Gaumen ein erfrischend bitterer Hauch.

Tel. 07135 985 50,
www.wg-brackenheim.de
4,22 €

2011 Rivaner „C“ Fellbacher Goldberg Kabinett trocken

Fellbacher Weingärtner

Zarter, typischer Muskatduft (Reber: „Etwas blumig“), straff, schlank, süffig.

Tel. 0711 578 80 30,
www.fellbacher-weine.de
5,00 €

2011 Rivaner Verrenberger Lindelberg trocken

**Weinkellerei Hohenlohe,
Bretzfeld-Adolfzfurt**

Kräuter und weißer Pfeffer im Duft; saftig, herzhaft, schönes Säurespiel, würzig (Herzog: „Harmonische Frucht“).

Tel. 07946 911 00,
www.weinkellerei-hohenlohe.de
3,45 €

2011 Rivaner Bönningheimer Sonnenberg trocken

Strombergkellerei Bönningheim

Verhaltene Würze im Aroma; saftig, herzhaft, verspielt, Wein mit Trinkfluss (Eberbach: „Rund und ausgewogen“).

Tel. 07143 887 70,
www.strombergkellerei.de
4,16 €

2011 Rivaner Besigheimer Felsengarten halbtrocken

**Felsengartenkellerei Besigheim,
Hessigheim**

Klare, angenehme Würze in der Nase; gute Balance zwischen Frucht und angenehmer Säure, sehr stimmig und mit 10,5 Vol.-% Alkohol angenehm leicht (Schwager: „Macht Spaß“).

Tel. 07143 816 00,
www.felsengartenkellerei.de
4,49 €

2011 Rivaner „Lust und Laune“ halbtrocken

Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Kräuter und Zitronenmelisse im Aroma; saftig, schöne Mundfülle, schmeckt trocken.

Tel. 07148 960 00,
www.bottwartalerwinzer.de
3,50 €

2011 Silvaner „s.l.“ trocken

Collegium Württemberg, Stuttgart

Vielversprechender Duft mit Kräutern und Nüssen; straff, würzig, knackig, viel Herz, Prototyp eines guten Silvaners, der auch in Franken gut dastehen würde (Reber: „Rassig, spritzig“).

Tel. 0711 32 77 75 80,
www.collegium-wuerttemberg.de
6,50 €

2011 Riesling „Terra S“ trocken

Felsengartenkellerei Besigheim

Würzige Aromatik; gradlinig, mineralische Facetten, merkliche Säure, aber in moderater Form (Schwager: „Schöne Nase, saftig“).

Tel. 07143 816 00,
www.felsengartenkellerei.de
4,99 €

2011 Riesling * feinherb

Weinmanufaktur Untertürkheim

Wein aus der Basislinie, aber schon recht eindrucksvoll, mit Zitrus- und mineralischen Noten im Duft; verspielter, sehr typischer Riesling mit angenehmer Frucht (Eberbach: „Toller Abgang“).

Tel. 0711 336 38 10,
www.weinmanufaktur.de
6,70 €



Der Schraubverschluss ist en vogue, der klassische Kork zumindest bei den Weißweinen deutlich in der Minderheit.



Carolyn Reber, Önologin bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft, lässt die Würze eines Sauvignon Blanc auf ihre Zunge einwirken.

2011 Riesling „St. Michael“ trocken

Weingärtner Cleeborn-Güglingen
Kräuter und Zitronenmelisse im Duft; würzig, fester Körper, angenehme Mineralik, gute Länge (Schwager: „Schöne Frische“).
Tel. 07135 980 30,
www.cleebornner-winzer.de
4,99 €

2011 Riesling Schwaigerner Grafenberg Kabinett

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern
Zitrusfrucht und Grapefruit tummeln sich rieslingtypisch in der Nase; knackig, saftig, stimmig (Reber: „Süße und Säure passen“).
Tel. 07138 970 20,
www.heuchelberg.de
4,40 €

2011 Riesling Cleebronner Michaelsberg Kabinett halbtrocken

Weingärtner Cleeborn-Güglingen
Etwas unterschiedlich bewerteter Wein; saftig, würzig, mit merklicher Süße, sollte noch etwas liegen (Schwager: „Gut gemacht“).
Tel. 07135 980 30,
www.cleebornner-winzer.de
4,99 €

2011 Riesling Kabinett

Winzer vom Weinsberger Tal – Weinhaus Eberstadt
Zitrusfrucht und feine Mineralik im Duft; druckvoll, saftig, würzig, komplex, Fruchtsüße sehr gut eingebunden.
Tel. 07130 46 12 00, www.weinsbergertal-winzer.de
5,12 €

2011 Riesling Heuholzer Dachsteiger halbtrocken

Weingärtnergenossenschaft Heuholz
Zitrusfrucht und Grapefruit im Aroma (Eberbach: „Tolle Nase“); saftig, herzhaft, schönes Spiel zwischen Frucht und Säure.
Tel. 07949 94 00 33,
www.heuholz.de
3,69 €

2011 Riesling „C“ Edition Fellbacher Lämmel

Fellbacher Weingärtner
Zitrusfrucht und delikate mineralische Note im Bouquet; saftig, knackig, richtig resch, gute Balance (Reber: „Gelbe Früchte, gute Säure“).
Tel. 0711 578 80 30,
www.fellbacher-weine.de
5,50 €

2011 Riesling Edition Aurum Spätlese feinherb

Bottwartaler Winzer, Großbottwar
Würzig im Duft; gradlinig, straff, wirkt betont herb und hat seine Frucht gut verpackt, schnörkelloser Riesling.
Tel. 07148 960 00,
www.bottwartalerwinzer.de
5,95 €

2011 Sauvignon Blanc halbtrocken

Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach
Stachelbeere und Holunder im Aroma, sehr sortentypisch, etwas vorlaut; schlank, saftig, schöner Trinkfluss (Herzog: „Saugut“).
Tel. 07151 690 80,
www.remstalkellerei.de
7,50 €

2011 Kerner Kabinett

Winzer vom Weinsberger Tal – Weinhaus Löwenstein
Kräuter und Minze kitzeln die Nase; würzig im Mund, schönes Säurespiel, viel Herz (Herzog: „Ausgesprochen harmonisch“).
Tel. 07134 989 60, 07130 46 12 00
www.weinsbergertal-winzer.de
4,70 €



Wenn die Hüllen von den Flaschen gezogen wurden, kann es gelegentlich auch für Beteiligte Überraschungen geben.



Württemberg-Redakteur Rudolf Knoll befasst sich ausdauernd mit interessanten Aromasorten.

2011 Rotenberger Schlossberg Gemischter Satz trocken

Collegium Württemberg, Stuttgart

Interessante, traditionelle Variante mit Riesling und Gewürztraminer aus dem gleichen Weinberg; viel Kräuter im Aroma (Schwager: „Schöner Duft“), kernig, gradlinig, ausdauernde Würze.

Tel. 0711 32 77 75 80,
www.collegium-wuerttemberg.de
7,50 €

2011 Fleiner Cuvée halbtrocken

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Kräuter und Nüsse im Duft; schöne, ausgewogene Fülle, saftig, angenehme Frucht (Eberbach: „Langer Abgang“).

Tel. 07131 157 90,
www.wg-heilbronn.de
4,28 €

2011 Kerner Kabinett

Winzer vom Weinsberger Tal – Weinhaus Eberstadt

Kräuter und Pfeffer im Aroma; schöne Frucht, guter Nerv (Schwager: „Klassisch und vorbildlich“).

Tel. 07134 989 60, 07130 46 12 00
www.weinsbergertal-winzer.de
4,70 €

2011 Kerner Edition Cuprum halbtrocken

Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Nüsse und Mandeln im Bouquet; anregendes Fruchtspiel, knackig, stimmig (Eberbach: „Tropische Aromen“).

Tel. 07148 960 00,
www.bottwartalerwinzer.de
3,80 €

2011 Kerner ** halbtrocken

Weingärtner Bad Cannstatt

Würzig, mit exotisch anmutender Frucht in der Nase; Spiel, saftig, schöne Würze und eine gute Länge im Abgang (Herzog: „Starker Wein“).

Tel. 0711 54 22 66,
www.badcannstatt-weine.de
7,40 €

2011 Muskateller halbtrocken

Genossenschaftskellerei

Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Verhaltene, eher diskrete Aromen; schlanker, fruchtbetonter Wein (Zürn: „Ein richtig schöner Muskateller“).

Tel. 07131 157 90,
www.wg-heilbronn.de
5,00 €

2011 Muskateller Verrenberger Lindenberg

Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Verhaltene, klare Aromen mit einem zarten Hauch Muskat; saftig, zupackende Säure, Wein mit Strahlkraft, anregend, in der Frucht mit 21,2 g/l zurückhaltend (Zürn: „Tolle Frucht, langer Abgang“).

Tel. 07946 911 00,
www.weinkellerei-hohenlohe.de
4,88 €

2011 Gewürztraminer Schwaigener Gräfenberg Kabinett

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Verhalten in der Nase; saftig, schlank, verspielt, diskrete Sortenart, würzig im Abgang.

Tel. 07138 970 0 20,
www.heuchelberg.de
5,00 €

2011 Gewürztraminer Edition „C“ Kabinett

Fellbacher Weingärtner

Zarter Duft nach Rosenblättern; saftig, angenehm fruchtbetont, gutes Lagerpotenzial (Schwager: „Gute Sortentypizität“).

Tel. 0711 578 80 30,
www.fellbacher-weine.de
6,80 €

Unser Rätsel

Wie viel Öchsle braucht eine Trockenbeerenauslese?

Schon im Herbst bei der Messung des Mostgewichts kann der Kellermeister recht gut abschätzen, wie viel Alkohol beim späteren Wein vorhanden sein kann. Seine Orientierung sind die sogenannten Öchslegrade, gemessen mit der Mostwaage, die den Zuckergehalt durch eine Art Gewichtsmessung ermittelt. Namensgeber ist der Pforzheimer Mechaniker Ferdinand Oechsle (1774–1852), der Erfinder der Öchslewaage.

Stellt man im Keller beim Most fest, dass er durchschnittlich 90 Grad Öchsle hat, kann der Kellermeister davon ausgehen, dass ein durchgegotener Wein bei einer normalen Alkoholausbeute etwa 12 Vol.-% hat (entspricht rund 76 g/l Alkohol). Sind es nur 80 Grad, wird der Wein ein schwächeres Rückgrat von nur etwa 10 Vol.-% haben (etwa 67 g/l Alkohol). Bei fruchtigen oder süßen Weinen ist der Alkohol noch mal deutlich geringer, weil nicht aller Fruchtzucker zu Alkohol umgewandelt wurde.

Die Öchslegrade sind wichtig für die Einreihung in die verschiedenen Qualitätsstufen. An der Spitze stehen hier die Trockenbeerenauslesen, die gelegentlich schon mehr als 300 Grad Öchsle aufweisen. Unsere Frage: Wie viel Grad Öchsle sind mindestens für eine TBA notwendig?

a) 125

b) 150

c) 200

Schicken Sie uns Ihre Lösung (Buchstabe reicht) per Postkarte oder Mail an die Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf, oder rudolf.knoll@t-online.de bis spätestens 30. Juli. Mit der richtigen Lösung haben Sie die Chance auf zwei Flaschen Kerner „Cuprum“ halbtrocken und Riesling Spätlese „Aurum“ feinherb von der Genossenschaft Bottwartal Winzer, Großbottwar.

Verlost werden 20 Zweierpakete.

Manche Dinge muss man einfach mit den eigenen Augen sehen.



Sehenswerte Museen, spektakuläre Burgen, erlebnisreiche Freizeitparks und vieles mehr finden Sie im Freizeit-Atlas Baden-Württemberg. Jetzt für 14,90 € im Buchhandel erhältlich (ISBN 978-3-923719-89-1).

Die Freuden des Fleisches

Rind auf die leichte Art



Fotos: Faber & Partner

Wer eine Quelle für gutes Rindfleisch hat, ist ein Glückspilz. Und sollte es feiern: mit Freunden, mit leichten Hauptgerichten – und natürlich einem guten Wein, der durchaus nicht immer rot sein muss. Auch Weiß oder Rosé können passen. Beim Rindfleisch ist das Steak am populärsten. Aber probieren Sie mal, was im Tafelspitz steckt, was die Lende hergibt und wie geschmorte Ochsen Schulter schmeckt. Bei unserer Probe für die Fotos war Genuss angesagt, auch deshalb, weil einmal mehr mit Matthias Nägele vom „Lamm“ in Remshalden-Hebsack ein ausgezeichnete Koch am Herd stand. Seine Chefs Markus und Sylvia Polinski waren bei Kostproben begeistert, ebenso von den pfiffigen Rezepten der Münchnerin Marlisa Szwilius.

Wegweiser zum Genuss: www.lamm-hebsack.de

TIPPS

Qualitätskriterien

Beim Einkauf sind das unter anderem Farbe, Marmorierung und Safthaltevermögen. Generell gilt: Bei jüngeren Tieren ist die Fleischfarbe heller, bei älteren dunkler. Marmoriertes Fleisch ist von feinen Fettadern durchzogen. Fett gibt dem Fleisch den Geschmack. Gut marmoriertes Fleisch ist zarter und saftiger als sehr mageres. Das Safthaltevermögen ist am trockenen Anschnitt zu erkennen. Rindfleisch, das beim Einkauf schon im eigenen Saft schwimmt, hat keine gute Qualität.

Höchste Qualität aus der Region

Wenn Sie die Möglichkeit haben, kaufen Sie mal Fleisch vom Limpurger Rind oder vom Hohenloher Weiderind (Bœuf de Hohenlohe). Beide Rinderrassen gehören zu den ältesten im Ländle, beide sind außergewöhnlich wohlschmeckend, saftig und zart.

Unsere Weinempfehlung:

Diese gehaltvolle Speise braucht einen ebensolchen Wein, und zwar rot. Ein Lemberger oder eine Cuvée, angebaut im neuen Holz (Barriques) sind die passenden Begleiter.



Ochsenschulter mit breiten Bandnudeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Ochsenschulter (z. B. vom Limpurger Ochsen)
- 1 Möhre, 1 zarte Stange Sellerie, 1 Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Knoblauchzehe (nach Belieben)
- 1 Zweig Thymian
- 1 großes Lorbeerblatt
- 1 gehäufter EL Mehl
- 1 EL Tomatenpüree
- ½ TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 125 ml Weißwein (z. B. Weißburgunder oder Rivaner)
- ca. 350 ml Rinderfond (Glas)
- 400 g breite Bandnudeln (z. B. Pappardelle, Tagliatelle)
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 EL Schlagsahne
- 30 g Parmesan

Herstellung

- 1** Das Fleisch trocken tupfen und in 1–1,5 cm große Würfel schneiden. Möhre schälen und putzen, Sellerie waschen und putzen, Zwiebel schälen und alles klein würfeln.
- 2** In einem breiten Topf das Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Gemüse zufügen und leicht anbraten. Salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und dazudrücken. Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und unter Rühren 2 Minuten anschwitzen. Tomatenpüree unterrühren, kurz anschwitzen. Zitronenschale unterrühren.
- 3** Wein und 250 ml Fond zum Fleisch gießen, aufkochen und das Ragout zugedeckt 45–60 Minuten sanft schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Falls nötig, noch Fond zugießen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Sahne (z. B. mit einem Milchaufschäumer) halbsteif schlagen.
- 5** Schnittlauch und Sahne unter das Ochsenschulter ragout heben. Ragout mit den Bandnudeln anrichten und den Parmesan in dünnen Spänen darüber hobeln.

Rumpsteak mit Pilzen

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Schalotten
- 250 g Egerlinge oder Champignons
- 1 kleiner roter Peperoncino
- 1 dickes Rumpsteak von ca. 300 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Limettensaft
- 1 Messerspitze Rohrzucker

Herstellung

1 Knoblauch und Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Peperoncino waschen, entstielen, längs halbieren und entkernen. Die Schotenhälften quer in feine Streifen schneiden.

2 Das Rumpsteak trocken tupfen. Den Fettrand im Abstand von etwa 2 cm einschneiden. Rumpsteak rundum leicht salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei starker Hitze pro Seite zunächst 1 Minute braten. Dann die Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten und das Rumpsteak unter Wenden in 2–4 Minuten (blutig oder rosa) fertig braten. Aus der Pfanne heben und zugedeckt auf einem vorgewärmten Teller warm halten.

3 1 EL Öl zum Bratfett geben und die Schalotten darin glasig anbraten. Pilze zugeben und noch 5 Minuten braten. Knoblauch und Peperoncino unterrühren, zusammen noch 5-6 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Limettensaft, Zucker und restliches Öl kräftig verschlagen. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und überlappend auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Pilz-Schalotten-Mix auf dem Fleisch verteilen. Mit der Limetten-Öl-Sauce beträufeln. Dazu schmeckt Röstbrot.

Unsere Weinempfehlung:

Schwarzriesling Weißherbst, alternativ Schillerwein oder Blanc de Noirs vom Trollinger; eine betonte Säure sollte dabeisein, weil der Limettensaft mit seiner Zitrusnote ein Gegenstück braucht. Geschmack: trocken, herb, aber eine dezente Fruchtsüße ist erlaubt.





Unsere Weinempfehlung:

Ein kräftiger, gut gereifter Rotwein aus dem großen Holzfass oder eine Kombination von konventionellem Fass und gebrauchter Barrique aus den neuen Cabernet-Kreuzungen. Auch Lemberger und der von einigen Betrieben angebaute internationale Syrah passen.

Filetsteak mit Pfefferrahmsauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 800 g Rinderfilet am Stück (aus der Mitte)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Butterschmalz
- 1 EL frische grüne Pfefferkörner (vom Markt oder Asialaden; alternativ eingelegter grüner Pfeffer)
- 125 ml selbst gemachte Fleischbrühe oder Rinderfond (aus dem Glas)
- 100 g Schlagsahne
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 grüne Pfefferrispen zum Garnieren (nach Belieben)

Herstellung

- 1** Rinderfilet quer zur Faser in 4 gleichmäßig dicke Stücke schneiden. Leicht salzen und pfeffern.
- 2** Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin zunächst bei starker Hitze pro Seite 1 Minute braten. Dann die Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten und das Fleisch unter Wenden in 2–4 Minuten (blutig oder rosa) fertig braten. Aus der Pfanne heben und zugedeckt auf einem vorgewärmten Teller warm halten.
- 3** Pfefferkörner waschen, trocken tupfen und grob hacken. Brühe oder Fond und Sahne zum Bratensatz in die Pfanne gießen und unter Rühren kräftig aufkochen. Die Pfefferkörner untermischen, die Sauce sämig kochen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
- 4** Die Steaks auf Tellern anrichten, eventuell mit einem Stück Pfefferrispe garnieren. Die Sauce mit den Steaks servieren. Dazu schmecken Bratkartoffeln oder Schupfnudeln und Saisongemüse.



Rinderlende mit Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Rinderlende
- ½ TL Speisestärke
- 3 EL helle Sojasauce
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 200 g Kirschtomaten
- 2–3 Stängel Thai-Basilikum
- 2 EL Erdnuss- oder Sonnenblumenöl
- 1 TL rote Currypaste (fertig gekauft)
- 1 TL Rohrzucker
- 100 ml Rinderfond (aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Herstellung

1 Rinderlende falls nötig von Fett und Sehnen befreien. Das Fleisch zuerst quer zur Faser in dünne Scheiben, dann in schmale Streifen schneiden. Fleischstreifen mit der Stärke vermischen, anschließend 2 TL Sojasauce und das Sesamöl unterrühren. Zugedeckt 20–30 Minuten ziehen lassen.

2 Inzwischen die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Das Basilikum nur falls notwendig waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob zerzupfen.

3 Eine große hochwandige Pfanne oder einen Wok erhitzen. Erdnuss- oder Sonnenblumenöl hineingeben und heiß werden lassen. Das Fleisch darin unter ständigem Rühren kurz, aber kräftig anbraten, dabei die Currypaste zugeben. Das Fleisch sollte rundum von der Paste umhüllt sein.

4 Tomaten unter das Fleisch rühren. Restliche Sojasauce, Zucker und den Fond zugeben. Alles einmal kurz aufkochen lassen. Das Rindfleisch vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum unterheben. Dazu schmeckt Basmati oder thailändischer Duftreis.

Unsere Weinempfehlung: *Das Gericht hat eine leicht asiatische Note im Geschmack und braucht ein Gegenstück im Glas in herzhafter Form. Das kann ein süffiger, ausgewogener, herber Trollinger ebenso sein wie ein Riesling halbtrocken oder feinherb.*



Mariniertes Rinderfilet mit Rucola-Pesto

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für das Fleisch

- 2 Scheiben Rinderfilet à 180 g
- 1 kleine Bio-Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Pesto

- 30 g Pinienkerne
- 1 Bund Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- 3–4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle


Herstellung

1 Die Filetstücke trocken tupfen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren, das Fleisch damit rundum einreiben. Mit Zitronenscheiben und übrigem Öl in einer Schüssel vermischen und abgedeckt 6–8 Stunden im Kühlschrank marinieren.

2 Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten. Rucola waschen, trocken schütteln, putzen und grob hacken. Knoblauch schälen, grob hacken. Pinienkerne mit Rucola, Knoblauch, Parmesan und 3 EL Öl pürieren. Noch etwas Öl untermischen, bis eine sämige Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Rinderfilets Zimmertemperatur annehmen lassen. Aus der Marinade heben, etwas abtropfen lassen und auf einem heißen Outdoor-Grill oder in einer Grillpfanne auf jeder Seite etwa 4–6 Minuten (blutig oder rosa) garen. Filetstücke mit etwas Rucola-Pesto anrichten, übriges Pesto dazu servieren. Dazu schmecken knuspriges Weißbrot und ein gemischter Blattsalat.

Unsere Weinempfehlung: *Ein gehaltvoller, kräftiger, würziger Spätburgunder oder Samtrot mit betonter, mürb anmutender Herbe und sanfter Barrique-Note.*



Unsere Weinempfehlung:
Die Petersiliensauce sorgt für eine gewisse Säurebetonung, deshalb sollte auch der begleitende Wein (Weißburgunder oder Grauburgunder) nicht säurearm und auf jeden Fall betont herb sein. Ausbau im Stahltank oder im großen Holzfass.

Zweierlei Siedfleisch mit Petersiliensauce

ZUTATEN FÜR 6–8 PERSONEN

Für das Fleisch

- 1 kg Tafelspitz und 800 g Rinderschulter (z. B. vom Hohenloher Weiderind)
- 500 g Rinderknochen
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 2–3 Zweige Thymian
- 2 kleine Lorbeerblätter
- 4 Stangen Sellerie
- 400 g Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Grobes Salz zum Bestreuen
- 100 g frisch geriebener Meerrettich

Für die Sauce

- 3 Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 4 eingelegte Sardellenfilets (Anchovis)
- 2 EL Kapern
- 100 ml Olivenöl
- 3–4 EL Zitronensaft
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Herstellung

1 Einen großen Suppentopf etwa zur Hälfte mit Wasser füllen, aufkochen lassen. Beide Fleischsorten und die Knochen kalt waschen. Pfefferkörner zerdrücken, mit Thymian, Lorbeer und den Knochen in den Topf geben. Fleisch einlegen, einmal aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze in 1¼–2 Stunden im Sud gar ziehen lassen, bis es butterweich ist. Währenddessen öfter den entstehenden Schaum abschöpfen.

2 Inzwischen für die Sauce die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Knoblauch schälen, fein würfeln. Sardellenfilets und Kapern hacken. Petersilie mit Knoblauch und Öl fein pürieren. 3 EL Zitronensaft zufügen. Sardellenfilets, Kapern und Käse unterrühren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Fleischbrühe zufügen. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft abschmecken.

3 Sellerie, Möhren und Frühlingszwiebeln putzen und waschen, Möhren auch schälen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa 25 Minuten vor dem Ende der Garzeit des Fleisches in die Brühe geben und darin bissfest garen.

4 Fleisch und Gemüse aus der Brühe heben. Die Brühe durchsieben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse anrichten, mit etwas Brühe beträufeln und mit etwas grobem Salz bestreuen. Den Meerrettich und die Petersiliensauce getrennt dazu reichen. Als Beilage schmecken Salzkartoffeln.

Termine

Sommerliches Weintheater

Hereinspaziert in ein mehrmonatiges Weintheater, in dem sich ein Höhepunkt an den anderen reiht. Man kann genießen, lernen, erleben oder einfach beim Wein die Seele baumeln lassen. Weindörfer werden aufgebaut, in denen etliche Wengerter ihre guten Tropfen offerieren und wo man zugleich kulinarisch bestens versorgt wird. Zu nennen sind hier als besonders ausdauernde Veranstaltung jene in Öhringen (28. Juni bis 2. Juli), Stuttgart (29. August bis 9. September) und Heilbronn (7. bis 16. September).

Die Heilbronner warten außerdem mit einem Musikfestival der Sonderklasse auf (11. bis 14. Juli) und sind wenige Wochen später schon wieder im großen Rahmen aktiv mit einem vom Wein begleiteten Open-Air-Kino (20. Juli bis 5. August). Mehrfach Grund zum Feiern hat die Weinmanufaktur Untertürkheim, die in diesem Jahr ihr 125-jähriges Jubiläum begeht und sich dabei nicht lumpen lässt.

Irgendetwas ist jede Woche irgendwo los – bis es so weit ist für die Weinernte. Und wenn bereits die frühreifen Sorten in den Kellern blubbern, wird noch mal besonders aufgetrumpft. Der „hohe Tag“ der Feste ist wohl der 3. Oktober mit neun Veranstaltungen...

Das Angebot der Weinerlebnisführer in Württemberg wird von vielen Weinfans mit Begeisterung angenommen.



Fotos: Evelyn Schmidt



Württembergischer Königin: Staatsbesuch in Bayern

Petra Hammer, Weinkönigin aus Württemberg, erwies den Bayern die Ehre. Genauer gesagt der Winzergemeinschaft Oberallgäu, die sich auf Initiative von Hotelchef und „Jungwinzer“ Armin Gross, Hausherr des Hotels „Prinz-Luitpold-Bad“, gegründet hat. Die Reben für die kleine Hobbyanlage stammen aus Württemberg und wurden auch von Experten aus dem Ländle gepflanzt und gepflegt. Nach ihrer Pflanzung traf sie zunächst der Zorn bayerischer Weingesetzgeber, die eine unerlaubte Anpflanzung witterten (*Württembergischer 1/12*).

Vor Ort traf Weinmajestät Petra aus Untertürkheim ihre Kollegin Julia Bertram von der Ahr und die von der Winzergemeinschaft mit Augenzwinkern auserwählte 1. Allgäuer Weinkönigin Katharina Schiebel. Gross schenkte nicht von eigenen Reben aus (die erste „Ernte“ der Solaristrauben ergab 1,2 Liter), sondern entkorkte Württemberger Wein und freute sich über diesen „Dreiköniginnentag“.



Gipfeltreffen der Hoheiten (v.l.): Katharina Schiebel, Julia Bertram und Petra Hammer.

Eine Hundertschaft Weinerlebnisführer

Der Verein der Weinerlebnisführer in Württemberg befindet sich weiter auf dem Vormarsch. Zu den schon in den letzten Monaten aktiven 61 Mitgliedern kamen nach der letzten Abschlussprüfung an der Staatlichen Schule für Wein- und Obstbau in Weinsberg weitere 40 ausgebildete Erlebnisführer hinzu. Damit kann künftig eine ganze Hundertschaft Weinfreunde durch die Weinberge begleiten, sie in vielen Themenbereichen kenntnisreicher machen und für den Wein begeistern.

Besonders beliebt ist das Angebot „Sonntags in Württemberg“. Insgesamt haben die 61 Erlebnisführer/-innen 2011 rund 20000 (in Worten: zwanzigtausend) interessierte Weinfans durch die Reblandschaften geführt. Hinzu kamen noch geführte Weinproben und weitere weinbezogene Veranstaltungen.

Infos: www.weinerlebnistour.de

Juni

- 22.–24. **Ingelfingen:** Weindorf mit der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
- Bretzfeld:** Musikfest mit der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07946 61 68
- 23. **Fellbach:** (W)Einblicke mit Kellerrundgang bei den Fellbacher Weingärtnern und Oldtimertour durch die Weinberge, Tel. 0711 578 80 30
- 23./24. **Stuttgart-Bad Cannstatt:** Kelterfest der Weingärtner Bad Cannstatt, Tel. 0711 54 22 66
- Oberstenfeld:** Fleckenfest der Gemeinde mit Unterhaltungsprogramm, Livemusik und Wein, Tel. 07062 26 10
- 27.–14. Juli **Hamburg:** 27. Stuttgarter Weindorf auf dem Rathausmarkt, Tel. 0711 29 50 00 (Pro Stuttgart)
- 28.–2. Juli **Öhringen:** Hohenloher Weindorf mit der Weinkellerei Hohenlohe und der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07946 911 00
- 30. **Eberstadt:** Frühstück mit Weinbergblick und den Winzern vom Weinsberger Tal, Tel. 07130 46 12 00
- 30.–1. Juli **Diefenbach:** Weinvielfalt im Diefenbacher König mit den Weingärtnern Diefenbach, Tel. 07043 67 08
- 30.–2. Juli **Flein:** Weinfest mit Fleiner Weinen von der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90

Juli

- 1. **Stuttgart-Untertürkheim:** Jubiläums-Juchzget-Tour mit der Wengarter Frau Lydia Österle in der Weinmanufaktur, Tel. 0711 336 38 10
- Heilbronn:** Sommerserenade der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
- Sachsenheim-Ochsenbach:** Sommerweinprobe der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach-Spielberg-Häfnerhaslach, Tel. 07046 69 04
- 5. **Fellbach:** Wein & Kräuter – Wiesenführung und Genussverkostung bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- 6. **Brackenheim:** Wein- und Cocktail-Party (T2.0) mit den Weingärtnern Brackenheim, Tel. 07135 985 50
- 7. **Esslingen:** Secco-Party-Nacht mit den Weingärtnern Esslingen, Tel. 0711 918 96 26
- 7./8. **Steinheim:** Marktplatzfest der Stadt Steinheim, Tel. 07144 26 31 19
- Remshalden-Grunbach: Lukullisches Kelterfest des Weinbauvereins Grunbach und des Landgasthofs Hirsch, Tel. 07151 727 07
- Oberderdingen:** Weindorf der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, Tel. 07045 530
- 7.–9. **Obersulm-Eichelberg:** Weindorf mit Trollinger-Wettbewerb, ausgerichtet vom Liederkranz Eichelberg, Tel. 07130 89 97
- 8./9. **Vaihingen/Enz-Horrheim:** Kelterfest des Orchestervereins Horrheim, Tel. 07042 333 09
- 11.–14. **Heilbronn:** Gaffenberg-Festival, das „kulturbunte Abenteuer“ mit Auftritten von BAP, Urban Priol, Haindling und Willi Astor, dazu Weine der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
- 12.–16. **Großbottwar:** Wein- und Kulturtag mit offenen Kellern und Jazz im Park, Tel. 07148 960 00
- 14./15. **Dörzbach:** Sommerfest mit der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
- 14.–16. **Schwaigern:** Kiliansfest der Heichelberg Weingärtner, Tel. 07138 970 20
- 15. **Weikersheim-Elpersheim:** Weinfest des Gesangsvereins, Tel. 07934 76 36
- 20. **Stuttgart-Rotenberg:** Finissimo – (W)Einblicke & Lichtblicke, organisiert vom Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- 20.–21. **Hessigheim:** Schräge Weinnacht der Felsengartenkellerei, Tel. 07043 816 00
- 20.–23. **Beilstein:** Weinbergfest der Stadt Beilstein, Tel. 07062 263 25
- Binswangen:** Rund um den Wein mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90

- 20.–5. Aug. **Heilbronn:** II. Open-Air-Kino auf dem Gelände der Genossenschaftskellerei: jeden Abend unter freiem Himmel bei (fast) jedem Wetter; zuerst musikalische und tänzerische Einlagen, dazu feine Weine und anschließend faszinierende Filme – alles nach dem Motto „sehen, hören, erleben“, Tel. 07131 152 90
- 21./22. **Sternenfels:** Straßenfest mit der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, Tel. 07045 35 10
23. **Obersulm-Willsbach:** Grill & Chill mit den Winzern vom Weinsberger Tal, Tel. 07130 46 12 00
- 22.–27. **Talheim:** Hoffest der Familie Schoch mit Weinen der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
26. **Stuttgart-Rohracker:** Feuerwerk Flammende Weinberge mit der freiwilligen Feuerwehr und der Weingärtnergenossenschaft Esslingen, Tel. 0711 675 93 23
- Fellbach:** (W)Einblicke mit Kellerrundgang bei den Fellbacher Weingärtnern und Oldtimertour durch die Weinberge, Tel. 0711 578 80 30
- 27.–29. **Neuenstein-Eschelbach:** Kelterfest der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07942 36 31
- 27.–6. Aug. **Heilbronn:** Großes Unterländer Volksfest auf der Theresienwiese mit vielen rasanten Fahrgeschäften, Kinderattraktionen, Bierzelt und Weinen der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 56 22 70 (Tourist-Info)
- 28.–30. **Obersulm-Willsbach:** Willsbacher Weinfest mit den Winzern vom Weinsberger Tal, Tel. 07130 46 12 00

August

4. **Fellbach:** (W)Einblicke mit Kellerrundgang bei den Fellbacher Weingärtnern und Oldtimertour durch die Weinberge, Tel. 0711 578 80 30
- 4./5. **Vaihingen/Enz-Ennsingen:** Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Ennsingen, Tel. 07042 81 44 40
- 8.–11. **Heilbronn:** Wengertfescht am Wartberg mit Livemusik, kulinarischen Spezialitäten und Wein, unter anderem von der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
- 10./11. **Stuttgart-Rotenberg:** Tour de Vin – Genießen mit allen Sinnen beim Collegium Württemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- 10.–13. **Talheim:** Hoffest der Familie Lohmüller mit Weinen der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
- 11./12. **Löwenstein:** Musik- & Weinfest mit den Winzern vom Weinsberger Tal, Tel. 07130 46 12 00
- 11.–13. **Güglingen:** Weinbrunnenfest der Weingärtnergenossenschaft Cleeborn-Güglingen, Tel. 07135 980 30
12. **Stuttgart-Rotenberg:** Jazz-Frühshoppen beim Collegium Württemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- Bretzfeld-Siebeneich:** Weinwandertag mit der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07946 911 00
17. **Stuttgart-Rotenberg:** Finissimo – Neues aus der Welt der Flaschen und Verschlüsse, dargeboten vom Collegium Württemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- 17.–19. **Markelsheim:** 24. Marktplatzfest mit Weinen der Weingärtner Markelsheim, Tel. 07931 93 90
- 17.–20. **Ingelfingen-Criesbach:** Weinfest in der alten Kelter der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
- Erlenbach:** Weinfest mit Weinen der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
18. **Knittlingen-Hohenklingen:** Weindörfle der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen, Tel. 07043 92 08 86
- 18.–19. **Remshalden-Grunbach:** Probe des Weinbauvereins Grunbach in den Weinbergen, Tel. 07151 727 07



Tübingen macht es möglich: eine romantische Kahntour auf dem Neckar, bei der Wein eine wichtige Rolle spielt.

Weinprobe auf dem Tübinger Stocherkahn

Gut eingeführt sind Weinproben auf dem Tübinger Stocherkahn, die vom Verkehrsverein jetzt wieder bis Oktober offeriert werden. Eineinhalb Stunden lang wird rund um die Neckarinsel „gestochert“; bis zu 16 Personen haben auf dem Kahn Platz. Ausgeschenkt wird nicht nur Wein aus Württemberg, sondern auch aus Tübingen selbst. Noch im 19. Jahrhundert war Wein in der Uni-Stadt ein wichtiger Erwerbszweig, aber in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde er mangels geeigneter Flächen für Qualitätsweinbau fast vollständig aufgegeben. Einige Flächen außerhalb des Stadtgebietes gibt es noch. Der Wein von dort wird in einigen Besenwirtschaften in Tübingen ausgeschenkt. Touristen attestieren ihm „Kahn-Verträglichkeit“. Neben den normalen Kahnfahrten gibt es spezielle Programme wie Weinprobe, Gourmetfahrt, Humorkahn und eine Tour für den Erwerb eines Stocherkahn-Diploms.

Infos: Verkehrsverein, Tel. 07071 913 60, www.tuebingen-info.de



Genossenschaftschef
Bertram Haak (links)
ging voll in seiner
Märchenrolle auf.

Rosswager Wein- gärtner als Schauspieler

Den 27. Oktober haben sich Bertram Haak, Geschäftsführer der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, und sein Vorstandsvorsitzender Rolf Allmendinger im Kalender dick rot angestrichen. Denn an diesem Tag findet in der Stadthalle von Vaihingen eine sinfonische Weinprobe mit einem verfilmten „Märchen für Erwachsene“ aus der Zeit der Renaissance statt. Haak und Allmendinger sind mit tragenden Rollen dabei, ebenso Genossenschaftsmitarbeiterin Gabi Maurer.

Kurz gefasst geht es um einen Schmied (dargestellt vom Vorstandsvorsitzenden, hauptberuflich Kunstschmied), der aus Feuer und Metall ein lebendiges Wesen herstellen kann. Das Feuerwesen verschwindet jedoch, versteckt sich im Schloss Mühlhausen und sorgt hier mit magischen Kräften für Überraschungseffekte bis hin zur Weinprobe, bei der Flammen über den Gläsern schweben. Regisseur Christ Mennel aus Stuttgart war offenbar zufrieden mit seinen Laiendarstellern. Wer weiß, vielleicht werden Allmendinger und Haak demnächst für den Stuttgarter „Tatort“ entdeckt...

Foto: Barbara Honner, Ulrike Stahlfeld

- 19.–21. **Nordheim:** 38. Parkfest der Gemeinde mit vielen Attraktionen und Weinen aus Nordheim, serviert von den Heuchelberg Weingärtnern, Tel. 07133 18 21 14
- 24.–27. **Winnenden:** Weintage mit den Weingärtnern Winnenden, Tel. 07195 628 31
- 25./26. **Kochertal:** Genießertour in den Weinbergen von Belsenberg bis Forchtenberg mit der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
- Remshalden-Hebsack:** Fest des Weinbauvereins „Wengertzerunft“ Hebsack mit musikalischer Unterhaltung, Tel. 07181 735 20
- Kernen-Stetten:** Weinprobe an der Y-Burg mit der Weingärtnergenossenschaft Stetten, Tel. 07151 94 78 94
- Korb-Kleinheppach:** Kelterfest des Weinbauvereins Kleinheppach mit Weinen der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
- 25.–27. **Brackenheim-Neipperg:** Kelterfest des Turn- und Gesangsvereins, Tel. 07135 985 50
- Vaihingen/Enz-Gündelbach:** Wein- und Kelterfest der Weingärtner Horrheim-Gündelbach und des Weinbauvereins Gündelbach, Tel. 07042 333 09
- 29.–9. Sept. **Stuttgart:** 36. Weindorf im Herzen der Landeshauptstadt, Tel. 0711 29 50 00 (Pro Stuttgart)
- 31.–2. Sept. **Langenburg:** Gartentage im Schloss mit Weinen der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
- 31.–3. Sept. **Niedernhall:** Weinfest in der Kelter mit Weinen der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26

September

- 1. **Weinstadt-Beutelsbach:** Herbstverkostung der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
- Fellbach:** (W)Einblicke mit Kellerrundgang bei den Fellbacher Weingärtnern und Oldtimertour durch die Weinberge, Tel. 0711 578 80 30
- 1./2. **Eppingen-Kleingartach:** Weinfest des Liederkränzes Kleingartach mit Oldtimertreffen, Tel. 07138 970 20
- Marbach/Neckar:** Kelterfest der Weingärtner Marbach mit Hannenherbst, Tel. 07144 64 19
- Untergruppenbach-Unterheinriet:** Herbstfest mit den Weingärtnern Unterheinriet, Tel. 07130 63 77
- 1.–3. **Beilstein-Billensbach:** Kelterhocketse des Gesangsvereins Frohsinn Billensbach, Tel. 07062 211 04
- Großbottwar:** Straßenfest der Stadt, Tel. 07148 310
- 1.–4. **Weikersheim:** Kärwe der Stadt Weikersheim, Tel. 07934 10 20
- 2. **Weinsberg-Grantschen:** Weinherbst von Grantschen Weine, Tel. 07134 980 20
- 3.–5. **Weinsberg-Gellmersbach:** Eberstädter Markt der Winzer vom Weinsberger Tal, Tel. 07134 149 15
- 4. **Stuttgart-Hedelfingen:** Herbst der Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen, Tel. 0711 420 23 99
- 6. **Fellbach:** Weinbergführung über den Kappelberg, mit anschließender Probe bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- 7.–9. **Cleebronn-Güglingen:** Weinfest der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, Tel. 07135 930 30
- Weinstadt-Schnait:** Weinfest des Musikvereins Schnait in der Kelter, mit Weinen der Remstalkellerei, Tel. 0171 788 18 06
- Weikersheim-Laudenbach:** Herbst- und Weinfest der Musikkapelle Laudenbach in der alten Kelter, Tel. 07934 15 88
- 7.–10. **Stuttgart-Uhlbach:** 54. Uhlbacher Herbst – Stuttgarts ältestes Weinfest mit Livemusik und Rahmenprogramm, organisiert vom Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- 7.–16. **Heilbronn:** Weindorf rund um das Rathaus mit 300 Weinen und Sekten, dazu jede Menge Kulinarik und musikalische Unterhaltung, Tel. 07131 56 22 70 (Heilbronn-Marketing)

- 8./9. **Fellbach:** Weinerlebnistag am Kappelberg und Tag der offenen Keller bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- 8.–10. **Winnenden:** Fest des Männergesangsvereins Breuningsweiler in der neuen Kelter, Tel. 07195 628 31
9. **Hohenhaslach:** Heimat unseres Traumpaares – wo Trollinger und Lemberger zu Hause sind, demonstriert die Strombergkellerei, Tel. 07143 887 70
14. **Bönnigheim:** Herbstanfang – jetzt geht's los: informative Wanderung durch die Weinberge mit der Strombergkellerei, Tel. 07143 887 70
- 14.–17. **Esslingen:** Weinfest der Weingärtner Esslingen, Tel. 0711 918 96 20
Stuttgart-Untertürkheim: Weinfest der Weinmanufaktur, Tel. 0711 336 38 10
- 15./16. **Vaihingen/Enz-Horrheim:** Weindörfle des Weinbauvereins und der Weingärtner Horrheim-Gündelbach, Tel. 07042 333 09
Neuffen: Winzerfest der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, Tel. 07025 31 50
- 15.–17. **Brackenheim-Haberschlacht:** Kelterfest des Gesangsvereins Haberschlacht, Tel. 07135 985 50
Untergruppenbach-Unterheinriet: Wein- und Schlachtplattenfest des Musikvereins Heinriet, Tel. 07130 63 77
16. **Großbottwar:** Sichelhenket bei der Kelter mit der Bürgergemeinschaft Großbottwar und den Bottwartaler Winzern, Tel. 07148 88 76
Oberderdingen: Weinprobe auf dem Horn mit der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, Tel. 07045 530
21. **Stuttgart-Rotenberg:** Finissimo – fesche Dirndl und neuer Wein vom Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- 21.–23. **Niederstetten:** Herbstfest der Stadt Niedernhall, Tel. 07932 910 20
Weinstadt-Strümpfelbach: Kelterfest des Musikvereins Strümpfelbach, Tel. 07151 61 08 24
- 21.–24. **Weinsberg:** Weibertreuer Herbst der Stadt Weinsberg, mit Weindorf und Vergnügungspark unterhalb der Burgruine, Tel. 01734 51 20 (Tourist-Info)
22. **Vaihingen/Enz-Ensingen:** Backhausfest der Weingärtnergenossenschaft Ensingen, Tel. 07042 81 44 40
Heilbronn: Offizielle Eröffnung der Weinlese mit Weinpressen bei der historischen Baumkelter, gemütliches Fest am Wartberg, Tel. 07131 56 22 70 (Heilbronn-Marketing)
Fellbach: (W)Einblicke mit Kellerrundgang bei den Fellbacher Weingärtnern und Oldtimertour durch die Weinberge, Tel. 0711 578 80 30
- 22./23. **Schorndorf:** Kelterfest am Grafenberg mit dem Weingärtnerverein Schorndorf, Tel. 07181 617 97
23. **Stuttgart-Untertürkheim:** Jubiläums-Juchzget-Tour der Weinmanufaktur mit Wengertterfrau Lydia Österle, Tel. 0711 336 38 10
29. **Ingelfingen:** Herbst der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
30. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Wein, Menü und Wanderung der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
Großbottwar: Weinprobe des Land- und Weinbauverbandes Großbottwar am Harzberg, Tel. 07148 82 56
Weinstadt-Schnait: Neuer Wein und Zwiebelkuchen, serviert von der Genossenschaftskellerei Schnait, Tel. 07151 99 68 55
Weinstadt-Strümpfelbach: Offene Kelter der Weinfreunde Strümpfelbach, Tel. 0172 132 97 74
Remshalden-Grunbach: Offene Kelter des Weinbauvereins Grunbach, Tel. 07151 727 07



Die Baden-Württemberg Classics in Dresden zog zahlreiche Besucher an. Die Sachsen lernten einige für sie neue Sorten kennen.

Neugier in Dresden

„Schiller? Nicht Schieler?“ Die Frau am Stand einer Weingärtnergenossenschaft auf der Baden-Württemberg Classics in Dresden war verduzt über die Schreibweise der hellroten württembergischen Spezialität. Denn in Sachsen wird die gleiche Weinart (Kategorie Rotling) mit „ie“ geschrieben. Sie wurde aufgeklärt, dass im Schwäbischen die andere Version gilt. Und da die Interessentin sehr angetan war, orderte sie gleich drei Flaschen. Dazu noch jeweils ein Trio Muskat-Trollinger, Samtrot und Lemberger, alles Sorten, die man in Sachsen allenfalls dem Namen nach kennt, die aber nicht zum Standard im Anbau gehören.

Sie waren neugierig, die Besucher im Dresdner Congress-Zentrum in der Altstadt, nur wenige hundert Meter von der Semper-Oper entfernt. Das bestätigte auch Württembergs Weinkönigin Petra Hammer, die durch einige Seminare führte. „Es wird viel gefragt, die Leute sind wissbegierig. Es macht richtig Spaß, wenn man merkt, wie sehr sich die Leute mit unseren Weinen auseinandersetzen.“



Württemberg und Baden waren mit keinem Großaufgebot angereist (insgesamt nur rund drei Dutzend Erzeuger). Zu den schon gut eingeführten Classics in München und Duisburg machten sich deutlich mehr Betriebe auf den Weg. Und bekamen es mit erheblich mehr Weininteressenten zu tun. Einige Wochen vorher im Duisburger Landschaftspark Nord in der dortigen Kraftzentrale waren 61 Produzenten mit 3500 Besuchern richtig glücklich.

Dresden war, nach dem vor zwei Jahren nicht sehr erfolgreichen ersten Ost-Auftritt in Leipzig, zunächst ein Versuch, der nicht risikofrei war. Schließlich schätzen die Sachsen vor allem ihren eigenen Wein, obwohl der aufgrund seiner Knappheit nicht eben preiswert ist. Konkurrenz witterten sie nicht durch den süddeutschen Auftritt; sie schickten sogar zur Begrüßung ihren Weinbaupräsidenten Dr. Bernd Kastler.

Das Ergebnis der Dresdner Classics war durchaus zufriedenstellend. Die Zielmarke von tausend Besuchern an den zwei Tagen wurde überschritten. Und an den Ständen wurden keine schlechten Geschäfte gemacht. So erklärte am Ende Württembergs Weinbauverbandspräsident Hermann Hohl: „Auf ein Neues in 2013.“

Foto: Eckhard Kahle

Oktober

- 2.–3. **Hessigheim:** Herbstparty und Weinfest der Felsengartenkellerei, Tel. 07043 816 00
3. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Wein, Genuss, Landschaft mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
Brackenheim: Brackeneimer Herbst mit dem Gesangsverein Liederkranz Haberschlacht, Tel. 07135 985 50
Bönnigheim: Herbstweinfest der Strombergkellerei Bönnigheim, mit Kellerführung, großer Verkostungszone und Seminar, Tel. 07143 887 70
Vaihingen/Enz-Esingen: Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Esingen auf der Eselsburg, Tel. 07042 81 44 40
Obersulm-Willsbach: Herbstfreuden mit den Winzern vom Weinsberger Tal, Tel. 07130 46 12 00
Markelsheim: Träublesmarkt des Fremdenverkehrsvereins, Tel. 07931 431 79
Sternenfels: Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels auf dem Schlossberg, Tel. 07045 35 10
Esslingen: WeinKulTour der Weingärtner Esslingen mitten in den Weinbergen, Tel. 0711 918 96 20
Weinstadt-Strümpfelbach: Offene Kelter der Weinfreunde Strümpfelbach, Tel. 0172 132 97 74
7. **Remshalden-Grunbach:** Offene Kelter des Weinbauvereins Grunbach, Tel. 07151 727 07
11. **Fellbach:** Große Weinprobe der Fellbacher Weingärtner in der Schwabenlandhalle, Tel. 0711 578 80 30
- 12.–15. **Fellbach:** Fellbacher Herbst mit den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
14. **Weinstadt-Strümpfelbach:** Offene Kelter der Weinfreunde Strümpfelbach, Tel. 0172 132 97 74
Remshalden-Grunbach: Offene Kelter des Weinbauvereins Grunbach, Tel. 07151 727 07
Stuttgart-Untertürkheim: Jubiläums-Juchzget-Tour der Weinmanufaktur mit Wengertterfrau Lydia Österle, Tel. 0711 336 38 10
18. **Fellbach:** Kellerführung mit Probe bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 309;
Stuttgart-Rotenberg: Finissimo – Musik und Wein vom Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 327 77 58 10

Bei Weinverkostungen auf Präsentationen darf es zwischendrin schon mal ein Stück möglichst geschmacksneutrales Brot sein.



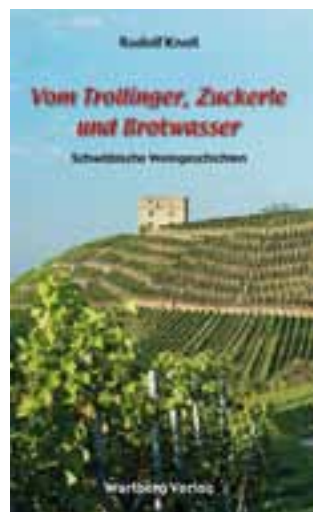
Fotos: Simone Mathias

BUCHTIPPS

Flüssige Lektüre

Es lag nahe, dass *Württemberg*-Redakteur Rudolf Knoll eines Tages auch ein Buch über dieses Weinland schreiben wird. Zitieren wir dazu die Heilbronner Stimme: „Nur dem Titel nach werden altbekannte Schwaben-Klischees bedient. Vielmehr befinden sich darin neben Geschichte und Geschichten auch viele grundsätzliche und aktuelle Branchen-Infos, die weit über 08/15-Aussagen mancher Weinführer hinausreichen. Außerdem ist das Ganze unterhaltsam und flüssig geschrieben. Dass der etwas bieder aufgemachte Band in einem Verlag erscheint, der wie der Heilbronner Hausberg ‚Wartberg‘ heißt, ist reiner Zufall.“

Vom Trollinger, Zuckerle und Brotwasser – Schwäbische Weingeschichten, 80 Seiten, 11 Euro, Wartberg-Verlag



Ludwigsburg kulinarisch

Nach Bad Cannstatt und Esslingen hat nun das Team eines Stuttgarter Verlags hinter die kulinarischen Kulissen der rund 86000 Einwohner zählenden Kreisstadt Ludwigsburg geschaut. In dem Koch- und Lesebuch rund um die Barockstadt verraten zwölf Gastronomen spezielle Rezepte: von der Karotten-Orangensuppe und dem Hällischen Schweinebäckle über Strozzapretti mit Flusskrebse bis hin zum lauwarmen Kürbiskuchen. Alles ist appetitlich fotografiert.

Die kurzen, informativen Geschichten über die Wirte, Wirtshäuser und deren Werdegang werden ergänzt durch kurzweilige Informationen über Ludwigsburg mit spannender Historie über das Wirtslieben in vergangenen Zeiten, das sich – so ein Chronist – zum Teil unter ganz wunderlichen Formen vollzog. Kulinarische Einkaufstipps runden das Buch ab.

Ludwigsburg neig'schmeckt – Gerichte und Geschichten aus Ludwigsburg, 144 Seiten, 19,80 Euro, Verlag Trommelwiese



Mord auf dem Neckar

Regionalkrimis sind groß in Mode. Ein auf diesem Feld besonders aktiver Autor ist Jürgen Seibold aus Leutenbach im Remstal. Seine Mörder und Kommissare sind in verschiedenen Regionen tätig, mal im Rems-Murr-Kreis, dann im Remstal, im Schwäbischen Wald und aktuell am Neckar. Hier war ein „schwimmendes Buf-fet“ mit Feinschmeckern unterwegs, bis eine Bombendrohung und der durch Blausäure verursachte Tod eines verhassten Gourmet-Kritikers der Fahrt ein Ende setzten.

Neben der Polizei ermittelt der wohlbeleibte Hobby-Detektiv Gottfried Froelich, hauptberuflich Bestattungsunternehmer in Besigheim, der schon im Krimi „Unsanft entschlafen“ dem Täter auf die Spur kam und auch hier durch seine Mithilfe zur Lösung eines verzwickten Falles beiträgt. Der Neckar-Krimi ist flott und humorvoll geschrieben und besser verträglich, als es der Titel vermuten lässt. Schwer verträglich – ein Neckar-Krimi, 250 Seiten, 9,90 Euro, Silberburg-Verlag

Fellbacher Genusswelt

Dass sich in der Weinstadt Fellbach trefflich genießen lässt, wissen nicht nur die Fellbacher, deren Oberbürgermeister Christoph Palm sich schon lange als Weinschmecker geoutet hat. Die Stadt ist auch Herausgeber eines kleinen Buches, in dem in vier Kapiteln die Themenbereiche Wein, Gastronomie (hier mit einigen pffiffigen Rezepten), Hotellerie sowie „und anderes mehr“ behandelt werden. Zu Letzterem gehören zum Beispiel eine Beschreibung der Fellbacher Markthalle, der Besuch bei einem ungewöhnlichen Konditor und eine Information über schwäbischen Whisky. Anspruch auf Vollständigkeit wird von den beiden Autorinnen Simone Schmid und Claudia List nicht erhoben.

Fellbach genießen – Wohlfühlen unterm Kappelberg, 80 Seiten, 8 Euro, Stadt Fellbach



Neben Allgemeinbildung und beruflicher Bildung, Sprachen, Kultur und Gesundheit steht bei Volkshochschulen unter dem Motto „Essen und Trinken“ auch der Wein auf dem Programm. Notwendig sind kompetente Referenten. Eine Fachfrau in Heilbronn war sogar Deutschlands erste Weinküfermeisterin.

Bei der Fahrt nach oben in dem mit Gläsern und Flaschen voll beladenen Aufzug muss Sylvia Dörr lächeln, als sie freien Blick in die Seminarräume der Volkshochschule Heilbronn in den Stockwerken eins bis drei hat. „Da büffeln sie und sehnen vermutlich das Ende herbei. Bei uns im vierten Stock ist es viel lustiger. Und alle finden es schade, dass uns der Hausmeister um 21.30 Uhr befiehlt, das Gebäude zu verlassen.“ Gebüffelt wird freilich trotzdem, aber auf spielerische, vergnügte Art. Und das schon seit 1989. Damals begann die gebürtige Mainzerin, die eine klassische Ausbildung als Weinhandelskäuferin absolvierte und die erste Frau war, die 1983 in diesem Fach die Meisterprüfung mit Erfolg abschloss,

mit Kursen auf der Volkshochschule in ihrer zweiten Heimat Heilbronn.

Fünf Kurse sind es pro Jahr. Sie überschlägt kurz: „Ich hatte in den 23 Jahren dann wohl rund 2300 Schüler, denen ich einiges über Wein beibringen konnte.“ Manche davon waren und sind Wiederholungstäter. Auch einige der gut 20 Besucher an diesem Abend lauschten vorher schon mal den Ausführungen von Sylvia Dörr und labten sich an ihrer Weinauswahl. Dass die Ausführungen dazu kompetent sind, macht schon ein Blick in ihren Lebenslauf klar: Lehrerin für die Ausbildungsberufe Winzer und Weinküfer, Tätigkeit als Weinberaterin, offizielle Weinprüferin mit Prüferpass, Lehrbeauftragte



der Hochschule Heilbronn für Weinbetriebswirtschaftsstudenten im Fach Sensorik.

Dass die seit 1981 mit einem Profi aus der Weinszene verheiratete dreifache Mutter dennoch nicht ganz im Wein aufgeht, wird durch eine umfangreiche Palette von Freizeitaktivitäten – vom Ballett über Joggen, Windsurfen, Konzertbesuche, Mitglied der „Garde der Prinzessinnen“ in der „Meenzer Fassenacht“ sowie Malen – deutlich. Neuerdings ist sie sogar in den Heilbronner Stadtrat nachgerückt. Aber vielseitig ist sie beim Wein. Die Kurse in der Volkshochschule haben unterschiedliche Themen. Mal steht eine Sorte im Mittelpunkt, dann wieder Basiswissen oder Schulung für Fortgeschrittene. Diesmal lautet das Motto „Ein Gläschen Wein in Ehren kann niemand verwehren“. Mit anderen Worten: Wie reagieren die Sinne bei einer Weinprobe, wie übersteht man die Verkostung von zehn Tropfen (die sie in der Regel in württembergischen Betrieben ordert, meist bei Genossenschaften, wegen der breiten Auswahl und auch der zuverlässigen Qualität)?

Zunächst muss sich jeder Teilnehmer kurz mit seinen Weinvorlieben vorstellen. Einer gibt sich als Lemberger-Fan zu erkennen und fängt einen wohlwollenden Blick der Referentin auf. Eine junge Frau schwärmt von Eiswein („total lecker“), ihr Nachbar findet Blanc de Noirs „absolut spannend“. Ein junger Mann schaut hilflos nach links: „Wenn ich wissen will, was mir schmeckt, muss ich meine Frau hier neben mir fragen.“ Offenbar hat sie zu Hause die Wein-Hosen an...

Dann beginnt Renate Rückert, eine gute Freundin von Sylvia Dörr („ich helfe ihr, weil sie eine gute Quelle für meinen Lieblingswein, fruchtigen Muskateller, kennt“), mit dem Einschenken der ersten Probe. Secco steht zunächst auf dem Programm, zuerst weiß und dann als Rosé. Sie erwähnt kurz, dass auch die Erzeuger in Württemberg dem Modegetränk Prosecco aus Italien gut Konkurrenz machen. Dann ist das Thema abgehakt. Jetzt kommen einige Rotweine (Trollinger, Portugieser, Spätburgunder, Cabernet Dorsa), bei denen die Expertin vor allem die wichtige Rolle der Nase beim Probieren erläutert. Nicht nur einmal flüchtig soll man den Riechkolben

Wein auf der Schulbank

Die Heilbronner Volkshochschule ist nicht die einzige im Ländle, die in Sachen Wein regelmäßig Seminare anbietet. Auch in Schorndorf und im Remstal bleiben Interessierte nicht ungeschult und befinden sich dabei teilweise unter den Fittichen einer weiteren ambitionierten Referentin: Martina Feth, hauptberuflich verantwortlich für die vorbildliche Weinabteilung bei REWE in Fellbach, unterrichtete zuletzt beispielsweise über die Welt der Aromen sowie über das Zusammenspiel von Wein mit Schokolade („Sie werden im siebten Himmel schweben“). Bei anderen Gelegenheiten befasst sie sich außerdem mit Wein aus anderen Ländern oder gibt Seminare bei den Fellbacher Weingärtnern.

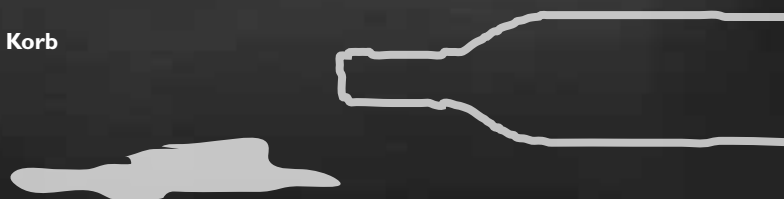
Hier kann man sich über Weinkurse im zweiten Halbjahr 2012 informieren:

VHS Heilbronn
Kirchbrunnenstraße 12
74072 Heilbronn
Tel. 07131 996 50
www.vhs-heilbronn.de

VHS Schorndorf
Augustenstraße 4
73614 Schorndorf
Tel. 07181 20 07 21
www.vhs-schorndorf.de

VHS Unteres Remstal
Bürgermühlenweg 4
71332 Waiblingen
Tel. 07151 95 88 00

...weitere Niederlassungen in Fellbach, Weinstadt, Kernen, Korb



ins Glas stecken, sondern dreimal und schließlich ein viertes Mal – ins leere Glas. Mit Erstaunen vernehmen einige Teilnehmer, dass man Wein ohne das Zusammenspiel mit der Nase nicht richtig schmecken kann.

Abgefragt wird, welche Aromen erkannt werden. „Kann das sein, dass ich Vanille rieche?“, fragt eine Teilnehmerin vorsichtig. „Aber ja, das kommt vom Ausbau in neuen, kleinen Eichenfässern“, erläutert Sylvia Dörr. Einer jungen Frau wird erklärt, dass ihr Tipp mit Paprika gut passt. Ihr Gegenüber macht den Vorschlag „nasse Wolle“, findet aber dafür keinen Beifall. Ein offenbar schon Fortgeschrittener wird bei einem eleganten Spätburgunder präzise: „Bitterschokolade mit schwarzem Pfeffer.“

Nach den Rotweinen wird zu einer kurzen Pause geläutet. Wer will, kann sich in dieser Zeit aus kleinen Geruchsfläschchen Aromen in die Nase ziehen. Anschließend gibt es zum Übergang auf die Weißweine noch einen Reparatur-Secco, anhand dessen die Referentin gleich aufklärt, was Blanc de Blancs bedeutet („gekeltert aus Weißweinträuben, im Gegensatz zum Blanc de Noirs, der

aus Rotweinträuben gewonnen wird“). Dann folgen ein etwas umstrittener Silvaner („schmeckt mir gar nicht“, urteilt eine Dame, während der Mann neben ihr ein „schön trocken“ bemerkt), Riesling sowie ein Sauvignon Blanc, bei dem die Weinfreunde durchgängig nicken, als ihnen „Paprika und Stachelbeere“ als Aromamöglichkeiten genannt werden. Auch ein „riecht nach was ganz Grünem“ geht durch. Beim neunten Wein leuchten die Augen von Renate Rückert auf: „Endlich ein Muskateller.“ Nicht alle klatschen Beifall. „Der macht schnell satt“, meint ein offenkundiger Gegner eines lieblichen Weines, wird aber von seinem Nachbarn gekontert: „Ich kann von dem viel trinken, gib mir dein Glas.“ Zum Finale schenkt Sylvia Dörr noch eine Gewürztraminer-Auslese aus, deren üppige Süße nicht überall gut ankommt. Sie nimmt selbst einen Schluck zur „Ölung“. Denn nach gut zwei Stunden Sprechzeit klingt die Stimme der ansonsten munteren 53-Jährigen etwas heiser. „Das ist normal“, meint sie. „Aber das nehme ich in Kauf, weil es Spaß macht, interessierte Menschen für Wein zu begeistern.“



NEWS

Heilbronner „Triebwerk“

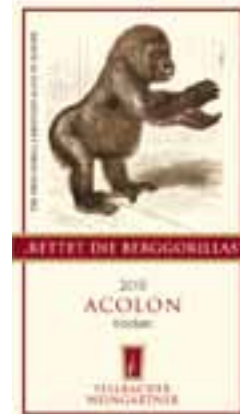
Jetzt sind auch junge Mitglieder der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg mit einem speziellen Weinprojekt aktiv geworden. Die „jungen Wengerter“ wählten unter Regie des Vorstandsvorsitzenden Justin Kircher Rieslinglagen mit zum Teil über 60 Jahre alten Reben aus. Die Erträge für den „Triebwerk“ genannten trockenen Wein wurden stark reduziert. Einer späten Ernte von gesunden, goldgelben Trauben folgte eine schonende Verarbeitung im Keller sowohl im Edelstahltank als auch im traditionellen Holzfass. Zum Teil wurde Spontangärung mit weinbergeigenen Hefen praktiziert.

Der Wein hat reichlich Extrakt und ist im Alkoholgehalt nicht schwach auf der Brust (13,5 Vol.-%). Er ist praktisch durchgegoren (2 g/l Restzucker) und in der Säure moderat (6 g/l). In der Jugend präsentierte er sich, weil ohne fruchtige „Kosmetik“, betont gradlinig und mutig herb. Für ihn gilt: noch etwas zurücklegen, Zeit lassen.



Fruchtig im Kommen

Immer mehr Betriebe bekennen sich auf dem Etikett klar zu fruchtbetonten Weinen. Nach dem großen Erfolg von „Süß & Fruchtig“ bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft (inzwischen mehr als eine Million verkaufter Flaschen) zogen jetzt auch die erfolgreichen Weingärtner Cleebrohn-Güglingen („Entdeckung des Jahres“ im aktuellen „Gault Millau“) nach. Sie deklarierten einen saftigen, herzhaften, verspielten, gut abgestimmten Trollinger Blanc de Noirs als „Fein & Fruchtig“.



Fellbacher Gorillawein

Die Fellbacher Weingärtner tanzen auf einigen Hochzeiten. Jetzt gibt es bei ihnen sogar einen „Gorillawein“. Ein Affe musste dafür allerdings keinen Leseinsatz in Kauf nehmen. Vielmehr präsentierte man pünktlich zum „Tag des Artenschutzes“ am 3. März gemeinsam mit dem Verein „Berggorilla & Regenwald Direkthilfe e.V.“ einen 2010er Acolon. Der kräftige Rotwein mit intensivem Beerenaroma bekam ein markantes Etikett und wird für sechs Euro verkauft. Ein Euro vom Erlös geht an den Verein, der sich seit 1984 dem Schutz bedrohter Gorillas und ihrer Lebensräume widmet. Die Idee zu diesem Projekt wurde bei einem der Vorträge geboren, die der engagierte Tierarzt der Wilhelma, Dr. Wolfram Rietschel, in der Neuen Kelter hielt. Thomas Seibold, der Vorstandsvorsitzende der Fellbacher Weingärtner, ließ sich vom Engagement des Vereins begeistern und versprach Unterstützung.

Untertürkheimer Königin-Cuvée

Petra Hammer, derzeit Württemberger Weinkönigin, ist in Untertürkheim aufgewachsen und stark verwurzelt mit der Weinmanufaktur, bei der ihr Vater seit vielen Jahren Mitglied im Haupterwerb ist. Die Untertürkheimer Wengerter sind so stolz auf ihre Königin, dass sie ihr jetzt einen speziellen Wein verehrten.

„Cuvée artePetra“ bezieht sich auf die Kunst des Weinmachens und damit auf eine besondere Zusammenstellung der Sorten Sauvignon Blanc, Riesling und Grauburgunder. Das Trio ergibt gemeinsam einen nach Kräutern und Paprika duftenden, im Geschmack betont saftigen und würzigen Wein, der so burschikos daherkommt wie Petra Hammer selbst.



Kein Cabernet-Boom

Seit rund zehn Jahren gibt es die neuen Kreuzungen auf Cabernet-Basis, die vor allem für farbintensive Weine sorgen und Cuvées bereichern sollen. Aber ein richtiger Boom ist hier nicht erkennbar, wie eine aktuelle Statistik ausweist. Spitzenreiter bei den Neulingen ist der Cabernet Dorsa (39 ha) vor dem Cabernet Mito (30 ha) und dem Cabernet Cubin (18 ha). Die „Kinder“ der Weinsberger Rebzüchter laufen aber immerhin den sonstigen klassischen Sorten Cabernet Sauvignon (12 ha) und Cabernet Franc (5 ha) den Rang ab. Der Merlot als eher fruchtbetonte, weiche Sorte ist als einzige internationale Rebe merklich auf dem Vormarsch mit inzwischen über 41 ha.

Halbtrocken vorn

Bei der Qualitätsweinprüfung im Jahr 2011 war zwar in Württemberg ein Trend zu fruchtigen oder lieblichen Weinen erkennbar. Dennoch hat diese Kategorie derzeit nur einen Anteil von knapp 35 Prozent. 40,8 Prozent der angestellten Weine (35,7 Mio. Liter) entfielen auf halbtrockene Weine, 18,3 Prozent auf trockene Gewächse mit über 4 g/l Restzucker und 6,4 Prozent auf trockene Weine mit maximal 4 g/l Restzucker.

Fellbach und Meißen

Seit 1987 verbindet Fellbach und Meißen eine Städtepartnerschaft. Dies war die erste Liaison einer Stadt aus der Bundesrepublik mit einer DDR-Kommune. Verständlich, dass später, als die DDR Vergangenheit war, auch Betriebe aus dem Weinbau intensiver miteinander kommunizierten.

Jetzt betrieben die Fellbacher Weingärtner wieder einen vinologischen Gedankenaustausch mit ihren Kollegen von der Sächsischen Winzergenossenschaft Meißen. Lutz Krüger, Chef in Meißen, beschloss zusammen mit seinem Kollegen Thomas Seibold aus Fellbach, einen Partnerschaftswein anlässlich des Jubiläums zu kreieren. In die 2011er Cuvée flossen ein Traminer aus Meißen (die Stärke des Elbtalbetriebes) und ein Riesling aus dem Remstal ein. Der herzhafte Tropfen wird aus weinrechtlichen Gründen als Tafelwein vermarktet.



So sehen Sieger aus (v.l.): Andreas Reichert (Cleebronn-Güglingen), Thomas Seibold (Fellbach), Justin Kircher (Heilbronn)

Löwen für die besten Lemberger

Der „Vaihinger Löwe“ ist seit etlichen Jahren ein Preis für die besten Lemberger aus Württemberg, ausgeschrieben vom Verein zur Förderung der Lemberger-Kultur e. V. In diesem Jahr, bei der 20. Verleihung, waren die Genossenschaften in der Spitze unter sich. Die Fellbacher Weingärtner siegten in der Kategorie „trocken“ mit ihrem 2009er Goldberg „P“ bereits zum vierten Mal. In der Gruppe der Barrique-Weine hatten die Weingärtner Cleebronn-Güglingen mit ihrem 2008er „Emotion“ die Nase vorn. Und bei den Weinen, die in der Restsüße knapp über trocken lagen, hatte die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg mit einem 2009er Kabinett aus dem Heilbronner Stiftsberg den besten Wein aufgeboten.

Sanfter Trend zu Weiß

Zwar sind in Württemberg immer noch knapp 71 Prozent der Rebfläche mit roten Sorten bestockt (an der Spitze der Trollinger mit 2361 ha vor dem Lemberger mit 1651 ha und dem Schwarzriesling mit 1613 ha). Aber es gibt einen sanften Trend zu einem verstärkten Anbau von Weißweinsorten, wie die Bilanz der Rebanpflanzungen erkennen lässt. 2011 entfielen 49,5 Prozent (Vorjahr 43,7 Prozent) der Fläche von 169 ha auf weiße Sorten. Der Riesling hatte dabei den größten Anteil (23,3 Prozent) vor dem Lemberger (13,9 Prozent) und dem Trollinger (13,5 Prozent).



Zertifizierte Besen

Es gibt sie in ganz Württemberg. Die Besen – schwäbisch „Besa“ – laden zum gemütlichen Beisammensein mit Freunden und gutem Wein ein. Geöffnet sind sie dann, wenn ein Reisigbesen vor der Tür hängt. Die Besen erinnern an die Zeit, als Weingärtner ihre Wohnzimmer oder Küchen ausgeräumt haben, um Gäste mit Wein und kleinen, regionaltypischen Speisen vom Schinkenbrot bis zur Schlachtplatte zu bewirten.

Sie haben eine lange Tradition und gehen vermutlich auf einen kaiserlichen Erlass zurück: Vor rund 1300 Jahren erlaubte Karl der Große den Betrieb von „Kranzwirtschaften“. Ordnung muss sein. Mehr als maximal vier Monate im Jahr darf kein Besen geöffnet sein, schließlich soll keine zu starke Konkurrenz für die Gastronomie entstehen.

In Württemberg gibt es zudem ein Qualitätssiegel. Wo man ein Schild mit der Inschrift „Empfohlener Württemberger Besen“ am Eingang entdeckt, wurde unter Regie des Weininstituts Württemberg nach einem ausgeklügelten Punktesystem zertifiziert. Überprüft werden das Wein-, Getränke- und Speisenangebot, die Wein- und Glaskultur, der Service und das Ambiente. Zertifiziert werden – nach anderen Kriterien – auch Weinfeste. Details und eine Aufstellung der besonders empfehlenswerten Besen findet man unter www.weininstitut-wuerttemberg.de (Veranstaltungen).



Die größten Weingemeinden

Nach einer Information des Weinbauverbandes Württemberg ist Brackenheim mit 802 ha Rebfläche die größte Weinbaugemeinde im Anbaugbiet. Dahinter folgt Lauffen (580 ha) vor Heilbronn (514 ha), Weinstadt (489 ha), Weinsberg (417 ha) und Stuttgart (409 ha). Bei den Landkreisen liegt Heilbronn mit 5541 ha weit vor dem Zweiten Ludwigsburg (2088 ha).

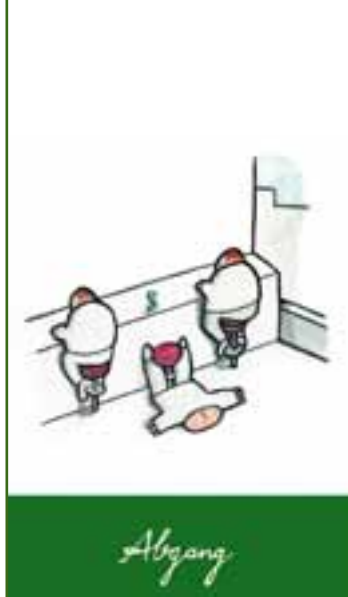
NEU

Der beste Musikmix
aus 4 Jahrzehnten



LANG ODER KURZ?

Unser Wiener Zeichner Helmut Pokornig hat sich diesmal mit dem Abgang auseinandergesetzt – auf seine eigenwillige, humorvolle Art. Weinfachlich versteht man darunter den Eindruck, den der Wein im Mund und Gaumen hinterlässt. Dieser Nachgeschmack kann kurz, mittellang oder auch sehr ausdauernd sein. Ein langer Abgang steht meist für einen überdurchschnittlichen und/oder bedeutenden Wein. Manchmal kann sich ein Wein im sensorischen Finale auch bitter, säuerlich, holzig (vom Ausbau im neuen Holz) oder alkoholisch präsentieren. Aber dann hat er sich schon vorher auf der Zunge gewissermaßen disqualifiziert. Um einen Abgang gut zu registrieren, muss man den Wein nicht unbedingt schlucken. Geübte Verkoster lassen den Probeschluck ohnehin länger im Mund und kauen ihn regelrecht. Sie spüren dann, obwohl sie ausspucken, durchaus, ob der Wein einen langen oder kurzen Abgang hat. Grundsätzlich kann man nur dann gut verkosten, wenn die Nase frei von Problemen ist. Denn sie sendet die entsprechenden Signale an die Geschmacksnerven. Ein Schnupfen ist deshalb sehr hinderlich beim Probieren.



VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte Oktober erscheinende Nummer 3/2012 vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal in den „Elefanten“ in Lauffen
- 25 Jahre Württembergischer Weinwanderweg: Per Pedes durch das Ländle
- Zur Lage: der Brackensteiner Zweifelberg
- Termine, Termine: Schlussspurt in den Weinorten
- Wein im Test: Wein von alten Reben – besonders gehaltvoll
- Es wird kalt – wir präsentieren die besten Glühweine
- Rezepte: Wir kommen Ihnen deftig – herbliches Spitzkraut und Sauerkraut
- Süßes aus der Bundespräsidenten-Küche: Gebrannte Creme, Sorbet, Kuchen und Trollinger-Trauben

Wie immer gilt: Wer uns einen guten Tipp für eine Geschichte gibt, die wir umsetzen können, darf mit einem flüssigen Gruß rechnen.



Foto: iStock/Mark Bentley

Impressum

Württembergischer

HERAUSGEBER

Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG
Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen
Tel. 07141 244 60
Fax 07141 24 46 20
info@wwg.de, www.wwg.de
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte und verantwortlich für den Inhalt)

VERLAG UND PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05

VINUM, Otto-Raggenbass-Straße 1
D-78462 Konstanz
Tel. 075311 328 23
Fax 075311 328 13
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch

REDAKTION

Rudolf Knoll
Verantwortlicher Redakteur
Zur Kalluzen 8
D-92421 Schwandorf
Tel. 09431 12 28
Fax 09431 12 72, rudolf.knoll@t-online.de

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Text: Andreas Braun, Stuttgart
Sonja Henning, Ludwigsburg
Petra Klein, Stuttgart
Sigrid Krügel, Weinstadt
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf
Fellbacher Weingärtner
Eva Herschmann, Fellbach
Barbara Honner, Tübingen
Eckhard Kahle, Meißen
Sigrid Krügel, Weinstadt
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach
Evelyn Schmidt, Weinsberg
Ulrike Stahlfeld, Mühlacker

GESTALTUNG UND LAYOUT

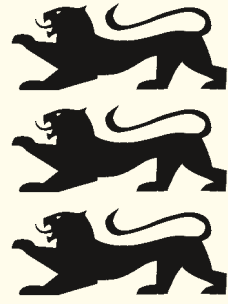
Johanna Pietrek, Marco Bräm
www.designinmotion.ch

PRODUKTION UND VERTRIEB

Agentur Graf
CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

SWR1 Pfännle



Petra Kleins kulinarische Entdeckungsreise

2.9. | **Nagold**
Innenstadt

9.9. | **Wolpertshausen**
Regionalmarkt Hohenlohe

16.9. | **Lenzkirch**
Innenstadt

23.9. | **Heidenheim**
Rathausplatz

SWR1 Showbühne mit der SWR1 Band – Gastromeile –
AOK Familienfrühstück – Bauernmarkt – Kinderprogramm

Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Genießerland
BADEN-WÜRTTEMBERG 

 **SWR1**
EINS GEHÖRT GEHÖRT.

Exklusiv
für Mitglieder.
Profitieren
Sie jetzt!

„Goldene Zeiten.“

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.



Goldene Zeiten für Mitglieder:
Bei uns stehen Sie immer im
Mittelpunkt, bestimmen mit und
genießen viele exklusive Vorteile.
Gönnen Sie sich das gute Gefühl,

mehr als nur Kunde zu sein. Werden Sie jetzt Mitglied!
Mehr Informationen bei Ihrer Volksbank Raiffeisenbank
und unter www.vr-goldenezeiten.de

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

DZ BANK
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank,
Frankfurt am Main

DZ PRIVATBANK
DZ PRIVATBANK

Bausparkasse
Schwäbisch Hall

DG HYP Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekenbank

e@sy Credit
Ein Produkt der
TeamBank

FIDUCIA
Ein IP-Partner
FIDUCIA IT

Münchener
Hypothekenbank

R+V
R+V
Versicherung

SDK
Süddeutsche
Krankenversicherung

Union
Investment

VR LEASING
VR LEASING