

# Württemberg



## **Besen zum Genesen**

Besonderer «Export»  
nach Bulgarien und  
flotte Wandertouren

## **Weintest**

Hellrote für den Sommer  
- Topgewächse für  
besondere Anlässe

## **Es schmeckt!**

Frische Fische - Reben  
und Rinder - Nudeln  
aus der Manufaktur



WIR  
SIND  
SÜDEN.

BADEN-  
WÜRTTEMBERG



## WEGE DURCH DEN WEINSÜDEN

Der sonnenverwöhnte Weinsüden lässt sich auf zahlreichen Wegen, Pfaden und Routen entdecken. Ob mit dem Rad oder zu Fuß: Der Weinsüden begeistert mit wunderschönen Steillagen, spannenden Geschichten und dem ein oder anderen guten Tropfen am Wegesrand.

„Wege durch den Weinsüden“ entdecken und jetzt kostenlos bestellen:  
[prospektservice@tourismus-bw.de](mailto:prospektservice@tourismus-bw.de)



WIR  
SIND  
SÜDEN.

BADEN-  
WÜRTTEMBERG

[www.tourismus-bw.de](http://www.tourismus-bw.de)  
[info@tourismus-bw.de](mailto:info@tourismus-bw.de)

# Trollinger und die Fußball-WM



Foto: Georg Kapenh/pps-Studios

Kurz bevor dieses Heft aus der Druckerei kam, wurde am 12. Juni in São Paulo im fernen Brasilien ein Länderspiel zwischen dem Gastgeber und Kroatien angepfiffen - als Auftaktmatch der Fußballweltmeisterschaft 2014. Deutschland greift am 16. Juni mit einem Spiel gegen Portugal ins Geschehen ein. Viele Fans werden in den nächsten Wochen mitfiebern und sich dabei entweder aus Lust an deutschen Toren oder aus Frust wegen Gegentoren ein Glas Wein genehmigen.

Wenn Jogi Löws Team Erfolg haben will, sollten wir das Ziel Endspiel zu Hause mit Trollinger unterstützen. Wie das? Nun, ich erinnere mich an die Weltmeisterschaft 2002 in Südkorea und Japan. Im Vorfeld war ich am Tag eines Qualifikationsspiels gegen Griechenland in Württemberg unterwegs und hatte mir für das Spiel am Abend vor dem Bildschirm von der Probe am Nachmittag eine angebrochene Flasche Trollinger mitgenommen. Zur Halbzeit stand es in Athen 2:2. Ich griff mir den Trollinger - und am Ende hatten die Griechen, trainiert von Otto Rehhagel, mit 2:4 das Nachsehen. Manchmal ist man ein bisschen abergläubisch. Als die WM anstand, wurde ein Trollinger-Vorrat angelegt. Mit dessen Hilfe überstand Deutschland die Vorrunde recht souverän und konnte sich in den weiteren Spielen gegen Paraguay, die USA und Südkorea auch jeweils knapp mit 1:0 behaupten. Dann kam das Endspiel gegen Brasilien. Ich war in Rheinhessen beruflich unterwegs. Wo soll man in dieser Region Trollinger finden? Das Resultat ist bekannt: 2:0 siegte Brasilien und wurde damit Weltmeister. Nun hoffe ich, dass Sie als humorvolle(r), genigte(r) Leserin oder

Leser Nachsicht üben, dass der Futorial viel Platz eingenommen hat. Themen im Magazin haben garantiert dem runden Leder zu tun, ein Satz mit Fitness. Die «Besenwandertigen Senioren kann man schon sport bezeichnen. Für einen len Besen müsste man indete Wanderung machen, nämlich Kilometer bis nach Sofia. Württemberg heimisch geworden. Bulgarin, die im Rems-Murr-Kreis selbst einen Besen betreibt (und schon etliche Besenwandergruppen aufgenommen hat), eine solche gastliche Stätte eröffnet - und einer renommierten Stuttgarter Genossenschaft einen neuen Exportmarkt vor allem für Riesling aus dem Cannstatter Zuckerle verschafft. Wir haben außerdem einen erfolgreichen Unternehmer und einen nicht minder erfolgreichen Autor besucht, die beide deutlich machen, dass Wein und Wohltaten zusammenhängen können. Eine andere Verbindung gibt es im Raum Heilbronn zwischen Reben und Rindern. Die Kulinarik kommt ebenfalls nicht zu kurz. Auf der Speisekarte stehen Fisch und Nudeln, letztere von einem, der mal größter Spätzleproduzent der Welt war. Des Weiteren befassen wir uns in einem Interview mit neuen Trends beim Weinausbau und mit Betoneiern, Amphoren und Orange-Weinen, die in der Branche heiß diskutiert werden.

ball im Editorial viel Platz eingenommen hat. Die anderen Themen im Magazin haben garantiert dem runden Leder zu tun, ein Satz mit Fitness. Die «Besenwandertigen Senioren kann man schon sport bezeichnen. Für einen len Besen müsste man indete Wanderung machen, nämlich Kilometer bis nach Sofia. Württemberg heimisch geworden. Bulgarin, die im Rems-Murr-Kreis selbst einen Besen betreibt (und schon etliche Besenwandergruppen aufgenommen hat), eine solche gastliche Stätte eröffnet - und einer renommierten Stuttgarter Genossenschaft einen neuen Exportmarkt vor allem für Riesling aus dem Cannstatter Zuckerle verschafft.

Weinfreundliche Grüße  
Ihr Rudolf Knoll (Mitglied der Weinef Deutschland e.V.)

**PS:** Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 41, die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 42.

## GENUSS

- 20** Petra geht aus: Herzliche «Rose» in Bretzfeld-Bitzfeld
- 24** Vom Spätzle-Rekordler zum Nudelflüsterer
- 26** **Rezepte:**  
Nichts frischer als Fisch
- 36** Weintest: Sommerweine und weiße Premiumweine



## GESELLIGKEIT

- 13** Besenwanderer: 1000 Touren zu Trollinger und Co.
- 16** Untertürkheimer Export: Mit Desi nach Sofia
- 32** Termine: Unterhaltsam und gesellig



## HINTERGRÜNDE

- 6** Marbach hat nicht nur Friedrich Schiller
- 10** **Interview:** «Wird der Wein neu erfunden?»
- 41** Rätsel: Die Karriere des «Schraubers»



## PRAXIS UND NEWS

- 43** **Sortenkunde:** Vielseitiger Weißburgunder
- 47** News: Michelbach in der Toskana/  
Ein Song für den Trollinger/Neue Weine für  
Genießer/Fellbacher Jumelage
- 50** Vorschau, Karikatur, Impressum

## MENSCHEN

- 18** Breitenauer Hof: Rinder und Reben
- 42** Die Seite der Leser:  
Der «Müller» hatte mal 27 Prozent
- 44** Wein, Wohltat und zwei Persönlichkeiten

Jetzt ist Zeit für Festivitäten, auch mitten in den Reben, festgehalten von Simone Mathias (gegenwart-Foto).



# 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



**Besuch in der Schillerstadt**

# Wundervoll ist Bacchus' Gabe

Der Schillerwein ist zwar nicht nach Friedrich von Schiller benannt. Aber die Stadt, in der der Dichturfürst vor über 250 Jahren das Licht der Welt erblickte, hat dennoch viel Bezug zum Wein - und eine sehr aktive kleine Genossenschaft.



**Friedrich von Schiller, der berühmte Sohn der Stadt, ist in Marbach fast allgegenwärtig, obwohl er hier nicht sonderlich lange lebte. Und natürlich hat man ihm ein stattliches Denkmal gesetzt. Mit Wein hatte vor allem sein Vater Johann Caspar Schiller zu tun.**

Würde man einen Brief statt nach Marbach nach Schillerstadt adressieren, käme er vermutlich trotzdem an. Denn die 15 500-Einwohner-Stadt am Neckar im Bottwartal wird gern nach ihrem berühmtesten Sohn benannt - obwohl er eigentlich selbst keine sonderlich intensive Beziehung zu seiner Geburtsstadt hatte. Am 10. November 1759 wurde hier Friedrich Schiller geboren. Die Familie zog einige Jahre später nach Ludwigsburg. Er selbst studierte in jungen Jahren Medizin in Stuttgart, war dann als Militärarzt aktiv und begann nebenbei zu dichten und zu schreiben.

Weil sich der später Geadelte zweimal wegen Theateraufführungen unerlaubt von der Truppe entfernte, geriet er beim obersten Dienstherrn, Herzog Carl Eugen, in Ungnade und floh, zunächst nach Mannheim, dann nach Thüringen. Seine Karriere machte er, der nur 45 Jahre alt wurde, weit weg von Marbach. Aber dort ist er nach wie vor präsent. Die örtliche Weingärtnergenossenschaft offeriert auf ihrer Preisliste «Edle Weine aus der Schillerstadt» und hat natürlich mehrere «Schillerweine» aus der Lage Marbacher Neckarhalde im Sortiment. Besonders erfolgreich ist die sanft fruchtige, saftige Version «Dichterfürst Kabinett».

Es gibt das Schiller-Nationalmuseum in Marbach. Und natürlich sein Geburtshaus in der Niklastorstraße 31. Hier stellt man gern einen Zusammenhang zwischen Schiller und dem Wein her und zitiert Verszeilen wie «Wohl perlt im Glase der purpurne Wein» oder «Wundervoll ist Bacchus' Gabe, Balsam fürs zerrissne Herz», um auf diverse Veranstaltungen aufmerksam zu machen. Dabei war genau genommen eigentlich Vater Johann Caspar Schiller der Weinmann in der Familie. Er schrieb als Herzoglicher Offizier sogar ein Buch über den Weinbau (1767), in dem er die wichtigsten Sorten des Landes bestimmten Lagen und Böden zuordnete, für die damalige Zeit ein ungewöhnliches Thema, das heute indes große Bedeutung hat.

Auch für die Mitglieder der 1950 gegründeten Weingärtnergenossenschaft, die eine über tausendjährige Weinbautradition von Marbach tatkräftig am Leben erhalten. «Wir bieten in diesem Bewusstsein innovative Weine», meint Friedrich Hammer, der nach 22 Jahren als Vorstandsvorsitzender erst kürzlich sein Amt übergab. Man fand eine einfache, logische Lösung. Nachfolger wurde sein Sohn Matthias (37), mit dem der 66-Jährige weiterhin gemeinsam 10,5 Hektar, bestockt mit klassischen Sorten, mit Leidenschaft bewirtschaftet. ▶▶



**Ganz klar, dass die Marbacher Weingärtner auch einen Schillerwein im Sortiment haben. Auf ihn sind der alte Vorstandsvorsitzende Friedrich Hammer und sein Nachfolger, Junior Matthias Hammer, stolz. Er hat zudem ein gutes Preis-Wert-Verhältnis, wie alle Marbacher Weine.**

Damit befindet sich gewissermaßen jeder sechste Marbacher Rebstock unter Hammer'scher Regie. Denn insgesamt gut 60 Hektar werden von den 200 Mitgliedern bewirtschaftet, 20 Hektar davon befinden sich in Steillagen. 85 Prozent der Fläche entfallen auf rote Sorten. Trollinger und Lemberger dominieren dabei, auch in Kombination mit der beliebten Cuvée Trollinger-Lemberger. Aushängeschilder sind neben dem «Dichturfürst»-Schiller der nach Mandeln duftende, saftige Trollinger «Eberhard Ludwig», benannt nach dem 10. Herzog von Württemberg (er amtierte von 1693 bis 1733), sowie der knackige Riesling Kabinett trocken. Die Weine sind durchgängig preiswert, zwischen knapp 5 und 6 Euro. Der einzige Ausreißer auf der Liste ist eine 2009er Spätburgunder-Auslese (11 Euro). Früher gab es in Marbach einige Selbstvermarkter. Zu Hause waren sie meist in den Holdergassen im Zentrum der malerischen Stadt. Das alte Wengerter-Domizil war früher heruntergekommen, aber vor gut 20 Jahren wurden die drei Straßenzüge wieder aufgefrischt. «Jetzt strahlen sie in altem Glanz», strahlt Anja Behle vom Touristik-Marketing-Büro. Die Stadt hat Anziehungskraft. Das Schillerjahr 2009 (250. Geburtstag) gab Schubkraft, die Zahl der Tagestouristen wurde damals erheb-

lich auf 60 000 bis 70 000 im Jahr gesteigert. Der Wein spielt dabei keine Nebenrolle, obwohl er genau genommen einen Umweg machen muss, um genossen zu werden. Schon seit 1965, fünf Jahre vor dem Umzug aus der Stadtmitte an der Peripherie von Marbach, ist die relativ kleine Genossenschaft Mitglied der Weingärtner-Zentralgenossenschaft. Gekeltert wird in Marbach, aber die weitere Vinifikation findet in Möglingen statt. «Die können das, mit dem Team sind wir sehr zufrieden», lobt Hammer und verweist darauf, dass man durchaus Mitspracherecht bei der Stilrichtung hat. Und trotz der Größe der Kellerei ist Individualität kein Problem. «Wir hatten mal Minimengen von 300 Liter bei einem Grauburgunder und nur 150 Liter bei einem Eiswein», erinnert sich Marion Bäuerle, die Leiterin für Marketing und Verkauf. «Das wurde anstandslos ausgebaut.» Vermarktet werden die Marbacher Weine über die Schiene Möglingen und den Fachhandel sowie über den Privatverkauf an der Affalterbacherstraße. «Wir haben hier tolle Zuwachsraten», freut sich Petra Clausegger, die an der Kundenfront steht. Hammer führt das zurück auf einige Marketingmaßnahmen der letzten Jahre. Natürlich ist Marbacher Wein bei Veranstaltungen in der Stadt dabei. «Wir haben zur Stadtverwaltung ein





**Vater und Sohn Hammer sind bei der Arbeit in den Hang- und Steillagen von Marbach gute Partner – und, wie ihre Kollegen, um erstklassiges Traubenmaterial bemüht, aus dem sich ausgezeichneter Wein machen lässt.**

erstklassiges Verhältnis», betont Marion Bäuerle Natürlich wird auch reichlich Wein bei den Veranstaltungen der aktiven Marbacher Genossen unter die Leute gebracht. So steht am 25. Juli ein «prickelnder Sonnenaufgang» an. Am 30. Juli geht ein Oldiebus mit genügend Weinvorrat auf Tour. Jahreshöhepunkt ist wieder das Kelterfest am 6./7. September. «Ein Riesenauftrieb, bei dem wir viel Unterstützung der Mitglieder haben», weiß Friedrich Hammer. «Aber die Marbacher halten eben zusammen.» Das gilt auch für die Weinerlebnisführer, die ebenfalls einiges zur Vermarktung beitragen. Gerhard Thullner, hauptberuflich sozialer Unternehmer, macht seit über zwei Jahren Gäste mit Trollinger und Co. vertraut, offerierte Kurse zum Thema «Maultaschen und Trollinger» und wird auch auf den 2. Marbacher Wein-Lese-Tagen im Januar 2015 in der Stadthalle und im Schiller-Nationalmuseum wieder die Werbetrommel für die Marbacher Gewächse rühren. 600 Zuhörer kamen zur ersten, erfolgreichen Veranstaltung im Januar 2014.

Ebenfalls sehr aktiv sind Renate und Gunther («Tom») Lohfink, die nebenbei sogar selbst Wein für den Eigenbedarf auf 10 Ar erzeugen. Rund 650 Weininteressierte haben sie 2013 bei 25

Führungen betreut. Neben diversen Dankeschreiben («Uns ist erst durch Sie klar geworden, was in einem Wengert das ganze Jahr an Arbeit anfällt», schrieb Reinhold Karl Weigele aus Korntal) erinnern sie sich amüsiert an die Tour mit einem Kellermeister und dessen Frau, die hinterher zu ihm sagte: «So viel habe ich in den vielen Ehejahren mit dir über Wein nicht erfahren wie von den Lohfinks.»

Das Paar kümmert sich sogar schon um den Genießernachwuchs. Sie haben mit dem befreundeten Ehepaar Elke und Manfred Blank (Mitglied im Aufsichtsrat der Marbacher Weingärtner) aus Murr das Quartett «Loblanc» gegründet, das Erst- und Zweitklässler der Projektgruppe «Schule und Natur» zu Lesezeiten mit Wein vertraut macht, natürlich nur in Rohform. Die Kinder dürfen selbst Trauben ernten, naschen und erfahren einiges über Sorten und die Feinde der Trauben.

Friedrich Hammer hört aufmerksam zu, als die Erlebnisführer erzählen. Sein Freund und einstiger Schulkamerad Lohfink bemerkt es und gibt ihm schon mal einen Rat für seinen Ruhestand als Vorstandsvorsitzender: «Wenn dir langweilig wird, dann werde Weinerlebnisführer.»

Rudolf Knoll

### Kontakt

#### Weingärtner Marbach

Affalterbacher Straße 65  
71672 Marbach am Neckar  
07144 64 19, www.wg-marbach.de

#### Tourismusgemeinschaft Marbach-Bottwartal

07144 10 23 75, www.marbach-bottwartal.de,  
www.schillerstadt-marbach.de

#### Schillers Geburtshaus

07144 175 67, www.schillersgeburtshaus.de

#### Weinerlebnisführer:

Gerhard.thullner@vinoco.de  
lohfink@t-online.de

### Rielingshausener «Hochzeit»

Die Murr liegt auf halber Strecke dazwischen. Rund 6 km in nordöstlicher Richtung trennen Marbach und Rielingshausen. Seit 1. Juli 1972 ist der 2600-Einwohner-Ort ein Gemeindeteil von Marbach. Aber einige Wengertler, die hier aktiv sind, orientieren sich mehr Richtung Stuttgart. Vor gut vier Jahren fusionierten sie mit den Weingärtnern Bad Cannstatt. In diese «Ehe» wurden rund 15 Hektar aus Rielingshausen, Kirchberg und Steinheim an der Murr sowie Bad Cannstatt eingebracht. Die Weichen hatte der damalige Vorstandsvorsitzende Helmut Jenner gestellt. Vorher gab es auch Gespräche mit den Bottwartaler Winzern, aber dann entschied man in Rielingshausen, man wolle nicht in einer großen Genossenschaft aufgehen, sondern lieber mit den kleinen, noch selbst ausbauenden Cannstattern (45 Hektar vor der Fusion) zusammengehen. Die Genossenschaft in Rielingshausen wurde 1951 gegründet. Die Wengertler zeigen nach wie vor Flagge vor Ort und sind bei diversen Veranstaltungen dabei. Auch eine Verkaufsstelle in Rielingshausen gibt es weiterhin (Königsstraße 40). In Bad Cannstatt fühlt man sich gut aufgehoben. «Wir haben mit unseren Neuen ein sehr gutes Verhältnis», urteilt Gerhard Schmid, bis vor kurzem Vorstandsvorsitzender (seit 1. April: Marc Nagel).

**Zur Person**

Ute Bader (44) wurde in einem renommierten Weingut in Württemberg ausgebildet, studierte Weinbau und Önologie in Geisenheim, arbeitete dann im elterlichen Betrieb mit, war danach über sieben Jahre bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen Kellermeisterin mit Verantwortung für Großgebinde und ist seit Februar 2010 Wein-Fachberaterin des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbandes. Nebenbei betreibt sie mit ihrem Lebensgefährten einen Besen in Heilbronn, dazu Viehwirtschaft mit Angusrindern und Weinbau (Mitglied der Heuchelberg Weingärtner).

Heiß diskutierte Frage:

**«Wird der  
Wein neu  
erfunden?»**



Betoneier, Amphoren, Spontangärung, Musikbeschallung, Orange-Weine sind neue Begriffe, die in der Weinwelt kursieren. Was sie bedeuten, haben wir im Gespräch mit Ute Bader, einer Expertin für Kellerwirtschaft, erörtert.

**Frau Bader, Weinausbau in den kleinen Eichenfässern, den Barriques, ist in Deutschland schon eine Selbstverständlichkeit in den meisten Kellern. Die traditionellen großen Holzfässer sind wieder beliebt. Aber es gibt neue Gebinde, die auf das Interesse von Weinerzeugern stoßen, ebenso neue oder wiederbelebte Varianten des Ausbaus. Da stellt sich die Frage, ob der Weinbau gerade neu erfunden wird?**

In der Tat ist einiges im Gang. Die Winzer sind neugierig, experimentierfreudig. Das kann zu ungewohnten Weinstilistiken führen. Aber nicht alles kann man gutheißen.

**Ein besonders häufig gebrauchtes Wort in der Weinszene ist Spontangärung. Was ist darunter zu verstehen?**

Das bedeutet eigentlich, dass für die Vergärung keinerlei Reinzuchthefer verwendet wird und man damit dem früher üblichen Gesetz der Natur folgt, als es noch keine Zuchthefen gab und die Hefen, die von draußen mit hereinkamen, die Gärung in Gang setzten. Aber wer vorher mit Reinzuchthefen arbeitete, hat diese im Keller und sie werden mit den Naturhefen wirksam. Eine richtige Spontangärung, auch «Sponti» genannt, kann eigentlich nur in einem neuen Keller funktionieren. Ich kenne Beispiele, in denen in einem Neubau der Wein nicht in die Gärung kommen wollte. Da hat man Gerätschaften aus dem alten Keller eingesetzt und plötzlich funktionierte es.

**Mit anderen Worten, eine echte Spontangärung gibt es eigentlich gar nicht ...** Sofern bereits mit Reinzuchthefen gearbeitet wurde, ist das richtig. Aber Weine,

bei denen auf den Zusatz dieser Hefe verzichtet wird, entwickeln sich in der Regel dennoch anders.

**Merkt man das mehr am Geschmack oder am Aroma?**

Vor allem am Aroma. Der typische, wild anmutende Duft, der oft an den Weinfehler Böckser denken lässt, entsteht während der Angärphase. In der weiteren Entwicklung kann es passieren, dass der Wein nicht durchgärt, weil es natürliche Hefestämme gibt, die bei steigendem Alkoholgehalt schwach werden. Es gibt tolle Sponti-Aromen, aber auch missglückte.

**Was muss der Kellermeister, der eine Spontangärung machen will, vor allem beachten?**

Das Traubenmaterial muss gesund und reif sein. Die Säure im Wein, hier gemessen als pH-Wert, sollte unter 3,2 liegen. Normalerweise hat der Wein einen pH-Wert zwischen 2,8 und 3,8. Letzterer Wert würde eine niedrige Säure bedeuten und die Gefahr einer Fehlgärung erhöhen. Wichtig ist außerdem, dass der Most spundvoll eingelagert und während der Gärung täglich kontrolliert wird.

**Neuerdings arbeiten einige Erzeuger sogar mit Betoneiern. Was ist davon zu halten?**

Das Ei soll die Klärung positiv beeinflussen, die Form, die dem goldenen Schnitt folgt, ermöglicht eine optimale Zirkulation. Der Wein entwickelt sich ohne Holzeinfluss. Gasaustausch ist möglich, weil Beton kein absolut dichter Werkstoff ist. Die Anwender wollen individuelle, charaktervolle Weine

erzeugen, mineralisch, klar strukturiert. Ob Inhaltsstoffe aus dem Beton gelöst werden, ist strittig. Sicher ist, dass die Säure den Beton angreift, was besonders bei Weißweinen problematisch werden kann. Weil der Wein durch diesen Ausbau eine ungewöhnliche Geschichte hat, ist das Ei auch ein Vermarktungsinstrument.

**Amphoren, traditionelle Gefäße für den Ausbau in Georgien, wo sie Quevri genannt werden, finden auch vereinzelt in Deutschland und anderen westeuropäischen Ländern Interesse bei Winzern. Lässt sich das so einfach vom Kaukasus übertragen?**

Es wird zumindest versucht, aber in unterschiedlichen Varianten. Bei der traditionellen Methode befinden sich die Amphoren in der Erde. Man spricht gern von einer Kommunikation des Weines mit der Erde. Deshalb haben ein paar waghalsige Winzer im Ausland sogar schon Holzfässer vergraben, damit der Inhalt Schwingungen aufnehmen kann. In den Amphoren wird der Wein auf der Maische vergoren. Danach bleiben sie einige Monate geschlossen, ehe der Wein abgezogen wird und im Fass oder Tank weiterreift. Gefäße, die dicker sind, können wie die Betoneier auch im Keller stehen. Die Weinqualität kann schon mal fragwürdig sein.

**Oft im Zusammenhang mit Amphoren wird neuerdings vom Orange-Wein gesprochen ...**

Da gibt es tatsächlich so einen Trend, wobei viele nicht wissen, was man darunter eigentlich versteht. Propagiert wird, dass man gar nichts oder extrem wenig am ▶▶

**Die studierte Önologin Ute Bader verfolgt die Entwicklung in der Kellerwirtschaft sehr genau. Neuen Verfahren und Weintypen sowie traditionellen Methoden steht sie konstruktiv kritisch gegenüber. Denn entscheidend ist für sie – und für die Konsumenten – letztlich die Qualität im Glas.**

Wein macht und nichts zusetzt, nicht mal Sulfite. Unter anderem dadurch werden die Weine hochfarbig wie eine Orange oder sogar bräunlich. Angewendet wird auch der Begriff Naturwein. Aber das adelt diese Weine nicht unbedingt. Ebenfalls in diese Kategorie fallen die Weißweine, die wie Rotwein auf der Maische vergoren wurden.

**Das Ergebnis ist bekannt, die Bitterstoffe solcher Weine sind meist extrem. Aber Winzer reden von neuen Geschmacksdimensionen. Verständlich für Sie?**

Nur sehr bedingt. Es ist eine trendige Spielart, mit der man ins Gespräch kommen kann und die durchaus dichte, individuelle Weißweine erbringen kann, die mehr Lagerpotenzial haben. Ohne Sulfite geht hier nichts. Und man muss schon einige Frösche küssen, um einen Prinzen zu bekommen ...

**Als Barriques vor rund 30 Jahren erstmals in deutschen Kellern verwendet wurden, gab es zunächst ebenfalls viele Probleme mit überholzten, für diesen Ausbau oft zu dünnen, schlichten Weinen. Inzwischen sind sie Normalität und die Weine oft ausgezeichnet. Gibt es hier Trends?**



Der deutliche Holzeinfluss wurde reduziert zu Gunsten der Komplexität und Finesse. Die Herausarbeitung von Mineralität bei Rotweinen hat an Bedeutung gewonnen. Kühle Noten werden angestrebt, unter anderem auch deshalb, weil man inzwischen erkannt hat, dass zu dichte und zu stark vom Holz beeinflusste Weine schnell satt machen und die Trinkfreude leidet.

**«Mineralisch» ist häufig bei Weinbeschreibungen zu finden, ebenso «salzig». Was bedeutet das aus Sicht der Fachfrau?**


Mineralität ist ein sensorischer Eindruck von Noten nach Kreide, Stein oder Erde, Jod, Graphit, Feuerstein. Sand und Kreide riechen im feuchten Zustand, Gips riecht beim Anrühren. Daher dieser Vergleich. Der Begriff steht aber nicht zwangsläufig im direkten Zusammenhang mit dem Mineralgehalt des Bodens. Salzigkeit ist für mich gewissermaßen eine Weiterentwicklung der Mineralität. Sie ist durchaus spürbar auf der Zunge. Hier werden süß, sauer, salzig und bitter sowie, ein noch junger Begriff, umami für die Würze registriert. Wenn man bei einer Verkostung mit geschlossener Nase arbeitet, kommt man ihr am besten auf die Spur. Häufig ist Salzigkeit bei Riesling und Chardonnay, die auf kalkhaltigen Böden oder auf Schiefer gewachsen sind. Bei Weinproben habe ich manchmal den

Eindruck, dass manche Leute sich selbst unter Zugzwang setzen, um scheinbare Salzigkeit zu erkennen – eine Modesache.

**Wir sprachen über Erdschwingungen beim Wein. Immer wieder wird auch berichtet, dass der Einsatz von Musik im Weinberg oder Keller etwas bewirken kann. Ist da was dran?**

Behauptet wird es. In Chile werden zum Beispiel Weine gregorianischen Gesängen ausgesetzt, in Betrieben in Europa war schon Mozart im Einsatz. Einige österreichische Betriebe lassen Weine im Tank bei der Vergärung mit Musik beschallen. Die Hefen sollen dadurch aktiver sein, die Ergebnisse nach Versicherung des Erfinders dadurch besser und bekömmlicher werden. Für mich geht das etwas in die esoterische Richtung. Aber ich verdamme es nicht, wenn sich jemand dabei wohl fühlt.

**Hat Ihnen in Ihrer beruflichen Laufbahn mal ein Wein einen besonderen Streich gespielt, der auf äußere Einflüsse zurückzuführen war?**

Oh ja. Während meiner Zeit als Kellermeisterin bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen gab es einen Tank, der im Vergleich mit den Gebinden daneben immer wieder geizt hat. Bis wir darauf kamen, dass er vom Lüftungsschacht dahinter irgendwie beeinflusst wurde. 

**Besenwanderer**

# 1000 Touren zu Trollinger und Co. auf Schusters Rappen

Es gibt ein noch wenig bekanntes, aber zukunftssträchtiges Hobby in der Weinszene: Besenwandern. Rentner machen sich gemeinsam auf den Weg zum Wein, zum Beispiel eine ganz besonders eifrige Truppe aus dem Rems-Murr-Kreis. Eva Herschmann hat sie auf ihrer 612. Tour von Oberstenfeld nach Beilstein begleitet.



Foto: Eva Herschmann

In der urigen Beilsteiner Weinstube packt Rudolf (Rudi) Schmidtke sofort den Wimpel aus und stellt ihn mitten auf den Tisch. Dann bestellen er und seine Wanderfreunde bei der freundlichen Bedienung die Viertele. Sobald der Trollinger mit Lemberger aus der Lage Beilsteiner Wartberg eingeschenkt ist, erheben die Besenwanderer vom Zipfelbach Gläser und Stimme. «Überall auf der Welt scheint die Sonne», schmettern sie und prostern sich zufrieden zu.

Rückblende: Der rote Regiobus mit den Besenwanderern hält um 10.35 Uhr, pünktlich nach Fahrplan, beim Rathaus in Oberstenfeld. Ein Besenwanderer nach dem anderen steigt aus. Rudi Schmidtke als Erster. Er ist seit 2008 der Wanderführer der neun rüstigen Rentner und verantwortlich für die Organisation der wöchentlichen Ausflüge. Wilfried Streck, Fred Niesner, Alfred Bauer, Hansjörg Platzmann und Kurt Straube folgen. Das Wetter ist schön. Alle sind bestens gelaunt. «Wilfrieds Frau erzählt jedem, dass er die ganze Woche über jammert, aber donnerstags geht es ihm immer gut», sagt Rudi Schmidtke. Nur Artur Götzl, Peter Ulrich und Siegfried Nuding können bei der 612. Tour von Oberstenfeld nach Beilstein

nicht dabei sein. Rund vier Kilometer liegen vor den sechs Besenwanderern vom Zipfelbach. Die Herren bevorzugen Kurzstrecken. Ein bisschen wegen ihres fortgeschrittenen Alters, vor allem aber, weil das gesellige Beisammensein im Besen mindestens ebenso wichtig ist wie das Naturerlebnis. Ihren Namen verdanken die Männer dem kleinen Fließgewässer in Schwaikheim, dem Ort, der so etwas wie die Keimzelle ihrer Bewegung ist. Sechs von ihnen leben in Schwaikheim, einer kommt aus Bittenfeld, einer aus Waiblingen und einer aus Schwäbisch Gmünd. Die Ursprünge der Gruppe liegen im Jahr 2001, als die Freunde Artur Götzl und Kurt Straub beschlossen, nach Beginn ihres Ruhestands einmal die Woche zu wandern. Binnen vier Jahren stießen nach und nach mehr Bekannte und Freunde, die Neurentner wurden, dazu.

Bei der Premiere marschierten die Besenwanderer vom Zipfelbach am unvergesslichen Donnerstag, 26. April 2001, von Bittenfeld zu einem Besen in Schwaikheim. Mehr als 300 verschiedene Besenwirtschaften und Weinstuben haben sie seitdem besucht. Viele davon mehrmals. Sie sind im Bodenseeraum gewandert und am

Hochrhein. «Wir wollen auch noch die Heckenwirtschaften am Main kennenlernen», sagt Rudi Schmidtke. Die Rentner haben Zeit. Ihr erklärtes Ziel sind 1000 Touren. «Erst zur Jahreswende haben wir beschlossen, dass wir ganz gerne noch zehn Jahre wandern würden.» Schon früher, zum Besuch des 333. Besens, soll es einen neuen Wimpel geben. «Statt ‹Besenwanderer 200› steht dann ‹333› drauf», blickt Hansjörg Platzmann voraus.

Der gemeinsame Donnerstag folgt festen Ritualen. Die Männer, die zwischen 67 und 76 Jahre alt sind, fahren mit öffentlichen Verkehrsmitteln zum Startpunkt ihrer Wanderung, am Ziel kehren sie ein und fahren mit Bussen und Bahnen wieder heim. Das Wetter spielt dabei keine Rolle. Nur die Feiertage lassen sie aus. Dass Besen zu ihren bevorzugten Lokalen zählen, habe sich so ergeben, erzählt Rudi Schmidtke, der 2002 zur Wandergruppe stieß. Zum einen sei es dort preisgünstig, gemütlich und schwäbisch freundlich. «Vor allem aber sind Besen um die Mittagszeit zuverlässig geöffnet.»

Bevor sich die Tür zur guten Stube öffnet, wird marschiert. Der Weg der Besenwan-

**Eine Truppe rüstiger Pensionäre hat seit Jahren einmal in der Woche, in der Regel an einem Donnerstag, nur ein Ziel: einen Besen zu erwandern. Solche Touren machen Spaß und halten jung. Zum Nachahmen empfohlen ...**



derer führt am Rathaus von Oberstenfeld vorbei in Richtung Friedhof, dann weiter aus dem Ort hinaus. Die Straße steigt leicht an. Nicht nur deshalb marschiert die Gruppe in gemächlichem Tempo vorbei an der letzten Häuserzeile von Oberstenfeld. Rudi Schmidtke weiß, dass man keinen Alleinstellungsanspruch als Rentner-Wandergruppe hat. «Meines Wissens gibt es auch in Stuttgart, Rottenburg, Schwaigern und Oberschwaben welche.» Auf der rechten Seite säumen jetzt Streuobstwiesen den Asphalt, linker Hand wachsen Rebstöcke. Die Sonne begleitet das Sextett mit wärmenden Strahlen.

Während der Wanderung wird über dies und das gesprochen, über die Gartenarbeit, Fußball und den VfB Stuttgart oder die daheimgebliebenen Frauen. Alle Besenwanderer sind verheiratet, schon seit 40 bis 50 Jahren. Die Gattinnen haben sich längst mit den Wander-Donnerstagen arrangiert und machen ihrerseits Damenprogramm: Hausputz, Friseurbesuche und Einkaufstouren. Die Männer tragen ihre besseren Hälften bei ihren Ausflügen immer bei sich. Ein Gruppenbild der Damen zierte die Rückseite des Besenwanderer-Wimpels.

Darunter steht «Vogelfrei am Donnerstag». Frei fühlen sich auch Rudi Schmidtke und seine Wanderkumpane, als sie durch die schöne Natur des Bottwartals streifen. Der Blick auf den 376 Meter hohen bewaldeten Forstkopf, den sie umrunden, ist ihnen eine kurze Pause wert. Eine längere Rast gönnen sie sich auf dem Forstrücken. Von hier aus haben sie eine atemberaubende Sicht auf die Landschaft. Über fünf Täler und fünf Ortschaften streift der Blick: vom Schozachtal mit Ilfeld und Auenstein zum Söhlbachtal, weiter über das Schmidbachtal mit Schmidhausen und Beilstein über das Kurzachtal bis zum Bottwartal mit Gronau und Oberstenfeld. Mitten drin thront die Burg Hohenbeilstein mit dem Langhans, dem markanten, 27 Meter hohen, fünfeckigen Wehrturm. Rudi Schmidtke deutet mit ausgestrecktem Arm auf ein langgestrecktes Gebäude am Fuß der Festung. «Da liegt unser Besen.» Die Aussicht auf Viertele und schwäbische Hausmannskost ist verlockender als die Fernsicht. Plötzlich haben es alle eilig, hinunter ins Tal zu kommen. Jetzt steht der Wimpel auf dem Tisch, die Herren sitzen zufrieden vor ihren gefüllten Gläsern mit

Trollinger-Lemberger. «In Baden trinken wir auch mal Spätburgunder», verrät Kurt Straube und grinst. Das eine oder andere Viertel werden sie in den nächsten Stunden genießen, und gut essen werden sie natürlich auch. Die Fahrt mit dem ÖPNV hat den Vorteil, dass die Führerscheine nicht gefährdet sind, außerdem gibt es bei der VVS-Besenkarte für dreimal Einkerhen ein Viertel umsonst. Unter den Besenwanderern sind nur zwei echte Schwaben, Peter Ulrich und Siegfried Nuding, alle anderen haben Wurzeln in Hohenlohe, Sachsen, Schlesien und im Sudetenland. Aber ein kostenloses Viertel lässt sich keiner von ihnen entgehen. «Wir leben schließlich alle schon mehr als 50 Jahre hier», weiß Rudi Schmidtke augenzwinkernd.

Der Wanderführer lässt die sechs VVS-Pässe stempeln und fragt, wann der nächste Bus fährt. Die Haltestelle liegt nicht weit entfernt im Ort, und bis zum Abmarsch bleibt noch etwas Zeit. Fred Niesner holt seine Mundharmonika heraus. Während er ein Abschiedslied anstimmt, packt Rudi den Wimpel wieder ein.

*Eva Herschmann*



Fotos: Eva Herschmann

**Am Ziel angekommen, gibt es feste Rituale. Der Wimpel kommt auf den Tisch. Dann werden die Gläser mit Wein gefüllt und es wird festgestellt, dass überall auf der Welt die Sonne scheint. Nur schade, dass irgendwann die Zeit für den Abschied gekommen ist.**





**Bulgarien – wir kommen!**

# Desi bringt Untertürkheimer Wein nach Sofia

Wie kommt Wein aus Untertürkheim nach Sofia? Wieso werden dort Lemberger und Riesling in einem schwäbisch anmutenden Besen ausgeschenkt? Schuld ist eine charmante Bulgarin, die in Württemberg eine zweite Heimat fand...

Die Weinmanufaktur Untertürkheim hatte zur Probe gebeten. Hinterher saß die Männerrunde noch beim Riesling und bei der roten Cuvée Mönch Berthold zusammen, als sich eine Frau dazugesellte. «Ich bin Desi Hägele», stellte sie sich vor. Ein typisch schwäbischer Name, aber ein Akzent war unverkennbar. Also neugierige Nachfrage, was sie denn mit der renommierten Genossenschaft zu tun habe. Die überraschende Antwort: «Ich kaufe hier Wein für meinen Besen in Sofia, der Hauptstadt von Bulgarien, dem Land, in dem ich geboren bin.» Eine Besenwirtschaft fern von Württem-

berg im osteuropäischen Ausland, wie kommt das zustande? Um mehr zu erfahren, muss man sich nach Aspach-Allmersbach bei Backnang begeben. Hier befindet sich das Vor- und Ebenbild des Besens von Sofia. Und hier wirkt unsere Desi tatkräftig als Wirtin im Gasthaus «Zum Löwen» und erzählt zunächst mal ihre Lebensgeschichte im Schnelldurchgang.

Geboren am Valentinstag im Februar 1969 als Desislava Popova, aufgewachsen im Kurort Velingrad, dann erste gastronomische Kontakte, weil die Mutter in einem Sporthotel an der Rezeption tätig war («da-

mals waren viele Athleten aus der DDR zu Gast»). Als 20-Jährige lernte sie im Urlaub in Ungarn einen Deutschen kennen. Bald darauf wurde in Cannstatt geheiratet. Zwei Jahre später war die Ehe gescheitert, sie wollte eigentlich zu ihrem Bruder, der auf Zypern lebte und arbeitete. Aber weil das nicht so schnell funktionierte, fragte sie beim Gastronomen Werner Hägele in Allmersbach, den sie kennengelernt hatte, wegen einer Bleibe für einige Monate nach («ich ahnte, dass er in mich verliebt war»). Der ergriff die Chance beim Schopf und meinte, sie könne auch gleich bei ihm ein-



In einem typisch schwäbischen Besen geht es hoch her – vor allem, wenn er von einem Temperamentsbündel wie Desi Hägele (großes Bild) geführt wird.



Note 1,5 machte. So war man schließlich bei einem System angelangt, wie es bei den Besenwirtschaften üblich ist: nur noch einige Tage im Monat, aber dann geht die Post ab. Als Desi Hägeles Mann schließlich doch im Februar 2012 sanft entschlief, überlegte die Witwe, ob sie allein weitermachen soll. Ein halbes Jahr war Ruhepause im «Löwen», sehr zum Leidwesen der vielen Stammgäste. Dann stellte sie fest: «Das ist mein Leben, es macht einfach Spaß, mit so vielen Leuten lustigen Kontakt zu haben.» Die Gäste, darunter einige Prominenz, sehen es genauso. Wer hier einkehrt, stört sich nicht an der Enge, ist bald mit dem Nachbarn und der Nachbarin befreundet, hört nicht ganz jugendfreie Witze, die Desi und andere erzählen, labt sich am Kartoffelsalat mit Schnitzel und bekommt eine Plastiktüte mitgeliefert, weil zwei große Fleischstücke kaum jemand schafft. (Ausnahme: Stammgast Ralf Rangnick, Fußballtrainer und -Sportdirektor, der sogar Kartoffelsalat nachordert). Für die Wirtin haben alle nur Lob übrig. «Sie hat eine schwäbische Seele», meint ein Gast, während ein anderer urteilt: «Desi ist nicht zu toppen.»

Das fand letztes Jahr auch der bulgarische Hotelier Stefan Sharlopov, der in Freudenstadt im Schwarzwald das einige Jahre ungenutzte Traditionshotel «Palmenwald» übernommen hatte, als deutsche Ergänzung zu seiner bulgarischen Tophotelkette. Desi Hägele hatte ihren Landsmann besucht, um ihm zum Engagement in Deutschland zu gratulieren. «Ich kannte ihn vorher nicht, ich hatte davon zufällig in der Zeitung gelesen.»

Es kam zum Gegenbesuch. Sharlopov war von dem munteren Treiben in Allmersbach

begeistert und meinte: «So etwas brauchen wir in Sofia.» Bald darauf waren der 53-Jährige Hotel-Tycoon und die bulgarische Schwäbin Geschäftspartner. Noch im Juni 2013 wurde das Restaurant «Werner» in der 1,2-Millionen-Stadt Sofia eröffnet. Das gastronomische Denkmal für ihren verstorbenen Mann ist ausgestattet wie eine gemütliche Gaststätte im Schwabenland. Einmal im Monat ist Desi einige Tage vor Ort und sorgt dafür, dass die Küche wie im «Löwen» funktioniert.

Beim Wein stellt sie hohe Ansprüche. «In Bulgarien ist deutscher Wein schwer verkäuflich. Aber viele kennen Stuttgart. Das wirkt.» Hinzu kam der Kontakt mit einem Aufsichtsratsmitglied und dem Vorstandsvorsitzenden Bernd Munk, der ihr Tipps gab. Man entschied sich für Riesling und Lemberger sowie für eine Rosé-Cuvée. Nach einer nicht ganz einfachen Anlaufphase ist das Geschäft inzwischen ins Laufen gekommen. Beim Weinangebot findet vor allem der Riesling Akzeptanz. «Da hatten wir schon einige Lieferungen nach Sofia», freut sich Desi Hägele. «Lemberger ist für die Bulgaren etwas gewöhnungsbedürftig. Sie mögen meist nur ganz schwere Rotweine. Der Untertürkheimer ist dagegen elegant.»

kn

### Besuch bei Desi

Gasthaus Zum Löwen  
Kleinaspacher Straße 11  
71546 Aspach-Allmersbach  
Tel. 07191 201 00

Geöffnet jeweils Anfang des Monats  
ab 15.30 Uhr, eine Woche lang,  
mittwochs und sonntags geschlossen



ziehen ... Es folgte die zweite Hochzeit. Und weil Hägele ein echter sparsamer Schwabe war, spannte er seine Frau gleich in sein Gasthaus mit ein. Den Familienbetrieb gibt es bereits seit 1883. Der gelernte Metzger Hägele war für seine riesigen Schnitzel und den Rostbraten berühmt, weshalb im «Löwen» stets eine Menge los war. Auch Wein wurde hier natürlich ausgeschenkt. «Damals hatte ich keine Ahnung», erinnert sich Desi. «Als ich zum ersten Mal auf einen Gast losgelassen wurde und der Riesling bestellte, fragte ich zurück, ob es weiß oder rot sein soll.»

Mit der Zeit fand sie sich zurecht. Es folgten glückliche und zugleich arbeitsame Jahre, in denen allerdings die üblichen Gaststättenzeiten reduziert wurden, auch weil es um Werner Hägeles Gesundheit nicht zum Besten stand, weil sie zudem in Bulgarien studierte und 2010 ihren Bachelor-Abschluss im Hotel-Management mit der



# RINDER UND REBEN

Der Breitenauer Hof im Landkreis Heilbronn liegt idyllisch in der Nähe eines in den 70er Jahren künstlich angelegten Sees. Rinder und Reben gedeihen hier prächtig.

Die mächtigen Angusrinder sind keineswegs irritiert, dass neben ihnen eifrig in den Reben gearbeitet wird. Sie weiden gemächlich auf ihrer weiten Wiese und beobachten allenfalls routiniert, was Hannes Fellmann und seine Frau Margit auf den Fluren des Breitenauer Hofes treiben. Wir sind mittendrin in einem klassischen Gemischtbetrieb in der Nähe von Heilbronn mit 65 Hektar Ackerbau (unter anderem Zuckerrüben), 50 Hektar Grünland und 8,5 Hektar Reben sowie mit «Viechereien» wie den 40 Mutterkühen plus Jungvieh, ein paar Schwäbisch-Hällischen Schweinen sowie einigen Schafen, Hühnern und Gänsen.

Das Idyll findet man - nicht weit weg vom beliebten Ausflugsziel und Camper-Dorado Breitenauer See - neben der B39, die von Heilbronn nach Löwenstein führt. Um zum Hof zu gelangen, fährt man links ab und ignoriert dabei zwei Verbotsschilder, die darauf hinweisen, dass hier eigentlich lediglich

landwirtschaftlicher Verkehr erlaubt ist. Die Geschichte des Hofes reicht weit zurück. Sicher ist, dass anno 1428 die Familie der Grafen von Löwenstein das damalige Anwesen mit Grund für 987 Gulden kaufte. 1857 pflanzte ein Pächter die ersten Reben in sanfter Hanglage. Etwas später kamen auch zahlreiche Obstbäume hinzu. Ende des 19. Jahrhunderts kam die Peronospora (Falscher Mehltau) auf. «Sie macht uns sehr zu schaffen. Wir haben sie noch nicht im Griff», notierte 1896 Pächter Christian Hege. Sein Sohn Hans warf 18 Jahre später das Handtuch und übergab mit Segen des Adelshauses den Hof an Heinrich Fellmann. Die Familie trieb Ackerbau und Viehzucht voran und gab den Weinbau komplett auf; er wurde erst Jahrzehnte später wiederbelebt. Inzwischen gehört alles dem Landkreis Heilbronn und die vierte Generation Fellmann ist am Ruder. 1995 übernahmen die heutigen Pächter Hannes und Margit Fell-



Die mächtigen Vierbeiner und die gepflegten Rebanlagen werden von naturbewussten Pächtern mit viel Begeisterung betreut.



mann. Er ist ausgebildeter Landwirt und hatte schon vorher mit seinen Eltern Hans Jörg und Elisabeth (die immer noch mitarbeiten) den Betrieb bewirtschaftet. Auch Margit machte eine landwirtschaftliche Ausbildung und absolvierte in Gießen zudem ein Studium der Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt Tierproduktion. Sie leben in einem Idyll, worauf der Denkmalschutz etwas die Finger hat. Deshalb wurde das Hofensemble in den letzten Jahrzehnten kaum verändert. Bei der Bewirtschaftung wird auf natürliche Mittel gesetzt, etwa Kuhmist oder Algenkalk. Der Einsatz von Medikamenten bei der Tierhaltung erfolgt nur im Krankheitsfall, nicht vorbeugend. Das erstklassige Fleisch wird regional vermarktet, seit 2012 sogar im eigenen Hofladen, der «Angus Theke». Hier kann man zudem Weine der Winzer vom Weinsberger Tal kaufen. Die Fellmanns (die auch Lehrlinge ausbilden)

sind Mitglieder der durch Fusion neu entstandenen Genossenschaft, die Wengelter aus Löwenstein, Eberstadt, Willsbach und Eschenau vereint. Hannes Fellmann gehört sogar dem Aufsichtsrat an. Auf dem Breitenauer Hof werden Lemberger, Trollinger, Samtrot, Sulmer, Kerner, Silvaner, Muskateller und Sauvignon blanc angebaut. Margit Fellmann hatte schon als Schülerin einen Bezug zum Wein, obwohl ihre Geburtsstätte Marburg/Lahn in Hessen keine Weinstadt ist. «Ich war bereits in jungen Jahren bei der Lese dabei», blickt sie zurück. Ihr Tagesablauf sieht so aus: «Sechs Uhr aufstehen, Tiere versorgen, dann in die Reben oder ins Feld, am Nachmittag in den Hofladen.» Wenn ein bisschen Zeit ist, wird sie genutzt für eine Aufgabe als Weinerlebnisführerin. Für die Winzer vom Weinsberger Tal übernimmt sie gelegentlich ebenfalls Führungen. Kein Wunder, dass bei diesem Programm

an Urlaub kaum zu denken ist. «Unsere Ferien 2013 haben wir mit Dachdecken verbracht», erzählt sie.

Im Jahr 2014 stehen gleich mehrere Jubiläen an: Die beiden Eheleute werden 50 Jahre jung und verbringen ihr 25. Jahr am Breitenauer Hof. Die Familie Fellmann ist außerdem exakt 100 Jahre Pächter des Anwesens. «Wir werden wohl, wie im Vorjahr, wieder in der zweiten Julihälfte ein Hoffest veranstalten», berichtet Margit Fellmann. Das Motto lautet «Angus trifft Wein». Ihr Motto als Weinerlebnisführerin dürfte ebenfalls nicht zu kurz kommen: «Regionale Weine, das ist Vielfalt nach meinem Geschmack.»

#### Kontakt

Breitenauer Hof  
74245 Löwenstein  
Tel. 07130 13 16  
[www.breitenauer-hof.de](http://www.breitenauer-hof.de)

# HOTEL Rose

Zur «Rose» gehört auch ein komfortables Hotel. Hier schläft man tief nach getaner «Arbeit» im Restaurant mit Gerichten von Hausherrn Willi Carle (im «Küchengespräch» mit Petra Klein), wacht munter wieder auf und lässt sich ein reichliches, gutes Frühstück schmecken.



## Hotel-Restaurant «Rose» in Bitzfeld

# Familiär und herzlich

Wein spielt eine wichtige Rolle im Hotel-Restaurant «Rose» in Bretzfeld-Bitzfeld, einem kleinen Ort im Kreis Hohenlohe. Und dazu wird mächtig aufgetischt, wie es hier schon mehr als 100 Jahre Brauch ist.

Im Sommer haben die Rosen Hochkonjunktur - jetzt blühen und betören die hierzulande gewachsenen Blumen. Unsere Rose hat das ganze Jahr Saison und ist ein durch und durch heimisches, regionales Gewächs. Die Rede ist von der «Rose» in Bretzfeld-Bitzfeld, einem Restaurant mitten im Herzen Hohenlohes und doch nur einen Katzensprung von einer der Hauptverkehrsachsen Deutschlands, nämlich der A6, entfernt. Und so finden denn auch oft internationale Gäste, die auf der Durchreise sind oder geschäftlich in der Region Hohenlohe zu tun haben, den Weg in den beschaulichen Bretzfeld-Teilort Bitzfeld, dessen Mittelpunkt, kulinarisch und baulich, das Hotel und Restaurant «Rose» ist. So war selbst unter der Woche, als wir das Haus besuchten, jeder Tisch besetzt - was aber keinerlei Wartezeiten bedeutete. Denn die flinke Sabrina im Service sorgte mit familiärer Herzlichkeit für unser Wohlergehen.

Was passt zur Rosenzeit im Sommer besonders gut als Auftakt? Natürlich ein Rosé-Sekt. Von der Weinkellerei Hohenlohe in Adolzfurt genossen wir den Verrenberger Lindenberg Spätburgunder Rosé trocken. Wir erlebten einen Sekt mit schön eingebundener Säure und einem leichten Vanilleton - ein prickelnder Auftakt, der sich übrigens im Laufe des Abends als echter «Dauerläufer» entpuppte.

Aus der klassisch geprägten Speisekarte mit Empfehlungen für regionale Spezialitäten wählten wir zum Start «Ziegenkäse mit Honig und Pfeffer gratiniert, Birne und Blattsalat». Da das Restaurant «Rose» auch das Prädikat «Haus der Baden-Württemberger Weine» trägt, ist die Weinkarte erfreulich umfangreich mit den Erzeugnissen der Kellereien aus der Region bestückt und mit aussagekräftigen Weinbeschreibungen versehen. «Elegante Süße» versprach der Text unserer ersten Weinwahl: eine Kerner Spätlese lieblich, wiederum vom Verrenberger Lindenberg aus der Weinkellerei Hohenlohe. Die Beschreibung: ein Volltreffer auch in der Kombination zum weichen und samtigen Ziegenfrischkäse, dessen dezentes Aroma vom gratinierten Honig und Pfeffer zurückhaltend begleitet wurde. Dieses

Sommergericht fand in der Spätlese eine perfekte Begleiterin, die mit nicht zu viel Restsüße und saftigem Birnenaroma punktete. Dagegen hatte die Birne auf dem Teller keine Chance mehr. Die Spätlese war ein durchaus «bewegender» Wein, sie vibrierte förmlich auf der Zunge und war gar nicht so weit weg vom prickelnden Sektgenuss. Mit einem kleinen zusätzlichen Probeschluck stellten wir noch fest, dass unser Sekteinstieg auch zur Ziege eine sehr gute Begleitung war.

Von der Weide ging es jetzt, kulinarisch gesehen, ins Wasser - sprich: Nach der Ziege kam ein Wallerfilet mit Tomaten-Champignon-Sauce und Reis sowie ein Salatteller auf den Tisch. Der naturgebratene Fisch wurde von einer köstlich-fruchtigen Sauce begleitet, die leicht süßlich und so richtig nach Sommer schmeckte und die leichten Röstaromen wundervoll ergänzte. Gleich eine ganze Sommerwiese hatten wir im Glas. Einen 2013er Rivaner aus der Edition «Gourmet» von der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen.

Es war ein Wein mit einem echten Wow-Effekt. Schlank und verspielt mit deutlichem Muskataroma - eben unverkennbar ein Müller-Thurgau. In der Nase eine Ahnung von Würze, die sich auf der Zunge bestätigte. Ein Wein mit einer Persönlichkeit, die der häufig unterschätzten Sorte selten attestiert wird. Da haben wir bei Sabrina, die es im Weinservice äußerst gut mit den eingeschenkten Mengen meinte, das Glas nicht zurückgezogen, sondern sogar nochmal hingehalten. Überhaupt: Familiär und herzlich werden hier alle Gäste behandelt, schließlich ist die «Rose» ein echtes Familienunternehmen - seit über 100 Jahren. 1909 startete sie als kleines gastronomisches Pflänzchen. Das damalige Landgasthaus bot gerade mal 20 Gästen Platz, die aber bekamen alles frisch auf den Tisch, denn zur einst kleinen «Rose» gehörte eine Metzgerei. Die ist inzwischen Geschichte. Wo früher Bœuf de Hohenlohe und Koteletts vom Schwäbisch-Hällischen Schwein über die Ladentheke gingen, ist ein weiterer gemütlicher Gastraum entstanden. Heute können weit mehr als 80 Gäste in vier Stuben ►►


«Den Wein muss ich mir merken!» Petra machte einige Entdeckungen auf der Karte, war aber auch sehr interessiert an herzhaften «Mitnahmeprodukten» der gastlichen «Rose», gemetzgert vom Senior Willi Karl Carle, empfohlen von der flinken Sabrina (rechts).



oder auf der Terrasse regionale Spezialitäten genießen. Festlich gespeist wird gerne im großen Saal, er bietet bis zu 120 Gästen Platz. In den beiden Hotelbauten gibt es 64 behaglich ausgestattete Zimmer, im Nebenhaus zudem Schwimmbad und Sauna.

Die «Rose» steht seit 2005 unter der Leitung des 34-jährigen Willi Carle, eines international erfahrenen Kochs, der nach seiner Ausbildung im Freiburger «Colombi» unter anderem an der Cornell University in den USA studierte und in einem Schweizer Zwei-Sterne-Restaurant am Herd stand. Nach seinem Abschluss als Hotelbetriebswirt in Heidelberg kehrte er zurück in den elterlichen Betrieb. Carle hat kompetente Gastgeberinnen an seiner Seite: Schwester Elke, die an der Hotelfachschule in Lausanne studierte, und Schwägerin Annette, geprüfte Hotelmeisterin. Als «gute Seele» ist Mutter Helga allgegenwärtig. Vater Willi Karl Carle, Koch und Metzger, ist immer noch für die kulinarischen Wurzeln der «Rose» zuständig. Bei ihm hat sich der Junior die Finessen des Metzgerhandwerks abgeschaut und sorgt so dafür, dass die traditionellen Gerichte nicht von der Speisekarte verschwinden. Wurde also Zeit, dass wir ein bisschen von der «Rosen-Historie» probierten. Die «Rinderroulade Großmütterchen Art» mit

nachschenken. Zum wirklich krönenden Abschluss das Metzger-Meisterstück: die Schlachtplatte mit Sauerkraut, Leber- und Blutwürstle (absolute Untertreibung), gekochte Schweinebauchscheibe und Bratkartoffeln. Ich hoffe an dieser Stelle auf anerkennenden Applaus, denn jetzt wurde es sportlich. Von den herrlich krossen Bratkartoffeln probierten wir nur eine winzige Kleinigkeit, denn die eigentliche Arbeit kam ja erst noch. Die Würste, frisch aus dem Kessel, begeisterten mit pfeffriger Schärfe, perfekt mit Thymian und Oregano gewürzt. Diese kräftigen Aromen wurden abgerundet durch das sämige Sauerkraut - PERFEKT -, mehr geht nicht (auch ging nichts mehr in uns rein).

Der Grauburgunder Kabinett trocken, Fürstenfass 2012, war ein guter Begleiter, weil er die pfeffrige Schärfe des Essens aufnahm und mit seiner Würze den Würsten Paroli bieten konnte. Auch wenn die Schlachtplatte nicht unbedingt ein Essen für einen heißen Sommerabend ist, der Wein, knackig kalt serviert, eignet sich dazu hervorragend. Dazu ein paar Rosen auf dem Tisch ... So macht der Sommer Spaß. Und wenn der zu Ende geht, dann verlängern wir einfach die «Rosen-Zeit» in Bitzfeld. 

#### Kontakt

Hotel-Restaurant Rose  
Familie Carle  
Weißensburgerstr. 12  
74626 Bretzfeld-Bitzfeld  
Tel. +49 7946 775-0  
Fax +49 7946 775-400  
www.rose-bitzfeld.de  
info@rose-bitzfeld.de

#### Warme Küche

Täglich von 11.30 bis 14.00 Uhr  
und von 17.30 bis 22.00 Uhr.



Nudeln war eine Reise in die kulinarische Kindheit, mürbes Fleisch, mit Speck und Gurken gefüllt, dazu eine herrlich sämige Sauce. Ein einfaches, ehrliches Essen - wie früher - im besten Sinne des Wortes. Doch so schnell wir uns einig in der Rouladen-Bewertung waren, beim Wein bedurfte es mehrerer Anläufe. Wir probierten sowohl den 2012er Lemberger mit Trollinger vom Adolzfurter Lindenberg und den Heuholzer Dachsteiger, einen Schwarzriesling Edition «Harmonie», von der Weingärtnergenossenschaft Heuholz. Um es gleich zu sagen: Wir haben keinen Schluck bereut, aber die mürbe Roulade brauchte einen richtig trockenen Sparringspartner mit feinen, gut gereiften Gerbstoffen.

Somit hatte dann der Lemberger «Gala» Fürstenfass 2011, ebenfalls von der Weinkellerei Hohenlohe, einen echten Gala-Auftritt. Herrlich trocken, «blickdicht», mit feiner Frucht, die trotz aller Mächtigkeit aufblitzte. Von dem kraftvollen Tropfen ließen wir uns von Sabrina doch noch «einen kleinen Schluck», nach Hohenloher Maßeinheit,

**Die Autorin ist kulinarische Allzweckwaffe des Rundfunksenders SWR1, für den sie u. a. die «Pfännle-Tournee» begleitet. Außerdem moderiert sie immer wieder Weinabende wie die Deutsche Rotweingala des Magazins VINUM.**





### Experten-Tipp

Die klassische Regel in der Küche ist, viel Wasser für das Nudelkochen zu verwenden. Aber so werden nach Erfahrung von Peter Herrmann Nährstoffe aus der Nudel ausgelugt und verschwendet. Er empfiehlt einen «Aroma-Express». Darunter versteht er lediglich eine beschichtete Pfanne mit einem erhöhten Rand. In der Pfanne kann man zunächst, so man will, ein paar gewürfelte Zwiebelstücke anbraten, auch etwas Knoblauch oder Rauchfleisch darf es sein. Dann mit 800 Milliliter Wasser ablöschen. Sobald das Wasser kocht, die Nudeln dazugeben und unter ständigem Umrühren etwa fünf Minuten kochen. Dann sind sie fertig. Anschließend kann man gleich die Sauce zubereiten: etwas Sahne und Gewürze in die Pfanne, ebenso weitere Zutaten wie einen Schuss Wein, etwas Zitronensaft oder ein paar frische Kräuter. Anschließend alles zusammen anrichten.

Zweite Karriere mit Glückmachern

# Nudelflüsterer

Einst war er größter Spätzleproduzent der Welt. Heute fertigt Peter Herrmann in Lenningen-Brucken in seiner Manufaktur vielseitige und extravagante Nudelspezialitäten.



«Mit Musik geht alles besser», sang einst Rudi Schuricke. «Nudeln machen glücklich», suggerierte uns früher die Werbung. Ergo ist die Kombination von beidem unschlagbar. Zumindest für Peter Herrmann, der im Lenninger Ortsteil Brucken im Landkreis Esslingen zum «Nudelflüsterer» wurde, aber beim Besuch schnell den Plattenspieler ausschaltet. Einige hundert Scheiben stehen ordentlich gereiht in einem Raum neben seiner Produktionsstätte. Beim Nudelnmachen lässt er sich gern von Musik berieseln und hat hier sogar seine speziellen Vorlieben. «Wenn ich Chilinudeln mache, passt Heavy Metal. Zu Tomatennudeln lege ich Neue Deutsche Welle auf, zu Spätzle oder normalen Bandnudeln bietet sich eine Oper an», erzählt er nicht ohne Augenzwinkern.

Wir sind in einem ehemaligen Bauernhaus mit Stall, das Herrmann mit seiner Frau Constanze vor drei Jahren für seine Zwecke und seine neue Nudelkarriere umbaute. Es war eine spezielle Zäsur. Zwar erzählt der hochgewachsene 56-Jährige, dass er praktisch sein ganzes Leben lang Nudeln gemacht habe. Und gemocht, wie die sanfte Rundung um die Hüfte erkennen lässt («mindestens drei- bis viermal stehen bei uns in der Woche Nudeln auf dem Tisch»). Aber er hat früher in anderen Dimensionen gedacht. Da betrieb er eine Spätzlefabrik im Kirchheimer Stadtteil Ötlingen und produzierte mit 25 Mitarbeitern jährlich rund 10 000 Tonnen (oder 10 Millionen Kilo) der schwäbischen Nationalteigware. Zu seinen Kunden gehörten neben dem Lebensmittelhandel auch große Discounter wie Aldi. Die Saat dafür hat-

ten der Großvater als Bäcker in Degerloch mit Nudelherstellung und Vater Heinz gelegt, der eine Spätzleschabmaschine erfand und auf maschinelle Produktion umstellte. Damit schaffte der Tüftler die bundesweite Listung in die Regale und konnte seinem Sohn vor 30 Jahren einen erfolgreichen Betrieb übergeben. 25 Jahre lang führte er ihn und ergänzte die Spätzleproduktion später mit einem kleineren Nudelsortiment. Aber zuletzt wurde das Geschäft immer schwieriger. Herrmann verkaufte und bekam noch mit, dass seine Nachfolger aufgeben mussten. «Die Bänder beim einst größten Spätzleproduzenten der Welt stehen still», meldete die Regionalpresse im März 2012. Weil er sich einen Namen als Hersteller innovativer Nudelprodukte gemacht hatte, entstand Nachfrage. Die wollte er stillen, aber nicht mehr im gigantischen Umfang. Und Topqualität sollte es sein. Deshalb werden zum Beispiel die Nudeln bis zu 40 Stunden getrocknet. Allenfalls 100 Kilogramm verlassen täglich seine Manufaktur. Rund 60 verschiedene Sorten produziert er. Mal spielt die Jahreszeit rein. Im Frühjahr ist Bärlauch dabei («passt herrlich zu Kutteln»), im Herbst sind es Pilze, im Winter kann ein sanfter Maronengeschmack die Nudeln verfeinern. «Nur für eine typische Sommernudel fehlt mir noch die zündende Idee», lacht Herrmann.

Dafür hat er ein paar Extravaganzen im Programm. Zu denen gehören nicht etwa Rotweinnudeln («herrlich zum Rinderbraten»), sondern solche mit Holunderblüten, Curry, Knoblauch-Vanille, Spargel und mit Blattgold. Tiefschwarze Sepianudeln wer-

den ebenfalls produziert. «Es gibt brutal viele Möglichkeiten», meint der experimentierfreudige Nudelmacher. «Ich stehe auf und denke an Nudeln. Und vor dem Schlafengehen denke ich immer noch an Nudeln.» Constanze Herrmann, im Unternehmen zuständig für Buchhaltung und Kundenkontakte, tritt gelegentlich auf die Bremse, wenn die Ideen förmlich übersprudeln.

Natürlich macht er auch verschiedene Sorten wie Spiralen, Rigatoni, Bandnudeln, Tagliatelle, Suppennudeln. Bei den Dinkelnudeln verzichtet er auf die Eier, ebenso bei den Tagliatelle. Natürlich hat der einstige Spätzleproduzent auch wieder Spätzle im Programm. Aber sonst will er vor allem der Vielseitigkeit der Nudeln Rechnung tragen. «Sie können sogar beim Dessert eine Rolle spielen, in Verbindung mit Früchten oder Vanillesauce.» Und sie können Nachrichten überbringen. Einige Nudelvarianten sind beschriftet mit «Alles Gute zum Geburtstag», «Ich liebe dich» und sogar mit «Willst du mich heiraten?». Dazu muss Peter Herrmann schmunzeln. «Letztere habe ich schon mindestens 20-mal verkauft. Aber mich später nie erkundigt, ob es geklappt hat.»

Rudolf Knoll

### Nudelquelle

Peter Herrmann verkauft seine Nudeln auf dem Kirchheimer Wochenmarkt oder im eigenen Laden – Postweg 6, 73252 Lenningen, Tel. 07026 396 04 61 – sowie via Internet: [www.genussphantasie.de](http://www.genussphantasie.de)  
Die Preise liegen für 400 Gramm unter 4 Euro, Sonderanfertigungen ausgenommen.

**Handmade à la Peter Herrmann: Rund 60 verschiedene Sorten werden in der kleinen Nudelmanufaktur in niedriger Auflage (maximal 100 Kilogramm pro Tag) hergestellt, darunter sehr originelle, würzige und sogar scharfe Varianten.**



Sie sind im Sommer der Trend. Denn Kenner und Feinschmecker schwören auch beim Grillen auf frische Fische. Die sind hierbei nicht nur einfach eine Alternative zu Fleisch, sondern ein ganz eigenes aromastarkes Geschmackserlebnis. Forelle, Felchen (Renke), Saibling, Zander und Co. lassen sich auf dem Outdoor-Grill wunderbar leicht und saftig zubereiten. Bei kühlerem Wetter gelingen unsere Rezepte auch im Backofen – und natürlich in der Küche des Hotel-Restaurants «Lamm» in Remshalden-Hebsack, wo Küchenchef Matthias Nägele und sein Chef Markus Polinski (links) die Rezepte von Marlisa Szwillus gekonnt umsetzen und wir gleich testen konnten, welche Weinarten sich besonders gut als Begleiter eignen.



# Nichts frischer als Fisch





**Im Prinzip lassen sich alle heimischen Fischarten grillen – wenn ein paar einfache Regeln beachtet werden:**

- Damit ganze Fische, Fischstücke oder auch Filets saftig und aromatisch bleiben, sollten sie nicht vom Kühlschrank aus direkt auf den Grill gelegt werden. Besser den Fisch etwa 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und Umgebungstemperatur annehmen lassen.
- Zur Vorbereitung auch den Outdoor-Grill rechtzeitig anheizen – egal ob er mit Holzkohle, Strom oder Gas funktioniert.
- Fische mit relativ festem Fleisch wie Saibling und Zander können gut direkt auf dem eingeeölten Grillrost gegart werden, zartfleischige Fische wie Waller und Lachs vorher besser als Hitzeschutz in Alufolie verpacken oder in Grill-Aluschalen legen.
- Fisch benötigt zum Garen bei mittlerer Hitze nur kurze Zeit. Kleinere Fische, Filets oder Fischröllchen können schon mal in 5–10 Minuten fertig sein. Darum Fisch beim Grillen nicht aus den Augen lassen.
- Je größer der Fisch, desto größer sollte auch der Abstand zur Hitzequelle bzw. zur Grillfläche sein. Als Faustregel gilt: mindestens eine Handbreit. Das ist wichtig, damit der Fisch auch innen durchgart, aber außen nicht austrocknet oder sogar verbrennt.
- Perfekt gegart ist Fisch dann, wenn sein Fleisch saftig und nicht mehr glasig ist. Bei kleineren Stücken ist das leicht zu sehen. Bei ganzen Fischen erkennt man das so: Wenn man die Rückenflosse leicht herausziehen kann, ist der Fisch servierfertig.

#### Weintipp:

Der würzige Fisch braucht ein weiniges Gegengewicht. Wir empfehlen einen kräftigen, trockenen Sauvignon blanc, der jung und knackig sein darf.



Fotos: Faber & Partner

## Forelle mit Fenchel-Paprika-Sauce

### Für 4 Personen

- 4 küchenfertige Forellen (je ca. 300 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ½ Döschen Safranfäden
- 1 kleine Fenchelknolle
- 1 gelbe Paprikaschote
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 50 ml halbtrockener Weißwein  
(z.B. Grauburgunder, alternativ Fischfond)
- 250 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
- 1 Prise Zucker

### Zubereitung

**1** Forellen innen und außen waschen, trocken tupfen, salzen und mindesten 30 Minuten stehen lassen.

**2** Für die Sauce 2 Safranfäden in 2 EL warmem Wasser einweichen. Fenchel und Paprikaschote waschen, trocken tupfen, vierteln und putzen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Schalotten abziehen, klein würfeln.

**3** In einem Topf Butter und Öl erhitzen. Schalotten und Gemüse darin farblos andünsten. Mit Wein ablöschen. Eingeweichten Safran, Fond oder Brühe zugießen. Alles offen köcheln lassen, bis das Gemüse gerade weich ist. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Warm halten.

**4** Salz von den Forellen waschen. Fische trocken tupfen und rundum pfeffern (nach Belieben in geölte Fisch-Grillkörbe legen). Forellen auf dem geölten Grillrost des heißen Grills auf jeder Seite 8–10 Minuten knusprig grillen. Oder im Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten grillen. Fisch mit der Fenchel-Paprika-Sauce servieren. Dazu schmecken Kartoffeln.



**Für 4 Personen**

- 1 Bund Rucola
- 2 Bio-Zitronen
- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 600–700 g Lachsfilet am Stück
- 2–3 EL Olivenöl
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Veredelungsholzplatte, z. B. aus Zedernholz, Buchenholz

**Zubereitung**

**1** Rucola waschen, trocken schütteln. Die Blätter ohne Stiele fein hacken. Beide Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Von 1 Zitrone die Schale fein abreiben, Frucht halbieren und den Saft auspressen. Die Butter mit Rucola, Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und 1 Prise Zucker gründlich vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola-Butter zugedeckt für mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Für den Fisch die Holzplatte für 1–2 Stunden in Wasser einweichen.

**2** Den Kugelgrill auf höchste Stufe vorheizen. Übrige Zitrone in Scheiben schneiden. Die eingeweichte Holzplatte abtropfen lassen. Lachsfilet kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und bei Bedarf entgräten. Filet mittig auf die Holzplatte legen. Fischoberfläche mit Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenscheiben auf dem Lachs verteilen und mit braunem Zucker bestreuen.

**3** Den Lachs samt Holzplatte auf den Grillrost setzen und den Grilldeckel schließen. Fischfilet bei 200–220 °C je nach Dicke in 12–18 Minuten garen (pro 1,5 cm Dicke etwa 8–10 Minuten). Wer kein Veredelungsholz hat, legt den Lachs auf ein Bett aus frischen Kräutern in eine Alu-Grillschale.

**4** Das Holz mit dem Fisch vom Grill nehmen. Zitronenscheiben entfernen. Lachsfilet auf der Holzplatte servieren und portionieren. Mit der Rucola-Butter reichen. Als Beilage passt Safran-Risotto.

**Info:** Oder den Lachs auf ein Bett aus frischen Kräutern in eine feuerfeste Form legen. Im Ofen bei 200 °C 15–20 Minuten garen.

# Lachsfilet auf Zedernholz mit Rucola-Butter

**Weintipp:**

Ein kräftiger, gut gereifter Weißwein aus der Burgunderfamilie und hier aus der Premiumklasse, Jahrgang 2010 oder 2011, mit zartem Schmelz und Rückgrat.



**Weintipp:**  
Die Röllchen schmecken richtig saftig. Passend dazu ist ein Schwarzriesling mit etwas Fruchtsüße, der aber durchaus kräftig sein darf.

## Zanderröllchen auf Gemüse-Couscous

### Für 4 Personen

- 8 dünne Filets vom Zander (je 70–80 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Tomaten-Pesto
- 8 dünne Scheiben roher Schinken
- 400 g gemischtes Gemüse (z. B. Möhren, Staudensellerie)
- 2 Frühlingzwiebeln, 1 Bund Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- 600 ml Gemüsebrühe
- 300 g Instant-Couscous
- 1 EL Weißweinessig

### Zubereitung

- 1** Zanderfilets trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Filets beidseitig salzen und pfeffern. Die Hautseite jeweils mit Pesto bestreichen und mit 2 Basilikumblättern belegen. Filets zum Schwanzende hin aufrollen und mit einer Schinkenscheibe umwickeln.
- 2** Gemüse und Frühlingzwiebeln putzen, klein würfeln und in 2 EL Öl andünsten. Brühe zugießen, alles salzen und pfeffern. Zugedeckt aufkochen und bei kleiner Hitze 5–6 Minuten köcheln lassen. Couscous unterrühren. Gemüse-Couscous einmal aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt 4–5 Minuten quellen lassen, bis das Gemüse gerade gar ist.
- 3** Inzwischen die Zanderröllchen mit übrigem Öl einpinseln und auf dem Grillrost des heißen Grills zunächst rundum kurz angrillen. Dann an einer kühleren Stelle des Grills in 6–8 Minuten fertig garen. Oder in einer Form im Ofen bei 220 °C garen, bis sie leicht gebräunt sind.
- 4** Gemüse-Couscous auflockern, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Zanderröllchen auf dem Couscous anrichten, mit Basilikum garniert servieren.

Fotos: Faber & Partner

## Wallerfilet mit Zucchini

### Für 4 Personen

- 4 Filets vom Waller (je ca. 150 g)
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 250 g schlanke, feste Zucchini
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Stängel Minze
- 200 ml trockener Weißwein (z. B. Weißburgunder)
- 4 TL flüssiger Bienenhonig (z. B. Akazien- oder Lindenhonig)
- 4 Bögen Alufolie

### Zubereitung

- 1** Wallerfilets trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten herausziehen. In einer Pfanne die Butter erhitzen, darin die Filets von beiden Seiten jeweils 1 Minute anbraten.
- 2** Die Alufolie auslegen. Filets mittig darauf verteilen und mit Öl beträufeln. Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Leicht salzen und pfeffern. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zucchinischeiben und Kräuterblätter auf den Filets verteilen. Mit je 5 EL Wein und 1 TL Honig beträufeln. Folie über den Zutaten zusammenfalten und die Ränder gut zusammendrücken.
- 3** Die Fischpakete auf den heißen Grill legen und die Filets ca. 10 Minuten garen. Oder in einer Form im Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten garen. Waller in der Folie servieren.

**Weintipp:**  
Gut gereifter, trockener oder feinerherber Riesling der gehobenen Kategorie mit Schmelz und moderater Säure.





**Weintipp:**  
Durch die Kombination mit Gemüse empfiehlt sich ein würziger, aber nicht zu schwerer, trockener Rotwein, zum Beispiel Lemberger oder Spätburgunder, ausgebaut im großen Holzfass.

# Saibling mit Gewürzpaste

### Für 4 Personen

- 2 Bio-Zitronen
- 1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 küchenfertige Saiblinge (je ca. 350 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer
- 6 EL Olivenöl
- Alufolie

### Zubereitung

- 1** Für die Paste die Zitronen waschen, trocken reiben und 2 TL Schale fein abreiben. 1 Zitrone auspressen. 4 EL Zitronensaft mit Safran, Paprika und Kreuzkümmel verrühren.
- 2** Petersilie waschen, trocken schütteln, sehr fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen, sehr klein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit abgeriebener Zitronenschale und dem Zitronensaft-Gewürz-Mix zu einer Paste verrühren. Mit einem Hauch Cayennepfeffer abschmecken.
- 3** Saiblinge innen und außen kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Fische auf jeder Hautseite 3- bis 4-mal bis kurz vor die Gräten einschneiden. Übrige Zitrone in dünne Scheiben schneiden, in die Bauchhöhlen verteilen. Die Gewürzpaste in die Einschnitte streichen.
- 4** Saiblinge einzeln in geölte Alufolie einwickeln und auf den heißen Grill legen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten garen, dabei mehrmals wenden. Oder in einer Form im Ofen bei 200 °C ca. 30 Minuten garen. Eine gute Beilage ist kleingeschnittenes, gebratenes Gemüse mit Kartoffeln.



Fotos: Faber & Partner

**Zubereitung**

**1** Kräuter verlesen, waschen, trocken tupfen und grobe Stiele entfernen. Frühlingszwiebel putzen, in dünne Scheiben schneiden. Felchen (Renke) innen und außen kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Fische mit 2 Dritteln der Kräuter und der Frühlingszwiebel füllen. Übrige Kräuter hacken.

**2** Tomaten waschen, Stielansätze entfernen. Tomaten achteln und leicht salzen. Pfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Pfirsichhälften in schmale Spalten schneiden. Salat waschen, trocken tupfen, die Blätter kleiner zupfen. Alles in eine Schüssel füllen.

**3** Felchen auf den eingeöhlten Grillrost des heißen Grills legen. Von beiden Seiten jeweils 8-10 Minuten goldgelb grillen. Oder den Fisch im Ofen bei 200 °C 20-25 Minuten garen.

**4** Inzwischen aus beiden Essigsorten, Zucker, Pfeffer und 4-5 EL Öl eine Marinade rühren. Über die Zutaten in der Schüssel gießen und unterheben. Restliche Kräuter mit übrigem Öl vermischen. Vor dem Servieren über die Felchen verteilen. Mit dem sommerlichen Salat servieren. Wenn keine Felchen zu bekommen sind, kann Dorade (Bild) eine Alternative sein.

**Für 4 Personen**

- 32 Handvoll frische gemischte Kräuter der Saison
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 küchenfertige Felchen (je ca. 300 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Strauchtomaten
- 2 reife gelbe Pfirsiche
- 100 g gemischter Blattsalat
- 2 EL milder Weißweinessig
- 2 EL Pfirsich- oder Himbeeressig
- 1 Prise Zucker
- 6-7 EL Olivenöl

# Kräuter-Felchen mit Tomaten-Pfirsich-Salat

**Weintipp:**

Zu dem würzig schmeckenden Fisch passt ein eher sanfter, aber trockener Rotwein mit weichen Gerbstoffen, also am besten ein Trollinger aus dem großen Holzfass.

**Juni****20. Juni**

**Stuttgart:** Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**Oberderdingen:** Frauenweinprobe bei der Weingärtnergenossenschaft, 07045 530

**21. Juni**

**Neckarsulm:** WeinGlückSommerFeeling – Probe in den Reben mit Weinerlebnisführerin Michaela Metzger, 0172 140 56 83

**21./22. Juni**

**Remshalden-Grunbach:** Kelterfest mit der Remstalkellerei und der Weingärtnergenossenschaft Grunbach-Schorndorf, 07151 727 07

**22. Juni**

**Ludwigsburg-Hoheneck:** Ein steiles Trio – Weinerlebnistour um die und in den Steillagen mit Verkostung auf der Burgruine Hoheneck mit Gerhard Thullner, 07144 914 33

**27. Juni**

**Fellbach:** Riesling – König der Weißweine, Verkostung bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

**Grantschen:** Käse und Wein – die geschmackvolle Verkostung bei Grantschen Weine, 07134 980 20

**28./29. Juni**

**Oberderdingen:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft auf dem Marktplatz, 07045 530

**28.-30. Juni**

**In den Weinbergen zwischen Dürrenzimmern und Neipperg:** Natur und Wein des Weinkabinetts Brackenheim

**29. Juni**

**Fellbach:** Ein Sonntagsausflug zum Stammsitz der Württemberger durch blühende Reben von Fellbach und Uhlbach mit Gunter Metzler, 07151 289 12

**Esslingen:** Morgenstund hat Gold im Mund – den Schenkenberg erleben mit den Weingärtnern Esslingen, 0711 918 96 20

**Juli****3.-7. Juli**

**Öhringen:** Hohenloher Weindorf mit der Weinkellerei Hohenlohe, 07946 911 00

**4. Juli**

**Neckartailfingen:** Wein mit allen Sinnen entdecken – Sensorik-Seminar im Gasthaus Schwanen, 07127 92 94 20

**Roßwag:** GenussTriole bei der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen (weitere Termine jeweils erster Freitag im Monat) – ein Seminar für alle Sinne, 07042 29 50

**5. Juli**

**Roßwag:** Weinspaziergang mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 29 50

**Stuttgart:** sunset wine tasting mit dem Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

**5.-7. Juli**

**Flein:** Weinfest mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg und deren Weinen aus Flein, 07131 157 90

**6. Juli**

**Flein:** Der Eselsberg ruft – Weinwanderung über den Fleiner Eselsberg mit Elisabeth Schukraft und Anke Schäffer, 0178 164 33 65

**12. Juli**

**Oberderdingen:** Weinprobe bei Vollmond mit der Weingärtnergenossenschaft, 07045 530

**Esslingen:** esecco-Party der Esslinger Weingärtner in den Weinbergen, 0711 918 96 20

**Bietigheim:** Königliche Weinprobe in der Vinothek der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

**Erlenbach-Binswangen:** Schwäbisch macht sexy – Kabarettistischer Grundkurs mit Felixa Dollinger und Christina Rieth im Weinbaumuseum, 07132 34 38 70

**Esslingen:** Der Schenkenberg ruft – eine Weinwanderung mit Margit Rapp, [www.schwaebische-landpartie.de](http://www.schwaebische-landpartie.de)

**13. Juli**

**Obersulm:** Weinerlebnis beim Obersulmer Weindorf mit Helmut Feldmeyer, 07130 68 37

**17. Juli**

**Esslingen:** Wein-Küchen-Party mit den Esslinger Weingärtnern, 0711 918 96 20

**17. Juli-2. August**

**Hamburg:** Stuttgarter Weindorf zu Gast im hohen Norden auf dem Rathausmarkt. Veranstalter: Bürgerverein Pro Stuttgart, [www.stuttgarter-weindorf.de](http://www.stuttgarter-weindorf.de)

**18. Juli**

**Stuttgart:** Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**18./19. Juli**

**Hessigheim:** «Schräge WeinNacht» in den Felsengärten mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

**18.-20. Juli**

**Cleebronn:** Familien- und Weinfest auf dem Michaelsberg mit den Weingärtnern Cleebronn-Güglingen, der Gemeinde und den Weingütern, 07135 980 30

**19. Juli**

**Neuffen:** Mit dem Wengerter unterwegs – Gefahr im Verzug. Wie im Weinberg auf Gefahren durch die Witterung reagiert wird, mit Gerda Sautter und Gert Kiehlecker, [www.schwaebische-landpartie.de](http://www.schwaebische-landpartie.de)

**Termine Juni-Oktober 2014**

# Unterhaltsam und gesellig

In den nächsten Monaten geht die sprichwörtliche Post ab in den Württemberger Weinregionen. Die Betriebe haben sich wieder einiges einfallen lassen und geizen nicht mit unterhaltsamen, informativen und zugleich geselligen Veranstaltungen. Zwischendrin wird in zwei Städten ein großes Weindorf aufgebaut, nämlich in Stuttgart (27. August bis 7. September) und in Heilbronn (12. bis 21. September). Auch in Hamburg zeigen die Stuttgarter im Juli/August wieder Flagge.



**19.–21. Juli**

**Schwaigern:** Kiliansfest mit den Heuchelberg Weingärtnern, 07138 970 20

**Vaihingen/Enz-Horrheim:** Kelterfest mit den Weingärtnern Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

**22. Juli**

**Schwaigern:** Mit dem Fahrrad auf, über und um den Heuchelberg mit Heidrun Schmalzhaf, 0170 227 82 65

**25. Juli**

**Fellbach:** Wein & Grillen – glühende Leidenschaften bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

**Erlenbach-Binswangen:** Sushi und Wein im Weinbaumuseum, 01732 34 38 70

**Hessigheim:** Sommerweinprobe der Felsengartenkellerei mit Küchenmeister Marcel Gemein, 07143 816 00

**25.–28. Juli**

**Talheim:** Hoffest mit der Familie Schoch und der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

**26. Juli**

**Vaihingen/Enz-Horrheim:** Marktplatzfest mit den Weingärtnern Horrheim-Gündelbach und der Verwaltungsstelle Vaihingen, 07042 84 10 50

**26./27. Juli**

**Roßwag:** Fisch & Wein mit Weinfest, kulinarischer Weinprobe und Erlebnistour durch die Roßwager Halde, 07042 29 50

**Sternenfels:** Straßenfest mit der Weingärtnergenossenschaft und der ARGE Sternenfels, 07045 35 10

**26.–28. Juli**

**Willsbach:** Weinfest der Winzer vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

**August****2. August**

**Roßwag:** Weinspaziergang mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 29 50

**Stuttgart:** sunset wine tasting beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**2./3. August**

**Vaihingen/Enz-Horrheim:** Hocketse der Weingärtner Horrheim-Gündelbach und der Verwaltungsstelle Vaihingen, 07042 84 10 50

**3. August**

**Lauffen:** Wein im Spiegel der Jahrhunderte – Vergangenheit erleben im Römischen Gutshof mit Gudrun Link, 07135 134 09

**Roßwag:** Segway-Tour mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 29 50

**6.–9. August**

**Heilbronn:** Wertfest der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

**8./9. August**

**Stuttgart:** Tour de Vin – «Weinmeile» des Collegiums Württemberg, 0711 32 77 75 80

**8.–11. August**

**Talheim:** Hoffest der Familie Lobmüller und der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

**9. August**

**Roßwag:** Sternschnuppennacht im Weinberg mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 29 50

**Beuren:** Genuss-Wanderung mit Erika Kraut, [www.schwaebische-landpartie.de](http://www.schwaebische-landpartie.de)

**9./10. August**

**Weinstadt-Schnait:** Weinprobe in den Weinbergen mit der Remstalkellerei und der Schnaiter Feuerwehr, 0175 143 42 64

**Ilfeld:** Schlossbergfest im Helfenberg mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

**Löwenstein:** Musik- und Weinfest der Winzer vom Weinsberger Tal und des Musikvereins Löwenstein, 07130 46 12 00

**10. August**

**Stuttgart:** Jazz-Frühschoppen des Collegiums Württemberg, 0711 32 77 75 80

**15. August**

**Stuttgart:** Finissimo des Collegiums Württemberg, 0711 32 77 75 80

**15.–18. August**

**Criesbach:** Weinfest der Weinkellerei Hohenlohe und der örtlichen Vereine mit Wahl der Hohenloher Weinkönigin, 07946 911 00

**16.–18. August**

**Nordheim:** Parkfest der Heuchelberg Weingärtner, 07133 18 20

**17. August**

**Brackenheim-Hausen:** Planwagenfahrt im Zabergäu mit Gudrun Link, 07135 134 09

**Esslingen:** Felsweg-Wanderung durch die terrassierten Esslinger Steillagen mit den Esslinger Weingärtnern, 0711 918 96 20

**22.–25. August**

**Winnenden:** Weintage mit der Remstalkellerei und den Weingärtnern Winnenden, 07195 628 31

**Erlenbach:** Hoffest der Familie Müller und der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

**Ilfeld:** Holzmarkt mit der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

**23./24. August**

**Künzelsau-Belsenberg bis Forchtenberg:** Kochertaler Genießertour mit der Genießertour-Gemeinschaft, 07946 911 00

**Von der Weinprobe zum Weintreff**

Seit Mai und noch bis Oktober lohnt sich jeden Sonntag beim Spaziergang durch den Fellbacher Kappelberg der kleine Abstecher zur neuen Kelter. Denn hier bitten die Weingärtner von 12 bis 19 Uhr unter einem schützenden Dach zum «Weintreff» (der früher «Sonntags-Weinprobe» genannt wurde). Wengerter Werner Volzer erläutert die Weine, seine Gattin Monika verwöhnt Besucher mit Hefezopf, Kuchen und Flammkuchen sowie mit Schmalz- und Wurstbrotchen.

**Heilbronner Routen**

Die Touristikinformation Heilbronn hat eine Reihe von Vorschlägen für diverse Touren durch die Weinberge vor und während der Erntezeit ausgearbeitet. Die Wanderungen werden von Weinerlebnisführern begleitet und werden stets durch Verkostungen ergänzt, oft mit Weinen aus der Heilbronner Genossenschaftskellerei. Auch Verkostungen in der von Wengertern betriebenen «Wein Villa» werden angeboten. Infos unter [www.heilbronn-tourist.de](http://www.heilbronn-tourist.de)



**Remshalden-Grunbach:** Probe in den Weinbergen mit der Remstalkellerei und dem Weinbauverein Grunbach, 07151 727 07

**23.-25. August**

**Vaihingen/Enz-Horrheim:** Wein- und Kelterfest der Weingärtner Horrheim, 07042 333 09

**27. August-7. September**

**Stuttgart:** 38. Stuttgarter Weindorf mit zahlreichen Weinen aus württembergischen Genossenschaftskellereien und vielen kulinarischen Spezialitäten am Schillerplatz, an der Kirchstraße, am Marktplatz. Veranstalter: Verkehrsverein Pro Stuttgart, www.stuttgarter-weindorf.de

**30./31. August**

**Weinstadt:** Kelterfest der Remstalkellerei, des Landfrauenvereins und des Weinbaumuseums, 07151 61 02 83

**Kernen:** Weinprobe auf der Yburg mit der Remstalkellerei und der Weingärtnergenossenschaft Stetten, 07151 419 27

**30. August-1. September**

**Eberstadt:** Markt mit den Winzern vom Weinsberger Tal und der Gemeinde Eberstadt, 07130 46 12 00

**31. August**

**Heilbronn:** Tour de Weinbergshäusle mit dem E-Bike und Brigitte Riemer, 0171 935 95 83

**September**

*Noch bis 7. September: Stuttgarter Weindorf*

**3. September**

**Neuffen:** Mit dem Wengerter unterwegs. Gerda Sautter und Gert Kiehlneker informieren über die Rebenpflege vor der Weinlese, www.schwaebische-landpartie.de

**6. September**

**Roßwag:** Weinspaziergang und – als eigener Termin – ein luftiges Erlebnis: die Wein-Ballon-Erlebnisfahrt mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 29 50

**Stuttgart:** sunset wine tasting des Collegiums Württemberg, 0711 32 77 75 80

**6./7. September**

**Eppingen-Kleingartach:** Weinfest Kleingartach mit den Heuchelberg Weingärtnern und dem Liederkranz, 07138 970 20

**7. September**

**Benningen am Neckar:** Wanderung durch die Steillagen am Neckar mit Weinerlebnisführerin Astrid Nägele, 0175 10 23 84 86

**Grantschen:** Weinherbst bei Grantschen Weine, 07134 980 20

**Roßwag:** Segway-Tour mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 29 50

**12.-14. September**

**Cleebronn:** Lust auf Wein – stilvolles Weinfest der Weingärtner Cleebronn-Güglingen mit attraktiven Proben, Musik, Spielstraße für die Kleinen, kulinarischer Begleitung und Präsentation der Edelserie «Emotion CG», 07135 980 30

**Fellbach:** Weinerlebnis am Kappelberg – Tag der offenen Tür bei den Fellbacher Weingärtnern mit Seminaren, Bewirtung, 0711 578 80 30

**Bad Mergentheim-Markelsheim:** Herbst- und Weinfest mit den Weingärtnern Markelsheim und dem Musikverein Laudenbach, 07931 906 00

**Weinstadt-Schnait:** Weinfest mit der Remstalkellerei und dem Musikverein Schnait, 07151 69 08 23

**12.-15. September**

**Stuttgart:** Uhlbacher Herbst mit dem Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**12.-21. September**

**Heilbronn:** Weindorf rund um das Rathaus mit zahlreichen Weinerzeugern und mehr als 300 Weinen, dazu regionale und internationale Kulinarik, www.heilbronn-marketing.de

**18.-21. September**

**Stuttgart:** Untertürkheimer Weinfest mit der Weinmanufaktur, 0711 336 38 10

**19. September**

**Stuttgart:** Finissimo mit dem Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**19.-22. September**

**Esslingen:** Weinfest mit buntem Rahmenprogramm an der Kelter in Esslingen-Mettingen, 0711 918 96 20

**20./21. September**

**Vaihingen/Enz-Horrheim:** Weindörfle der Weingärtner Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

**21. September**

**Pfedelbach-Heuholz:** Weinlesefest mit der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, 07949 94 00 33

**Neuffen:** Winzerfest der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen/Teck, 07025 31 50

**Oberderdingen:** Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 07045 530

**26. September**

**Bietigheim:** Herbstweinprobe der Felsengartenkellerei im Hotel Otterbach, 07143 816 00

**26.-28. September**

**Strümpfelbach:** Kelterfest der Remstalkellerei mit dem Musikverein Strümpfelbach, 07151 69 08 23

**Auf dem gelben Wagen**

Bundespräsident Walter Scheel landete mit «Hoch auf dem gelben Wagen» einst einen Überraschungshit. Praktisch nachempfinden kann man eine solche Tour, allerdings ohne «vorwärts die Rösser traben». Denn es müssen schon einige Pferdestärken sein, die den gelben Wagen ziehen, mit dem Weingärtnerin und Weingästeführerin Conny Lehr und Thomas Lehr vom Jakobshof in Markelsheim bis zu 52 Natur- und Weinfreunde transportieren können. Während der Panoramafahrt erfahren die Teilnehmer bei Begleitmusik mit einem Akkordeon viel Wissenswertes über die Arbeit im Weinberg, über Rebsorten und die Region Taubertal. In einem Pavillon wird halt gemacht. Hier gibt es selbstgebackenes Zwiebel-Speckbrat und einige Weine der Weingärtner Markelsheim. Die Fahrten sind ab 15 Personen buchbar. Dauer: etwa dreieinhalb Stunden. Inklusivpreis 25 Euro. Mehr Infos unter [www.jakobshof-lehr.de](http://www.jakobshof-lehr.de)



Fotos: Karin Ludwig

**27. September**

**Heilbronn:** Weinleseauftakt der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

**27./28. September**

**Schorndorf:** Weinfest mit der Remstalkellerei und dem Weingärtnerverein Schorndorf, 07181 617 97

**Schwäbisch Hall-Wackershofen:** Backofenfest im Hohenloher Freilandmuseum, 0791 97 10 10

**28. September**

**Remshalden-Grunbach:** Offene Kelter der Remstalkellerei und des Weinbauvereins Grunbach, 07151 727 07

**Oktober**

**3. Oktober**

**Esslingen:** WeinKulTour mit den Weingärtnern Esslingen. Geführte Wanderung durch die Weinberge, 0711 918 96 20

**Hessigheim:** Weinfest in der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 41

**Brackenheim und Bönnigheim:** Herbstweinfest der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, 07143 88 77 15

**Bad Mergentheim-Markelsheim:** Träublesmarkt der Weingärtner Markelsheim und des Tourismusvereins, 07931 69 08 23

**Sternenfels:** Königsweinprobe auf dem Schlossberg mit der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, 07045 35 10

**4. Oktober**

**Roßwag:** Weinspaziergang und als luftiges Erlebnis die Wein-Ballon-Erlebnisfahrt mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 29 50

**4./5. Oktober**

**Brackenheim-Dürrenzimmern:** Kelterbesen der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, 07135 95 15 00

**5. Oktober**

**Roßwag:** Lemberger-Frühstücksbüfett im Weinberg mit der Genossenschaftskellerei Roßwag-Mühlhausen, 07042 29 50

**Strümpfelbach:** Offene Kelter der Remstalkellerei und des Musikvereins, 07151 69 08 23

**Remshalden-Grunbach:** Offene Kelter der Remstalkellerei und des Weinbauvereins, 07151 727 07

**7. Oktober**

**Neuffen:** Mit dem Wengerter unterwegs – das Fest der Weinlese, [www.schwaebische-landpartie.de](http://www.schwaebische-landpartie.de)

**9. Oktober**

**Fellbach:** Große Weinprobe der Fellbacher Weingärtner in der Schwabenlandhalle, 0711 578 80 30

**10. Oktober**

**Lenningen:** Genuss-Seminar Wein und Schokolade in der Pralinenwerkstatt von Beate M. Bientzle, mit Sommelière Christina Schillinger, 07026 37 29 79

**10.-13. Oktober**

**Fellbach:** Fellbacher Herbst im Zentrum der «Remstal-Hauptstadt»

**11./12. Oktober**

**Heilbronn:** Verkaufsoffenes Wochenende bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

**12. Oktober**

**Strümpfelbach:** Offene Kelter der Remstalkellerei und des Musikvereins, 07151 69 08 23

**Remshalden-Grunbach:** Offene Kelter der Remstalkellerei und des Weinbauvereins, 07151 727 07

**17. Oktober**

**Stuttgart:** Finissimo des Collegiums Wirtemberg, 0711 327 775 80

**bikeline**

Radtourenbücher Radwanderkarten  
Radkarten MountainBikeGuides

**Hikeline**

Die wasserfesten Wanderführer

Liebevoll recherchiert – Perfekt präsentiert

Über 400 Titel zu den schönsten Radfernwegen, Radregionen und Wanderzielen.

wetterfest

reißfest

Spiralbindung

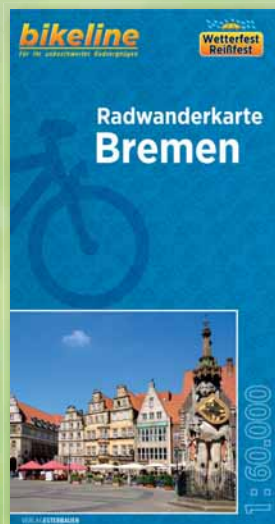
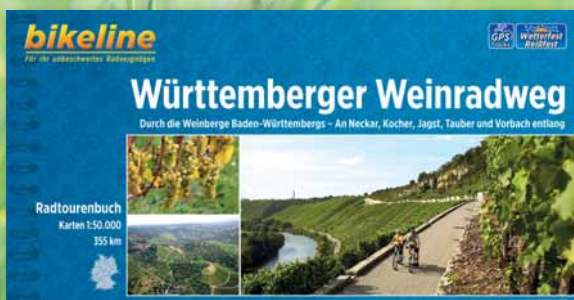
GPS-Tracks

100% wasserfest

reißfest

Spiralbindung

GPS-Tracks



Mehr Infos finden Sie unter [www.esterbauer.com](http://www.esterbauer.com)



**Sommer- und Premiumweine im Test**

# Es ging zur Sache

Hellrote und weißgekelterte Weine für den hoffentlich sonnigen Sommer und weiße Premiumweine - diesmal hatten wir uns für den Test gleich zwei Themen vorgenommen. Beide machten sie durchaus Freude.



**Sie heißen Rosé, Weißherbst oder Schiller, sind hellrot und werden, meist kühl getrunken, vor allem in den Sommermonaten geschätzt – auch von einem kritischen Chef-Önologen wie Bernhard Idler.**



«Meiner kam durch!» Das Aufatmen bei einem der Verkoster war unüberhörbar, als nach der Probenrunde der Weißherbst die Hüllen von den Flaschen gezogen wurden und sichtbar wurde, aus welchen genossenschaftlichen Kellern die Weine kamen. Ein Kollege des Kellermeisters machte dagegen eine etwas kritische Miene. «Meinen Schillerwein habe ich eigentlich besser in Erinnerung. Hier musste ich ihn kritisch bewerten.» Es ging zur Sache bei unserer Verkostung. Wenn erfahrene Profis probieren, nehmen sie kein Blatt vor den Mund. Sie loben, wo es angebracht ist. Und sie tadeln, wenn ein eigentlich noch junger Wein schon ein bisschen reif ist, nicht dem normalen Sortentyp entspricht oder sonst irgendwelche Macken hat. Und sie reagieren besonders aufmerksam, wenn die Aromatik nicht klar und reintonig ist. Bei der ersten Runde mit Weißherbst trocken und halbtrocken sowie Schillerwein und Blanc de Noirs kam das nicht vor. Sämtliche Flaschen hatten Schraubverschluss. Dann kamen die weißen Premiumweine, größtenteils mit Naturkork verschlossen. Dreimal wurde eine zweite Flasche angefordert, weil überprüft werden sollte, ob der Wein durch den Verschluss negativ beeinflusst ist. Zweimal war das eindeutig der Fall. Die ersten Flaschen wiesen zwar

keinen unverkennbaren, typisch muffigen Korkschnacker auf, aber sie waren offenbar beeinträchtigt. In solchen Fällen haben Weine eine zweite Chance verdient. Wir gaben sie ihnen - und taten das in der Hoffnung, dass auch die Genießer, die zu Hause Probleme mit einem Wein haben, von dem sie viel Geschmack erwarten, ihn nicht vorschnell verurteilen.

Unter dem Strich wurde freilich ein positives Fazit gezogen. Die hellroten und weißgekelterten Gewächse, vorwiegend aus dem frischen Jahrgang 2013, erfüllten die Erwartungen. Das Weinjahr war nicht leicht für die Weingärtner, aber in den Weinbergen wurde selektiv geerntet und im Keller sorgfältig gearbeitet, so dass wir eine Reihe interessanter Sommerweine entdeckten.

Bei den weißen Premiumweinen von klassischen Rebsorten, zum Teil gekonnt in Barriques oder im großen Holzfass ausgebaut, zog Bernhard Idler, Vorstand Önologie der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen, ein erfreuliches Fazit: «Da merkt man, welchen Lernprozess es in den letzten zehn Jahren auf allen Ebenen gegeben hat. Ein so gleichmäßig hohes Qualitätsniveau wäre früher undenkbar gewesen. Diese Probe hat richtig Spaß gemacht.»





Über die Prüfung des Aromas kommt man auf den Geschmack des Weines. «Württemberg»-Redakteur Rudolf Knoll, der jährlich einige tausend Weine verkostet, reagiert empfindlich auf «Unebenheiten» im Duft und ordert bei Korkverdacht stets eine zweite Flasche.

## Sommerweine von roten Trauben

### 2012 Lemberger Weißherbst trocken Esslinger Weinsteige «Ebene 3»

Weingärtner Esslingen

Angenehme Frucht, saftig, herzhaft, noch jugendlich anmutend. Bernhard Idler notiert «Kirsche, spritzig, schlank». **5,00 Euro**

### 2013 Lemberger Weißherbst trocken Klosterhof \*\*\*

Weingärtnergenossenschaft

Dürrenzimmern-Stockheim

Duft nach Holunder, saftig, angenehm herbe Note, «ein frischer, angenehmer Sommerwein», findet Gerold Zürn. **5,40 Euro**

### 2013 Spätburgunder Rosé trocken «Karmeliter»

Genossenschaftskellerei

Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Angenehm florale Note im Duft; verspielt, schöne Fruchtprägung, «harmonisch, gute Länge», lobt Michael Böhm. **6,90 Euro**

### 2013 Trollinger Rosé trocken «Balance»

Genossenschaftskellerei

Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Fruchtige Note im Duft; saftig, rund, stimmig und schon gut entwickelt, «schönes Spiel» für Uli Schwager. Ein echtes Schnäppchen. **4,28 Euro**

### 2013 Rosé trocken «Weingenuss aus Hohenlohe»

Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Klare, florale Aromen, für Bernhard Idler «schöne Kirsche, Erdbeere»; jugendlich knackig, guter Biss, anregend. Und mehr als preisgünstig. **3,93 Euro**

### 2013 Rosé trocken

Weingärtner Bad Cannstatt

Cuvée aus Lemberger und Spätburgunder, verhalten im Aroma; saftig, würzig, gute Komplexität und Länge; Gerold Zürn empfindet ihn sogar als «cremig». **5,90 Euro**

### 2012 Rosé «Schwarzer Rappe» feinherb

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Kräftige Farbe, Duft nach Waldbeeren; rund, füllig, gute Balance, elegante Facetten; hat für Uli Schwager «fast Rotweinart». Verantwortlich dafür: die farbkräftige Sorte Acolon als Hauptbestandteil des Weines. **5,80 Euro**

### 2012 Rosé Metzinger Hofsteige

Weingärtnergenossenschaft

Metzingen-Neuhausen

Zarte Cassis und florale Noten im Duft; gut eingebundene Frucht, sehr stimmig und noch frisch anmutend; Michael Böhm erkennt allerdings «etwas reife Noten». **6,50 Euro**

### 2013 Acolon Rosé

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Erdbeerduft; knackige Frucht auf der Zunge; saftiger, stimmiger Wein mit angenehmer Fülle. Bernhard Idler gefällt «die Länge und Wärme». **4,40 Euro**

### 2013 Schillerwein Kabinett Marbacher Neckarhalde «Dichterst»

Weingärtner Marbach

Ein dem Dichter gewidmeter Wein mit klarer Kräuterwürze und «feiner Stachelbeere» (Gerold Zürn) in der Nase; resch, knackig, guter Trinkfluss, zartbitter im Abgang. Spätburgunder (60%) und Schwarzwiesling (20%) stellen den Hauptanteil. **6,40 Euro**

### 2013 Schillerwein Heuholzer Dachsteige halbtrocken

Weingärtnergenossenschaft Heuholz

Auch der Inhalt von preiswerten Literflaschen kann überzeugen: beerig in der Nase, saftig, süffig; für Michael Böhm ein «klassischer Schiller mit guter Länge». **3,57 Euro (Liter)**

### 2013 Pinot Meunier Blanc de Noir trocken «St. Michael»

Weingärtner Cleeborn-Güglingen

Ein Hauch Joghurt vom biologischen Säureabbau im Aroma; stoffig, kernig, eigenständig, mit Profil. Für Michael Böhm «elegant und frisch». Die Sortenbezeichnung ist ein Synonym für Schwarzriesling. **5,60 Euro**

### 2013 Schwarzwiesling weißgekeltert trocken «Schwarzweiß»

Lauffener Weingärtner

Frucht und sanfte Mineralik im Aroma; stoffig, würzig, komplex, gute Länge; «angenehm spritzig», so ist der Eindruck von Bernhard Idler. **4,20 Euro**

## Weißer Premiumweine

(alle trocken ausgebaut)

### 2012 Riesling Réserve

Collegium Wirtemberg, Stuttgart

Wein aus der «Kult»-Linie der Genossenschaft; Orange und Pfirsich im Aroma; feiner Schmelz, vielschichtig, hochwertig. «Toller Wein» für Gerold Zürn. **25 Euro**

### 2012 Riesling „Edelstein-Serie“

Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein

Ein geringer Ertrag (50 hl/ha) trug zum Format des Weines bei. Kräftiges Gelb,

Nach der Probe dürfen die Hüllen fallen – auch für die Profis (v.l.) Bernhard Idler (WZG Möglingen), Michael Böhm (Lauffener Weingärtner) und Uli Schwager (Grantschen Wein) stets eine mit Spannung erwartete Auflösung.



Pfirsich und Grapefruit im Aroma; straff, komplex, schönes Säurespiel. «Macht Spaß», meint Uli Schwager. **12,97 Euro**

**2012 Riesling St. Veit Fleiner Kirchenweinberg \*\*\*\*\***

Genossenschaftskellerei

Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Betont mineralisch und klar im Bouquet; mittelgewichtig, mit nerviger, anregender Säure und betonter, mutiger Herbe (2,9 g/l Fruchtzucker). Deshalb urteilt Bernhard Idler: «dezenate Frucht». **11,90 Euro**

**2012 Riesling \*\*\***

Weinmanufaktur Untertürkheim

Drei Sterne stehen in Untertürkheim für die besten Weine des Hauses. Zitrusnoten im Aroma; saftig, verspielt, gute Länge, sehr ausgewogen. «Guter Körper», lobt Michael Böhm. **16,00 Euro**

**2012 Riesling Fellbacher Lämmel «P»**

Fellbacher Weingärtner

Betont mineralisch im Duft; guter Schliff, saftig, feine Frucht, insgesamt sehr stimmig. «Exotik und Honig», schmeckt Bernhard Idler heraus. **13,50 Euro**

**2012 Riesling Auslese «Edition future»**

Adolzfurter Schneckenhof

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen (WZG)

Zitrusnoten in der Nase; guter Schliff, viel Saft und mineralische Facetten im Geschmack. Ein niedriger Ertrag (ca. 50 hl/ha) macht es möglich; tankte drei Monate lang Feinheiten auf der Feinhefe. **10,00 Euro**

**2012 Riesling Spätlese halbtrocken Stettener Pulvermächer**

Remstalkellerei, Weinstadt

Mineralisch in der Nase; saftig, verspielt, delikate Frucht, gut ausbalanciert; «frisch, jugendlich, ansprechend», notiert Gerold Zürn. **8,25 Euro**

**2011 Riesling Edition Schlossberg**

Weingärtnergenossenschaft Sternenfels

Knapp 100 Grad Öchsle machen positiv. Prachtige, feine Frucht im Duft, viel Pfirsich im Geschmack, ein raffinierter, gut in Form befindlicher Riesling, dem Bernhard Idler attestiert: «Der ist so gehaltvoll, dass man ihn sogar zu einem Rinderfilet genießen kann.» **6,40 Euro**

**2012 Weißburgunder**

«Weißer von Stromberg»

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim

Viele Kräuter im Aroma, klar und vielversprechend; würzig und komplex auf der Zunge, gute Länge. Hat für Michael Böhm «eine leichte, aber angenehme Bitternote». **6,19 Euro**

**2012 Weißburgunder**

Auslese Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Kräuter und ein Hauch Vanille im Aroma; stoffig, kraftvoll, mit gutem Potenzial für die Lagerung. «Toller Schmelz, jugendlich», schwärmt Gerold Zürn. **12,50 Euro**

**2012 Weißburgunder**

Auslese Heuholzer Dachsteiger

Weingärtnergenossenschaft Heuholz

Nüsse und Kräuter im Duft; komplexer, eleganter Wein mit sanfter, zurückhaltender Holznote. «Viel Druck am Gaumen», spürt Uli Schwager. **13,00 Euro**

**2012 Weißburgunder Grantschener Wildenberg**

Grantschen Weine

Feine Vanille im Bouquet; cremig, schmelzig, geschmeidig, gekonnter Umgang mit neuem Holz, zarte Extraktsüße. «Dicht und cremig», urteilt Bernhard Idler. **8,09 Euro**

**2012 Weißburgunder Auslese DIVINUS**

Weingärtnergenossenschaft

Dürrenzimmern-Stockheim

Niedriger Ertrag (etwa 40 hl/ha) und sorgfältiger Ausbau im großen Holzfass ließen einen goldfarbenen Wein mit viel Schmelz und Muskelkraft entstehen. Macht Druck, hat Power. «Schöne Frucht und Länge», entdeckt Michael Böhm. **15,20 Euro**

**2013 Pinot Grigio \*\*\***

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Qualitativ steht der Wein deutlich über dem üblichen «Pinogritscho» aus Italien. Würzig im Duft, zarter Schmelz, angenehme Frucht. Für Gerold Zürn ist er «frisch und schmelzig». **4,64 Euro**

**2011 Grauburgunder Kaleb**

Lauffener Weingärtner

Die Erntemenge lag unter 50 hl/ha. Das liefert Grundstoff für einen im Aroma betont würzigen Wein, der cremig und feinmaschig über die Zunge gleitet. «Zwar schon fast bernsteinfarben, aber immer noch frisch und warm anmutend», vermeldet Bernhard Idler. **16,00 Euro**

**2011 Grauburgunder Esslinger**

Schenkenberg «Abt Fulrad»

Weingärtner Esslingen

Die Reife im Holzfass hat ihm gutgetan. Zarte Würze im Aroma; feinmaschig, ▶▶

**Gerold Zürn von der Weinkellerei Hohenlohe ist voll konzentriert auf den Wein, will aber auch wissen, wie die erfahrenen Kollegen bewerten. Meist sind die Meinungen des Gremiums auf einer Wellenlänge.**



elegant, guter Nachhall. «Moderner Global Player, international vorzeigbar», ist die Einschätzung von Michael Böhm. **15,00 Euro**

**2012 Chardonnay \*\*\***

**Remstalkellerei, Weinstadt**

Nach starker Ertragsreduzierung auf weniger als 60 hl/ha, kühler Vergärung und Ausbau imahltank präsentiert sich der Wein straff mit klarer Würze in Aroma und Geschmack. «Ausgewogen und harmonisch», lobt Gerold Zürn. **9,95 Euro**

**2012 Chardonnay Fellbacher Lämmeler «P»**

**Fellbacher Weingärtner**

Fellbachs Kellermeister Werner Seibold kann mit neuem Holz gut umgehen. Hier ein gutes Beispiel: Vanille und Kräuter in der Nase; straff, jugendlich, druckvoll, stimmiges Muskelspiel. «Frisch und belebend», stellt Bernhard Idler fest. **19,50 Euro**

**2013 Sauvignon blanc \*\*\***

**Remstalkellerei, Weinstadt**

Wenig Ertrag, viel Geschmack. Und ein feines Aroma mit dem zarten Duft von Paprika. Auf der Zunge sanfter Schmelz, saftig, anhaltendes Fruchtspiel. «Klar und gradlinig», meint Michael Böhm. **9,95 Euro**

**2013 Sauvignon blanc \*\***

**Weingärtner Bad Cannstatt**

Die Trauben waren vollreif und aromatisch, die längere Verweildauer auf der Feinhefe tat dem Wein gut. Diskrete Würze im Aroma; straff und knackig, mit zarter Frucht und viel Druck auf der Zunge. Hat Lagerpotenzial. «Grüne Paprika, anregend», sind die Eindrücke von Gerold Zürn. **10,20 Euro**

**2013 Sauvignon blanc «Villa Sulmana»**

**Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg**

Basis war selektiv geerntetes, hochwertiges Lesegut. Ein Hauch Birne und Paprika im Bouquet; knackig, förmlich vibrierend, intensive, feine Würze. Ist praktisch durchgegoren, braucht noch Zeit. **6,90 Euro**

**2012 Gewürztraminer DIVINUS**

**Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim**

Der Ertrag war extrem niedrig (um 40 hl/ha). Der konzentrierte Jungwein ließ sich gut in Barriques ausbauen, ohne die Sortenart zu verlieren. Feiner Rosenduft; cremig, feinmaschig, elegant, viel Tiefgang. «Einfach top», schwärmt Uli Schwager. **15,20 Euro**

**Kontakt zu den Betrieben**

**www.badcannstatt-weine.de**

0711 54 22 66

**www.cleebronner-winzer.de**

07135 980 30

**www.collegium-wirtemberg.de**

0711 327 77 580

**www.wg-duerrenzimmern.de**

07135 951 50

**www.weingaertner-esslingen.de**

0711 918 96 20

**www.fellbacher-weine.de**

0711 578 80 30

**www.felsengartenkellerei.de**

07143 816 00

**www.grantschen.de**

07134 980 20

**www.wg-heilbronn.de**

07131 157 90

**www.heuchelberg.de**

07138 970 20

**www.heuholz.de**

07949 94 00 33

**www.weinkellerei-hohenlohe.de**

07946 911 00

**www.wg-lauffen.de**

07133 18 50

**www.wg-marbach.de**

07144 64 19

**www.wein-metzingen.de**

07123 417 15

**www.remstalkellerei.de**

07151 690 80

**www.wg-sternenfels.de**

07045 35 10

**www.wg-stromberg-zabergaeu.de**

07135 985 50

**www.weinmanufaktur.de**

0711 336 38 10

**www.weinsbergertal-winzer.de**

07130 46 12 00

**www.wzg-weine.de**

07141 486 60

**Unsere Verkoster**

**Michael Böhm**

Kellermeister, Lauffener Weingärtner

**Bernhard Idler**

Vorstand Önologie, Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

**Uli Schwager**

Kellermeister, Grantschen Wein

**Gerold Zürn**

2. Kellermeister der Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

**Rudolf Knoll**

Redakteur «Württembergischer»





## Reben-Rätsel

# «Schrauber-Karriere»

Württemberg war in den 80er Jahren die deutsche Weinregion, die beim Weinverschluss bereits in größerem Umfang vom Naturkork Abschied nahm und zunächst vor allem Literflaschen mit Schraubverschluss auf den Markt brachte. Die Qualität dieser Verschlüsse war damals allerdings - ebenso wie ihre Optik - längst nicht so gut wie heute. Viele Konsumenten konnten sich damit nicht anfreunden. Aber die gewisse Sturheit der Erzeuger setzte sich durch. Und heute gibt es in der Regel schon fast edel anmutende «Schrauber», die auch für gehobene Qualität zum Einsatz kommen, Akzeptanz bei Genießern haben und sich nur gelegentlich etwas schwer drehen lassen.

Als weitere Alternative zum häufig gewordenen «Klick» beim Öffnen gibt es noch den Kunststoffverschluss, der aber gelegentlich ebenfalls Duftstoffe absondern kann und Weine schneller altern lässt. Der vor zehn Jahren eingeführte Glasverschluss, der anfangs viel Beachtung fand, befindet sich bereits wieder auf dem Rückzug. Unsere Frage: Wie hoch ist heute der Marktanteil des Schraubverschlusses bei Wein in Deutschland?

- a) 15 Prozent
- b) 35 Prozent
- c) Knapp über 50 Prozent

Teilen Sie uns den Ihrer Meinung nach richtigen Prozentsatz bis spätestens 1. August 2014 mit (Buchstabe genügt). Wenn Sie gut getippt haben, sind Sie in der Lostrommel dabei und haben die Chance auf einen 2013er Lemberger Weißherbst und eine 2012er Weißburgunder Auslese aus dem Keller der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, die bei unserem Test gut bewertet wurden. 20 Pakete werden geschnürt. Schicken Sie Ihre Lösung entweder per Mail an [rudolf.knoll@t-online.de](mailto:rudolf.knoll@t-online.de) (Adresse nicht vergessen) oder per Postkarte an Redaktion «Württemberg», Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf.

### Komplimente und sanfte Kritik

Mit Vergnügen lese ich immer den «Württemberg» und habe mich schon öfter beim Kauf von Wein nach den Empfehlungen gerichtet. Vielen Dank.

*Barbara Beutel, Donzdorf*

Im letzten Heft gab es viel zu lernen und zu schmunzeln. Letzteres durften wir, als wir lasen, dass das Ehepaar Schultheiß/Wulle, das 1950 geheiratet hat, jetzt 54 Jahre verheiratet ist.

*Dr. Horst und Hella Jahnke, Stuttgart*

*Danke für den Hinweis auf den allseits übersehenen Tippfehler. Richtig sind stolze 64 Jahre. Gefreut hat uns ein Anruf von Walter Schultheiß, der sich für das Porträt bedankte.*

### Dazugelernt

Ich hatte Spaß und brauchte eine Stunde für die Lösung des Rätsels - und was für mich das Wichtigste ist: Ich hatte etwas zu meinem hochgeschätzten Thema Wein dazugelernt.

*Karlheinz Blattner, Regensburg*

### Gute Empfehlungen

Meine Frau ist begeistert von den tollen Rezepten und hat schon das eine oder andere ausprobiert. Auch die immer wieder vorgestellten Lokale mit den entsprechenden Empfehlungen finden wir sehr gut und haben ein paar Mal reingeschaut.

*Familie Großmann, per Mail*

### Der Weiße mit dem «s»

Erst in diesen Tagen habe ich Ihr interessantes und gut gemachtes Wein-Kulturmagazin 2/2013 in die Hände bekommen. Dabei fiel mir auf, dass Sie (aber auch andere Stellen) von den weißgekelterten Roten als «Blanc de Noirs» sprechen. Meiner Ansicht nach wäre entweder die Bezeichnung «Blanc de Noir» oder aber, wenn es eine Cuvée mehrerer Sorten ist, «Blanc de Noirs» richtig. Können Sie mir zur Wahl dieser Bezeichnung etwas sagen?

*Volker Spannagel, Brackenheim*

Blanc de Noirs heißt wörtlich «Weißer aus Schwarzen (Trauben)». Die Schreibweise mit dem «s» ist eigentlich die korrekte, aber in der Praxis ist der Verzicht auf das «s» schon zur festen Gewohnheit geworden. Auch die Weinkontrolle nimmt keinen Anstoß.

### Reaktion

Ihr Artikel über meine Eierproduktion brachte mir viele freundliche Gespräche. Allerherzlichsten Dank.

*Friedrich Böhm, Illingen-Schützingen*

## Rätsels Lösung

# Der «Müller» und 27 Prozent

Etliche unterschätzten die frühere Bedeutung des Müller-Thurgau, andere trauten ihm beim einstigen Stellenwert sogar mehr als die richtigen 27 Prozent Flächenanteil zu, die er in der zweiten Hälfte der 70er Jahre mit über 24 000 Hektar erreicht hatte. Antwort b) oder 27 Prozent waren richtig. Unsere Gewinner erhalten als Lohn je eine Flasche Rivaner 2012 (Müller-Thurgau) und einen Justinus K. 2012 (Kerner) aus dem Keller der Weingärtner Bad Cannstatt.

### Hier unsere Gewinner:

*Herbert Armbrust, Winterlingen*

*Irene Class, Winnenden*

*Dr. Alfred Dickersbach, Elmshorn*

*Günter Fritsch, Freudenstadt*

*Horst Gebert, Bietigheim-Bissingen*

*Dr. Gunther Kürbitz, Königsbronn*

*Ruth Labitzke, Frankenhardt-Honhardt*

*Marga Merkle, Baintd*

*Daniel Nicolin, Düsseldorf*

*Regina Oldenbur, Hamburg*

*Maria Puskeiler, Hildrizhausen*

*Marlene Reglin, Bremerhaven*

*Ute Schmidtke, Wurmlingen*

*Edgar Schmitz, Bonn*

*Dieter Schreck, Badenweiler*

*Elfriede Syré, Oberteuringen*

*Helmut Wanninger, Traitsching*

*Karl-Heinz Wesberg, Ittlingen*

*Klaus Wronsky, Ludwigsburg*

*Roman Zwetkow, Norderstedt*



**Sortenkunde: Weißburgunder**

# Künstler der Vielseitigkeit

Klammheimlich, still und leise hat sich der Weißburgunder (oder Weißer Burgunder) in den letzten Jahren in der deutschen Flächenstatistik nach vorn gepircht und ist inzwischen bei über 4000 Hektar angelangt. Seine Fläche hat sich damit in den letzten 20 Jahren verdoppelt. Dabei sind der große Auftritt und die spektakulären Töne seine Sache in der Regel nicht. Dafür ist er ein Künstler der Vielseitigkeit.

Aus bester Lage stammend, streng im Ertrag reduziert sowie ganz oder teilweise im neuen, kleinen Eichenholzfass, der Barrique, ausgebaut, kann die Sorte durchaus einen großen, international vorzeigbaren Wein ergeben. Doch es gibt sie auch unkompliziert, weicher und bauchiger. Sie ist milder in der Säure als der Riesling, aber nicht säurearm, meist leicht und verspielt, frisch, anregend, knackig. In der Regel ist der Weißburgunder ein unkomplizierter Essensbegleiter, beispielsweise zu Spargel. Aber auch hier offenbart sich immer wieder seine Vielseitigkeit, denn der Pinot blanc, wie er auf Französisch heißt, oder Pinot bianco im Italienischen, ist ein sehr verträglicher Partner, er passt zu den verschiedensten Speisen.

Entstanden ist die Sorte wohl durch eine Mutation vom Grauburgunder (Ruländer), der wiederum vom Spätburgunder abstammt. Erste Spuren finden sich im 14. Jahrhundert. Lange Zeit wurde zwischen Chardonnay, Auxerrois und Weißburgunder nicht unterschieden, auch deshalb nicht, weil nur Experten die kleinen Unterschiede im Blatt- und Traubengut erkannten. Der Weißburgunder gilt als empfindlich, die Beerenhaut ist dünn. Auch auf allzu große Klima- und Temperaturschwankungen reagiert er sensibel. Er schätzt warme, tiefgründige Böden und erreicht schon mal ziemlich hohe Mostgewichte. Das erkennen auch zunehmend die Wengerter in Württemberg, die ihn bislang nur auf einigen Hektar pflegen.


In der Nase wirkt er dezent - der Weißburgunder ist alles andere als ein Bouquetwein, lässt aber doch etwas Frucht und nussige Noten durchschimmern. Typisch ist auch der Duft nach einer frisch gemähten Wiese.

*Andreas Braun*

Foto: Faber & Partner



Diverse Früchte können - vor allem beim Ausbau in Stahltanks - das Aroma der Sorte bestimmen: Apfel, Ananas, Banane, Zitrone, sogar Gummibärchen sind im Spiel, aber auch Kräuter und ein würziger Hauch Frühling.

A man with grey hair, wearing a dark jacket over a blue shirt, is seated in a red wooden chair. He is looking upwards and to the right with a thoughtful expression. Behind him, a wooden shelf is mounted on a red brick wall, holding three wine bottles. The bottles have labels that read 'COLLEGIUM WEIN' and 'KATHARINA', 'WILHELM', and 'BERG'. A window with a wooden frame is visible in the background to the right.

Zwei Seelen – eine Idee

# Wein und Wohltat

Es ist nicht die sprichwörtliche Milch, sondern der «Wein der frommen Denkungsart». Dass Leute, die mit Wein zu tun haben, zugleich Wohltäter der Menschheit sind, kommt immer wieder mal vor. Wir haben zwei solche Persönlichkeiten in Württemberg entdeckt.

Er ist als Buchautor ebenso erfolgreich wie als Referent über bevorzugt schwäbische Themen inklusive Wein. Aber alles, was Dr. Gerhard Raff aus Stuttgart dabei verdient, fließt wohltätigen Zwecken zu.

Er ist so etwas wie ein «kleiner Dietmar Hopp», nur hat er nicht eine Milliarde mit einem Software-Unternehmen verdient und ist nicht Mäzen eines Fußballclubs. Aber wie Hopp war Ralf Klenk aus Heilbronn lange Zeit ein erfolgreicher Unternehmer in der IT-Branche. Die von ihm mitbegründete und lange von ihm «regierte» börsennotierte Bechtle AG in Neckarsulm übergab er vor einigen Jahren im kerngesunden Zustand. Das Unternehmen, das sich auf den Handel mit PCs, Monitoren, Software und Druckern spezialisiert hatte, konnte sich weiterentwickeln und erzielt aktuell einen Umsatz von deutlich über 2 Milliarden Euro und beschäftigt 6200 Mitarbeiter.

Der 56-Jährige könnte noch heute oberster Chef dieses Unternehmens sein. Aber der gelernte Maschinenbauingenieur, der in den 80er Jahren das Gespür für den künftigen Bedarf an Computern und passender Software hatte und zum richtigen Zeitpunkt auf diesen Zug aufsprang, wurde durch ein tragisches Erlebnis zu einer Zäsur veranlasst. 2002 verstarb sein gerade elfjähriger Sohn nach eineinhalb Jahren Leidenszeit und zahlreichen Krankenhausaufenthalten an Krebs. «Das hat in meinem Kopf einiges verändert», erzählt Klenk. «Ich habe in dieser Zeit ein irrsinniges Engagement bei Ärzten und dem Pflegepersonal registriert und dabei auch festgestellt, dass für viele Dinge finanzielle Mittel fehlen.»

So reifte der Plan, sich sozial zu engagieren. Da sein Vertrag als Vorstandsvorsitzender noch einige Jahre lief, dauerte es bis 2008, ehe er komplett ausstieg und die Stiftung «Große Hilfe für kleine Helden» in Zusammenarbeit mit der Klinik für Kinder- und Jugendmedizin in Heilbronn ins Leben rufen konnte. Kranke Kinder und auch die betroffenen Eltern bekommen durch die Stiftung Hilfestellung in etlichen Bereichen und dazu Ablenkung durch virtuelle Klassenzimmer, Kurse, Clowns sowie Trainingsbesuche bei Fußballprofis der TSG 1899 Hoffenheim.

Die Stiftung steht längst auf sehr soliden Füßen. Für den Stiftungsvorstand, den Stiftungsrat und einen Verein hat man ehrenamtliche Mitarbeiter gefunden. «Einen Tag in der Woche bin ich heute noch hier engagiert», meint Ralf Klenk, der damit Spielraum für andere Dinge hat. So stieg er jetzt in eine Beteiligungsgesellschaft ein, die zu seiner Lebenseinstellung passt. «Wir betreiben Projektentwicklung über-

wiegend im sozialen Bereich.» Als Beispiel nennt er einen Reiterhof, auf dem sich Kinder betätigen können, oder die Umwandlung einer Kirche in ein Heim für betreutes Wohnen.

Und weil er seit über zehn Jahren noch im Aufsichtsrat der Heilbronner Volksbank tätig ist, kam zuletzt das Thema Wein auf seinen Tisch. Denn Karl Seiter, Geschäftsführer der expansiven Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, ist seit 2006 Aufsichtsratsvorsitzender der Bank. Weil Wein ihn auch privat interessierte («wir hatten sogar in der Familie Weinberge, mein Opa machte noch Wein für den Eigenbedarf, vermutlich Trollinger und Lemberger»), wurde bei Gesprächen zwischen Klenk und Seiter schon mal darüber diskutiert, dass Württemberger Wein national etwas unterschätzt und unter Wert verkauft wird.

2012 kam eine Anfrage aus Grantschen auf den Tisch von Klenk; gefragt war unternehmerischer Rat, weil es der Ortsgenossenschaft («Württemberg» 1/2014) nicht gut ging. Kurzzeitig überlegte er sogar, ob man nicht mit der Beteiligungsgesellschaft einsteigen sollte. Bald darauf zog er in den Aufsichtsrat der Kooperative ein, «weil ich sympathische Menschen kennengelernt hatte, denen ich helfen wollte». Versteht sich, dass Ralf Klenk an der Kooperationsvereinbarung mit der ambitionierten Heilbronner Genossenschaftskellerei nicht ganz unbeteiligt war. «Ich denke, Grantschen kommt wieder gut ins Laufen.» Das machte er kürzlich auch selbst. Nicht zum ersten Mal bewältigte der sportliche Unternehmer den Trollinger-Marathon durch die Heilbronner Weinberge.

#### Der «Benefizschwätzer»

Szenenwechsel nach Stuttgart. Das Collegium Wirtemberg hatte zu einem Abend mit Dr. Gerhard Raff geladen. Das Degerlocher Gewächs hielt keine Weinprobe, obwohl er in der Jugend im Wengert seines Großvaters geschafft hatte und zwei Onkel Besenwirtschaften betrieben. Aber seit einigen Jahren muss der 67-Jährige wegen Herzproblemen und der dazugehörigen Pillenschluckerei auf seinen einst geliebten Württemberger Wein verzichten. Doch der Kontakt zu Trollinger, Riesling und Co. blieb indirekt erhalten. «Es gibt im Ländle fast keine Kelter, in der ich noch nicht gewirkt habe.» Der Mann, der als der «meistgelesene Dialektautor» über-

#### Kontakt

Dr. Gerhard Raff  
Aktuelles Programm beim  
Landhege-Verlag Filderstadt  
[www.landhege-verlag.de](http://www.landhege-verlag.de)

der Gegenwart» gilt, erzählt viel aus seinem eigenen Leben, schimpft über Sünden in der Politik und Wirtschaft, erzählt von besonderen Begegnungen mit Persönlichkeiten wie der schwedischen Königin Silvia, Papst Benedikt XVI., Vicco von Bülow (Loriot) und Richard von Weizsäcker, dem einstigen Bundespräsidenten, den er sogar als Freund bezeichnet.

Wenn er in weiniger Umgebung wie am Abend in Stuttgart ist, dann sprudelt es aus ihm richtig heraus: «Die Wengerter schaffen Gottesgaben und erhalten eine wunderschöne Landschaft. Sie sind tolle Landschaftspfleger und brauchen Unterstützung. Nur die Politik kapiert das

nicht.» Einen seiner letzten Auftritte in einem Weinbaubetrieb hatte er 2013 beim 75. Jubiläum der Felsengartenkellerei Hespigheim in Besigheim. Sein Honorar sollte der St.-Cyriakus-Kirche und den Steillagen zugute kommen. Weil er erzählte, dass er wegen Besigheim eine Einladung des spanischen Königs (!) ausschlug, wurde die Summe von 2000 auf 5000 Euro erhöht! Das ist das Besondere an Raff. Er könnte zwar viel Geld kassieren - auch in Stuttgart war man nicht knausrig -, aber das Honorar ging an ein Kinderhospiz. Man kann sich gut ausrechnen, dass im Verlauf eines Jahres bei rund 300 Auftritten hier reichlich Geld für wohltätige Zwecke zusam-

menkommt. Aber nicht nur hier. Raff hat zwar mit seinem Freund Gunter Haug, einem Historiker und erfolgreichen Romanautor, einen Verlag gegründet (Landhege in Filderstadt). Aber die ihm zustehenden Honorare wie auch jene aus früheren, stets erfolgreichen Veröffentlichungen landeten nie auf seinem eigenen Konto, sondern wurden gespendet. Darüber hinaus hat er im Lauf der vielen Jahre als Autor mehr als 100 Denkmäler gestiftet.

Der «nulltarifliche Benefizschwätzer» (so die Stuttgarter Zeitung) mit seiner «freschen, segensreichen Gosch» (Esslinger Zeitung) lebt von einem kleinen Honorar für Kolumnen in der Tagespresse und einem evangelischen Gemeindeblatt. Einst promovierte er mit einer umfangreichen Arbeit über die Geschichte des Hauses Württemberg. Dass aus ihm mal ein Mann der freien Rede werden würde, zeigte sich bereits in der Kindheit. «Ich habe meiner Großmutter beim Melken im Stall geholfen und dabei Hölderlin vorgetragen.» Jetzt hofft er, dass er noch lange hohe Auflagen erlebt (sein Bestseller «Herr, schmeiß Hirn ra!» ist gerade in der 25. Fassung zu haben) und dass ihm, wenn es ihm mal wieder schlecht geht, erneut ein Helfer beisteht, der aufpasst. «Bei meinem ersten Infarkt bin ich im Garten einfach umgefallen. Viele Leute hätten gedacht, der Kerl ist besoffen. Aber ein Nachbar reagierte anders ...»

rk

### Kontakt

Ralf Klenk  
Stiftung Große Hilfe für kleine Helden  
SLK-Kliniken Heilbronn  
[www.grosse-hilfe.de](http://www.grosse-hilfe.de)

### Raffiniert

«Schwäbisches Marketing» betrieb Ralf Klenk bei seinem Unternehmen. Dazu gehörte auch eine gewisse Raffinesse, als es beim Start um die Namensfindung ging. «Wir wollten einen typisch schwäbischen Namen, der im Alphabet weit vorn zu finden ist. Also haben wir im Unternehmen meines Partners Gerhard Schick die Mitarbeiterliste durchgeschaut und hier einen Herrn Bechtle gefunden. Er war einverstanden, dass wir seinen Namen nutzen.» Später war dieser Herr Bechtle sogar zeitweise als Experte für Computer-Probleme in der Firma Bechtle tätig. Klenk lacht: «Wenn dann Kunden anriefen und direkt mit ihm verbunden wurden, haben sie stets gedacht, dass sie mit dem Chef höchstpersönlich sprechen.»

Foto: Marquardt



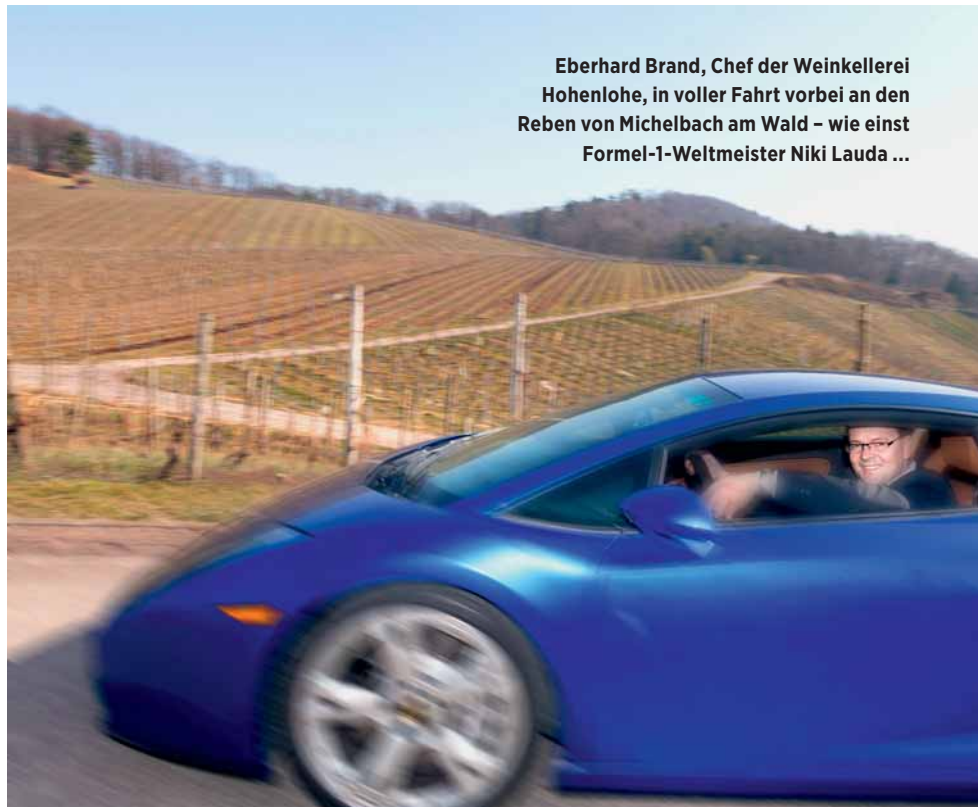
**Einst startete er in der IT-Branche voll durch. Heute hilft Ralf Klenk mit seiner Stiftung kleinen kranken Helden. Außerdem engagiert er sich bei den Weingärtnern in Grantschen.**

# News

## Michelbach in der Toskana

Im Öhringer Teilort Michelbach am Wald dröhnten vor zwei Jahren die Motoren in den Weinbergen. Die Rebfluren dienten als Kulisse für den Hollywood-Film «Rush – alles für den Sieg», in dem Daniel Brühl den jungen, 1976 schwer verunglückten Rennfahrer Niki Lauda verkörperte. Als der Film dann letztes Jahr ins Kino kam, spielten die gewagten Überholmanöver allerdings in der Toskana ...

Der kleine Weinort kam also nur indirekt zu hohen Film-Ehren. Aber Eberhard Brand, Geschäftsführer der Weinkellerei Hohenlohe, der die Weine von 69 Mitgliedern aus Michelbach von knapp 60 Hektar unter der Marke «Fürstenfass» vermarktet, wollte dennoch das Gefühl der rennfahrenden Schauspieler nachempfinden und ließ sich dafür einen Lamborghini, packte allerdings keinen Lemberger (wichtigste Michelbacher Sorte) in den Tank. Sein Fazit: «Hat Spaß gemacht. Darauf einen Trollinger.»



**Eberhard Brand, Chef der Weinkellerei Hohenlohe, in voller Fahrt vorbei an den Reben von Michelbach am Wald – wie einst Formel-1-Weltmeister Niki Lauda ...**

## Württembergischer «Löwen»

Einmal mehr bewiesen Württemberger Genossenschaften beim Deutschen Lemberger-Preis «Vaihinger Löwe» Format. In der Kategorie der trockenen Weine gewann die Weinmanufaktur Untertürkheim mit dem Jahrgang 2011. Die Fellbacher Weingärtner kamen mit ihrem 2011er Goldberg «P» in der stark besetzten Gruppe auf den 3. Rang und mit ihrem 2011er Fellbacher Lämmli «P» bei den feinherben Gewächsen auf den 2. Platz. Auch gut bei «trocken»: Die Remstalkellerei mit dem 5. Rang und die Felsengartenkellerei mit Platz 7 (jeweils Jahrgang 2011) sowie bei «feinherb» die Winzer Weinsberger Tal mit Platz 4 und die Weingärtner Stromberg-Zabergäu auf Platz 6 (jeweils 2012 Spätlese)!

## Kein Frust wegen Frost

In der Karwoche wurden für den Großraum Lauffen am Neckar Minustemperaturen angekündigt – und das bei einem diesmal sehr frühzeitigen Rebenaustrieb auch in den 20 Hektar in der größten Steillagengemeinde im Ländle, die in extremen Frostlagen bestockt sind. Erhebliche Schäden wie 2011 mussten befürchtet werden. Aber diesmal konnten sich die Mitglieder der Lauffener Weingärtner rechtzeitig wappnen. Einige Weinberge wurden mit Geräten beheizt, anderswo kleine Feuer mit Stroh und Rebholzschnitzel entfacht. Und auch die «Erstarrungswärme» half. Hier wurden die Reben beregnet. Bei klirrenden Minustemperaturen von drei und vier Grad bildete sich ein schützender Eismantel.

## Fellbach: Jumelage als Wein

Fellbach im Remstal pflegt mit einigen Weinorten Städtepartnerschaften – was immer wieder zu speziellen Cuvées führt, die meist unter Regie der Fellbacher Weingärtner entstehen. Weil die Verbindung mit der französischen Stadt Tain-l'Hermitage seit 50 Jahren besteht und man darüber hinaus mit der Schwesterstadt Tains (Tournon-sur-Rhône) auch schon seit 41 Jahren freundschaftlich verbunden ist, wurde jetzt «Jumelage» (steht für Städtepartnerschaft) kreiert, und zwar aus Syrah, Merlot und Cabernet Dorio sowie Cabernet Mitos. Die Cuvée ist als Wein aus der europäischen Gemeinschaft deklariert. Sie duftet nach Schwarztee und Beeren, ist im Geschmack saftig, feinwürzig und von reifen Gerbstoffen geprägt. Fellbachs Kellermeister Werner Seibold attestiert ihr «hohes Potenzial». 3000 Flaschen wurden gefüllt und werden für 16 Euro pro Flasche verkauft.

## Sie machen Wein zum Erlebnis

«Entdecke den Weinsüden», fordert die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW). Die Weinerlebnisführer in Württemberg setzen das vorbildlich um. 2013 nahmen über 35 000 Gäste an 1500 Erlebnisführungen teil. Andere bevorzugten moderierte Weinproben oder sonstige weinbezogene Veranstaltungen. Seit Februar befinden sich weitere 27 potenzielle Erlebnisführer an der Landesanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg in der Ausbildung, die bis Ende 2014 abgeschlossen ist. Sie werden dann die aktuell 85 Mitglieder der Weinerlebnisführer Württemberg e. V. tatkräftig unterstützen.

Infos: [www.weinerlebnistour.de](http://www.weinerlebnistour.de)



Foto: Fellbacher Weingärtner



## Ein Song für den Trollinger

Schnellentschlossene Musiktalente haben noch bis zum 30. Juni Zeit, beim ersten «Trollinger Song Contest» mitzumachen. Gesucht wird eine musikalische Lobeshymne auf diesen speziellen Württemberger Wein, dargeboten auf einem mindestens 30 Sekunden langen Video. Alles ist möglich: Solo, Band, Verein, Rock, Pop, Jazz, Klassik.

Veranstalter ist T2.0, die junge Initiative der Württemberger Weingärtnergenossenschaften. Ausgesetzt sind ansehnliche Geldpreise (3000 Euro für den Sieger, 2000 Euro für den Zweitplatzierten und 1000 Euro für den Dritten). Zunächst gibt es ein Publikumsvoting. Die letzte Entscheidung trifft eine unabhängige Fachjury aus den Bereichen Wein, Musik und Journalismus.

Infos und Bewerbung: [www.trollinger2punkt0.de](http://www.trollinger2punkt0.de)

## Kein 2013er Eiswein aus Heuholz

Nach einer Serie von Eiswein-Jahrgängen hintereinander hatte die innovative Weingärtnergenossenschaft Heuholz für den Jahrgang 2013 schon einige Vorbestellungen, sogar aus China. Aber am 24. März 2014 vermeldete Geschäftsführer Dieter Schnitzius das Ende aller Hoffnungen für den Riesling, der auf 20 Ar noch an den Stöcken gehangen hatte. «Die Serie musste erstmals witterungsbedingt unterbrochen werden. Aber wir geben nicht auf. Die Parzellen für den 2014er Eiswein sind bereits wieder festgelegt.»



## Neue Weine für Genießer

- «Lieblich» heißt eine neue Weinserie der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim mit jeweils saftigen, herzhaften, insgesamt stimmigen Dornfelder, Riesling und Trollinger (Bild rechts). Die Weine haben rund 35 Gramm Fruchtzucker pro Liter. Preis: 5 Euro. Den erfolgreichen «S-Ohne» Secco alkoholfrei aus entalkoholisierendem Wein und Traubensaft gibt es neuerdings auch in der praktischen 0,2-Liter-Flasche (2,30 Euro).
- Die Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern, springen ebenfalls auf den fruchtigen Trendzug mit drei Cuvées auf, und zwar mit weißgekeltertem Trollinger mit Lemberger («unglaublich, wie der läuft», freut man sich in Schwaigern), einem Samtrot mit Lemberger sowie einem Riesling mit Muskateller. Die Weine haben etwa 25 Gramm Fruchtzucker pro Liter und liegen im Preis knapp unter 5 Euro.
- Die Weingärtner Cleebrohn-Güglingen haben ihre Edelserie «Emotion» mit zwei Weinen erweitert. Der 2012er Viognier (Duft nach Orange, füllig, schmelzig) wurde in Barriques ausgebaut. Auch der 2011er Cabernet Franc lag im neuen Holz und präsentiert sich elegant und geschmeidig (beide Weine kosten 19,90 Euro). Die «Baron von Lamezan»-Linie bekam ebenfalls Zuwachs mit einem 2012er Blaufränkisch (Duft nach Waldbeeren, geschmeidig, rund), der in gebrauchten Barriques reifte (6,50 Euro).
- «SchwarzWeiß» heißt ein schonend weißgekelterter Schwarzriesling aus dem Sommerwein-Programm der Lauffener Weingärtner. Er überzeugt mit Frische und Fruchtigkeit. Preis: zurückhaltende 4,20 Euro.

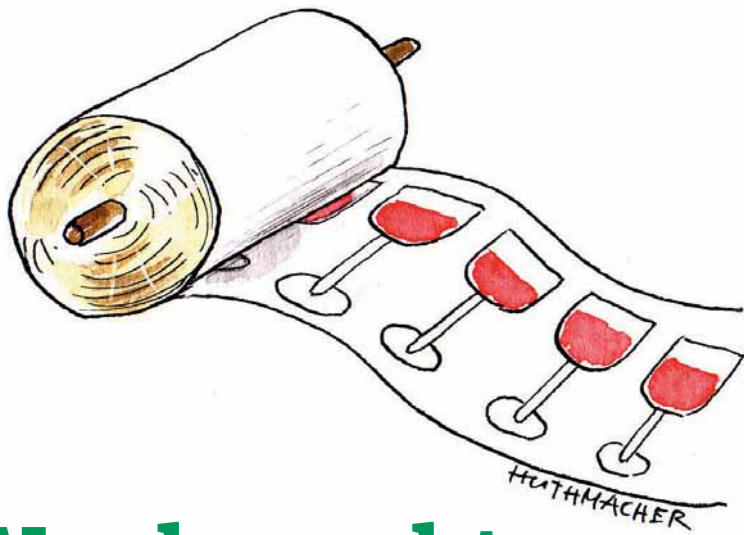


# Mehr

# MUSIK

# OHNE blabla





# Was braucht der Weinfan?

Warum nicht mal die Küchenrolle? Dieter Huthmacher, Kabarettist, Liedermacher und Karikaturist aus Pforzheim, hat einen Vorschlag für ein weiniges Accessoire in der Wohnung von Weinfans. Was gehört sonst dazu? Natürlich ein vernünftiger Korkenzieher mit einer «Seele», damit der Verschluss problemlos aus dem Flaschenhals gleitet. Eine Kollektion guter Weingläser für Weiß und Rot, dünnes Glas, aber stabil, in der Form möglichst nach oben verjüngt, auch geeignet für die Spülmaschine. Unterzubringen sind sie in einem geruchsfreien Umfeld, in dem sie keinesfalls kopfüber abgestellt werden sollten, da sie sonst den «Duft» des Bodens förmlich aufsaugen und damit das Aroma des Weines beeinträchtigen können. Das gilt ebenso für frisch mit der Hand gespülte Gläser, die keinesfalls auf einem Spültuch zum Trocknen abgestellt werden sollten.

## VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte Oktober erscheinende Nummer 3/2014 unter anderem vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal in den Gasthof «Josefle» in Kaiserbach-Cronhütte
- Zur Lage: Horrheim und Gündelbach – Kleinode am Fuß von Klosterberg und Wachtkopf
- Kontrolle: Reife Weine im Heilbronner Keller werden «renoviert»
- Wanderung: Der Weinlehrpfad von Beutelsbach
- Andrea Berg: Die Sängerin, die auf den Wein gekommen ist
- Roßwager Steillagenprojekt: Wengerter für ein Jahr
- Im Test: Rote Premiumweine für die Gans und sonstige kulinarische Anlässe
- Rezepte: Alle lieben Steak und Schnitzel



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

Foto: z. Vg.

## 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  
www.wineinmoderation.eu  
(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. 07531 13 28 23  
Fax 07531 13 28 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  
Eva Herschmann, Fellbach  
Petra Klein, Stuttgart  
Marlisa Szwillus, München

### Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf

Fellbacher Weingärtner  
Eva Herschmann, Fellbach  
Jana Kay, Mainz  
Karin Ludwig, Weikersheim  
Matthias Marquart, Heilbronn  
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach

### GESTALTUNG UND LAYOUT

VINUM

### PRODUKTION UND VERTRIEB

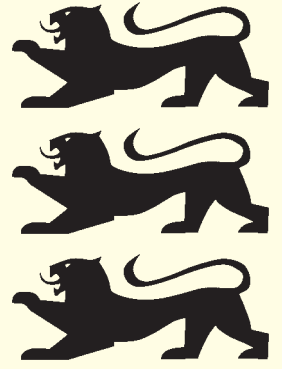
Agentur Graf  
CH-9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

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



So gut isst Baden-Württemberg.

7.9. | **Weinheim**

14.9. | **Kehl**

21.9. | **Waiblingen**

28.9. | **St. Blasien**

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

Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg

  
**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](http://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 Ha**

**DG  
HYP** Deutsche  
Genossenschafts-  
Hypothekbank

**e@sy  
Credit**  
Ein Produkt der  
TeamBank

**FIDUCIA**  
Ihr IT-Partner  
FIDUCIA IT

**MünchenerHyp**

**R+V**  
R+V  
Versicherung

**SDK**  
Süddeutsche  
Krankenversicherung

**Union  
Investment**

**VR LEASING**  
VR LEASING