

# WEINKULTURMAGAZIN Württemberg



## **GENIESSEN**

Herbe Premiumweine,  
scharfes Gulasch und  
saftige Landgockel

## **GESPRÄCHE**

Die Buchautorin  
und die Anarchie  
auf der Bühne

## **HOCH HINAUS**

Alpen-Gipfel, wir  
kommen! Mit Wein  
im Marschgepäck

BADEN-WÜRTEMBERG

# ... WO MAN MIT DEM GAUMEN REIST



**GENUSS IN BADEN-WÜRTEMBERG.**  
Mit seinen berühmten Weinbaugebieten in Baden und Württemberg zählt das Land im Süden zu den Top-Genussregionen für Weinkenner. Und natürlich für alle, die darauf gerne anstoßen. Mehr darüber erfahren Sie unter: [www.tourismus-bw.de](http://www.tourismus-bw.de)



**WIR  
SIND  
SÜDEN.**

BADEN-  
WÜRTEMBERG

# Weinsee, Reblaus, Ochsen, Gockel und die Hölle

Unsere Interview-Partnerin **Patrizia Moresco** hat **Paprika im Blut**. Das Thema: **Genuss mit allen Sinnen**.



**D**ie Weinwelt ist schon irgendwie verrückt. 267 Millionen Hektoliter Wein wurden zuletzt auf dem Erdball erzeugt. Aber getrunken wurden nur 242 Millionen Hektoliter. In der Europäischen Union ist das Missverhältnis noch größer: 166 Millionen Hektoliter Ertrag, aber nur 117,8 Millionen Hektoliter Konsum. Trinken wir zu wenig Wein, obwohl er aus deutscher Sicht nicht nur preiswert, sondern oft spottbillig ist? Im Lebensmittelhandel und Discount ist das der Fall. Hier spielt es auch eine Rolle, dass der Export des deutschen Weines in den letzten Jahren deutlich zurückgegangen ist, weil manche Kellereien mit rheinland-pfälzischer «Liebfrauenmilch» und Co. auf einigen wichtigen Märkten mit mäßigen Qualitäten den Boden verbrannt haben. Aber irgendwo sollen diese Pseudoweine doch vermarktet werden. Jetzt drängen sie in die Regale ihres Herkunftslandes und drücken hier auf den Preis. Die internationalen Überschüsse anderer großer Weinländer werden meist, wie es so schön heißt, «einer anderen Verwendung zugeführt», zum Beispiel verspritet.

Das vergleichsweise kleine Württemberg ist in diesem Weinsee fast so etwas wie eine heile Insel. Im Handel ist man bei Dumpingpreisen nicht mit im Spiel. Sicher würden es manche Erzeuger gern sehen, dass höhere Preise durchsetzbar sind. Aber gegen die Gesetze des Marktes kann man schwer ankämpfen. Doch blickt man in die Preislisten auch großer Genossenschaften, dann ist Trübsal blasen nicht angesagt. Etliche Betriebe haben mit Topqualitäten demonstriert, dass höher- und hochpreisige Weine zufriedene Käufer finden können, und damit ihre Kollegen motiviert, in die gleiche Richtung zu gehen.

Dabei hat das Ländle nicht selten mehr Probleme als Winzer in anderen Regionen. Man nehme den Frost, der in der Nacht vom 20. auf den 21. April 2017 mit bis zu acht Grad minus zuschlug. Überdurchschnittlich betroffen waren Wengert im Raum Heil-

bronn und Weinsberg, in Hohenlohe und im besonders anfälligen Taubertal. Aber geschäftlich kommen sie alle aufgrund einer guten Vorratshaltung über die Runden. In Einzelfällen wird es wohl zu sanften, unvermeidbaren Preiserhöhungen kommen. Die Hoffnung ruht bereits auf einem normalen Jahrgang 2018...

Keine Engpässe, sondern lange Wege gingen unsere beiden Mitarbeiter Andreas Seidl und Andreas Steidel (wir müssen stets aufpassen, dass wir sie nicht durcheinanderbringen). Der sportliche Andreas Seidl wanderte mit weiblicher Unterstützung durch die Region Marbach und das Bottwartal. Andreas Steidel gab sich ganz dem Genuss hin und berichtet über einen speziellen Hohenloher Gockel, der es - ähnlich wie ausgezeichnete Wein - geschafft hat, dem Tiefpreissegment gar nicht erst nahekommen. Sportlich waren wir außerdem unterwegs, weil wir den freilich nicht sehr steilen Heuchelberg bestiegen und am Gipfel feststellten, dass in der dortigen Winzergenossenschaft ein junges Team viele Ambitionen hat. Die Reblaus und ihre positiven Folgen waren ein Thema für Eva Herschmann; sie inspizierte die neue Rebveredlung der Heilbronner Genossenschaftskellerei, in der Sorge getragen wird, dass der Wurzelschädling kein Unheil mehr anrichten kann.

Ansonsten ist die Frauenwelt gut vertreten, mit zwei Bergsteigerinnen, die den Montblanc mit Württemberger Wein im Gepäck bezwangen, einer Gastronomin, die mit Temperament und Charme einen «Ochsen» im Zaum hält, sowie einer Buchautorin, die das Jahr eines Wengerters beschreibt, und einer Schauspielerin, Komikerin und Regisseurin, die derzeit mit «Die Hölle des positiven Denkens» auf Deutschland-Tournee ist und so viel Paprika im Blut hat, dass sich damit locker die Gulasch-Rezepte von unserer Expertin Marlisa Szwillus würzen ließen ...

Herzlichst  
Ihr Rudolf Knoll

**PS:** Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 23, die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 39.



**GENUSS**

- 20 Restaurant im Test: «Zum Ochsen» in Cleebronn
- 24 Rezepte: Gulasch – butterzart mit viel Aroma**
- 36 Der Hohenloher Landgockel gackert in Mäusdorf

**HINTERGRÜNDE**

- 06 Hoch motiviert: Die Heuchelberg Winzer aus Schwaigern**
- 17 Wo die Reben Schulpflicht haben
- 23 Rätsel: Wer lag vor dem Riesling?
- 30 Weintest: Premiumweine Weiß und Rot

**MENSCHEN**

- 10 Württemberger GipfelstürmerInnen**
- 14 Patrizia Moresco: Anarchie nur auf der Bühne
- 39 Leserseite mit Rätsellösung
- 46 Buchmacherin: Das Jahr der Wengerter

**GESELLIGKEIT**

- 40 Termine: Verkosten und Lernen
- 42 Weinwanderung: Lesegut am Wegesrand**

**PRAXIS UND NEWS**

- 05 Trollinger-Wettbewerb: Immer bessere Weine
- 35 Braun's Kellerkunde: Flüchtige Säure
- 48 News: Neue Weine braucht das Land, Tourismus-Preis für Esslingen, Teigtaschen im Buch, Remstaler Auktion
- 50 Karikatur, Impressum**

Reife Trauben im Herbst lassen auf einen ausgezeichneten Jahrgang hoffen. Fotografisch eingefangen hat das gute Omen Moritz von Hacht.





So sehen erfolgreiche Wengarter aus! Von links nach rechts in der ersten Reihe: Albrecht Hauber (Weingärtner Stromberg-Zabergäu), Claus Mannschreck und Jens Bolde (Remstalkellerei), Joachim Stock (Winzer vom Weinsberger Tal); zweite Reihe: Uwe Hirschmüller und Frank Braun (Weingärtner Stromberg-Zabergäu), Jürgen Off (Weinmanufaktur Untertürkheim) und Dirk Mosthaf (Winzer vom Weinsberger Tal).

## Trollinger-Wettbewerb: Immer bessere Weine

**E**r ist nach wie vor die Brot- und Buttersorte der Württemberger: der Trollinger. Zwar hat die Rebfläche seit 2002 kontinuierlich um etwa ein Prozent abgenommen. Inzwischen ist sie bei 2221 Hektar angelangt. Aber ein radikaler Rückgang wie beim Synonym Vernatsch in Südtirol (vor zehn Jahren 1500 Hektar, aktuell 840 Hektar) zeichnet sich nicht ab. Eine der besonderen Eigenschaften des Trollingers neben der späten Reife ist der reichliche Ertrag, der merklich über sonstigen Ergebnissen liegt. Das trägt dazu bei, dass auf dem Markt für Württemberger Wein Engpässe, wie sie bei anderen Sorten durch niedrige Erträge (bedingt durch Frost und ähnliche Kalamitäten der Natur) entstehen, vermieden werden. Aber das ist sicherlich nicht unbedingt qualitätsfördernd.

Dass Trollinger trotzdem für ein ausgezeichnetes Niveau stehen kann, zeigte sich beim inzwischen 20. Wettbewerb, der in Weinsberg über die Bühne ging. Hier wurden 122 «Trolli» angeboten, 22 mehr als im Vorjahr. Und die Juroren hatten in der Spitze ihre helle Freude an durchaus charaktervollen Weinen. Andreas Braun, Chef von Tourismus-Marketing Baden-Württemberg und Jury-Mitglied, bezeichnete in seiner Laudatio bei der Siegerehrung den Trollinger als «Wein mit regionalem Profil, der alles andere als ein

austauschbarer, glattgebügelter Langweiler ist». Württemberg solle stolz auf diese einzigartige Rebsorte sein und mit ihr Selbstbewusstsein zeigen.

Bewertet wurde in drei Kategorien: «Original» (herzhafte, saftige, überwiegend trockene Weine), «Individualist» (Maischegärung, Holzfassausbau) und «Weißherbst, Rosé, Blanc de Noirs». Die «Individualisten» machten das Potenzial, das in der Sorte steckt, deutlich; einige der Weine zeigten elegante Facetten und erinnerten sogar an guten Lemberger oder Spätburgunder.

Sehr erfolgreich im Wettbewerb waren einmal mehr die Genossenschaften. Bei Weißherbst und Co. siegten die Weingärtner Stromberg-Zabergäu (Brackenheim), die auch einen Ehrenpreis der Weinbruderschaft Baden-Württemberg für den besten Steillagen-Trollinger einheimsten. In der Original-Kategorie hatten die Winzer vom Weinsberger Tal (Willsbach) die Nase vor den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu und der Remstalkellerei (Weinstadt). In der Individualisten-Gruppe kam die Weinmanufaktur Untertürkheim auf einen erfreulichen zweiten Rang.

Ein Paket mit jeweils den drei besten Weinen jeder Kategorie gibt es für lediglich 69 Euro inkl. Versand bei Anita Landesvatter, [info@weingut-landesvatter.de](mailto:info@weingut-landesvatter.de).



Die Weingärtner vom Heuchelberg

# HOCH MOTIVIIERT

Der Heuchelberg im Süden von Heilbronn gibt einer ambitionierten Weingärtnergenossenschaft in Schwaigern seinen Namen. Ihn zu besteigen, wird mit einer guten Aussicht belohnt. Es lohnt sich außerdem, die Weine der Region zu verkosten...

**Text: Rudolf Knoll, Fotos: z. V. g., Simone Hilgers-Bach**



**H**ier kann man über «Nichts» schreiben! Ein Renner im Verkaufsprogramm der Heuchelberg Weingärtner ist eine so betitelte Magnum-Flasche mit Lemberger, ideal für Geburtstagskinder, die versichern, man brauche ihnen nichts schenken. Also bekommen sie «Nichts». Gut geeignet ist der Wein auch für Leute, die zu Hause kritisch gefragt werden, ob sie Wein gekauft haben. Die gelassene Antwort lautet natürlich «Nichts». Solche Gags machen deutlich, dass man in dem Betrieb in Schwaigern pfiffig unterwegs ist. Doch fünf andere Wörter stehen im Mittelpunkt der Arbeit: Man will das VERTRAUEN der Kundschaft gewinnen, hat RESPEKT vor der Natur, pflegt bei Kellerführungen, Fahrten durch die Reben und vielen Kontakten mit Weinfreunden die TRANSPARENZ als Grundlage für das Vertrauen und betreibt keinerlei Geheimniskrämerei. Außerdem kultiviert man mit LEIDENSCHAFT und BEGEISTERUNG die zum Teil sehr steilen Rebhänge mit viel Keuper und etwas Schilfsandstein im Boden und gewinnt hier Weine, die Beifall verdienen. Seinen Namen hat der Betrieb von einem 15 Kilometer langen Höhenzug (bis zu 353 m ü.NN) südwestlich von Heilbronn, der Bestandteil des 1980 gegründeten Naturparks Stromberg-Zabergäu ist. Einige Städte und Gemeinden können Anspruch auf Teile des Heuchelbergs und seiner Ausläufer erheben, etwa Leingarten, Nordheim, Brackenheim, Güglingen, Pfaffenhofen und eben Schwaigern, wo die 1925 gegründete Weingärtnergenossenschaft ihren Sitz hat. Sie wurde im Lauf der Jahrzehnte durch diverse Zusammenschlüsse immer größer. Kleingartach (1968) und drei Jahre später Großgartach schlüpfen ebenso unter das Dach der Schwaigerner Kooperative wie Stetten (1999) und zuletzt Nordheim (2004). Aktuell ist der Betrieb bei 620 Hektar angelangt, die von 400 aktiven Mitgliedern bewirtschaftet werden. Die Umbenennung von Heuchelberg-Kellerei in Heuchelberg Weingärtner erfolgte 2008.

#### **Eigenständige Nordheimer Linie**

Konkurrenz gibt es reichlich in der Nachbarschaft, neben teilweise namhaften Privatwinzern buhlen weitere große Genossenschaften um die Gunst der Kunden. Da muss man sich etwas zur Profilfindung einfallen lassen. Eine wichtige Maßnahme war die Bewahrung der Nordheimer Eigenständigkeit, die in den letzten Jahren noch deutlicher unterstrichen wurde. 250 Hektar der Rebfläche entfallen auf Nordheim, deshalb gibt es nach wie vor in dieser Gemeinde eine Anlaufstelle für die Kundschaft. Und diese unterscheidet sich nicht unwesentlich von den sonstigen Abnehmern der Heuchelberg Weingärtner. «Die Nordheimer Weine sind nicht im Lebensmittelhandel und auf Großflächen zu finden, sondern für den Fachhandel und Privatkunden reserviert», erläutert Geschäftsführer Werner Bender.

Für das WeinPalais Nordheim hat man eine eigene Linie mit einem Schlüssel auf den Etiketten kreiert. Die für Kommunikation im Haus verantwortliche Karin Steinmann meint dazu fast poetisch: «Ein Schlüssel kann zwar bewahren und beschützen. Er kann aber ebenso den Zugang zu etwas eröffnen, Neues erschließen und für ein Schlüsselerlebnis ►►



«Der wird wieder richtig gut», sind Jung-Wengerter Matthias Mechler (links) und Kellermeister Florian Seeber bei einer Probe aus dem Fass mit dem nächsten «Vision»-Trollinger aus dem erstklassigen Jahrgang 2015 überzeugt.

sorgen. Dafür stehen unsere Nordheimer Weine.» Das Sortiment ist überschaubar. Besonderheiten sind die Premiumweine aus ausgereiften Trauben, die teilweise im Holzfass ausgebaut wurden. Hervorzuheben sind Lemberger, Spätburgunder und Merlot sowie der feinmaschige Sauvignon blanc und der Gewürztraminer. Den kleinen Eichenholzfässern werden nur wenige Weine anvertraut. Aktuell ist besonders die rote Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder, Schwarzriesling und Dornfelder zu empfehlen.

#### **Seriöses Preis-Wert-Verhältnis**

Breiter gestreut ist das Programm des größeren Teils der Heuchelberg Weingärtner. Zielgruppen sind der Lebensmittelhandel, der Getränkehandel und Privatkunden (immerhin 15 Prozent Anteil). Auch hier spielen Premiumweine eine wichtige Rolle. Hervorzuheben ist das seriöse Preis-Wert-Verhältnis für Lemberger, Riesling, Trollinger und weitere klassische Sorten. Besonders erfolgreich ist die schon vor einigen Jahren gestartete Reihe «Fruchtig & süß». Renner sind hier Trollinger mit Lemberger und Riesling mit Muskateller. Gefüllt werden insgesamt jährlich rund 500 000 Flaschen. Davon kann die kleine Jungwinzertruppe mit acht Aktiven nur träumen. Von ihrer «Vision Heuchelberg», einem Trollinger, werden etwa 5000 Flaschen gefüllt. «2010 war der Startjahrgang», blickt Wortführer Matthias Mechler, 29, zurück. Er ist Weingärtner mit vier Hektar und Vorstandsmitglied. Der Wein ist das Produkt von selektiv gerneteten Trauben aus ausgewählten Arealen mit alten

Reben. Nach der Maischegärung kommt der Jungwein ins große Holzfass und darf hier länger als üblich reifen. 2014 ist der aktuelle Jahrgang. «Für uns kam nur der heimische Trollinger in Frage», meint Mechler. «Wir wollen beweisen, dass aus dieser Traube Weine entstehen können, die durchaus das Prädikat groß tragen.»

Die Heuchelberg-Etiketten ziert ein Turm, nachempfunden der Heuchelberger Warte, einem ehemaligen Wachturm an der östlichen Spitze des Höhenzuges, von dem aus man eine prächtige Aussicht über weite Teile des württembergischen Unterlandes hat. «Der Turm ist für uns ein Qualitätsversprechen», meint der Vorstandsvorsitzende Ulrich Bader, der mit seinen zwölf Hektar einer der größten Traubenlieferanten der Genossenschaft ist. Bader weiß auch die Flächen unterhalb des Turmes besonders zu schätzen. «Hier wachsen tolle Weine heran, besonders der Lemberger entwickelt viel Qualität, ebenso Riesling und unsere Spezialität Traminer.»

Der 59-Jährige hat mit weitem Abstand die größte Erfahrung unter den Entscheidungsträgern. Er ist seit 21 Jahren im Amt. Geschäftsführer Bender, 38, der zuvor in Löwenstein und Großbottwar tätig war, sollte eigentlich 2014 den Vertrieb übernehmen. «Am Rosenmontag habe ich mich erstmals in Schwaigern eingefunden», weiß er noch genau. Aber dann wurde der damalige Chef Reinhold Fritz überraschend Vorstandsvorsitzender der Fürstenfass-Kellerei Hohenlohe in Bretzfeld-Adolzfurt. Den frei werdenden Platz nahm kurzfristig der studierte Weinbetriebswirt Bender ein. Karin Stein-





**Geschäftsführer Werner Bender (links) und der Vorstandsvorsitzende Ulrich Bader wurden in mehr als drei Jahren Zusammenarbeit ein gut harmonisierendes Duo, das mit der Entwicklung der Genossenschaft sehr zufrieden ist.**



mann, 32, verantwortlich für den optischen Auftritt der Heuchelberg Weingärtner, ist ebenfalls noch nicht allzu lang in Schwaigern. Gleiches gilt für Kellermeister Florian Seeber. Der 35-jährige Absolvent der Weinuni Geisenheim, der ein halbes Jahr in Neuseeland praktizierte und zuletzt als 2. Kellermeister in Dürrenzimmern tätig war, folgte 2013 dem 43-jährigen im Betrieb tätigen Kellermeister Dieter Steinbrenner (Württemberg 1-2014) nach. «Meine Bewerbung habe ich am Polterabend geschrieben», lacht er im Rückblick. Trotzdem fand er offenbar die richtigen Formulierungen.

Und er fand im Haus, wie er schnell feststellte, eine gute, hoch motivierte Mannschaft vor. Mit ihr kann er seine Ziele bei den Weinen gut umsetzen. «Bei WeinPalais Nordheim streben wir durchaus Ecken und Kanten an. Beim Rotwein spielt Holz eine wichtige Rolle. Man soll eine gesunde Tanninstruktur schmecken. Trocken ist bei uns immer betont herb. Bei den Weißweinen schätzen wir die Frucht und weniger die Fülle.»

«Wir waren schon vorher gut unterwegs. Es hat nach den Wechsellern nirgendwo geknirscht. Und wir sind jetzt gut in der Weiterentwicklung», befindet der Vorstandsvorsitzende. In dieses Urteil schließt er auch die Mitglieder ein. Etliche bewirtschaften nur kleine Flächen. 65 von ihnen sind Vollerwerbswinzer, haben aber in der Regel mit Landwirtschaft und Obstbau noch weitere Standbeine. «Doch im Weinberg sind sie mit Begeisterung dabei und freuen sich, dass wir die erhöhten Anstrengungen für Premiumweine auch vernünftig honorieren.»



## Auf einen Blick

Rebfläche: 624 Hektar (aktuell 600 ha im Ertrag)  
 Wichtigste Sorten: Riesling (23 %), Trollinger (17 %),  
 Schwarzriesling (15 %), Lemberger (14 %),  
 Spätburgunder (12 %) – insgesamt 70 % Rot, 30 % Weiß  
 Geschmacksrichtung: 55 % halbtrocken, 26 % fruchtig,  
 19 % trocken  
 Lagerkapazität: 15 Mio. Liter  
 Durchschnittliche Erntemenge: 5,5 Mio. bis 6 Mio. Liter  
 Mitglieder: 800, davon knapp 400 Aktive.

Kontakt:  
 Neipperger Straße 25, 74193 Schwaigern,  
 Telefon 07138 970 20, [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)  
 Weinhaus Nordheim, Telefon 07133 989 50  
[www.weinpalais-nordheim.de](http://www.weinpalais-nordheim.de)



Zwei Frauen bestiegen den Montblanc und waren damit den Wengertern aus Rosswag (unten) überlegen. Wein fehlte nirgendwo ...

# Württembergischer GipfelstürmerInnen





Dass Württemberger gelegentlich hoch hinauswollen, ist bekannt. Ebenso, dass der Wein dabei eine Rolle spielen kann. In zwei aktuellen Fällen geschah das in den Alpen in Verbindung mit zwei Zahlen: «401» und «4810».

**Text: Rudolf Knoll, Fotos: z. V. g. und Andreas Peisser**



### Infos zum Wein

Von der gehaltvollen weißen Montblanc-Cuvée (Bild links oben, Seite 10) vom Jahrgang 2016 wurden exakt 4810 Flaschen gefüllt. Es gibt sie ausschließlich in 4er-Kartons zum Preis von 48,10 Euro (inklusive Flyer mit Gedanken der Bergsteigerinnen zum Projekt). Von jeder verkauften Flasche gehen 48,10 Cent als Spende an den Deutschen Alpenverein. Bezug im Internet unter [4810.collegium-wirtemberg.de](http://4810.collegium-wirtemberg.de) oder direkt bei Verkaufsstellen der Kooperative.

### Tour 1: Brandenburger Haus im Ötztal

Starten wir mit der niedrigeren Zahl und einem Lemberger. Die «401» steht für die Anzahl Stufen (Stäffele) in der Steillage Rosswager Halde und deutet an, wie hart die Arbeit hier im Weinberg ist. Die Lembergerland-Kellerei hat diesen Wein seit einigen Jahren im Sortiment. Ein Abnehmer ist das Brandenburger Haus im Ötztal, die höchstgelegene bewirtete Schutzhütte des Deutschen Alpenvereins auf 3277 Metern. Sie liegt auf einer Steininsel inmitten eines riesigen Gletschermeeres und wird seit letztem Jahr vom gebürtigen Tübinger Albrecht Jetter, 57, bewirtschaftet. Er lebte zuletzt in Kleinglattbach, einem Vaihinger Ortsteil, und hatte von daher Kontakt mit Lembergerland. In einem Gespräch mit Christian Kaiser, dem Geschäftsführer der Genossenschaft, kam die Idee auf, die «wahrscheinlich höchste Weinprobe der Alpen» zu inszenieren. So brach Anfang Juli ein achtköpfiges Expeditionsteam der Kellerei zu einem zweitägigen Aufstieg auf, bei dem dank häufigem Training in der Rosswager Halde konditionsstark 1300 Höhenmeter und ein Gletscher überwunden wurden. Nach der Ankunft servierte Jetter den Landsleuten und zwei Gruppen aus den Niederlanden und Sachsen ein herzhaftes Dreigangmenü. Zur Tomatensuppe gab es einen fruchtigen «Ross» Blanc de Noir, zum Sauerbraten die Cuvée «Piwino» und zum Dessert, einer Quarkcreme, wurde ein Muskattrollinger Rosé aus- geschenkt. Kaiser stellte fest, dass die Bergsteiger nach dem kräfteraubenden Aufstieg sensibler für die Genüsse waren und jeden Happen und Schluck mit Bedacht und Wertschätzung genossen.

Höhepunkt der Tour war die Besteigung der 3401 Meter hohen Dahmannspitze in der Nachbarschaft. Hier wurde die neueste Kreation des Hauses, der «Novum», verkostet. Die Kreuzung des Schweizer Rebenzüchters Valentin Blattner, 2016 zum ersten Mal ausgebaut, hat noch keinen richtigen Namen und trägt vorläufig eine Zahlenkombination (VB-91-26-29). Sie gehört zur Kategorie der pilzresistenten Züchtungen (Piwi) und könnte in den steilen Fluren der Halde durchaus Zukunft haben.

Die Bergabenteurer von Rosswag genossen den tiefdunklen, feurig-würzigen, komplexen Wein als Kontrastprogramm zum schneeweißen Gletscher und sanken anschließend in der Hütte in tiefen Schlaf. Am nächsten Tag beim Abstieg waren sich Vorstandsmitglieder, Wengerter und der Geschäftsführer einig: «Das war Genuss aus neuen Perspektiven.» Wiederholt werden kann die Tour erst wieder im nächsten Jahr: Das Brandenburger Haus hat nur Saison von Mitte Juni bis Mitte September.

### Tour 2: Mont Blanc – der «verfluchte» Berg

Mit 4810 Metern ist er der höchstgelegene Berg der Alpen und der EU. Zu wem die Spitze des Mont Blanc gehört, darüber streiten sich Franzosen und Italiener seit Jahrhunderten. Kurzzeitig war der Gipfel am 8. Juli im Besitz zweier energiegeladener Frauen aus Württemberg. Über die Normalroute Gôuter hatten es Gitta Grobert und Marie Bernadette Cals ganz nach oben geschafft, auf den noch im 18. Jahrhundert als «verflucht» bezeichneten Berg, in dessen Gletschern damals Drachen und Geister vermutet wurden. Die Erstbesteigung erfolgte nach einigen An- ►►



**Der Aufstieg zum Brandenburger Haus (3277 Meter hoch gelegen) war für das Team von Lembergerland aus Rosswag alles andere als eine leichte Pflichtübung.**



läufen am 8. August 1786, was damals als «Geburtsstunde des modernen Alpinismus» bezeichnet wurde und gleichzeitig bedeutete, dass viele potenzielle Bergsteiger die Furcht vor bösen Geistern verloren.

Gut 230 Jahre später setzten die beiden Damen aus Waldenbuch (Grobert) und Stuttgart (Cals) einen besonderen Akzent in dem Reigen der Besteigungen: Sie hatten einen ungewöhnlichen Wein im Marschgepäck! Und ausgewählte Weingläser. Aber die Geschichte hat eine Vorgeschichte und sollte eigentlich vielen Leuten Mut machen, auch in einem schon etwas gesetzteren Alter noch abenteuerlustig zu sein. «Bei uns beiden steht beim Alter schon die Fünf vorne», lacht selbstbewusst Gitta Grobert, hauptberuflich selbstständige Managerin mit wenigem Vorleben («ich hatte mal einen Weinversand»). Ihre Sportpartnerin ist dreifache Mutter und im Management bei einem großen Kosmetikunternehmen tätig. «Gemeinsam sind wir chronisch neugierig», macht Grobert deutlich.

Sie waren schon vor dem Projekt Mont Blanc gemeinsam sportlich unterwegs. Im August 2015 setzten sie es sich in den Kopf, miteinander den höchsten Berg der Alpen zu besteigen. Zu diesem Zeitpunkt waren sie noch keine erfahrenen Alpinistinnen. Monate wurden in die Vorbereitungen investiert. Und so nebenbei musste noch dem jeweiligen Umfeld («Ihr seid verrückt») war noch ein freundlicher Kommentar beigebracht werden, dass eine solche Bergbesteigung das Normalste der Welt ist.

Wenn man gut vorbereitet ist. Es folgten Routenbestimmung, Ausrüstungskauf, Bergführersuche, dazu Klettertraining, Felstouren im Allgäu, Tests mit Steigeisen und Eispickel im Wallis auf den ersten Viertausendern und etliche Läufe durch die heimischen Weinberge, oft erst am Abend, weil untertags die Arbeit nicht ruhen durfte. Dabei keimte die Idee auf, die Tour mit einem Wein zu verbinden. Ein Jungwinzer, der gerade das Weinbaustudium in Geisenheim hinter sich gebracht hatte (obwohl «nur» Mitglied der Genossenschaft Collegium Wirtemberg mit vier Hektar Reben), kam mit den Damen in Kontakt. Im Gespräch mit Mathieu Bubeck, 27, entstand die Idee, einen Wein zu kreieren, der dem Berg nachempfunden ist.

Etwas Phantasie musste dafür herhalten, aber sie wurde untermauert durch reale Gegebenheiten. Auserwählt wurde eine Kombination mit Riesling und Chardonnay. Bubeck: «Die Sorten spiegeln wie kaum eine andere Paarung die extremen Gegensätze am Berg wider. Die animierende Säure des Rieslings steht für die Herausforderung am Berg. Die weiche, dichte, ausgewogene Art des Chardonnays passt zur sanften Gipfelkuppe des Mont Blanc.» Vom Collegium Wirtemberg kam die notwendige Unterstützung. Mehrfach wurde für die Cuvée verkostet, ehe alle Beteiligten einverstanden und zufrieden mit der Qualität waren. Das allein sollte es nicht sein. Wenn zwei Marketingfrauen mitmischen, kann man nicht einfach Wein in simple Flaschen füllen. «4810» steht groß auf dem Etikett vor einem dunklen Felshintergrund. Daneben ist die Route skizziert. Eine Medaille zeigt das Datum der Besteigung, bei der Gitta Grobert und Marie Bernadette Cals nicht den Weingärtner («ich bin in meinen Reben besser aufgehoben») als Begleiter hatten, sondern Bergführer Andreas Peisser, der auch Flasche und Gläser (Nobelmarke

Zalto, mundgeblasen) transportierte. Einmal schlug der Plan fehl. Im September 2016 spielte das Wetter nicht mit. Dann war die Bergsteigersaison am Mont Blanc vorbei. War auch ganz gut so, denn zu dem Zeitpunkt war das begleitende Weinprojekt noch nicht umgesetzt. Aber im zweiten Anlauf klappte es trotz schlechter Sicht auf den Gipfel. Ganz oben wurde die Flasche geöffnet. «Die Cuvée schmeckte ganz anders als im Tal», erinnert sich Grobert. «Die Säure war plötzlich sehr dominant.»

War es das dann oder hat das Duo schon den nächsten Plan im Kopf? Vielleicht eine Tour durch die Pyrenäen (200 Gipfel mit über 3000 Metern), wird angedeutet. Vorläufig ist das nur ein Gedankenspiel. Doch generell wolle man Bergfreunde inspirieren, die Leidenschaft für die Berge und die damit verbundenen einzigartigen Momente noch bewusster zu genießen, erklären sie. Gitta Grobert ergänzt: «Wir möchten besonders Frauen ermutigen, sich alpine Ziele zuzutrauen. Solche Höhen sind doch bislang eine Männerdomäne. Aber das muss nicht ewig so bleiben.»



**Geschafft! Marie Bernadette Cals (links), gebürtig aus Frankreich, und ihre Freundin Gitta Grobert stoßen auf ihren Triumph an.**



**Kreissparkasse Heilbronn**

präsentiert:



**GOURMET PALAST**

DAS FESTIVAL DER STERNEKÖCHE

*Die neue Dinnershow in Heilbronn*

*8. Dez. 2017 -  
21. Jan 2018*

**Tickets unter**  
[www.gourmetpalast.de](http://www.gourmetpalast.de)  
Tel.: 07131 / 650 - 565



Gute Woche.



Im Gespräch: Patrizia Moresco

# Anarchie nur auf der Bühne

Sie genießt gern guten Wein, hat etwas gegen vegane Produkte, war früher im Fernsehen und Kino in vielen Rollen zu sehen und wirbelt seit einigen Jahren wieder auf der Bühne in extravaganten Kostümen vor einem begeisterten Publikum. Rudolf Knoll plauderte mit der «ungezähmten Weiblichkeit» Patrizia Moresco, geboren in Stuttgart, vor allem über Genuss. **Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Christine Fenzl**

## **Kommen Essen und Trinken in Ihren aktuellen Programmen vor?**

Aber ja. Ich nehme unter anderem die Auswüchse bei vegan aufs Korn, zum Beispiel, dass viele Leute sich ihr veganes Schnitzel oder ihre vegane Wurst zum übersteuerten Preis in Plastik verpackt aus dem Supermarktregal nehmen und nicht daran denken, dass wir mit Plastikmüll unsere Meere und die Fische langsam vernichten. Wenn es heiter sein soll, erzähle ich mit belegter Stimme die Geschichte, dass ich mich in die Küche begeben und nach dem sechsten Glas Wein nicht mehr weiß, was ich da eigentlich wollte.

## **Wenn Sie sich im normalen Zustand in der Küche aufhalten, was machen Sie da?**

Zunächst muss ich sagen, dass die Küche für mich, wenn ich Gäste in der Wohnung habe, ein wichtiger Treffpunkt ist, nicht etwa das Wohnzimmer oder sonstige Räumlichkeiten. In der Küche kann man prächtig miteinander plaudern. Eines meiner Hobbys ist es, den Kühlschrank leer zu kochen. Einfach mal nachschauen, was drin ist, und dann überlegen, was sich daraus alles machen lässt.

## **Würden Sie sich als gute Köchin bezeichnen?**

Ich denke schon, dass ich das bin. Gesunde Ernährung ist für mich das A und O. Ich finde es zum Beispiel toll, dass viele alte Apfelsorten eine Renaissance feiern. Ich koche supergern italienisch, das habe ich von

meiner Mutter. Aber als geborene Schwäbin kann ich natürlich auch Spätzle, Sauerbraten, Fleischküchle und Maultaschen. Das wird nicht zugekauft, sondern selbst zubereitet. So viel Ehrgeiz muss sein. Und es schmeckt besser.

## **Aber Sie sind etwa die Hälfte des Jahres oder noch mehr auf Tournee. Wie schaffen Sie es unterwegs, kulinarisch nicht unterzugehen?**

Ich bemühe mich, obwohl das nicht immer leicht ist, um wohlschmeckende Ernährung und gebe gern etwas mehr Geld für gutes Essen aus. Wenn ich auf Tour bin, esse ich fast nie Fleisch, obwohl mein Körper manchmal nach einem Steak, Lamm oder Huhn schreit. Aber ich befürchte dann, aus der Massentierhaltung bedient zu werden, die für mich nicht tragbar ist und eigentlich verboten gehört. In meinen Verträgen steht auch, wenn die Verpflegung inklusive ist, dass ich nur Bio-Produkte bekomme. Ich freue mich, dass es einen Trend in diese Richtung gibt. Nur muss man aufpassen, dass auch Bio drin ist, wenn es außen drauf steht. Die Unverträglichkeiten beim Essen, von denen sehr viel die Rede ist, sind für mich kein Thema. Viele Leute reden sich zum Beispiel bei glutenfrei etwas ein und könnten ganz normal speisen.

## **Sie waren zeitweise als Kind auf einem Bauernhof. Nimmt man da etwas von der gesunden Einstellung mit?**

Zweifellos. Aber auch andere Dinge. Ich hat-

te eine Pflegemutter, die mir beibrachte, wie man einem Huhn den Kopf abhackt, wie ich das Tier rupfe und es ausnehme. Das kann ich noch heute. Und natürlich kann ich ein Huhn auf verschiedene Art zubereiten.

## **Wie ist es um Ihren Weinkonsum bestellt?**

Ich trinke gern Wein, bin nicht anspruchlos, aber auch keine Weinkennerin. Billigwein kommt mir nicht ins Glas. In Württemberg freue ich mich immer auf Auftritte in Backnang. Hier weiß man inzwischen, dass ich Lemberger schätze und gern ein Präsentpaket mitnehme.

## **Sie leben seit einigen Jahren in Berlin. Gibt es dort einen eigenen Weinkeller?**

Leider nein, es ist kein Platz dafür vorhanden. Ich hatte zwischenzeitlich mal, als ich am Ammersee in Bayern wohnte, einen entsprechenden Keller. Aber in Berlin muss ich mich immer bei Weinhändlern bedienen, wenn Bedarf ist. Ich tendiere aktuell beim Wohnen wieder in den deutschen Süden, doch in Stuttgart oder München ist es schwer, an guten, ausreichenden Wohnraum zu kommen. Sollte es eines Tages klappen, wird ein Weinkeller eingerichtet.

## **Falls Sie in Sachen Wein Hilfe brauchen...**

Echt! Das ist ein Wort! Schlagen Sie ein, ich werde mich an dieses Versprechen erinnern. Den Weinkeller kann ich dann selbst bauen ...

**Ich werde mein Wort halten. Aber bauen ganz ohne Handwerker?**

Klar doch. Ich kann nicht nur Hühner köpfen, seiltanzen, Purzelbäume schlagen, sondern bin zudem ein handwerkliches Naturtalent. Mauern, Verputzen, Fliesenlegen und Lackieren ist für mich kein Problem. Nur das Elektrische habe ich nicht drauf.


**Wie halten Sie es mit Wein vor und nach einem Auftritt? Bekämpfen Sie damit eventuell Lampenfieber?**

Ich kenne viele Kollegen, die vorher ein Glas Sekt zur Beruhigung trinken. Ich habe zwar auch Lampenfieber, immer zwei Minuten bevor der Vorhang hochgeht. Aber wenn ich mich auf der Bühne anarchisch austobe, ist das Publikum die Droge, die mich antreibt. Hinterher mag ich gern eine Apfelschorle. Und zum Ausklang des Tages darf es ein Glas Wein sein.

**Sie waren etliche Jahre beim Film und Fernsehen, haben Regie geführt und mehrfach im «Tatort» mitgespielt, sogar in einem, bei dem Wein im Mittelpunkt stand. Der Titel war «Bittere Trauben». Erinnern Sie sich an Ihre Rolle? Waren Sie Mörderin oder Opfer?**

Das war ein Saarbrücker «Tatort» mit dem Bayern Maximilian Brückner. Ich war eine Tatverdächtige, konnte aber am Ende entlastet werden.

**Jetzt stehen Sie wieder auf der Bühne, werden als quecksilbrige Comedygranate, Vollblut-Rampensau und ungezähmte Weiblichkeit in der Kritik gefeiert. Warum der Abschied von der Leinwand und dem Fernsehbild?**

Da war eigentlich meine Managerin Heidrun Abels schuld, die mich sehr gut kennt und eines Tages zu mir sagte: Du gehörst wieder auf die Bühne, du brennst regelrecht dafür. Hier habe ich zwar keine Millionen Zuseher, aber den direkten Kontakt mit dem Publikum. Da bin ich auch mit einem kleineren, aber vollen Saal wie in Stuttgart im Theaterhaus mit meinem aktuellen Programm «Die Hölle des positiven Denkens» vor 150 Fans glücklich. Dort habe ich im Oktober noch einige Termine, auf die ich mich schon freue. Zu den Bezeichnungen in den Medien ist zu sagen: Das bin ich nur auf der Bühne. Im normalen Leben bin ich viel braver. 



**Patrizia Moresco**

wurde in Stuttgart geboren, hat eine italienische Mutter, kommt aus einer Musikerfamilie, wuchs zeitweise auf einem Bauernhof auf, wollte in der Jugend eigentlich Ärztin werden, dann Ehefrau und Mutter und begeisterte sich schließlich, weil sie einen großartigen Clown kennenlernte und Talent vorhanden war, für die Bühne. Bereits seit 1979 trat sie in der Comedytruppe «Scherbentheater» auf und war danach über 18 Jahre lang Frontfrau der «Shy Gays», die durch Europa, Amerika und Kanada tourten. Später führte sie Regie mit Kolleginnen wie Sissi Perlinger und Lisa Fitz, war im Film und Fernsehen dabei (unter anderem mehrfach im «Tatort») und konzentriert sich seit einigen Jahren wieder auf ihr eigenes Kabarettprogramm, dessen Termine bis Ende 2018 feststehen. Mindestens 20-mal im Jahr tritt sie in der alten Heimat in Stuttgart und auch in Backnang auf.





Wie bei der Pflege normaler Weingärten ist bei der Aufzucht der nächsten Rebengeneration viel Sorgfalt notwendig. Auch die Wasserversorgung muss gewährleistet sein. Trotzdem lässt sich Ausschuss nicht vermeiden.

# Wo die Reben Schulpflicht haben

Die Reblaus war vor gut hundert Jahren der Auslöser für eine neue Art der Rebvermehrung. Seitdem ist es üblich, klassische Sorten auf spezielle «Unterlagen» aufzupfropfen. In der Fachsprache heißt das Rebveredlung. Sehr aktiv auf diesem Feld ist die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, neuerdings in Erlenbach. **Text und Fotos: Eva Herschmann**

**D**ie Brutstätte edler Weine auf den Fluren von Erlenbach gibt sich nach außen bescheiden. Immerhin verleiht das frische Grün der jungen Reben, die neben dem Neubau wachsen, dem Ensemble einen freundlichen Ausdruck. Doch die wahren Werte des schmucklosen rund 1200 Quadratmeter großen Flachdachbaus, in dem das Rebveredlungszentrum der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg seit Dezember 2016 daheim ist, liegen im Innern. Es sind die großen Kühlräume und die riesigen Lagerhallen. «Wir haben hier ausreichend Platz für verschiedene Klimazonen und damit für eine optimale Veredlung», erläutert Karl Seiter, der Geschäftsführer der Weingärtnergenossenschaft, deren rund 1400 Mitglieder eine Gesamttribfläche von etwa 1400 Hektar bewirtschaften. Rebennachschub kommt von vier Hektar mit rund 420 000 Jungpflanzen.

Im Hochsommer herrscht im Kühlhaus gähnende Leere - das erfüllt Karl Seiter und Wolfgang Keicher, der den Veredlungsbetrieb leitet, mit großer Zufriedenheit. «Wir sind dann erfolgreich, ►►



**Karl Seiter, Chef der Heilbronner Genossenschaftskellerei, freut sich bereits auf die Zeit, in der die Fässer mit Wein vom derzeitigen Rebennachwuchs gefüllt werden können. Aber einige Jahre werden bis dahin vergehen.**



wenn die Ausbeute gut und die Nachfrage hoch ist», sagt der Geschäftsführer. Wie sich die Bilanz im nächsten Jahr entwickelt, wird sich im Winter zeigen. Derzeit haben die jungen Reben noch Schulpflicht. Seit Mai wachsen und gedeihen sie im Freien bestens - auch dank gezielt eingesetzter Tröpfchenbewässerung. «An unserem alten Standort in Horkheim haben wir das Wasser vom Neckar hochgepumpt und von oben bewässert, aber das ist nur die zweitbeste Lösung», informiert Karl Seiter.

Bis die Jungreben je nach Holzreife und Witterung wieder ausgeschult werden müssen, bleibt noch Zeit. Idealerweise wird die «Ernte» nach dem ersten Frost eingebracht. Erst bei der Sortierung zeigt sich, ob die Veredlung erfolgreich war. Jede einzelne Rebe wird dann wieder in die Hand genommen und auf Verwachsung, Trieb- und Wurzelbildung überprüft. «Die Daumendruckprobe zeigt, ob die Veredlungsstelle fest ist. Und drei Wurzeln müssen sie haben», erläutert Karl Seiter. Der Erfolg einer Rebschule hänge davon ab, wie viele der veredelten Reben wachsen, wobei bis zu 30 Prozent Ausschuss bei den ausgeschulten Reben normal seien: «Das heißt, wir müssen jedes Jahr 60 bis 80 Prozent verkaufen können.»

Im späten Frühjahr, etwa Ende Mai, herrscht hier Hochbetrieb. Dann ist die Luft in der Halle stickig und geschwängert vom Geruch nach Paraffin und feuchter Erde. An derben Holztischen schälen Helfer kurze Rebstücke aus Torfballen. Sie haben schon hellgrüne Blattkronen vorgetrieben und tragen einen knotigen Kragen, die Veredlungsstelle. Zu Beginn der Veredlungsaison im März hatten die Mitarbeiter das Edelreis mit einer Stanzmaschine auf die Unterlagsrebe gepfropft. Danach hat sich - in Vortreibkisten und dem perfekten Klima von 32 Grad und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit - das Wundgewebe, der Kallus, gebildet. Um den zu schützen, werden die neuen Reben nun ins heiße Wachsbad getaucht. Das Wachs umschließt den Kallus wie eine zweite Haut und schützt ihn, wenn es in die Rebschule, aufs Feld hinausgeht. Im Laufe einer Vegetationsphase bildet die Rebe Wurzeln und Trieb. Außerdem härtet und verholzt die Veredlungsstelle. Jahr für Jahr werden zehntausende Reben an Mitglieder, aber auch an Privatkunden sowie Winzer aus dem In- und Ausland ausgegeben. In Kartons mit jeweils 300 Stück ruhen sie fertig gepackt bei zwei Grad Celsius im modernen Kühlhaus, bis sie im Frühjahr verteilt werden.

Rebveredlung wurde aus der Not geboren und ist zur Tugend gereift. Den Anstoß gab die Wurzelreblaus. Sie kam zwischen 1858 und 1862 mit amerikanischen Wildreben nach Europa. Diese sollten wegen ihrer Resistenz gegen Oidium (Mehltau) ausprobiert werden. Dass ein verhängnisvoller «blinder Passagier» mit an Bord war, stellte man bald darauf durch das seuchenhafte Auftreten der Phylloxera fest. Es fehlte nicht viel und die Laus hätte den Weinbau in Europa fast vernichtet. Weder Rodung noch Feuer, Gift, Überschwemmen von betroffenen Flächen oder langjährige Anbauverbote konnten dem Schädling Einhalt gebieten. Erst die Erkenntnis, dass sich die Reblaus zwar an den Blättern, nicht aber den Wurzeln der «Amerikaner-Reben» nährt, brachte Abhilfe. Das war die Geburtsstunde der Rebveredlung.

Mit Kopulationsmesser, Schleifstein und Abziehiemen wurden mittels Gegenzungenschnitt die ersten Pfropfreben hergestellt. Ein geübter Veredler brachte es auf 200 bis 400 Veredlungen pro Tag. Mittlerweile ersetzen Maschinen die Fingerfertigkeit der Spezialisten, dennoch gibt es bis dato kein automatisiertes Verfahren in der Produktion von Pfropfreben. Handwerkliches Geschick ist also noch immer gefragt. «Ein Veredler nimmt die Rebe

mindestens 20 Mal in die Hand, bevor er sie verkauft», berichtet der stellvertretende Betriebsleiter Bernd Grauf.

Die Reblaus existiert immer noch. Aufgrund von Klimaveränderungen, brachliegenden Weinbergen und steigender Anzahl von unbedacht gekauften Hausreben (Zierreben) erlebt sie derzeit sogar ein gewisses Comeback. In manchen Regionen gibt es wurzelechte Reben, die nur deshalb weiter tragen, weil sich die Wurzelaus nicht in allen Böden wohlfühlt. Mittlerweile aber kann die Rebveredlung dem Weinbau nicht nur bei der Reblausbekämpfung helfen, sondern bietet auch gezielte Nebeneffekte. Durch spezifische Auswahl der Unterlagsorte lässt sich das Wachstum der Rebe steuern und auf Bodenart, Kalkgehalt oder Wasserverfügbarkeit Einfluss nehmen. «Ohne die Amerikaner-Rebe würde es keinen Weinbau mehr in Europa geben», stellt Karl Seiter fest. So hegen und pflegen die drei festen Mitarbeiter sowie die - je nach Saison - bis zu sieben, acht Aushilfskräfte auch einen Mutterweinberg, in dem die reblausresistenten Amerikaner-Reben als Unterlagsruten hochgezogen werden. Hinter solchen Aktivitäten steckt viel Erfahrung. Bereits seit Jahrzehnten versorgt der Rebveredlungsbetrieb der Heilbronner Kooperative seine Mitglieder und sonstige Abnehmer mit Pflanzmaterial. Heute verfügt die Kellerei als einzige Genossenschaft in Deutschland über eine eigene Rebveredlung und ist als Züchter eines eigenen Rieslingklons beim Bundessortenamt eingetragen. Zudem hat die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg nach der Schließung ihrer Rebveredlung den Genossenschaftsbetrieb als Vertragsveredler für ihre Sämlinge, Neuzüchtungen und Klone beauftragt. Für den Weinbauverband Württemberg und die Rebenselektionsgemeinschaft Heilbronn macht Erlenbach Einzelstockvermehrungen der Sorten Trollinger, Lemberger, Spätburgunder, Samtrot, Clevner, Schwarzriesling, Muskattrollinger, Muskateller, Ruländer, Müller-Thurgau und Kerner. «Wir arbeiten auch eng mit allen privaten Rebveredlern in Württemberg zusammen, davon gibt es etwa zehn, und wir tauschen uns untereinander aus», informiert Geschäftsführer Seiter.

Durch die Kooperation mit den Züchtern in der Region sei es ihnen möglich, relativ rasch auf die neuesten Tendenzen und Entwicklungen in der Züchtung sowie auf die Erfordernisse des Weinbaus und der Kellerwirtschaft einzugehen und Pflanzgut darauf abzustimmen, sagt Bernd Grauf. Stolz steht er in der Rebschule, in der auf fast vier Hektar die Jungreben in Reih und Glied und exakt gleichem Abstand heranwachsen. Jede einzelne der rund 426 000 Reben wurde von den Helfern von Hand in die gelochte Folie gesteckt, immer sortenrein beieinander und bis zu 60 000 Stück am Tag, eine Woche lang. Die größten Mengen an veredelten Reben sind Riesling, Trollinger und Lemberger. Doch es gibt auch kleine Chargen. «Dort, wo immer nur ein paar beieinanderstehen, mit Abstand zu anderen, wachsen neue Sorten, das sind Versuchsreihen, die wir für Weinsberg machen», sagt Bernd Grauf. Die neuen Rebenzüchtungen machen vielleicht ein bis zwei Prozent aus und tragen, bis sie geprüft und anerkannt sind, Nummern statt Namen. Und die Anerkennung kann lange dauern, weiß Karl Seiter. «In manchen Fällen vergehen 25 Jahre, bis eine neue Sorte vom Bundessortenamt anerkannt wird, und erst dann kann sie offiziell angepflanzt und verkauft werden.»

Für Karl Seiter ist das neue Rebveredlungszentrum nicht nur die Geburtsstätte neuer und resistenter Sorten, sondern auch ein touristischer Anziehungspunkt. «Jetzt können wir unseren Kunden alles zeigen, von den Anfängen der Rebenzüchtung bis zum Endprodukt im Glas.»



**1400 Hektar bewirtschaften die Mitglieder der Heilbronner Kooperative in verschiedenen Bereichen. Nachschub ist immer wieder notwendig. Aktuell wachsen auf vier Hektar rund 420 000 Jungpflanzen heran. Die Nachfrage danach ist beachtlich.**



DER  
»Wein-Schneckenkeller«  
HEILBRONN

REBVEREDELUNG

Telefon 07131/1579-  
Telefax 07131/1579-  
wg-heilbronn.de

Restaurant «Zum Ochsen» in Cleebronn

# Der Charme von Tradition und Jugend

Im malerischen Weinort Cleebronn, inmitten des Naturparks Stromberg-Heuchelberg, liegt das Restaurant und Gästehaus «Zum Ochsen». Sehr gute Weine werden dort ebenso serviert wie hervorragende Speisen. Vom Enkel bis zum Großvater packen alle mit an. **Text und Fotos: Simone Hilgers-Bach**

Das Passwort im Hotel für das freie Internet lässt tief blicken: «Riesling trocken» lautet es. Da erhält der Gast doch sofort einen Wink, in der Gaststube nebenan vorbeizuschauen - was ihm sehr empfohlen sei. Denn im Cleebronner Familienbetrieb «Zum Ochsen» kennt man sich aus mit guten Weinen. Nach einem geselligen Abend haben wir auch das Geheimnis des «Ochsen» gelüftet: Jedes Mitglied der Familie kann etwas ganz besonders gut - und bringt es in das Restaurant mit ein. Übrigens: Die genaue Schreibweise des Passworts wird an dieser Stelle natürlich nicht verraten. Dafür müssen Sie sich schon persönlich im Hotel (mit einigen modern ausgestatteten neuen Zimmern im einstigen Trakt einer Bank) einquartieren. Sie werden es nicht bereuen.

Gegenüber der schmucken Pfarrkirche von Cleebronn findet der Besucher das Gasthaus «Zum Ochsen». «Metzgerei» steht in goldenen Buchstaben an der Fassade, doch nur noch freitags tragen die Kunden den Leberkäse des Seniors, Metzgermeister Hans Einkörn, 77, in dicken Vesperscheiben nach Hause. Eine Wurstausswahl für das Frühstücksbuffet des Hotels stellt der gelernte Metzger ebenso noch her wie für das Restaurant die Maultaschen und die gefüllte Kalbsbrust. Auf das Fleisch, das die Gäste im «Ochsen» serviert bekommen, hat er natürlich weiterhin ein Auge - schließlich ist der Betrieb für seine Fleischqualität bekannt, und das soll so bleiben. Tochter Heike führt jetzt das Traditionshaus im Ortskern des Weindorfes weiter, Senior-Chefin Ingrid Einkörn, 68, hilft im Hotel und Restaurant mit. Der gute Ruf des «Ochsen» trabt munter durch die Lande und hat auch unsere Ohren erreicht.

Also auf zum Test. Wir beginnen unser Menü mit der «Grün-weißen Petersilienwurzelsuppe». Sie ist getoppt von einer weißen Schaumkrone und üppig mit grüner Petersilie und dunkel leuchtendem Petersilienöl dekoriert. Dazu brauchen wir einen heimischen Wein, denn schließlich wurde hier in Cleebronn am Michaelsberg, im Herzen des gelegentlich als «sagenhaft» bezeichneten Zabergäu, schon vor rund 1200 Jahren Wein angebaut. Aktuell

gehören die Weingärtner aus Cleebronn und Güglingen zu den am höchsten bewerteten Kooperativen Deutschlands: Im «Gault & Millau» wurden 2017 ihre zwei «Roten Trauben» bestätigt - eine Belohnung für das konstante, außergewöhnlich gute Preis-Genuss-Verhältnis. So wählen wir für den Einstieg ihren 2015er Cleebronner Michaelsberg Riesling.

Schon in der Nase betört uns sein duftiges Bukett. Eine leichte Fruchtsüße beim ersten Schluck, moderate Säure, das ist ein angenehmer, süffiger Begleiter zur wohltuend leichten Suppe. Die Kühle des Weins und die Wärme des Seelentrösters bilden eine schöne Kombination am Beginn eines anregenden Abends. Doch uns lockt auch der Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger desselben Jahres aus dem gleichen Keller. An ihm könnte ich stundenlang schnuppern, so intensiv duftet er nach saftigen dunklen Beeren. Ich streife durch ein Dickicht von Brombeeren und Kirschen, sanft weht ein Hauch Johannisbeere vorbei, und ist da nicht etwas Tabak in der Luft? Gehaltvoll und würzig, zugleich von sanfter Struktur und mildem Wesen ... ein überaus faszinierendes Aroma. An kühleren Tagen ist dies ein sehr harmonischer Begleiter zur Wurzelsuppe.

Das macht Appetit auf mehr (und Meer)! Als erstes Hauptgericht wählen wir ein Kabeljaufilet, in Limonenöl gebraten, mit Erdnüssen und Chili, Mangoreis und Curryschaum. An ihm zeigt sich Chefin Heike Einkörns besonderes Gespür für Gestaltung: Das weiße Filet spielt optisch mit den hellgelben Mangowürfeln, dem dunkleren Gelb der Sauce und den bräunlichen Erdnüssen, dazu die roten Farbtupfer von dunklen Safranfäden und Chilistückchen. Grüne Dillgarnitur und grün-gelbe Limettenscheibe - fertig ist der Hingucker, der das Auge mit seinen intensiven Eindrücken erfreut. Der Fisch selbst schmeckt großartig, da zeigt sich das Augenmerk, das im «Ochsen» auf die Qualität von Fleisch und Fisch gelegt wird. Nun, welcher Wein will es mit diesem Highlight aufnehmen? Unsere Wahl fällt auf einen adeligen Namen: Herzog Christoph. Das ist bei den Cleebronner Weingärtnern eine Kategorie für ▶▶



Der «Ochsen» ist ein echter Familienbetrieb mit Wirbelwind Heike Einkörn in der Küche, ihren Eltern Hans und Ingrid, «Wein-Mann» Bruder Michael und dessen Junior Ben, der die Gäste begrüßt.





## Auf einen Blick

### «Zum Ochsen»

Keltergasse 16-18  
74389 Cleebronn

Telefon: 07135 97 47 00  
Telefax: 07135 974 70 70  
E-Mail: [info@einkoern.de](mailto:info@einkoern.de)  
[www.ochsen-cleebronn.de](http://www.ochsen-cleebronn.de)  
Montag und jeden letzten  
Sonntag im Monat Ruhetag.

charakteristische Weine aus ertragsreduzierten Lagen, größtenteils bestockt mit alten, tiefwurzelnden Reben, die mit vielschichtigen Aromen hohen Ansprüchen gerecht werden wollen. Die Weißweine erlangen durch gezügelte Gärung und lange Lagerung auf der Feinhefe ihre klare Frucht.

Der 2014er Cleebronner Herzog Christoph Riesling trocken hält, was sein Name verspricht, er spielt sicher in der ersten Liga in Württemberg. Sehr schön mineralisch im Geschmack, kräftig und druckvoll mit rauchiger Mineralität, notieren wir. Ein himmlischer Duft nach Weinbergpfirsichen und Orangen geht dem Gaumenvergnügen voran - ein besonderer Wein zu einem besonderen Fisch. Nun empfiehlt uns die jugendlich temperamentvolle 40-jährige Heike Papas gefüllte Kalbsbrust. Angenehm mürb, zart im Biss und würzig gefüllt - hier schmeckt man, dass ein Experte das Fleisch auswählte! Dazu mundet uns 2014er «Weißer», ein Weißburgunder trocken von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu aus Brackenheim. Sehr geruchsintensiv und würzig steht er souverän neben dem Fleischklassiker und ist ein sehr angenehmer Begleiter.

«Für unseren Rostbraten kommen die Leute von weit her», macht uns die Chefin den Mund erneut wässrig. Uns zu überreden ist ein Leichtes. Und wieder hat es sich gelohnt: herzhafte fest das Fleisch, kräftig im Geschmack. Dieses Gericht zieht unsere Aufmerksamkeit auf sich und lässt uns eine Weile die Welt um uns vergessen. Die hochgelobten hausgemachten Maultaschen, hier nur Begleiter, kann man auch gut als Hauptgericht bestellen. Wir brauchen dazu einen Topwein, das ist klar. Einen, der fest danebensteht und dieser Kraft standhält. Also der 2015er «Sankt Michael» Lemberger

mit Cabernet Franc trocken, eine limitierte Auflage der Weingärtner Cleebronn-Güglingen. Eine gute Wahl! Er kann sich gegen den geruchsintensiven Rostbraten mit Tiefe und Druck durchsetzen. Auffallend jugendlich, mit feiner Tanninstruktur und intensiven Reminiszenzen an Waldbeeren und Schlehen. Einfach stark!

An diesem Beispiel zeigt sich auf einen Blick das Wirken der Familie Einkörn: Chefin Heike ist gelernte Hotelfachfrau und Köchin, sie leitet Restaurant, Gästehaus und Partyservice und gibt den traditionellen Gerichten einen modernen Touch. Ihr Bruder Michael, 44, hauptberuflich in der Geschäftsleitung des Auto & Technik Museums Sinsheim tätig, berät sich jedes Jahr mit Chef und Kellermeister der hiesigen Weingärtner und stellt dann seine Weinliste zusammen. Umgekehrt scheinen die Weinlieferanten den «Ochsen» zu schätzen, sind sie dort doch regelmäßig zum Mittagessen zu Gast. Im Hintergrund des gastlichen Hauses wirken die Eltern, die ihre Erfahrung und ihr Können mit einbringen.

Ja, und wer kommt denn da um die Ecke? Ein fünfjähriger blonder Lausbub mit Schelm in den Augen und einem Schild in der Hand: «Herzlich willkommen im Ochsen!» Großes Hallo ertönt in der heimeligen Gaststube, die Damen am Nachbartisch verfallen in Sekundenschnelle dem Charme des Nachwuchs-Gastronomen. Mit Apfelschorle im Sektglas stößt Ben mit den Gästen an und zeigt: Daumen hoch - alles paletti! Sein Vater Michael Einkörn schmunzelt: «So sind wir hier auch aufgewachsen ...» Und da Heike Einkörn gleich zwei Söhne hat, ist die Zukunft des «Ochsen» wohl langfristige gesichert. Wir sind erleichtert. Denn damit bleibt uns dieses Ziel dauerhaft erhalten.



# Wer lag vor dem Riesling?

**R**iesling und Lemberger sind sicherlich Sorten, die zur Premiumklasse gehören können, wenn die Erzeuger viel aus ihnen herauskitzeln und ihr Potenzial nutzen. Das gilt ebenso für den Spätburgunder, der in Deutschland inzwischen vielfach unter dem Synonym Pinot Noir offeriert wird. Auch die weiße Burgunderfamilie mit Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay hat das Zeug zu international vorzeigbaren Premiumweinen. Dem Trollinger treten wir sicher nicht zu nahe, wenn wir ihm attestieren: Kann zwar richtig gut sein, aber ein Spitzenrotwein ist kaum möglich. Anders ist es, wenn er die Chance zum Eiswein hat - aber dann ist die Farbe in der Regel recht hell (siehe unser letztes Rätsel und seine Lösung). Riesling hat nicht nur qualitativ enorm zugelegt. Er ist heute auch mit deutlichem Abstand die Nummer eins bei der Rebfläche in Deutschland. Das war nicht immer so. Vor rund 40 Jahren lag eine andere Sorte souverän mit über 24000 Hektar Rebfläche auf Platz eins in der Flächenstatistik.

**Welche Sorte war das?**

- a) Silvaner
- b) Ruländer
- c) Müller-Thurgau

Schreiben Sie die Sorte oder den Buchstaben auf eine Postkarte und schicken Sie diese an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf. Oder senden Sie die Lösung des Rätsels per Mail: rudolf.knoll@t-online.de. Bitte hier die eigene Postadresse nicht vergessen. Einsendeschluss ist der 25. November 2017. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 20 Pakete mit jeweils zwei Flaschen. Inhalt: 2016 Riesling Spätlese trocken und 2015 Portugieser «Dunkelgraf» aus der Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt. Beide Weine schnitten bei unserem Test gut ab.



**4 Genossenschaften  
13 Weingüter  
ein Genuss, der verbindet:  
[www.wein-lese-shop.de](http://www.wein-lese-shop.de)**



**1** Weingut Weingarten eG  
2016 Weißer Burgunder \*\* trocken  
9,40 € je 0,75 l-Flasche (12,53 €/l)

**2** Käsbergkeller Mundelsheim  
Lauffener Weingärtner eG  
2015 Mundelsheimer Spätburgunder  
Weißherbst Kabinett lieblich  
5,40 € je 0,75 l-Flasche (7,20 €/l)

**3** Bottwartaler Winzer eG  
2016 Sieben Der Kerner QBA trocken  
6,90 € je 0,75 l-Flasche (9,20 €/l)

**4** Weingärtner Marbach eG  
2016 Marbacher Neckarhölde Prinzessin  
Eboli Lemberger Rosé halbtrocken  
5,90 € je 0,75 l-Flasche (7,87 €/l)

**Mit einem Klick bestellen: 17 Weine aus dem Weinlese Land marbach + bottwartal**



Weinlese Tage  
3. + 4. Februar 2018



# Gulasch - butterzart mit viel Aroma

Der Klassiker, von dem es viele Variationen gibt, gehört zu den Lieblingssessen in der kalten Jahreszeit. Vier Dinge sind bei der Zubereitung, beim Schmoren wichtig: das richtige Fleisch, der passende Topf, eine sanfte Hitze und ausreichend Zeit. Dann wird man mit kräftigem Fleischgeschmack und wunderbaren Saucen belohnt.

**Text/Rezepte: Marlisa Szwillus, Fotos: Faber & Partner**

**I**deal zum Schmoren sind bindegewebsreiche Fleischstücke. Aus vermeintlich «unedlen» Teilen wie Wade, Nacken oder dickem Bug werden so durch langes Garen wahre Leckerbissen (Teilstücke am besten beim Metzger vorbestellen). Besonders gute Ergebnisse lassen sich in einem schweren Bräter (z.B. aus Gusseisen) mit gut schließendem Deckel erreichen, weil das Material eine sehr gute Wärmespeicherfähigkeit hat. Schmoren ist eine sanfte Zubereitungsart. Es wird bei kleiner Hitze um den Siedepunkt gegart. Die Flüssigkeit darf dabei nur leicht köcheln. Mindestens eineinhalb Stunden braucht ein Gulasch. Das Fleisch muss schön mürbe werden und für die Sauce brauchen die Aromen der Zutaten Zeit, um sich zu verbinden. Diese Zeit nahm sich Matthias Nägele, Küchenchef im «Lamm» in Remshalden-Hebsack, mit den Rezepten unserer Expertin Marlisa Szwillus. Hilfestellung bei der Weinauswahl leistete Daniel Hasert, der Sommelier des Hauses.

## **Gut zu wissen**

Beim Anbraten gibt Fleisch Flüssigkeit ab. So lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Danach das Fleisch so lange anbraten, bis sich am Topfboden braune Röstspuren bilden. Erst diese sorgen für intensives Saucenaroma.

Einige Knochen zusammen mit dem Fleisch anbraten und mitschmoren, sie intensivieren den Geschmack.

Während des Schmorens ein-, zweimal die Menge der Schmorflüssigkeit kontrollieren. Sie sollte das Fleisch zur Hälfte bedecken. Falls nötig, etwas nachgießen. Tipp: Je weniger Sauce im Bräter simmert, desto intensiver wird sie. Ist die Sauce zu dünn geraten: das Fleisch herausheben und warm stellen. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz offen einkochen lassen und nach Belieben mit ein paar kalten Butterwürfeln binden.

## **Beilagen zum Gulasch**

Sie haben die Wahl – alle schmecken besonders gut dazu: Petersilien-Kartoffeln, Kartoffelpüree, Schupfnudeln, Spätzle, Semmelknödel, Serviettenknödel oder Bandnudeln.



# Kalbsrahmgulasch mit Pilzen

## Zubereitung

**1** Das Fleisch in 3–4 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Mehl mischen. Schalotten abziehen und klein würfeln. Schmalz in einem großen flachen Bräter erhitzen. Fleischwürfel darin in 2–3 Portionen bei mittlerer Hitze rundherum hellbraun anbraten, herausheben.

**2** Schalotten, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und 1 Minute dünsten. Fleisch wieder in den Bräter geben. Nach und nach mit Wein ablöschen, 2 Minuten köcheln. 250 ml Fond oder Brühe angießen, aufkochen und das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1½ Stunden sanft schmoren, bis es weich ist. Falls nötig, noch etwas Fond nachgießen.

**3** Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen, die Pilze darin goldbraun braten. Salzen, pfeffern und beiseitestellen. 100 ml Sahne steif schlagen, kalt stellen.

**4** Restliche flüssige Sahne zum Gulasch gießen, ohne Deckel noch 5–10 Minuten köcheln lassen. Pilze zufügen, heiß werden lassen. Geschlagene Sahne unterheben. Gulasch abschmecken, mit Zitronenschale und Kräutern bestreuen.

## Für 4 Personen

- 800 g Kalbfleisch ohne Knochen (Schulter/dicker Bug, Nacken, Brust)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Mehl
- 2 Schalotten
- 2–3 EL Butterschmalz
- 1 TL fein gehackter Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 150 ml trockener Weißwein (z. B. Weißburgunder)
- 250–300 ml Kalbsfond (Glas, alternativ Fleischbrühe)
- 300 g frische Pilze (Kräuterseitlinge, Champignons, Pfifferlinge)
- 1 EL Öl, 1 EL Butter
- 150 g Schlagsahne
- ½ TL fein abgeriebene Biozitrone-schale
- 2 EL gemischte gehackte Kräuter



### Weintipp

Ein kräftiger, würziger Riesling oder Chardonnay mit spürbarer Säure. Darf auch vom kleinen oder großen Holzfass geküsst sein.



**Weintipp**  
 Ein Kontrastprogramm zur Optik des Gerichtes empfiehlt sich, nämlich ein saftiger, gehaltvoller, trockener Riesling, der sich gut mit dem Sauerkraut verträgt.

# Gulasch Szegeediner Art

## Zubereitung

**1** Das Fleisch 2–3 cm groß würfeln. Zwiebeln abziehen, vierteln und quer und in dünne Streifen schneiden. Tomatenstücke quer halbieren.

**2** In einem großen flachen Bräter das Schmalz erhitzen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Bräter von der Kochstelle nehmen, Zwiebeln mit Paprikapulver bestäuben. Paprikamark zugeben. Fleischwürfel untermischen und unter gelegentlichem Rühren 4–5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. 500 ml Brühe und die Tomaten zugeben, alles zugedeckt bei kleiner Hitze zunächst 45 Minuten schmoren lassen.

**3** Sauerkraut mit 2 Gabeln zerpfücken und grob hacken. Mit dem Kümmel und 200 ml Brühe unter das Gulasch mischen. Weitere 45–60 Minuten zugedeckt sanft schmoren, bis das Fleisch weich ist. Nach Bedarf noch etwas Brühe nachgießen.

**4** Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Unter das Gulasch heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne glatt rühren. Gulasch auf vorgewärmten Tellern anrichten, jeweils einen Klecks saure Sahne in die Mitte setzen und mit Schnittlauch bestreuen.

## Für 4 Personen

- 800 g Schweinefleisch ohne Knochen (Schulter ohne Schwarte, dicke Rippe, magerer Nacken)
- 2 Zwiebeln
- 50 g getrocknete Tomaten
- 2 EL Butterschmalz
- 1 gehäufter EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Paprikamark
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL getrockneter Majoran
- 600–750 ml Fleischbrühe
- 400 g mildes Weinsauerkraut
- 1 TL grob zerdrückte Kümmelkörner
- 1 kleiner rotschaliger Apfel
- 200 g stichfeste saure Sahne
- 2 EL Schnittlauchröllchen

# Paprika-Mix mit Lammfilet

## Zubereitung

**1** Fleisch in 3–4 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln und quer in Streifen schneiden. Öl und Butter in einem großen flachen Bräter erhitzen, die Zwiebel darin goldgelb andünsten.

**2** Den Bräter von der Kochstelle nehmen, die Zwiebel mit beiden Sorten Paprikapulver bestäuben und unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen. Fleischwürfel untermischen und zugedeckt bei kleiner Hitze zunächst 1 Stunde im eigenen Saft garen. Nur bei Bedarf ein wenig Wasser zugießen.

**3** Inzwischen die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikastücke und gehackte Tomaten unter das Gulasch mischen. Mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt weitere 30–45 Minuten garen, bis das Fleisch weich ist.

**4** Kurz vor Garzeitende die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und kurz abtropfen lassen. Saure Sahne und Mehl gründlich verrühren, unter das Gulasch mischen und einmal aufkochen lassen. Abschmecken. Nudeln locker unterheben und das Gulasch sofort mit Kresse bestreut servieren.

## Für 4 Personen

- 800 g Rindfleisch ohne Knochen (hintere Wade, Schulter, Nacken)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 EL Olivenöl, 1 EL Butter
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- ½ EL geräuchertes scharfes Paprikapulver (alternativ rosenscharfes Paprikapulver)
- 100 ml Fleischbrühe
- 400 g kleine bunte Paprikaschoten
- 100 g gehackte Tomaten
- Salz, 1 Prise Zucker
- 250–300 g breite Bandnudeln
- 200 g stichfeste saure Sahne
- 2 TL Mehl
- 1–2 EL Kresseblättchen

## Weintipp

Ein kräftiger, gut gereifter Rotwein – zum Beispiel Lemberger aus dem Barrique mit etwas Gerbstoff – ist der ideale Partner.



# Rindersaftgulasch

## Zubereitung

**1** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. 2 EL Öl in einem großen flachen Bräter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Tomatenmark einrühren und 3 Minuten mitbraten.

**2** Bräter von der Kochstelle nehmen. Paprikapulver einstreuen und unterrühren. Mit Essig ablöschen. 500 ml Brühe und Kümmel zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. In eine hohe Schüssel umfüllen und fein pürieren. Nach Belieben anschließend noch durch ein Sieb streichen.

**3** Das Fleisch in 3–4 cm große Würfel schneiden. Backofen auf 160 °C vorheizen. 2 EL Öl im Bräter erhitzen und die Fleischwürfel darin in 2–3 Portionen bei mittlerer Hitze rundherum hellbraun anbraten. Alles Fleisch wieder in den Bräter geben, salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben und gut unterrühren. Zwiebelpüree, Wein und Lorbeerblatt zum Fleisch geben. Das Fleisch sollte zur Hälfte bedeckt sein, nach Bedarf etwas Brühe nachgießen. Das Ganze aufkochen lassen.

**4** Den Bräter zugedeckt in den Ofen stellen und das Fleisch in 1½ bis 2 Stunden butterweich schmoren. 20 Minuten vor Garzeitende Möhre und Sellerie schälen und klein würfeln. Mit den Maronen in den Bräter geben, Gulasch fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage Serviettenknödel (aus dem Supermarkt).

## Für 4 Personen

- 1600 g Gemüsezwiebeln
- 1–2 Knoblauchzehen (nach Belieben)
- 4 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 60 g edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Essig (z. B. Rotweinessig)
- 500–600 ml Fleischbrühe
- ½ TL gemahlener Kümmel
- 800 g Rindfleisch ohne Knochen (hintere Wade, Schulter/dicker Bug, Nacken)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Mehl
- 200 ml trockener kräftiger Rotwein (z. B. Schwarzriesling)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Möhre
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Maronen (vorgegart, vakuumiert)

## Weintipp

Im geschmacklichen Zusammenspiel mit dem Serviettenknödel kommt ein gehaltvoller Weiß- oder Grauburgunder ins Spiel. Bei einer anderen Beilage bietet sich ein herber Trollinger aus dem Holzfass an.





**Weintipp**  
Saftig, herzhaft und doch kräftig strukturiert muss der Wein sein, etwas Frucht ist erlaubt. Schwarzriesling und Trollinger (Holzfassausbau) bieten sich als Sorten an.

## Gemischtes Gulasch

### Für 4–6 Personen

- 400 g Schweinefleisch ohne Knochen (Schulter ohne Schwarte, dicke Rippe)
- 400 g Rindfleisch ohne Knochen (hintere Wade, Schulter/dicker Bug)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Je ½ TL gemahlener Koriander und Piment
- 2 TL Mehl
- 400 g Gemüsezwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 350 ml kräftiger Rotwein (z. B. Schwarzriesling)
- 400–450 ml Fleischbrühe oder Bratenfond (Glas)
- 400 g geputzte Romanesco-Röschen (alternativ Brokkoli-Röschen)
- 1 EL flüssige Butter
- 1 EL körniger Senf
- 1 EL mittelscharfer Senf

### Zubereitung

- 1 Beide Fleischsorten in 3–4 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Koriander, Piment und Mehl gut durchmischen. Die Zwiebeln abziehen und grob hacken.
- 2 In einem großen flachen Bräter das Schmalz erhitzen, die Fleischwürfel darin in 2 Portionen kräftig anbraten. Herausheben und beiseitestellen. Zwiebeln im Bratfett goldgelb braten.
- 3 Fleisch wieder in den Bräter füllen. Mit einem guten Schuss Wein ablöschen und einkochen lassen. Dann den restlichen Wein zugießen, 5 Minuten köcheln lassen. Nach und nach 350 ml Brühe oder Fond zum Fleisch gießen, aufkochen und zugedeckt etwa 1½ Stunden sanft schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Falls nötig, Flüssigkeit nachgießen.
- 4 Romanesco-Röschen in kochendem Salzwasser bissfest garen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit Butter und etwas Pfeffer würzen. Fertiges Fleisch aus der Sauce heben und beiseitestellen. Beide Senfsorten in die Sauce rühren, 5 Minuten köcheln lassen, dann fein pürieren. Fleischstücke und Romanesco in die Sauce geben, heiß werden lassen. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**Weintipp**  
Ein gehaltvoller, würziger Rotwein, nicht mehr allzu jung, ist ein idealer Begleiter. Besonders zu empfehlen: Lemberger oder eine rote Cuvée.

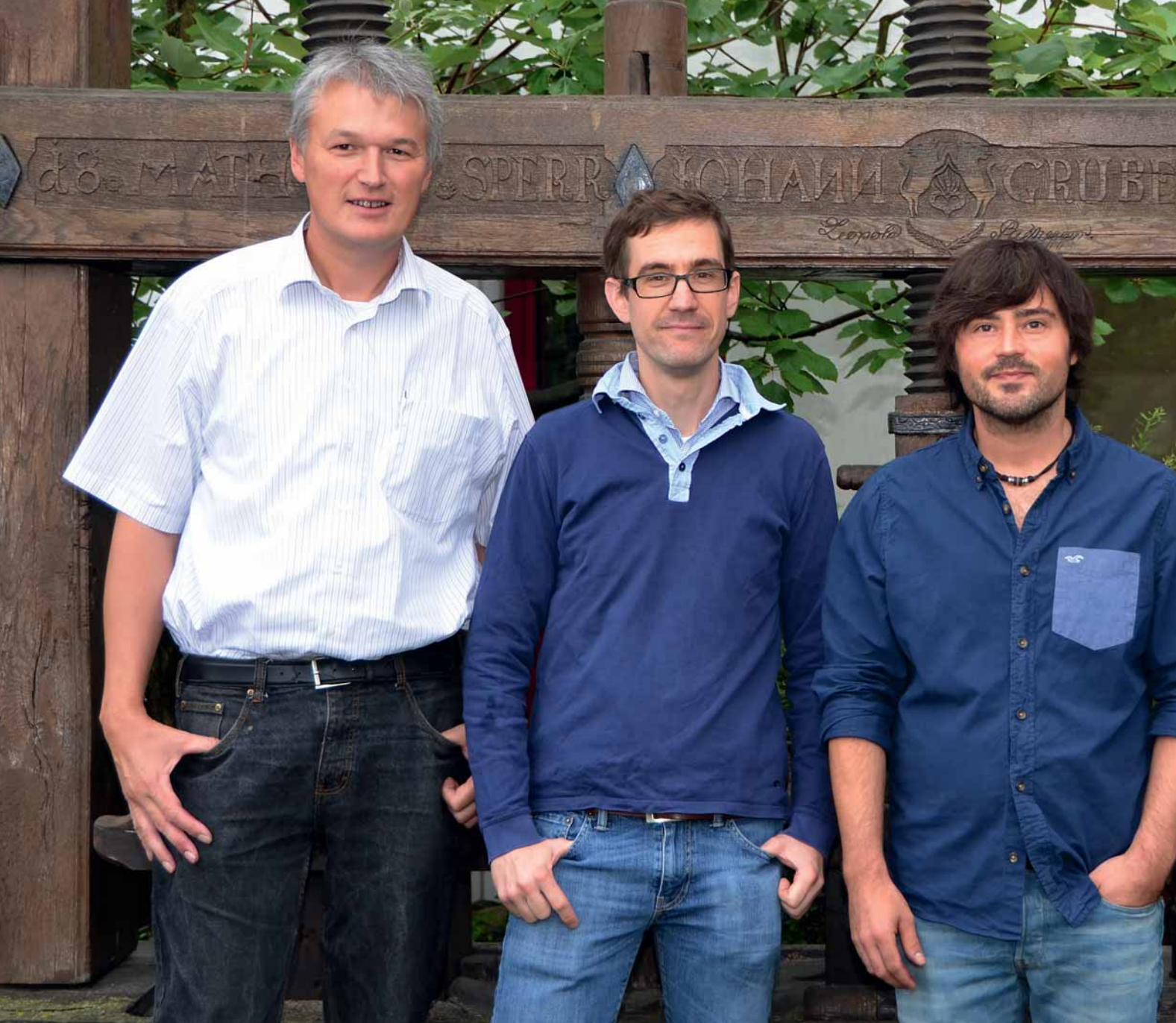
## Wildgulasch mit Kürbis

### Für 4 Personen

- 800 g Wildfleisch ohne Knochen (Schulter von Reh oder Hirsch oder gemischt)
- 3 kleine Schalotten
- Je 100 g Möhre, Staudensellerie und Lauch
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian
- 2 Wacholderbeeren
- 400–500 ml Wildfond (Glas)
- 300 g Hokkaidokürbis
- 2 EL Öl + 1 EL Butter
- 1 EL grob gehackte Petersilie
- 1 EL Quitten- oder Johannisbeergelee
- 1 TL geriebene Zartbitterschokolade
- Cayennepfeffer

### Zubereitung

- 1 Wildfleisch in 2–3 cm große Würfel schneiden. Schalotten abziehen und längs vierteln. Möhre, Sellerie und Lauch waschen und putzen, Möhre würfeln, Sellerie und Lauch in Scheiben schneiden.
- 2 In einem großen flachen Bräter das Schmalz erhitzen, die Fleischwürfel darin in 2 Portionen kräftig anbraten. Salzen, pfeffern und herausheben. Vorbereitetes Gemüse im Bratfett 2–3 Minuten braten. Mit Mehl bestäuben. Tomatenmark, Lorbeerblatt, Thymian und Wacholderbeeren einrühren und kurz anrösten.
- 3 Vom Fond 400 ml zugießen. Alles aufkochen und das Fleisch zugedeckt in etwa 1½ Stunden weich schmoren lassen. Falls nötig, Fond nachgießen.
- 4 Kürbis waschen, Kerne herauslösen. Kürbisfleisch in mundgerechte Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kürbis darin portionsweise 3–4 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Petersilie untermischen.
- 5 Zuerst das Gelee und die Schokolade ins Gulasch rühren, dann den Kürbis unterheben. Noch etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und einem Hauch Cayennepfeffer abschmecken.



Wein im Test

# Premiumweine Weiß und Rot

Gut war nicht gut genug. Wir waren diesmal auf der Suche nach Premiumweinen, die das Tüpfelchen auf dem i für festliche Tage sein können. Die Weingärtnergenossenschaften gingen mit etlichen Weinen ins Rennen. Aber ein strenges Team sortierte kritisch aus ... **Text: Rudolf Knoll, Fotos: Simone Mathias**



**D**ie Messlatte lag hoch. Im Männer-Hochsprung wären das über 2,05 Meter gewesen, eine durchaus respektable Höhe, mit der man zwar nicht in der Spitze mitspringt (Weltrekord 2,45 Meter, deutscher Rekord 2,37 Meter), aber doch Talent und Können erkennen lässt. Wir waren diesmal auf der Suche nach Premiumweinen, die das Tüpfelchen auf dem i für festliche Tage sein können. Die Weingärtnergenossenschaften gingen mit etlichen Weinen ins Rennen. Doch unser Team senkte immer wieder die Daumen. Denn nur Weine, die qualitativ besonders hochstehend sind und den Titel «Premium» verdienen - das war die Vorgabe. So fielen eine Reihe sehr korrekter, guter Weine in Weiß und Rot durch das Sieb, die vielleicht anderswo würdig für Auszeichnungen gewesen wären. Was übrig blieb, ließ erkennen, dass hier bereits im Weinberg durch deutliche Ertragsbeschränkung und selektive Ernte sehr gut gearbeitet und im Keller behutsam mit Most und Wein umgegangen wurde. Der mit Fingerspitzengefühl betriebene Ausbau in Barriques stand häufig Pate. Und ein Weilchen Reife tat einigen Weinen sehr gut. Dass sie preislich nicht mehr als «günstig» bezeichnet werden können, ist mit dem Aufwand begründet, der dahintersteckt. Auch ein Hochspringer, der nur Talent hat, kommt ohne intensives Training nicht zu Erfolgen ...



## Die Verkoster

Wir verkosteten diesmal mit ausgesprochenen Profis aus vier ambitionierten Betrieben, selbstverständlich verdeckt. Bemerkenswert ist, dass in Genossenschaften auch Mitarbeiter beschäftigt sind, die in ihrer Vita renommierte Ausbildernamen stehen haben. Das trägt zum qualitativen Aufschwung in der württembergischen Genossenschaftsszene bei.

**Falk Kießling (36)**, Kellermeister Bottwartaler Winzer, Großbottwar. Studierte in Geisenheim, lernte bei renommierten Weingütern in Württemberg und praktizierte bei Topwinzer Gernot Heinrich im Burgenland (2. v.l.).

**Claus Mannschreck (47)**, Vorstandsvorsitzender der Remstallkellerei, Weinstadt-Beutelsbach, seit Mai 2017, bewirtschaftet acht Hektar eigene Reben (links).

**Stefan Schäfer (30)**, Weinbauliche Beratung und Projektbetreuung bei der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen. Winzerausbildung bei Rudolf Fürst in Franken, Praktikum bei Rebholz in der Pfalz, studierte in Geisenheim und Hohenheim (rechts).

**Jörg Stahl (37)**, stellvertretender Kellermeister bei Grantschen Weine (Genossenschaftskellerei Heilbronn), in Weinsberg ausgebildeter Winzer (2. v.r.).

**Rudolf Knoll**, Probenleitung und Chefredaktion Württemberger

## Auf einen Blick

**Bottwartaler Winzer**, Großbottwar, 07148 960 00  
www.bottwartalerwinzer.de

**Weingärtner Cleeborn-Güglingen**,  
Weingärtner Cleeborn-Güglingen, 07135 980 30,  
www.cleebornner-winzer.de

**Collegium Wirtemberg**, Stuttgart, 0711 32 77 75 80,  
www.collegium-wirtemberg.de

**Weingärtner Esslingen**, 0711 918 96 20,  
www.weingaertner-esslingen.de

**Fellbacher Weingärtner**, 0711 578 80 30,  
www.fellbacher-weine.de

**Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg**,  
07131 157 90, www.wg-heilbronn.de

**Heuchelberg Weingärtner**, Schwaigern, 07138 970 20,  
www.heuchelberg.de

**Lauffener Weingärtner**, 07133 18 50, www.wg-lauffen.de  
**Remstallkellerei**, Weinstadt-Beutelsbach, 07151 690 80,  
www.remstallkellerei.de

**Weingärtner Stromberg-Zabergäu**, Brackenheim,  
07135 585 50, www.wg-stromberg-zabergaeu.de

**Weinkellerei Hohenlohe**, Bretzfeld-Adolzfurt, 07946 911 00,  
www.weinkellerei-hohenlohe.de

**Weinfactum**, Stuttgart-Bad Cannstatt, 0711 54 22 66,  
www.weinfactum.de

**Weinkonvent Dürrenzimmern**, Brackenheim-Dürrenzimmern,  
07135 951 50, www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

**Weinmanufaktur Untertürkheim**, Stuttgart, 0711 336 38 10,  
www.weinmanufaktur.de

**Winzer vom Weinsberger Tal**, Löwenstein, 07130 46 12 00,  
www.weinsbergertal-winzer.de

**Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft**,  
Möglingen, 07141 486 60, www.wzg-weine.de

## 2015 Riesling Réserve

**Collegium Wirtemberg, Stuttgart-Rotenberg**

Prototyp eines feinen Rieslings; zarte Würze im Aroma, cremige Note, jetzt in Bestform, aber mit Potenzial. «Schönes Mundgefühl», freut sich Jörg Stahl.

**25 Euro**

## 2015 Riesling Großer Stern 1887

**Weinmanufaktur Untertürkheim**

Pfirsich und Grapefruit im Duft; ungemein saftig, druckvoll und rassig. Stammt aus alten Riesling-Parzellen, wurde in 500-Liter-Eichenfässern vergoren. Falk Kießling freut sich über einen «langen Abgang».

**29 Euro**

## 2015 Riesling Edition Platinum Alte Reben

**Bottwartaler Winzer, Großbottwar**

Etwas Orange, Zitrus und Grapefruit im Aroma; kernig, gradlinig im Geschmack, mit gutem Biss. «Langer Abgang», lobt Falk Kießling seinen (nicht erkannten) Wein.

**14,50 Euro**

## 2016 Riesling Edition Futur Adolzfurter Schneckenhof

**Auslese trocken**

**Württembergische Weingärtner-**

**Zentralgenossenschaft, Möglingen**

Das Prädikat Auslese ist zwar für trockene Weine selten geworden, aber der Wein entspricht der hohen Einstu-

fung. Sehr mineralisch in der Nase, mit Zitrusfrucht und Ananas; herrlich gradlinig, mit Schliff. «Würzig, beerig», notiert Stefan Schäfer.

**10 Euro**

## 2016 Riesling Verrenberger Lindelberg Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Grapefruit im Duft; saftig und knackig frisch, belebend, schönes Spiel. Jörg Stahl empfindet das «leichte Prickeln» als angenehm.

**7,14 Euro**

## 2016 Weißer Burgunder \*\*\*

**Weinactum, Stuttgart**

Feine, dezente Würze und zarte Röstaromen in der Nase, die sich im Geschmack fortsetzen; viel Schmelz, sehr geschmeidig. Lag acht Monate in neuen Barriques. Für Claus Mannschreck ein fast optimaler Burgunder.

**15,50 Euro**

## 2015 Chardonnay Réserve

**Collegium Wirtemberg, Stuttgart**

Kräuter und Mandeln im Bouquet; kraftvoller, würziger, komplexer Wein mit stattlicher Länge. «Einfach schön», empfindet Jörg Stahl.

**19 Euro**

## 2015 Chardonnay \*\*\*

**Weinmanufaktur Untertürkheim**

Zarte Würze mit etwas Banane und

Kokosnuss im Duft; sehr komplex im Geschmack, viel Tiefgang, Finesse, Länge. Wurde in gebrauchten 500-Liter-Fässern vergoren und ausgebaut.

**19 Euro**

## 2016 Sauvignon blanc \*\*\*

**Remstalkellerei, Weinstadt**

Ein gutes Beispiel, dass sich der Sauvignon blanc im Remstal wohlfühlt. Verhaltene Paprika im Aroma; straff, würzig, druckvoll. «Feine, vielseitige Aromatik, auch mit Stachelbeere und Holunder», urteilt Falk Kießling.

**9,95 Euro**

## 2016 Sauvignon blanc Weinpalais Nordheim

**Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern**

Zarte Paprika kitzelt die Nase; feiner Schmelz, schönes Spiel, guter Nerv, ein zarter Hauch Fruchtzucker und eine angenehme Säure. Jörg Stahl registriert «angenehme Stachelbeere» im Duft.

**10,47 Euro**

## 2015 Portugieser «Dunkelgraf»

**Weinkellerei Hohenlohe,**

**Bretzfeld-Adolzfurt**

Der oft unterschätzte Portugieser kann angenehm überraschen. Zarter Duft nach Waldbeeren; elegant, gut gereifte Gerbstoffe, komplex – ein richtig guter Rotwein. «Angenehmer Holzeinfluss», bemerkt Jörg Stahl.

**9,52 Euro**





**2014 Spätburgunder «Emotion CG»  
Weingärtner Cleebronn-Güglingen**

Feine, kühle burgundische Note im Aroma, ein Hauch Cassis; elegant, feingliedrig, geschmeidig, der richtige Wein zum Entspannen nach einem harten Tag. Wurde unfiltriert gefüllt.  
**16 Euro**

**2013 Spätburgunder Réserve  
Collegium Wirtemberg, Stuttgart**

Wein aus der KULT-Serie der Genossenschaft von Rotenberg und Uhlbach. Feine Cassis in der Nase; saftig, schmelzig, fruchtbetont.  
**22 Euro**

**2015 Lemberger «Josua»  
Lauffener Weingärtner**

Brombeeren im Aroma, sehr typisch; elegant, vielschichtig, reife, gut tragende Gerbstoffe. «Saftig und harmonisch», empfindet Stefan Schäfer.  
**16 Euro**

**2015 Lemberger Fellbacher Lämmli  
«P»**

**Fellbacher Weingärtner**  
Tiefdunkel, deutliche Brombeere und andere dunkle Früchte im Aroma; geschmeidig, reife Gerbstoffe, viel Tiefgang. «Verhalten, aber sehr interessant», ist die Einschätzung von Falk Kießling.  
**19,50 Euro**

**2014 Lemberger «Royal»  
Weinkellerei Hohenlohe,  
Bretzfeld-Adolzfurt**

Kräuter und Beeren sind ein guter Einstieg; im Geschmack sehr saftig, komplex, ausgewogen und ausdauernd im Abgang. «Sehr fruchtiger Wein, gut zum Essen», notiert Jörg Stahl.  
**16,66 Euro**

**2014 Lemberger Divinus  
Weinkonvent Dürrenzimmen**

Waldbeeren im Aroma; würzig und komplex, elegante Facetten, gute Länge. Reifte 22 Monate im neuen Holz. «Duftet nach Mokka», meint Stefan Schäfer.  
**17,50 Euro**

**2014 Lemberger «Premium»  
Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern**

Typische Brombeere im Aroma; weich, rund, geschmeidig, zarte Würze, reife Säure und zurückhaltende Gerbstoffe. «Leichte Süße, langer Abgang», ist der Eindruck von Falk Kießling.  
**7,38 Euro**

**2014 Lemberger Signum I  
Weingärtner Stromberg-Zabergäu,  
Brackenheim**

Wein aus der erfolgreichen Edellinie der Genossenschaft; animierende Brombeere im Duft; weich, schmelzig, vielschichtig. «Viel Kraft und Eleganz», urteilt Claus Mannschreck.  
**22,02 Euro**

**2014 Lemberger Cleebronner  
Michaelsberg «Emotion CG» Réserve  
Weingärtner Cleebronn-Güglingen**

Die ältesten Rebanlagen des Michaelsberges standen hier Pate. Waldbeeren und etwas Bitterschokolade sind ein animierender Einstieg; im Geschmack seidige, schmeichelnde Note, sehr vielschichtig. Für Jörg Stahl «sehr gehaltvoll».  
**20 Euro**

**2013 Lemberger Réserve  
Collegium Wirtemberg, Stuttgart**

Intensive, feine Brombeere im Aroma; komplex, vielschichtig, ausdauernd im Abgang. 14 «Volt» gut verpackt.  
**22 Euro**

**2013 Lemberger Erligheimer  
Lerchenberg**

**Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen**  
Beerige Aromen, dazu etwas Sauerkirische und ein Hauch Mokka; saftig, elegant und schmelzig auf der Zunge.  
**16,66 Euro**

**2015 Syrah Fellbacher Lämmli «P»  
Fellbacher Weingärtner**

Ein feiner Hauch Eukalyptus mit etwas Pfeffer im Aroma; kraftvoller, aber zugleich schmelziger, geschmeidiger Wein mit stattlicher Länge. «Schöne Frucht», notiert Claus Mannschreck.  
**19,50 Euro**



**CUVÉES**

**2015 «SM»**

**Genossenschaftskellerei  
Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg**

Jedes Jahr küren Heilbronner Weinerzeuger einen speziellen Bürgerwein, der 16 Monate in einem extra gefertigten 650-Liter-Fass ausgebaut wird. Aktuell war die Genossenschaftskellerei mit ihrer Top-Cuvée (SM steht für «Seine Majestät») an der Reihe: Waldbeerenduft; saftig, guter Druck, ausgereifte, aber markante Gerbstoffe, viel Feuer und gute Länge. Zusammensetzung: Lemberger, Spätburgunder und Cabernet Dorsa.  
**12,95 Euro**

**2014 Cuvée Cabernet**

**Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern**

Feiner Beerenduft mit einem Hauch Paprika; elegant, geschmeidig, gut gereift, jetzt auf dem Punkt, aber mit Reserven. «Reif und fruchtig», ist Jörg Stahls Eindruck von der Cuvée mit verschiedenen Cabernet-Sorten.  
**18,45 Euro**

**2014 «Josua»**

**Lauffener Weingärtner**

Die Zusammensetzung bleibt das Geheimnis der Lauffener, aber der gezielte Einsatz von Barriques ist schmeckbar durch etwas Leder, Vanille und Kräuter im Aroma. Im Geschmack präsentiert sich der Wein dicht, gehaltvoll, mit guter Länge. «Beerig, gut gereift», meint Stefan Schäfer.  
**13 Euro**

**2014 «Der Abt» Divinus**

**Weinkonvent Dürrenzimmern**

Die Edel-Cuvée des Hauses aus Lemberger und Cabernet Sauvignon lag 22 Monate in Barriques. Waldbeeren und Sauerkirschen dominieren im animierenden Bouquet. Im Geschmack geschmeidig, vielschichtig, mit reifen Gerbstoffen. «Internationaler Stil», urteilt Jörg Stahl.  
**30 Euro**

**2013 Abt Fulrad Esslinger**

**Schenkenberg  
Weingärtner Esslingen**

Auch Esslingen hat einen Abt zu bieten, hier zusammengesetzt aus den Weinsberger Kreuzungen Cabernet Carbon und Cabernet Cubin. Sehr beerig im Aroma; zarter Schmelz und schöne Fülle. Hat 18 Monate Ausbau in Barriques sehr gut verarbeitet, weiche Gerbstoffe.  
**20 Euro**

**2012 Caverna «Edelstein»**

**Winzer vom Weinsberger Tal,  
Löwenstein**

Tiefdunkel, fast schwarz; intensive Brombeere in der Nase; im Geschmack sehr geschmeidig, elegant, mit Tiefgang und zarten Röstnoten von 18 Monate langer Reifung in Barriques. Setzt sich zu je einem Drittel aus Acolon, Cabernet Dorsa und Cabernet Mito zusammen. «Hat noch viel Potenzial», glaubt Claus Mannschreck.  
**14,90 Euro**



# Flüchtige Säure



**W**as wäre Wein ohne Säure? Vermutlich ein kaum genießbares Produkt! Flach, langweilig, belanglos. Aber es gibt unter dem Stichwort «Säure» nicht nur die wertvolle Weinsäure und die meist etwas spitz spürbare Äpfelsäure, sondern immer wieder mal die Flüchtige Säure, auf die Wengerter und Genießer gern verzichten. Sie ist leider nicht so flüchtig, wie ihr Name sagt, und kann für einen Weinfehler verantwortlich sein, der von verschiedenen Menschen unterschiedlich wahrgenommen wird.

Unverkennbar ist der Essigstich, gewissermaßen der Extremfall. Ihn kann man auch ohne akademische Weinbildung erkennen. Manch ein Verkoster verzieht bereits beim ersten Geruchskontakt das Gesicht - und sieht dabei womöglich unfreiwillig sauertöpfisch aus. Doch es gibt ebenso die diskreteren Varianten, bei denen sich selbst Experten streiten, ob es ein Weinfehler ist oder noch der Mantel der Nächstenliebe über die «Flüchtige» gedeckt werden kann.

Im Kern ist Flüchtige Säure ein Gärproblem. Gleichwohl streiten Fachleute über mögliche Ursachen. Denn Fakt ist, dass es Jahre bzw. Jahrgänge mit mehr und welche mit weniger Problemen gibt. Unstrittig ist, dass vorgeschädigtes Lesegut von Übel sein kann und diese Säure gewissermaßen über die Wahrnehmungsschwelle treibt. Wenn Hagel oder Vögel die Beerenhaut verletzt haben und die auf der Haut befindlichen Bakterien mit dem Zucker der Beeren in Verbindung kommen, kann schon im Weinberg eine Essignote entstehen. Die größere Gefahr droht allerdings während der alkoholischen Gärung, wenn wilde Milchsäurebakterien die Belastung mit Mikroorganismen erhöhen. Kellermeister begegnen der Herausforderung durch eine schnelle Traubenverarbeitung bei möglichst kühlen Temperaturen, mit einer kontrollierten Gärung und gegebenenfalls auch einer raschen Stabilisierung des Weines, etwa durch eine moderate Schwefelung.

Um unerwünschte Säuren fernzuhalten oder zumindest niedrig zu halten, hat der Gesetzgeber Grenzwerte festgesetzt. Für Weißwein und Rosé liegen sie bei 1,08 g/l, für Rotwein bei 1,2 g/l. Bei Beerenauslesen und Eiswein dürfen es 1,8 g/l sein, bei Trockenbeerenauslesen sogar 2,1 g/l. Bei den Edelsüßen überdecken Extrakt, Aromen und Fruchtsüße eine Essignote, zu der der Zustand des Traubenmaterials beigetragen hat. Flüchtige Säure ist hier nur schwer vermeidbar. Wie störend ein solcher Weinfehler empfunden wird, ist letztlich subjektive Wahrnehmung. Manche Verkoster reagieren schon bei 0,2 g/l und senken den Daumen über einen Wein, andere nehmen bei einem deutlich höheren Gehalt keinerlei Anstoß. Die gesetzlichen Werte sind ein Orientierungsrahmen. Bei einer sensorischen Prüfung kann es passieren, dass ein Wein auch mit weniger als der Höchstmenge abgelehnt wird. Ist der Grenzwert überschritten, ist der Wein nicht verkehrsfähig und darf nur zu Weinessig oder Essig verarbeitet werden.





Hohenloher Landgockel

# Es gackert laut in Mäusdorf

Hähnchen sind oft ein Massen- und Billigprodukt. Beim Hohenloher Landgockel ist das nicht so. Qualität hat ihren Preis und der Brunnenhof in Mäusdorf mit seinem Demeter-Geflügel längst einen Ruf, der Spitzenköche schwärmen lässt.

**Text und Fotos: Andreas Steidel**

**E**ines Tages ging der spanische Sternekoch Ferran Adrià Acosta in der «Zirbelstube» im «Hotel Victoria» in Bad Mergentheim essen. Dort probierte er vom Hähnchen und konnte gar nicht genug kriegen von jenem «Landgockel». «Von so etwas», schwärmte er, «würde man gerne einen Nachschlag bekommen.» Das Hotel und sein Sterne-Restaurant gibt es nicht mehr, doch der Heimathof des Landgockels erfreut sich allerbesten Gesundheit. In dem 150-Einwohner-Dorf Mäusdorf bei Künzelsau kräht und gackert es von Januar bis Dezember. Rund 2000 Hähne und Hennen hält die Familie Wistinghausen-Noz in einem Demeter-Betrieb, der längst weit über die Region hinaus bekannt ist.

Brunnenhof heißt das Fachwerkensemble aus dem frühen 19. Jahrhundert, das 1967 von Christian Wistinghausen übernommen wurde. Er war ein Pionier der Bio-Landwirtschaft, einer der wenigen, die sich damals gegen die zunehmende Industrialisierung der Branche stemmten. Legebatterien waren für ihn ebenso tabu wie Kunstdünger und Antibiotika in der Tiermast. In diesem Geist wuchs auch Tochter Caroline (Jahrgang 1970) auf. Sie lernte einen gleichaltrigen Jüngling kennen, der genauso tickte wie sie und ihr Vater. Maik Noz hatte erst Automechaniker und dann Landwirt gelernt. In seinem Ausbildungsbetrieb sorgte er für Sprachlosigkeit, weil er sich weigerte, chemische Spritzmittel einzusetzen.

### Hühner für die langsame Aufzucht

«Das war gegen meine Überzeugung», sagt er und war damit genau der Richtige, um in den Brunnenhof einzusteigen. 2004 übernahm das junge Ehepaar den Betrieb und machte aus ihm eine hochmoderne Demeter-Landwirtschaft, in der auch das Marketing nicht zu kurz kommt.

Dazu gehört ein Begriff, der bald zum Markennamen wurde: «Hohenloher Landgockel». Er bezeichnet eine Hühnerrasse, die dort schon lange auf der Weide steht: «Hubbard 757» heißt sie rein technisch, ein Fleischhuhn, das besonders gut für die langsame Aufzucht geeignet ist.

Zu einer echten Besonderheit wird es jedoch durch die Umstände seiner Haltung: Es lebt draußen unter Streuobstbäumen und in Ställen, die tageslichtdurchflutet sind, bekommt Bio-Trockenfutter und Getreide aus ökologischem Anbau. Wachstumsbeschleuniger und antibiotische Zusätze sind tabu, geschlachtet wird es frühestens mit zwölf Wochen statt konventionell nach 30 Tagen.

Das weckte bald das Interesse der gehobenen Gastronomie, in der gute regionale Produkte immer gefragter sind. Zu den größten Fans und Förderern des Landgockels gehört Markus Reinauer, Küchenchef der «Jagstmühle» in Mulfingen-Heimhausen. Das Hotel-Restaurant steht für Hohenloher Gastlichkeit mit Niveau, ohne Stern und Gourmet-Allüren, aber mit einem hohen Anspruch an die Lebensmittel, die auf den Teller kommen. Der Landgockel ist wie geschaffen für das Haus, zumal dort vornehmlich ganze Tiere verarbeitet werden.

«Wir kochen daraus unseren Basisfond, braten die Brust, schmoren die Keulen», erläutert Reinauer. Selbst die Leber hat er auf der Speisekarte, sautiert mit Himbeervinaigrette, Senfsaatsauce und Feldsalat. Die Keule schmort er übrigens gerne in Riesling, als begleitenden Wein schätzt er je nach Gericht Sauvignon blanc, Burgunder oder einen Rosé mit Kräuternoten.

«Es kann aber ebenso ein trockener Silvaner oder ein gekühlter Trollinger sein», nennt Adelheid Andruschkewitsch, Wirtin des Bio-Restaurants «Rose» in Vellberg-Eschenau, zwei Alternativen. Bei ihr gehört der Hohenloher Landgockel ebenfalls zu den Spezialitäten auf der Karte. «Man schmeckt es einfach, dass die Tiere Sonne und Bewegung hatten», stellt sie fest.

### Knusprig herausgebacken

Die Keule vom Landgockel kann ein besonders prächtiges Bild abgeben: Mit Öl und Gewürzen bestrichen und knusprig herausgebacken ist sie ein ebenso schnelles wie unkompliziertes Gericht. Dazu Kartoffeln, Salat und ein saftiger Trollinger oder Schwarzriesling, fertig ist das regionale Geschmackserlebnis.

Der Landgockel ist vielfach übrigens eine Landhenne, denn zum Verzehr geeignet sind beide, männliche und weibliche Tiere. «Die Hähne sind etwas saftiger und größer», sagt Ökobauer Noz. Er verarbeitet sämtliches Geflügel selbst und verfügt sogar über eine eigene EU-zertifizierte Schlachtereier. Vom Stall bis zum Schlachthaus sind es nur wenige Meter, die im Elektrobäd betäubten Tiere erleiden einen schmerzlosen Tod.

Dann werden sie gebrüht, gerupft, ausgenommen, gewogen und zerlegt. Ein Teil geht in die Gastronomie, ein anderer in den Einzelhandel. Zahlreiche Biomärkte haben den Hohenloher Landgockel, der zuweilen auch Mäusdorfer Landgockel genannt wird, im Angebot. Er hat freilich seinen stolzen Preis: Das Kilo Brust kostet 34 Euro, die Keule 17,50 Euro, die Flügel sind für 9 Euro zu haben.

Das ist etwa zehn Mal so viel wie die Billigware aus Osteuropa. «Ein Huhn für 1,50 Euro das Kilo, wie hat das gelebt?», fragt Maik Noz. Der Hähnchenbrater um die Ecke wird bis auf Weiteres nicht zu seinen Kunden gehören, dafür schenkt die Slow-Food-Bewegung dem Brunnenhof Beachtung.

20 von 20 möglichen Punkten bekam er bei einem Hoftest. Fest und zart habe das Fleisch geschmeckt, kraftvoll und würzig, eben wie ein richtiges Huhn, befand der Prüfer. «Im Grunde machen wir gar nichts Neues», erklärt Maik Noz. «Wir entdecken nur das wieder, was früher ganz normal war.»

Alles also wie bei Oma und Opa auf dem Land? Nun, natürlich nicht ganz, dagegen spricht schon die Größenordnung. Rund 10 000 Landgockel werden pro Jahr verkauft und eine ebenso große Zahl von Puten, das zweite Standbein des Brunnenhofs in Mäusdorf.


### Besucher sind gern gesehen

Eher klein ist dagegen das Segment Rinderhaltung: Zehn braune Limousin-Mutterkühe stehen auf der Weide, letztlich wohl deshalb, weil jeder Demeter-Betrieb mindestens drei verschiedene Tierarten auf dem Hof haben sollte. Hier ist inzwischen mit Saskia von Wistinghausen-Noz schon die nächste Generation in den Betrieb eingestiegen. Rund 20 Mitarbeiter kümmern sich zwischenzeitlich um den 25 Hektar großen Hof, wo heute zudem Präparate für den biodynamischen Landbau hergestellt werden: Spezialmischungen zur Bodenverbesserung für Kleingärtner, Förster, Landwirte und Winzer. Wer will, kann sich auf dem Brunnenhof sogar auf diesem Gebiet weiterbilden lassen. Generell sind Besucher auf dem Ökohof gern gesehen. Nicht selten gehören dazu Köche, die genau wissen wollen, wie die Gockel und Hennen gehalten werden. Auf dem Brunnenhof hat niemand



Maik Noz ist ein stolzer Bio-Bauer, der selbst gern zur Gockel-Brust greift.



Angst vor kritischen Überraschungsgästen, zumal dessen Landwirtschaft inzwischen zu den 200 Demonstrationsbetrieben für ökologischen Landbau in Deutschland gehört. Wie hält es die Familie Wistinghausen-Noz selbst mit dem Landgockel? Er steht natürlich immer wieder auf dem Speiseplan. «Meine Kinder lieben Fingerfood vom Hähnchen», lacht Maik Noz. Knusprige Flügel sind ihr Ding, während es für den Herrn des Hauses gerne Brust oder Keule sein darf. 

## Adressen

### Gastronomie

#### Landgasthof Jagstmühle

Jagstmühlenweg 10, 74673 Mulfingen-Heimhausen, Telefon 07938 903 00, [www.jagstmuehle.de](http://www.jagstmuehle.de)

#### Bio-Restaurant Rose

Ortsstraße 13, 74541 Vellberg-Eschenau, Telefon 07907 22 94, [www.eschenau-rose.de](http://www.eschenau-rose.de)

#### Hotel Restaurant Altes Amtshaus

Kirchbergweg 3, 74763 Mulfingen-Ailringen, Telefon 07937 97 00, [www.amtshaus-ailringen.de](http://www.amtshaus-ailringen.de)

Da der Landgockel nicht immer auf der Karte ist, empfiehlt es sich, vorher zu fragen.

### Lebensmittelhandel

**Naturgut-Märkte** in Stuttgart (Marienplatz 1, Gablenberger Hauptstraße 29, Senefelderstraße 109 am Hölderlinplatz, Löwenstraße 39 in Degerloch), [www.naturgut.net](http://www.naturgut.net)

**Edeka-Märkte** Ueltzhöfer in Heilbronn (Mauerstraße 78-90, Charlottenstraße 9), [www.edeka.de](http://www.edeka.de)

**Naturata Biomarkt** in Stuttgart-Botnang, Regerstraße 17, [www.naturata.de](http://www.naturata.de)

Hohenloher Landgockel gibt es auch in einer Vielzahl weiterer Bioläden.

### Direktverkauf

**Geflügel vom Brunnenhof**, Hohe Straße 25, 74653 Künzelsau-Mäusdorf, Telefon 07940 22 70, [www.gefluegelvombrunnenhof.de](http://www.gefluegelvombrunnenhof.de)

Der Hofladen ist mittwochs bis samstags von 9 bis 12 Uhr geöffnet, mittwochs und freitags zusätzlich von 14 bis 18 Uhr.

## Leserbriefe

# Ode auf den Schwarzriesling

### Ein Leser aus Köln schwört auf Schwarzriesling – und widmete der Sorte gleich ein Gedicht:

Martin, ergrauter Ingenieur, kommt unra-  
siert und müd daher.

Er hebt das Glas, um abzuschalten, vom  
Stress des Tages innehalten!

Er lädt uns ein, gleich anzustoßen, mit  
einem Rotwein, einem GROSSEN.

Na gut, ich bin dann mal kein Fiesling, ich  
stoße an mit einem Riesling.

Herr W., ich glaub, Sie haben recht, der  
schmeckt ja gar nicht mal so schlecht.

Schlecht? Nein, das ist ein Spitzenwein!  
Ich schenke uns noch einen ein.

Erstaunlich ist, ich fühl mich kräftig. Nach  
fünf Glas Wein, der wirkt ja heftig!

Aus Württemberg kommt der Mercedes.  
Doch ich trink Wein und geh per pedes.

Denn besser als der alte Benz  
ist Schwarzriesling – für alle Fans!

*Armin Kleinschmidt, Köln*

### Glücksfee und Glücksbote

Anfang April habe ich bei der Beant-  
wortung der Rätselfrage zum Thema  
Muskateller noch die Glücksfee beschwo-  
ren. Bald darauf kam ein Paketbote und  
brachte mir zwei Flaschen Weißwein  
vom Collegium Wirtemberg. Freude und  
Überraschung waren groß, die Motivati-  
on, bei weiteren Rätseln mitzumachen,  
ist es auch.

*Georg Becker, Witten*

### Zufriedene Leser

Ihre Zeitschrift ist immer sehr interessant  
und ich freue mich jedes Mal, wenn ich  
ein neues Heft bekomme. Habe auch  
schon verschiedene Lokale besucht und  
war immer sehr zufrieden.

*Dieter Brandner, Esslingen*

Stellen Sie uns noch viele tolle Fragen.  
Die Qualität der Fragen ist der Qualität  
des Weinkulturmagazins angepasst. Es

gefällt mir zehnmal besser als die meisten  
kommerziellen Druckwerke. Großes  
Kompliment allen Machern.

*Georg Hasenbach, Krefeld*

### Wo sind die neuen Sorten?

Immer wieder Neues zu erfahren soll gut  
für die grauen Zellen sein ... Aber eine  
Frage: Seit mehreren Jahren gibt es neue  
Sorten (auch Piwis), aber ich vermisse  
Literatur. Die sogenannten Rebsorten-  
Abc sind viele Jahre alt und nicht auf dem  
neuesten Stand. Wissen Sie mehr als der  
Buchhandel?

*Brigitte Schmidtke, Leinfelden-  
Echterdingen*

Wir verfolgen natürlich die Entwicklung  
der neuen Sorten, die in verschiedenen  
Institutionen gezüchtet wurden, auf-  
merksam und berichten auch immer wie-  
der mal darüber. Teilweise haben sie die  
Eigenschaft einer Resistenz gegen Krank-  
heiten und/oder Schädlinge – deshalb der  
Gattungsbegriff «pilzwiderstandsfähig»  
(Piwi). In den meisten Zeitschriften und  
Büchern spielen die neuen Reben keine  
wesentliche Rolle, auch weil sie qualitat-  
iv selten ausgereizt werden oder durch ihre  
Verwendung für Cuvées unauffällig in die  
Weinlandschaft integriert sind. Aktuelle  
Informationen über diese Sorten findet  
man am besten durch gezielte Suche im  
Internet. Oder man erhält sie auf Nachfra-  
ge bei der Redaktion.



## Rätsels Lösung

# Unter- schätzter Trollinger

**M**anche Postkarten, die wir  
bekommen, sind fast schon  
Kunstwerke, die Aufmerksam-  
keit wecken sollen. Hilft alles  
nichts, wenn die Antwort nicht stimmt. Und  
das war diesmal besonders häufig der Fall.  
Offensichtlich trauen viele Leser dem Trol-  
linger kein rekordträchtiges Mostgewicht zu.  
Aber das war 1973 der Fall, als die Schlosskel-  
lerei Affaltrach mit einem Eiswein das wohl  
Maximale aus dem Trollinger herauskitzelte:  
292 Grad Öchsle. Weltrekord war damals eine  
1971er Siegerrebe Trockenbeerenauslese aus  
der Pfalz mit 326 Grad, die aber nie zu ver-  
kehrsfähigem Wein wurde, weil der Most die  
dafür notwendigen 5,5 Vol.-% Alkohol nicht  
schaffte.

Hier die Gewinner unseres Trollinger-Preis-  
rätsels. Sie haben im August je eine Flasche  
Trollinger trocken und Trollinger Blanc de  
Noir feinherb von den Weingärtnern Clee-  
bronn-Güglingen erhalten:

### Die glücklichen Weinfans:

Gerhard Allgaier, Berg / Enrico Arndt,  
Bretleben / Margarete Bader, Waiblingen /  
Gerd Baum, Ehingen / Jutta Graf, Leinfel-  
den / Renate Gutjahr, Jena / Marie-Luise  
Lautenbacher, Aalen / Andrea Leitmann,  
Dettingen / Frank Lessau, Ilmenau / Werner  
Lutz, Niedernhall / Michael Mühlhäuser,  
Eschenbach / Petra Neumann, Schleswig /  
Rouven Rebel, Schönau / Stefan Rösler,  
Hof / Willi Ruck, Dettenhausen / Marina  
Schmähling, Düsseldorf / Annerose  
Schmidt, Garbsen / Gerdi Simler, Bautzen /  
Anja Steinfurth, Dormagen / Julia Witt,  
Filderstadt



Praktisch gedacht! Mitglieder der Weingärtner Markelsheim verwandelten einen Betontank in Laudenbach, der einst fast 60 000 Liter fasste, in eine Probierstube.

# Verkosten und Lernen

Die Ernte ist weitgehend im Keller. Nur spätreifende Sorten hängen noch an den Stöcken. Das lässt vielen Betrieben wieder Spielraum für eine Fortsetzung von Veranstaltungen. Sie sind abwechslungsreich wie in den Monaten vorher. Es gibt viel zu verkosten (teilweise auch schon den neuen, noch trüben Wein, garniert mit Zwiebelkuchen). Und bei den Proben kann man auch noch einiges lernen. Die Weinfans im deutschen Norden und Nordosten kommen ebenfalls auf ihre Kosten mit den Baden-Württemberg Classics in Berlin (28./29. Oktober) und Hannover (25./26. November).

## OKTOBER

### 15. Oktober

**Remshalden-Grunbach:** Offene Kelter, neuer und alter Wein, dazu Zwiebelkuchen des Weinbauvereins Remshalden, 07151 727 07

**Poppenweiler:** Wild(e) Wein-Steillagentour mit den Weinerlebnisführern Renate und Günther Lohfink und leckeren Wild-Spezialitäten, 07144 220 77

### 20. Oktober

**Stuttgart-Uhlbach:** Finissimo – Themenweinprobe Collegium Wirtemberg, 0711 32 77 80

**Besigheim:** Kulinarische Weinstadt-Führung mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

### 21. Oktober

**Hessigheim:** Hintersinnige und heitere Themenweinprobe «Der Schwabe und sein Wein» mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

**Remshalden-Beutelsbach:** Klassik-Weinprobe der Remstallkellerei, 07151 690 80

### 21./22. Oktober

**Brackenheim:** Ausschank am Zweifelberg mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**Löwenstein:** Gemütliches Beisammensein mit den Winzern vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

### 22. Oktober

**Weinsberg-Grantschen:** Weinherbst und Erlebnistag für die Familie bei Grantschen Weine, 07131 157 90

**Remshalden-Grunbach:** Offene Kelter, neuer und alter Wein, Zwiebelkuchen beim Weinbauverein Remshalden, 07151 727 07

### 27. Oktober

**Hessigheim:** Kulinarische Weinprobe «Füllhorn des bunten Herbstes» der Felsengartenkellerei mit Menü im Hotel Otterbach, 07143 81 60 17

### 28. Oktober

**Weinstadt-Beutelsbach:** Erlebnis-Weinprobe und Seminar für «Weinnasen» mit der Remstallkellerei, 07151 690 80

### 28./29. Oktober

**Berlin:** Baden-Württemberg Classics in der neuen Location «Station Berlin Halle 3» mit erstklassigen Weinen, Sekt und Edelbränden, Seminaren und Kulinarik, [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)

### 29. Oktober

**Bönnigheim:** Rother-Theo-Fahrt durch die Weinberge mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

**Hemmingen:** Lesung «Luther und Wein» mit anschließender Verkostung spannender historischer Rebsorten im Etterhof, Infos: Matthias Braun, 0176 47 23 25 42



**30. Oktober**

**Berlin:** Verleihung Staatsehrenpreise und «Beste Württemberger» durch den Weinbauverband, 07134 80 91

**31. Oktober**

**Großbottwar:** Berg in Flammen – Wanderung durch die Weinberge mit diversen Kostproben der Bottwartaler Winzer, 07148 960 00

**NOVEMBER**

**1. November**

**Winnenden:** Herbstausklang und Kulinarik mit den Weingärtnern Winnenden, 07195 628 31

**3. November**

**Hessigheim:** Freitagsweinprobe mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

**4. November**

**Besigheim:** Fackelwanderung und ein Abend voll Poesie mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

**Weinstadt-Beutelsbach:** Klassik-Weinprobe in der Remstallkellerei, 07151 690 80

**4./5. November**

**Weinstadt-Beutelsbach:** Herbstlicher Bauernmarkt in der Remstallkellerei, 07151 690 80

**5. November**

**Sternenfels:** Weinkabarett mit Elke Ott, Gesa Weik und Weinen der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, 07045 35 10

**8. November**

**Heilbronn:** Wein trifft Wirtschaft – Ehrenpreisverleihung des Weinbauverbandes in der Volksbank, 07134 80 91

**10. November**

**Hessigheim:** Eine poetische Weinreise mit Dieter Schedy und der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

**11. November**

**Besigheim:** Kulinarische Weinprobe mit Menü «Gans verliebt in Wein» mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

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

**12. November**

**Esslingen:** Weinprobiertag der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

**17. November**

**Stuttgart-Uhlbach:** Finissimo – Themenweinprobe Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**17. bis 19. November**

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

**18. November**

**Besigheim:** Königliche Weinprobe mit einer Württemberger Weinprinzessin und «Festtagsweinen» des Felsengartenkellers Besigheim, 07143 81 60 17

**Weinstadt-Beutelsbach:** Barrique-Weinprobe im Barriquekeller der Remstallkellerei, 07151 690 80

**Stuttgart-Uhlbach:** Rotwein-Dinner Collegium Württemberg im Gewölbekeller, 0711 32 77 75 80

**18./19. November**

**Heilbronn:** «Gipfeltreffen» der prämierten Württemberger Weingärtner in der «Harmonie», organisiert vom Weinbauverband, 07134 80 91

**19. November**

**Eberstadt:** Tag der offenen Tür mit Weinen der Winzer vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

**25. November**

**Großbottwar:** Spanferkel und Glühwein der Bottwartaler Winzer auf dem Wunnenstein, 07148 960 00

**25./26. November**

**Hannover:** Baden-Württemberg Classics im Congress Centrum (HCC) mit delikaten Weinen, Sekt und Edelbränden, Seminaren und Kulinarik, [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)

**DEZEMBER**

**1. Dezember**

**Besigheim:** Kellereibesichtigung mit Sektempfang, Weinprobe und Vesperteller in der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

**2. Dezember**

**Lauffen:** Adventsweinprobe der Lauffener Weingärtner, 07133 18 50

**Stuttgart:** Weihnachtsmarkt in der Kelter Silberbucher Straße 10 mit vielen Spezialitäten, [www.stgt-hedelfingen.de](http://www.stgt-hedelfingen.de)

**Weinstadt-Beutelsbach:** Erlebnisweinprobe mit «Gutslesduft» in der Remstallkellerei, 07151 690 80

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

**2./3. Dezember**

**Eberstadt:** Romantischer Weihnachtsmarkt mit dem Gewerbeverein und den Winzern vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

**Sternenfels:** 40. Weihnachtsmarkt der Vereine und der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, 07045 35 10

**Dürrenzimmern:** Tage des offenen Kellers im Weinkonvent Dürrenzimmern, 07135 95150

**Wein-Weisheit**

Spruch auf einem Weinberghäuschen im deutschen Süden:  
«Soll ich eine Flasche Wein trinken?  
Der Magen sagt ja, der Kopf sagt nein.  
Der Kopf ist der Klügere.  
Und der Klügere gibt nach ...»

**8. Dezember**

**Hessigheim:** Glühwein-Wanderung durch die Felsengärten mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 60 17

**Weinstadt-Beutelsbach:** Weinbergwanderung mit himmlischen Geschichten und Glühwein der Remstallkellerei, 07151 690 80

**9. Dezember**

**Weinstadt-Beutelsbach:** Klassik-Weinprobe mit Kellerführung in der Remstallkellerei, 07151 690 80

**9./10. Dezember**

**Breitenauer See:** Seeweihnacht mit Kunsthandwerk und Kulinarik am Rundweg

**15. Dezember**

**Stuttgart-Uhlbach:** Finissimo – Themenweinprobe Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

**16. Dezember**

**Weinstadt-Beutelsbach:** Klassik-Weinprobe in der Remstallkellerei, 07151 690 80

**16./17. Dezember**

**Löwenstein:** Hofweihnacht mit kulinarischen Köstlichkeiten und Glühwein der Winzer vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

**31. Dezember**

**Brackenheim:** Sonntagsausschank der Weingärtner Stromberg-Zabergäu am Zweifelberg, 07135 985 50

**Im Dezember:  
Tübingen und Schokolade**

Vom 5. bis 10. Dezember heißt es in Tübingen wieder: «Eine ganze Stadt voll Schokolade». Das internationale Schokoladenfestival «chocolART» steht auf dem Programm. Vor historischer Kulisse präsentieren hundert exklusive Chocolatiers und Manufakturen aus aller Welt ihre höchst unterschiedlichen und oft phantasievoll geformten nicht nur süßen Produkte. Ein unterhaltsames Rahmenprogramm gehört ebenso zum Festival wie ausgefallene Schoko-Menüs in Tübinger Restaurants. Infos unter: [www.chocolart.de](http://www.chocolart.de)



Ab und zu Radfahrer, ein Wanderer, ein Bauer im Feld oder ein Weingärtner in den Reben – mehr Begegnungen gibt es nicht.



Weinwanderwege Württemberg, Teil 3

# Lesegut am Wegesrand

Wein und Literatur – darauf beruht der Reiz der Region um Marbach und das Bottwartal. Wir waren auf dem Württemberger Weinwanderweg unterwegs und haben zwischen Rebzeilen und Burgen viel Sonne und Kultur gefunden – und noch mehr Ruhe.

**Text und Fotos: Andreas Seidl**

**A**ls wir um die Kurve biegen, sehen wir Weiß in Grün. Weiß sucht nach dem schönsten Fotomotiv seines Lebens. Die junge Frau steht in ihrem langen, walenden Hochzeitskleid am Weg zwischen Rebzeilen und Apfelbäumen und bespricht mit den Fotografinnen, wo der beste Platz für die allerschönsten Aufnahmen sein könnte: Hier mit der Burg im Hintergrund? Oder doch dort, wo die Rebzeilen in grünen Reihen den Hügel kleiden? Schwierige Entscheidung ...

So wie der Braut geht es auch dem Wanderer - er kann sich kaum entscheiden, welches Motiv das schönste ist hier im Bottwartal. Geschwungen, anmutig und üppig grün schmeichelt die Landschaft dem Auge. Wir sind unterwegs auf dem Wein-Lese-Weg, einem Teilstück des Württemberger Weinwanderwegs, der grob gesagt die «Schiller-Stadt» Marbach am Neckar mit Beilstein auf etwa 35 kurvenreichen Kilometern verbindet. Die Gemeinden - neben dem besagten Aus- und Endpunkt sind das Murr, Steinheim, Großbottwar und Oberstenfeld - sind wie an einer Perlenkette entlang des Weges aufgereiht.

Eine Wanderung durch Kulturland ist das gleich in zweifacher Hinsicht - entlang des Weges ist natürlich die Weinkultur mit

Weingärten allgegenwärtig. Zusätzlich kommt die Literatur nicht zu kurz: Auf dem Weg sind 15 Stelen verteilt. Diese frei stehenden Infosäulen beleuchten das Leben und literarische Wirken der Menschen in der Region - von so bedeutenden Persönlichkeiten wie Friedrich Schiller, Eduard Mörike oder dem Stuttgarter Journalisten Thaddäus Troll (eigentlich Hans Bayer) bis zu eher regional bekannten Persönlichkeiten. Alle paar Kilometer hält man als Wanderer inne, liest Heiteres, Bewegendes und Interessantes über das Leben hier und überhaupt. Und dann geht es weiter, über Hügel und Tal, zum nächsten Aus- und Einblick. «Die schönste Zierde der freundlich gelegenen kleinen Stadt Marbach bildet der schimmernde Gürtel des Schwabenlandes, der gute, heimische Neckarfluss», lesen wir auf einer Stele am Wegesrand bei Marbach. Geschrieben hat das die Literatin Ottilie Wildermuth im 19. Jahrhundert. Der Dame widerspricht man ungern - aber die Gegend hat noch viel mehr zu bieten als den Fluss. Da sind etwa die schöne Innenstadt mit dem Schiller-Nationalmuseum, die gute bodenständige Gastronomie und natürlich der Wein. Beispielsweise kann man sich bei der kleinen Genossenschaft der Weingärtner Marbach am Stadtrand mit guten Tropfen eindecken. »

# Unfassbar rein.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre.**





**Eine malerische Landschaft, in der man sich kulturell fortbilden kann, vor allem in und rund um Marbach, die «Schiller-Stadt».**




Von Marbach aus wandern wir durch Weinberge, Felder und Streuobstwiesen und vorbei am Galgen[berg] über Murr nach Steinheim. Voran schreitet die Begleiterin, mit Kartenmaterial und flüssigem Labsal im Rucksack. Zu murren hat sie nichts: Das Wetter ist toll, es gibt nur sanfte Steigungen (wichtiges Wohlfühlkriterium!), die Wanderroute ist nicht überlaufen - ganz im Gegenteil. Während in Marbach noch die Tagestouristen vor dem Schiller-Geburtshaus standen, treffen wir hier auf dem gut befestigten Weg - niemanden. Oder fast niemanden, denn hier und da sehen wir einen Bauern bei der Feldarbeit oder einen Radfahrer.

So geht es dahin, Schritt für Schritt. Immer mehr schaffen wir Distanz zum Alltag, zur Arbeit, zu Handy und Computer - das ist Entspannung pur. Wir kommen nach Steinheim und die Begleiterin mahnt ein Püschchen an. So setzen wir uns auf eine Bank in der Nähe der Murrbrücke. Wer möchte, kann sich in Steinheim im Urmenschmuseum mit unseren Vorfahren befassen. Für uns geht es weiter in Richtung Großbottwar. Erst führt der Weg durch Wiesen, dann über steile Weinbergtreppen (Alternativroute möglich) wieder in die Reben. Da wir keine elektronischen Helfer benutzen, müssen wir uns mit Karte und Wegmarkierungen orientieren. Das erinnert anfangs etwas an eine Schnitzeljagd, mit der Zeit lernt man aber das Traubensymbol in der Landschaft zu finden - an Bäumen, Steinen oder Straßenschildern. Zu empfehlen ist, Kartenmaterial mitzunehmen, das die Tourismusgemeinschaft Marbach-Bottwartal kostenlos bereithält. Ist man sich nicht sicher, dann kann man immer noch nach dem Weg fragen - zum Beispiel die Bauersfamilie, die mitten auf einem Feld vespert: «Ja, Sie sind schon richtig. Ist nicht mehr weit.» Gut, dann weiter. Auf der nächsten Stele lesen wir vom Dichter Ludwig Uhland: «Solche Düfte sind mein Leben, die verschuechen all mein Leid; Blühen auf dem Berg die Reben, blüht im Thale das Getreid.»

Vorbei am Hotel und Weingut Forstthof geht es in Rebzeilen den «Berg» Benning hoch, immer am Waldrand entlang. Wer verkosten möchte, was hier so wächst, kann einen Abstecher zum Weinprobierstand der Bottwartaler Winzer am Benning machen. Von Mitte September bis Mitte Oktober werden hier jeweils zwischen 13 und 16 Uhr Weine ausgeschenkt. Der Weg ist ausgeschildert. Auf der anderen Seite des Benning geht es wieder hinunter und wir erreichen schließlich Großbottwar. Das Städtchen hat einen sehenswerten historischen Ortskern mit einem Rathaus aus dem Jahr 1556. Wer mag, kann die Stadt auf einem historischen Rundgang erkunden, eine Wegbeschreibung ist auf [www.grossbottwar.de](http://www.grossbottwar.de) zu finden. Auch kann man sich mit Wein eindecken - die Bottwartaler Winzer bieten in ihrem «Weinmarkt» Gutes für jeden Geschmack und Geldbeutel.

Von Großbottwar kann man weiter in Richtung des Stadtteils Hof und Lembach wandern. Rund um den Harzberg, beim oberen Harzbergbecken und beim Harzbergkopf, warten wiederum zwei literarische Stelen, ebenso gibt es eine in der Nähe von Hof und Lembach. Wir nehmen nun aber den Bus (siehe Info), um schneller zu unserem nächsten Ziel zu kommen: Burg Lichtenberg. Sie thront auf einem Ausläufer der Löwensteiner Berge und ist eine der ältesten vollständig erhaltenen staufischen Burganlagen nördlich der Alpen. 1196

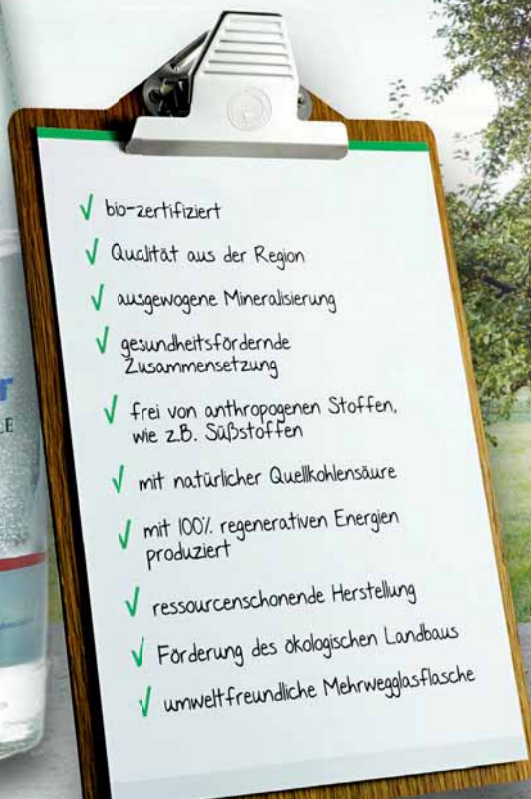
wird sie erstmals in einer Urkunde erwähnt. Besonders sehenswert ist auch die Kapelle von 1230 - die Wände sind reich ausgemalt, teilweise liegen drei Malschichten übereinander. Wir lassen den Blick über sanft abfallende Weingärten wandern, dann gehen wir durch den Wald und ein Stück Wiese zur nächsten Stele, wo wir etwas über die «Seherin von Prevorst» erfahren. Den Abschluss unserer Wanderung soll dann nochmal eine Burg bilden: Wir begeben uns auf den Weg nach Hohenbeilstein. Die Burg sieht man von weitem. Wer möchte, kann sich auf dem Weg noch die Oberstenfelder Peterskirche ansehen, einen der bedeutendsten romanischen Kirchenbauten des Landes. Vom Fuß des Hügels geht es steil nach oben. Unterhalb der Burg ist ein ökologischer Weinlehrpfad, auf der Burg kann der Hauptturm besichtigt werden. Außerdem empfiehlt sich ein Besuch der Burgfalknerei. Von Ende März bis Anfang November gibt es täglich außer montags Flugvorführungen. Zudem gibt es ein Restaurant auf der Burg - dem wir zum Abschluss unseres langen Wandertages einen Besuch abstatten. Mit einem Riesling stoßen wir auf unseren Sonnentag an und halten es mit dem großen Sohn der Region, mit Schiller: «Ein Württemberger ohne Wein, kann der ein Württemberger sein?» 

### Strecke

Der Wein-Lese-Weg erstreckt sich auf 35 Kilometern zwischen Marbach und Beilstein. Er kann in beliebig viele Etappen aufgeteilt werden. Es empfehlen sich Rundwanderungen entlang der Wegstrecke. Wer einzelne Streckenabschnitte abkürzen möchte, kann den Bus nehmen. Die Linie 460 verkehrt zwischen Marbach und Beilstein. Außerdem kann der müde Wandersmann auch in den Freizeitbus 464, den «WeinKulTourer», einsteigen. Er verkehrt an Sonn- und Feiertagen zwischen Marbach und Besigheim (auch für Radfahrer). Zwischen Großbottwar und Oberstenfeld gibt es zusätzlich den Berg- und Talbus. Infomaterial: Die Tourismusgemeinschaft Marbach Bottwartal bietet umfangreiche Infos inklusive Veranstaltungsterminen, Übernachtungstipps und Besen-Übersichten unter **www.marbach-bottwartal.de**. Für die Wanderungen besonders zu empfehlen ist der kleine Führer «Rundwandern entlang des Wein-Lese-Weges». Weinkauf: Weingärtner Marbach, Affalterbacher Straße 65, Marbach, [www.wg-marbach.de](http://www.wg-marbach.de); Bottwartaler Winzer, Oberstenfelder Straße 80, Großbottwar, [www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

# Unfassbar bio.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre**.  
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser.



- ✓ bio-zertifiziert
- ✓ Qualität aus der Region
- ✓ ausgewogene Mineralisierung
- ✓ gesundheitsfördernde Zusammensetzung
- ✓ frei von anthropogenen Stoffen, wie z.B. Süßstoffen
- ✓ mit natürlicher Quellsäure
- ✓ mit 100% regenerativen Energien produziert
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

### Das Buch ...

«Mild süß & leuchtend grün – Eine Bilderreise durch ein Jahr im Weinberg», 200 Seiten mit 278 Fotos, Eigenverlag Carolin Rothenburger, Bönningheim, 29,95 Euro

Bezug: [carolin.rothenburger.de](http://carolin.rothenburger.de) oder im Internet bei diversen Lieferanten

... ist auch zu gewinnen

Die Autorin hat für unsere Leser fünf Exemplare reserviert. Wer schnell reagiert, Glück hat und sich mit «Mild süß» bei der Redaktion unter [rudolf.knoll@t-online.de](mailto:rudolf.knoll@t-online.de) oder per Postkarte (Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf) meldet, bekommt nach einer baldigen Blitzauslosung von Carolin Rothenburger höchstpersönlich ein Exemplar kostenfrei zugeschickt.



Die Buchmacherin

# Das Jahr der Wengerter

Was geschieht im Weinberg im Jahresablauf eigentlich genau? Wie entwickelt sich die Natur? Was sind die Arbeitsschwerpunkte der Wengerter in den verschiedenen Jahreszeiten? Dazu gibt es jetzt eine Bilderreise in Buchform von einer durchaus mutigen Autorin aus Bönningheim. **Text: Rudolf Knoll**



**W**as ist ein Buchmacher? Eigentlich jemand, der Wetten für sportliche Ereignisse von Hundrennen bis zu Fußballspielen annimmt, nicht unbedingt den allerbesten Leumund hat, aber für Wettbetrug kaum verantwortlich ist. Doch was ist eine Buchmacherin? Na, da wäre zum Beispiel Wengerter-Tochter Carolin Rothenburger, wohnhaft in Bönnigheim, die eigentlich den ehrbaren Beruf einer staatlich geprüften Grafik-Designerin ausübt, sich aber jetzt in einem Metier ausgetobt hat, das ihr schon von Kindesbeinen ans Herz gewachsen ist. «Schuld» haben die Eltern Christa und Rolf Häußler, beide schon seit undenklichen Zeiten Mitglied der Weingärtner Stromberg-Zabergäu in Brackenheim und treue Traubenlieferanten mit den Ernten aus Bönnigheimer Fluren und mit Riesling aus einer kleinen Cleebronner Gemarkung, die eigentlich Tochter Carolin gehört, die aber von den Eltern mitbewirtschaftet wird. «Als Kinder waren wir jeden Tag im Weinberg», erinnert sich die 34-Jährige. Mit «wir» meint sie sich selbst und ihren älteren Bruder Sebastian Häußler, der nach Lehr- und Wanderjahren auch in renommierten Häusern jetzt verantwortlich für den Ausbau der Weine der Felsengartenkellerei Besigheim in Hesi- gheim ist und dort schon einige positive Akzente gesetzt hat.

Fotos: z. V. g.

Carolin Rothenburger, die ihre künstlerische Veranlagung nach eigener Einschätzung von der Mutter geerbt hat, begann nach der Ausbildung im Angestelltenverhältnis und hatte hier bereits beruflich gelegentlich bei der Gestaltung von Broschüren indirekt mit Wein zu tun. Als zwei Kinder auf der Welt waren, entschloss sie sich zum Sprung in die Selbstständigkeit, weil sie hier flexibel war und den Spagat zwischen Kinderaufziehen und Beruf besser bewältigen konnte. An Aufträgen aus den verschiedensten Branchen herrscht seitdem kein Mangel. Aber schon lange ging sie gewissermaßen schwanger mit einem eigenen Weinprojekt in gedruckter Form. «Es ist einfach etwas Besonderes, wenn man aus einer Wengerter-Familie kommt, man hat eine sehr enge Bindung zur Natur und zum Wein.»

### Sprung in die Königsklasse

Schon vor fünf Jahren begann sie mit ihren Überlegungen. Ein Buch sollte es sein. «Denn so etwas zu erstellen, das ist in meiner Branche die Königsklasse. Da hängt enorm viel variantenreiche Arbeit dran», begründet sie ihre Entscheidung. Das Thema fand sie durch Nachforschungen im Internet, genau genommen auch nicht, sondern lediglich eine Lücke, weil sich nur wenige Weinautoren bislang überhaupt mit dem Jahresablauf im Weinbau beschäftigt und ihn zwischen zwei Buchdeckeln beschrieben hatten. So begann sie sich mit dem stetig wiederkehrenden Kreislauf in den Reben zu beschäftigen, ebenso aber mit den Menschen, die hier schnitten, regulierten, ernteten und dabei mit manchen Unbilden der Witterung fertigwerden mussten.

Die Menschen hatte sie gut im Griff. «Meine Eltern mussten oft für Fotos herhalten», lacht die flotte junge Dame. Bei der Landschaft war sie flexibler, fuhr in der Umgebung herum und lichte- tete Rebanlagen von der Winterruhe und dem ersten Schnitt bis zu der Ernte und der Zeit ab, in der das letzte Rebblatt seinen Geist am Stock aufgab. Nach einigen Jahren fehlten nur noch zwei Motive: eine Rodung (die aber endlich fällig war) und eine Eisweinernte, die ihr mit dem Jahrgang 2016 vor die Kamera kam. Früh aufstehen war hier angesagt.

Zu diesem Zeitpunkt wusste sie schon, dass sie ein Risiko eingehen würde. «Ich mache das Buch im Selbstverlag», war ihre Entscheidung. «Da steckt so viel Herzblut drin, da will ich mir von niemandem aus einem normalen Verlag dreinreden lassen.» Mit «Mild süß & leuchtend grün» hat sie einen etwas ungewöhnlichen Titel ausgewählt, der andeutet, dass die Farben der Jahreszeiten eine wesentliche Rolle spielen, weniger der meist kurze, aber fachlich abgesicherte begleitende Text. Jetzt hofft die Buchmacherin, dass sich die 1500 gedruckten Bücher gut absetzen lassen und sich das finanzielle Engagement irgendwann amortisiert. Die Kontakte zum Handel sind geknüpft, ebenso in die benachbarte Weinszene. «Es ist im Prinzip ein Buch für ganz Württemberg», meint sie. Und Konsumenten können hier den Wein von einer selten beleuchteten Seite kennenlernen.

Naheliegender Frage, ob sie selbst einmal praktizierende Weingärtnerin werden will, wenn die Eltern in den Ruhestand gehen: «Mein Bruder und ich lassen das auf uns zukommen. In den nächsten Jahren stellt sich diese Frage noch nicht. Vater und Mutter haben nur die Rebfläche etwas reduziert. Übergabe ist vorläufig kein Thema.»



# NEWS

In Esslingen hat man es mit Geschick verstanden, die steilen Rebhänge für den Tourismus zu nutzen.



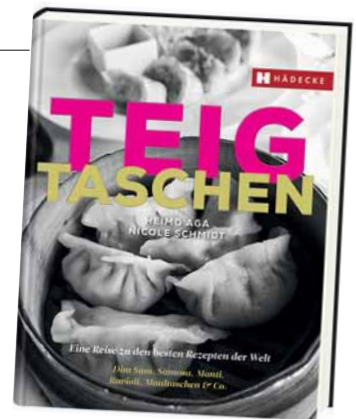
## Steilvorlage für Steillagen Tourismuspreis für Esslingen

Weinbau ist für ein Urlaubsland wie Baden-Württemberg von enormer Bedeutung. Seit 2012 vergibt deshalb die Tourismus-Marketing Baden-Württemberg gemeinsam mit den beiden Weinbauverbänden Tourismuspreise, diesmal zum Thema Steillagen. Der auch für den Tourismus zuständige Minister für Justiz und Europa Guido Wolf (ein ausgewiesener Weinfreund) lobte die «topographischen Besonderheiten im Süden». Dass Steilhänge für den Weinbau genutzt werden, sei eine alte Tradition. Viele Akteure würden dazu touristische Angebote entwickeln und damit gleichzeitig Urlauber wie Einheimische für das Thema sensibilisieren. Als besonderes Beispiel für eine «unvergleichliche Kulturlandschaft» wurden diesmal die Weingärtner Esslingen und der örtliche Staffelsteiger-Verein für ihren 2016 eröffneten Weinerlebnisweg durch die steilen Fluren hoch über der Stadt ausgezeichnet. An 20 Stationen wird auf diesem Weg über die Geschichte der Terrassenweinberge und die Arbeit im Weinberg informiert. Ein jährlicher Höhepunkt ist der Esslinger Weinwandertag (an einem Sonntag im Mai), der sich in mehr als drei Jahrzehnten zu einem Publikumsmagneten entwickelte.

## Neue Weine braucht das Land

- Die Lauffener Weingärtner bauten 2016 erstmals einen Weißwein der Weinsberger Kreuzung Sauvignon Cita (Sauvignon blanc x Riesling) aus. Der Wein ist im Aroma geprägt vom Elternteil Sauvignon blanc, schlank strukturiert, aber ausgeprägt würzig.
- Die Bottwartaler Winzer wagten sich bei ihrer «Platinum»-Serie an einen Zweigelt Rosé, der in Barriques ausgebaut wurde. Das Ergebnis: Goldgelb in der Farbe, viel Vanille im Aroma und durchaus stimmig im Geschmack.
- «Freispiel» heißt ein entalkoholisierter Weißwein der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Er hat einen hohen Muskateller-Anteil, durchaus weinige Facetten, ist angenehm mineralisch und weitgehend herb im Geschmack. Ab November erhältlich sind die roten Neulinge Pinot Meunier (Serie EPOS) und Cabernet Franc, beide aus dem Jahrgang 2018, beide vom Holz geküsst.
- Otto Freyer, der Vorstandsvorsitzende der Winzer vom Weinsberger Tal, ließ jetzt von seiner Genossenschaft gezielt Weine aus seinen eigenen Reben für die Serie «Otto Freyer» vinifizieren. Auf dem Markt sind Riesling/Weißburgunder, der Roséwein «Mia», ein Lemberger und die Rotweincuvée «Freyheit».

## Teigtaschen im Buch



Sie sind Spezialitäten unterschiedlichster Länder, sind mal klein, mal üppig, heißen Dim Sum, Momos, Kasnudeln, Ravioli, Khinkali, Tortellini, Schlutzkrapfen und nicht zuletzt Maultaschen. Ihr Inhalt ist höchst unterschiedlich, kaum genormt. Er kann herzhaft und würzig, aber auch süß sein. Man kann sie kochen, frittieren, dämpfen oder braten. Die Teigtaschen haben eine lange Tradition. Ihre Geschichte haben Heimo Aga (Fotos) und Nicole Schmidt (Text) bei vielen Reisen und Gesprächen erforscht und jetzt in einem bemerkenswerten Buch zusammengefasst. Ein ausführliches Kapitel ist der schwäbischen Maultasche gewidmet. In dem Zusammenhang wird ein Spezialist – Georg Barta vom «Ochsen» in Diefenbach – ausführlich in Wort und Bild vorgestellt. Teigtaschen – Eine Reise zu den besten Rezepten der Welt, 200 Seiten, Hädecke Verlag, Weil der Stadt, 24,90 Euro.



## Top-Gewächse ausgezeichnet

Die württembergischen Steillagen rücken immer mehr in den Fokus, auch im Rahmen von Wettbewerben. So gab es diesmal bei der Landesprämierung eine Sonderausschreibung für Steillagenweine. Zwei Betriebe konnten sich über eine Goldmedaille des regionalen Weinbauverbandes freuen, nämlich die Felsengartenkellerei Besigheim (Hessigheim) für einen 2015er Besigheimer Wurmberg Trollinger und die Weingärtner Stromberg-Zabergäu (Brackenheim) für einen Trollinger Weißherbst aus dem Kirchheimer Kirchberg. Laut Weingesetz gilt eine Lage als steil, wenn sie eine Hangneigung von mindestens 30 Prozent aufweist. In der Etikettierung ist dann der Hinweis «Steillage» oder «Terrassenlage» zulässig.



## Genossenschaften vorn dabei

Bei einem jährlichen «Leistungstest» einer Fachzeitschrift waren die Genossenschaften aus Württemberg wieder sehr gut in der Spitzengruppe vertreten. Platz zwei ging an den Vorjahressieger, die Weingärtner Clebronn-Güglingen, Platz drei an die Weinmanufaktur Untertürkheim. Vierter wurden die Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Auf Platz acht unter 59 Teilnehmern lief Weinkonvent Dürrenzimmern ein.

## Remstaler Auktion



«Gold unter dem Hammer» lautet das Motto einer Weinauktion am 2. Dezember 2017 im Stiftskeller in Beutelsbach. Darunter einige Großflaschen, die ausschließlich aus Remstaler Betrieben stammen. Mit involviert sind die Fellbacher Weingärtner und die Remstalkererei. Der Reinerlös fließt nach Angaben des Veranstalters Donner + Partner wohlthätigen Zwecken zu. Die Versteigerung (ab 14 Uhr) wird begleitet von Stargast Christoph Sonntag, Showeinlagen und einem Festmenü. Infos: [www.donner-partner.de](http://www.donner-partner.de)

## Neuer Önologie-Chef bei der WZG

Seit Juli 2017 darf sich Thomas Zerweck, vorher Kellermeister bei der kleinen Kooperative Weinctum in Bad Cannstatt, an neue Dimensionen gewöhnen. Denn der 48-Jährige wurde zum Betriebsleiter Önologie bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen berufen. Vorher hatte Produktionsvorstand Bernhard Idler diese Position kommissarisch inne. Zerweck, der in Cannstatt seit 2003 ein wenig bewegen konnte, war vorher bei der Genossenschaft in Fellbach, dann bei Haidle in Kernen-Stetten und beim Herzog von Württemberg tätig.



## Reich noch reicher

Das Hotel «Reich an der Rems» in Schorndorf (Restaurant-Tipp im Württemberger 2-2016) ist jetzt um einen in warmen Brautönen gehaltenen Neubau und damit insgesamt 35 Zimmer reicher. Anfang Juli wurde eingeweiht. Auch das vielgelobte Restaurant «Himmelreich» mit Küchenchef Chris Refert siedelte um. Über den gelungenen Trakt freuen sich Eigentümer Volker Reich und Hotelchefin Gabi Mezger. Dass hier gute Laune und Humor neben dem ausgezeichneten gastronomischen Niveau zu Hause sind, zeigt ein großer Hinweis über dem Toiletteneingang: «Getränkerrückgabe» ...



## Wetter-Kapriolen

Die «Werkstatt» der Weingärtner ist nicht überdacht. Gearbeitet wird, vom Keller abgesehen, unter freiem Himmel. Die Reben wie bei Tomatenplantagen zu überdachen, wäre a) sehr aufwändig sowie nur in Flachlagen möglich und würde b) nach den gelegentlich gemachten Erfahrungen in südlichen Sphären auch zu eher belanglosen Weinen führen. Also bleibt man im Weinbau der Witterung ausgeliefert. Schon im Winter kann es gefährlich werden, wenn die gerade geschnittenen Reben mit klirrendem Frost zu tun haben. Ist es sehr warm, erfolgt wie 2017 der Austrieb so zeitig, dass ein Frühjahrsfrost viel Schaden anrichten kann, weil die Reben schon voll im Saft stehen. Viel Regen in der Zeit der Reblüte gehört ebenfalls zu den Kapriolen, die sich der Winzer nicht wünscht, weil sich dann zu wenig Trauben entwickeln können. Auch Schädlingsbefall, Sonnenbrand auf den Beeren und Krankheiten können problematisch werden. Und dann ist ein weiteres Schockerlebnis immer drin, das ein Winzer so zu schildern wusste: «Der Frost hatte viele Anlagen beschädigt, nur eine Rieslingfläche überhaupt nicht. Wir freuten uns auf eine gute Ernte. Dann hat es uns diese Lage verhagelt ...»

## Letzte Meldung: Jahrgang 2017 macht doch Freude

Es gibt zwar deutlich weniger Wein vom aktuellen Jahrgang. Aber dafür ist die Qualität offenbar sehr gut. Bei Erntebeginn etwa Mitte September war schon absehbar, dass die Oechslewerte die Vorjahrswerte quasi überrundet haben. Das führte zu einem «Lese-Sprint», statt eines Ernte-Marathons. Vergleichsweise früh steckten die Winzer mitten im Lesetrubel, der Mitte Oktober wohl überall abgeschlossen war. Gute Traubenselektion war notwendig als Basis für hohe Qualitäten. Offenbar im Griff hatte man den Schädling Kirschessigfliege. «Wir beobachten sie genau und haben gelernt, mit ihr umzugehen», berichtete Verbandspräsident Hermann Hohl und ergänzte: «Die Verbraucher dürfen sich auf Top-Weine freuen.»

## Alles neu macht der März

Die nächste Ausgabe des «Württemberg» erscheint im März 2018 - in neuer Optik, mit zusätzlichen spannenden Themen und frischen Elementen. Lassen Sie sich angenehm überraschen!

## IMPRESSUM Württemberg



### 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  
redaktion@vinum.de  
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  
Simone Hilgers-Bach, Weinstadt-Beutelsbach  
Andreas Seidl, Straubing  
Andreas Steidel, Calw  
Marlisa Szwillus, Murnau

#### Fotos:

Michael Apitz, Hausen v. d. H. (Karikaturen)  
Faber & Partner, Ertstadt  
Christine Fenzl, Berlin  
Eva Herschmann, Fellbach  
Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern  
Simone Hilgers-Bach, Weinstadt-Beutelsbach  
Lembergerland, Rosswag-Mühlhausen  
Simone Mathias, Plüderhausen  
Martina Neher, Marbach  
Andreas Seidl, Straubing  
Andreas Steidel, Calw

### COVER-GESTALTUNG

PRINZIP E GmbH, Herrenberg

### GRAFIK UND LAYOUT

VINUM Zürich

### 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**

**EINS GEHÖRT GEHÖRT.**

**DIE GRÖSSTEN**

**HITS**

**ALLER ZEITEN.**

**SWR1.DE**

# „Zeit fürs Wesentliche.“

Wann, wo, wie  
Sie wollen: Wir  
sind für Sie da!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Wann, wo, wie Sie wollen: Mit unseren Online-Services wie paydirekt, der VR-Banking-App und dem Online-Banking sind wir immer und überall für Sie da.  
[vr.de/immer-ueberall](http://vr.de/immer-ueberall)

**Volksbanken  
Raiffeisenbanken**



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

