

Weinheimat



www.weinheimat-wuerttemberg.de

GLASKUNST GANZ BUNT

Top-Weiße Burgunder | Wohnmobil-Weintourismus | Leckerer von Wald & Wiese

WO DABEI SEIN DAZUGEHÖRT

#weinsüden




FOLGEN SIE DEM
WEINSÜDEN UNTER
DEM HASHTAG:
#weinsüden

ICH MAG WÜRTTEMBERG, WEIL ...

... ich gern Deftiges esse. Vor allem alles, was mit Teigwaren zu tun hat. Käsespätzle sind unschlagbar. In allen Varianten, gerne auch mit Apfelmus und immer mit Röstzwiebeln. Außerdem habe ich die schwäbische Dampfnudel für mich entdeckt: mit Vanillesoße oder Pflaumenmus. Als gebürtiger Niedersachse kann ich die süddeutschen Klassiker schon seit Langem vor Ort probieren, weil ich seit 2003 schwerpunktmäßig im badischen Bruchsal lebe. Ich bin nicht nur als Schauspieler und Regisseur und demnächst auch als Intendant für die Badische Landesbühne tätig, sondern hatte u.a. ein Engagement an den Schauspielbühnen in Stuttgart. Dort konnte ich mich zwischen Vorstellungen von Alfred Hitchcocks «Die 39 Stufen» mit den Gewächsen der schwäbischen Weinmetropole vertraut machen. Ich bin weniger der Trollinger- als der Chardonnay und Rieslingtyp. Meine neueste Entdeckung ist ein Schillerwein vom «Triebwerk». Der hat rauchige und fruchtige Noten. Weil ich gern asiatisch-vegetarisch koche, habe ich den letzts zu einem indischen Curry getrunken. Passt perfekt!

Ihr
Wolf E. Rahlfs
Schauspieler und Regisseur

ABO – KOSTENLOS!

Der Wein schreibt Geschichten. Wir erzählen sie in unserem Magazin. Wenn Sie also treuer Begleiter Württemberger Genossenschaftsweine, Fan der folgenden Seiten oder einfach nur neugierig auf das Kommende sind, haben wir das Richtige für Sie: die «Weinheimat» – zwei Mal jährlich kostenlos ins Haus. Schreiben Sie uns einfach eine Mail mit dem Betreff «Abo» an info@weinheimat-wuerttemberg.de. Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und Ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand genutzt.

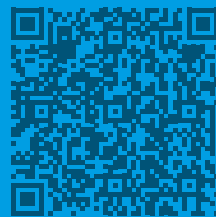
WIR LIEBEN
DAS HIER



Jeden Tag

die beste Musik!

Hier geht's
zum Webradio:



Dein Lieblingssender auch mobil in der
antenne 1-App oder im Web auf antenne1.de

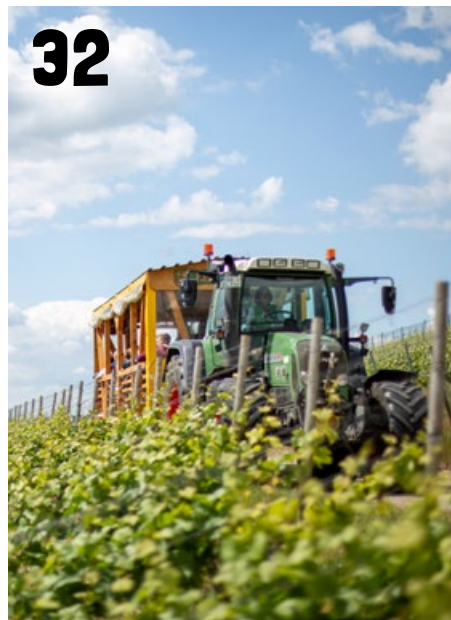


INHALT

ICH FEIER DICH!



- 06 Insider – News und Infos
- 11 Wussten Sie, dass ...?
- 12 Wein & Handwerk
Glaskunst im Süden
- 20 Für Sie verkostet
Weiße Burgunder mit/ohne Holz
- 31 Im Fokus
Andreas Braun, TMBW
- 32 Wein & Reisen
Mobil zum Wein
- 43 Gewinnspiel/Des Rätsels
Lösung
- 44 Wein & Kultur
- 46 Wein & Karriere
Junge Talente im Ländle
- 49 Impressum/
Mein Weinmoment
Steffen Schoch
- 50 Wein & Kulinarik
- 54 Genussagenda



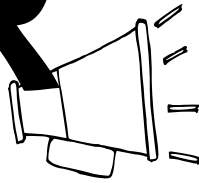
Mehr Infos finden Sie auf:
www.vinum.eu/weinheimat-app

#WEINHEIMAT

**DIE «WEINHEIMAT»
-SOCIAL-MEDIA-KANÄLE**



INSIDER



Wie süß: Wein, der unkompliziert ist und eine neckische Restsüße hat, liegt voll im Trend. Das wissen auch die Württemberger Genossenschaften und haben deshalb in diesem Jahr so einige Neuheiten aus der Kategorie «Süß und fruchtig» herausgebracht. Außerdem werden Weinbergarbeiten neuerdings nicht mehr nur von den Winzerinnen und Winzern erledigt: Die einen setzen auf Hobby-Wengarter, die anderen auf Schafe. Starke Helfer!

MEHR MEHRWEG AUF DEM WEG



Für die Literwein-Fans in Württemberg ist das Konzept nicht neu: Wein gibt es hierzulande nämlich schon lange in Mehrweg-Literflaschen, die bis zu 50 Mal wiederverwendet werden können. Jetzt soll das System auf 0,75-Liter-Flaschen ausgeweitet werden. Die Weinheimat Württemberg wirbt bei ihren Mitgliedern darum, mehr auf Mehrweg zu setzen. Zum Start des Projekts am Jahresanfang waren schon zwölf Genossenschaften dabei. Aber nicht nur das: Die Württemberger bieten Herstellern aus ganz Deutschland an, sich zu beteiligen. Denn Einweg-Glasflaschen haben keine gute Klimabilanz: Sie sind in der Herstellung ähnlich energie- und materialaufwändig wie Plastikflaschen, aber gleichzeitig auch schwerer, weshalb ihr Transport mehr Treibstoff-Emissionen verursacht.

www.weinheimat-wuerttemberg.de



ALLES AUSSER TROCKEN

Fruchtige, aromatische Weine in Weiß, Rot und Rosé - dafür steht die Linie «Trinkfreude» mit lieblichen Weinen, mit der das Collegium Württemberg an den Start geht. Wer exotische Früchte mag, sollte den weißen «Trinkfreude»-Wein probieren. Fröhlich und blumig kommt der Rosé daher. Eine wahre Fruchtbombe ist der Rote mit seinen beerigen Aromen. Im Trend liegt die Serie, weil die Weine mit je 10,5 Vol.-% nur wenig Alkohol haben.

www.collegium-wuerttemberg.de

KORKEN KNALLEN



Die Weingärtner Markelsheim feiern in diesem Jahr ihr 125-jähriges Bestehen. Im Jubiläumsjahr bringen sie gleich zwei neue Sekte heraus: einen Rosé-Sekt aus Pinot Meunier und einen Rotsekt aus der alten regionalen Rebsorte Taubenschwarz. Beide sind in der Geschmacksrichtung Brut und wurden in traditioneller Flaschengärung hergestellt.

www.markelsheimer-wein.de



WEIN AM STRAND

Ein Strand am Weinberg – wo gibt's denn so was? In Heuchelberg! Der Weinausschank im Grünen der Heuchelberg Weingärtner wird in diesem Jahr um eine Strandfläche erweitert. Im Weinausschank der Genossenschaft wird immer sonntags von Mai bis September gegrillt und Wein ausgeschenkt, wenn das Wetter mitspielt. Jetzt kann man nicht nur auf der Trollinger-Terrasse oder auf der Wiese im Liegestuhl chillen oder es sich am Event-Grilltisch schmecken lassen, sondern auch eine Runde Beachvolleyball spielen. Und danach natürlich ein Gläschen Heuchelberger Wein genießen.
www.heuchelberg.de

JA, WO LAUFEN SIE DENN?



Seit vielen Jahren bewegt der Trollinger-Marathon die Menschen in und um Heilbronn. Am 7. Mai werden wieder mehr als 6000 Läufer durch die Stadt, die Landkreisgemeinden und die Weinberglandschaft rund um Heilbronn gemeinsam dem Ziel entgegensprinten. Ob Marathon, Halbmarathon, Staffellauf, Zehn-Kilometer-Lauf oder Nordic Walking – für jeden ist die passende Distanz dabei. Die Kinderläufe finden bereits am Samstag, 6. Mai, statt. Anmelden kann man sich noch bis zum 20. April unter: www.trollinger-marathon.de

FÜR DEINE SÜSSE



Der Sommer naht, und mit ihm die Lust auf eine süße Erfrischung. Dafür gibt es von der Remstalkellerei jetzt die Serie «Sweet Meet» mit drei Weinen und zwei Seccos. Die frechen Pop-Art-Etiketten zeigen schon an, wohin die Reise geht: zu unkompliziertem Genuss. Keine Rebsorten, nur Weiß, Rot, Rosé. Dazu der Slogan: «It's wine time, baby!» www.remstalkellerei.de

LASST ES BLÜHEN!



Wenn es im Weinberg grünt und blüht, dann krecht und fleucht es auch. Die Kellerei Lembergerland hält ihre terrassierten Steillagen lebendig, indem sie Blumenmischungen aussät und Blühstauden und Bäume pflanzt. Finanziert wird das Projekt mit einer Crowdfunding-Kampagne, die noch bis Ende April läuft. Wer sich beteiligt, bekommt dafür, je nach Höhe der Spende, zum Beispiel Wein mit seinem Namen auf dem Etikett oder eine eigene Pflanze im Weinberg, vom Lavendel bis zum Mandelbaum. Für die ganz großen Spender gibt es ein Weinmacher-Seminar oder eine Weinprobe im Heißluftballon. Beteiligen kann man sich unter: www.startnext.com/steillagenkollektiv. www.lembergerland.de

ALLES DRIN FÜRS WEINPICKNICK

Der (W)eingepackt-Rucksack der Fellbacher Weingärtner ist isoliert, sodass der Lieblingswein unterwegs immer gekühlt dabei ist. Den Rucksack gibt es für 5,90 Euro im Online-shop oder vor Ort in der Neuen Kelter. Im Weinverkauf gibt es ihn auch gleich fertig gepackt für 19,50 Euro. Neben einer Flasche Wein, die man sich vorgekühlt aus dem Sortiment aussuchen kann, ist alles dabei, was man für einen Spaziergang am Kappelberg braucht.

www.fellbacher-weine.de



AN DER QUELLE



Prickelnd zu jeder Jahreszeit: Die Weinschorle von der Fürstenfass-Weinkellerei Hohenlohe gibt es in Weiß und als Schillerwein. Die weiße Schorle ist ein Klassiker. Als Grundlage wird trockener Riesling verwendet. Die Schiller-Schorle aus Trollinger und Muskateller zeichnet sich durch ein feinfruchtiges Aroma mit Muskatnote aus. Das Wasser für beide stammt aus der regionalen Wildbadquelle.

www.weinkellerei-hohenlohe.de

TRAUMHAFT SÜSS



Fruchtig, frisch und mit einer feinen Süße: Das ist der neue Blanc de Noir «Traumhaft» der Weingärtner Cleebronn-Güglingen. Er duftet aromatisch nach roten Beeren und reifem Pfirsich, am Gaumen kommt die volle Fruchtfülle heraus, begleitet von einer dezenten Säure. Versüßt den Alltag! www.cg-winzer.de

WEG MIT DEN BÜSCHEN

Liegt eine landwirtschaftliche Fläche brach, kann sie sich erholen, und die Mikroorganismen im Boden können sich neu organisieren. Wenn aber eine Weinbergbrache verbuscht, leiden die Trockenmauern, die den Weinberg terrassieren, und die Artenvielfalt geht zurück. Deshalb hat die Lembergerland-Kellerei mit den Hobbywinzerinnen und -winzern ihres Projekts «Wengerter für ein Jahr» eine Brache in der Rosswager Halde von Brombeeren befreit. Nun wird dort bald wieder Wein gepflanzt, und zwar von der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Sauvignon Gris. Bis dahin wachsen dort Blumen und Kräuter, die dem Boden helfen, sich zu regenerieren.

www.lembergerland.de



24 STUNDEN AM TAG



Wein auf Knopfdruck, rund um die Uhr: Der Vinomat auf dem Hof der Weingärtner Marbach hat 15 verschiedene Weine im Angebot, die saisonal wechseln und dabei immer gut gekühlt sind. Außerdem kann man dort auch nichtalkoholische Getränke kaufen. Für die Spaziergänger stehen vor Ort Gläser und ein Bänkchen für eine gemütliche Pause zur Verfügung, bei der sie den Ausblick genießen können.

www.wg-marbach.de

GANZ SCHÖN FRECH



Für alle, die gern Wein oder Sekt trinken, aber auch mal auf Alkohol verzichten wollen: Die Serie «Freispiel» der Weingärtner Stromberg-Zabergäu bringt für jeden Anlass einen alkoholfreien Wein auf den Tisch. Die Grundweine wurden mit einer schonenden Methode entalkoholisiert, das Ergebnis schmeckt fruchtig, frisch und unbeschwert. Sie heißen frech «Merkste selber», «Ziemlich geil», «Sorry not sorry» und «Selbst schuld». www.wg-sz.de



BOCK ZUM WENGERTER GEMACHT

Was macht ein Schaf im Weinberg? Es määh! Kein Witz: In Flein traben Schafe des Talheimer Schäfers André Roller durch die Weinberge von Winzern der Genossenschaftskellerei Heilbronn und halten das Gras zwischen den Rebzeilen kurz. So muss dort nicht mit der Maschine gemäht werden. Außerdem fressen sie Blätter aus der Traubenzone, so dass die Winzer diese nicht mehr selbst entblättern müssen. Mit ihren Hufen befördern sie die Infiltration des Bodens, und ihr Dung ist gut für die Artenvielfalt im Wengert. Das Ganze ist ein Pilotprojekt der Hochschule Rotenburg zu ganzheitlichem Weinbau. www.wg-heilbronn.de/winzerschafe/

RICHTIG GUTE WEINE
AUS DER WEINHEIMAT
WÜRTTEMBERG.

Freiheit.
ICH
FEIER
DICH!



weinheimat-wuerttemberg.de

UND WAS
FEIERST DU?



Jetzt mitmachen
und gewinnen!

Radio

Ton

Der *beste*

Musikmix

Die *meiste*

Abwechslung

**WUSSTEN SIE,
DASS ...**

AROMA-SORTEN

3

Stoffe verantwortlich sind für die Ausbildung des intensiven Geruchsprofils der Aroma-Sorten? Bei Terpenen und Pyrazinen handelt es sich um die Hauptbestandteile von ätherischen Ölen, Thiole sind flüchtige Schwefelverbindungen. Die Rebsorten enthalten unterschiedliche Kombinationen dieser Stoffe und bilden so ein eigenes Aroma aus. Eine exakte Abgrenzung zu «normalen» Sorten gibt es aber nicht.

1916

das Jahr war, in dem eine deutsche Spezialität das Spektrum der Aroma-Sorten erweiterte? Es handelt sich dabei um die Scheurebe, die posthum nach ihrem Züchter, Georg Scheu, benannt wurde. Sie wird häufig als heimisches Pendant zur französischen Sauvignon Blanc betrachtet. Sie kann hochwertige Weine hervorbringen, die sich durch intensiven Duft auszeichnen – etwa nach Birne, Cassis oder Mango.

11000

Hektar an Anbaufläche in Deutschland auf die Müller-Thurgau entfällt? Damit führt sie mit deutlichem Abstand die Aroma-Sorten-Charts an. Es folgt mit etwa einem Zehntel dieser Fläche die Sauvignon Blanc, dann Bacchus, Scheurebe und Traminer. Zum Vergleich: Die größte Anbaufläche bei den Weißweinen weist in Deutschland der Riesling auf (24 000 Hektar). Manche rechnen auch ihn zu den Aroma-Sorten.



3

Geruchskomponenten bei den Aroma-Sorten besonders hervortreten können? Es handelt sich dabei um Frucht-Noten, Blumen-Töne und Gewürz-Noten. Beispielsweise kann Sauvignon Blanc intensiv fruchtig sein, wobei oft Cassis oder Stachelbeere hervortritt. Blumig wird es dagegen beim Gewürztraminer – Rosenduft ist hier typisch. Und bei der Muskateller-Familie sind häufig prägnante Muskatnoten wahrnehmbar.

200

Varianten von Muskateller weltweit existieren – wenigstens? In Deutschland hat der Gelbe Muskateller in Sachen Anbaufläche die Nase vorn, daneben gibt es weitere bekannte Spielarten wie etwa Gold- oder Rosenmuskateller. Die Reben-Familie zählt zu den ältesten bekannten Sorten, schon Karl der Große soll begeistert von ihr gewesen sein. Die Weine werden sowohl trocken als auch rest-süß ausgebaut.

400

Jahre vergangen sind, seit in einem kleinen Dorf in der Pfalz ein Weinberg sortenrein mit Gewürztraminer bestockt wurde? Das ist ein ungewöhnlich hohes Alter für eine solche Anpflanzung, vor allem auch da in früheren Zeiten häufig mehrere Rebsorten gemeinsam in einem Weinberg standen. Doch aufgrund der Güte der Rebsorte wurde bereits damals eine offizielle Anbauempfehlung dafür ausgesprochen.

**FILIGRAN UND
VIELFÄLTIG:
GLASKUNST
IM SÜDEN**



Wer tolle Glaskunst erleben möchte, muss nicht gleich nach Italien fahren. Klar, Murano ist berühmt für spektakuläre Glaskunst – die Hochburg schlechthin. Aber auch in unserer Region gibt es jede Menge richtig talentierte Glaskünstler, die uns mit ihren originellen Kreationen total begeistern.

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider



Als Glasbläser braucht man Luft, Feuer und jede Menge Leidenschaft für das Material und für die Kunst. Und daran mangelt es vor allem den drei Glaskünstlern, die wir für diese Reportage besucht haben, auf keinen Fall. Wenn sie von ihrem Handwerk erzählen, strahlen ihre Augen. Sie brennen für ihre Produkte und freuen sich, Wissen an Interessierte weiterzugeben.

In Deutschland gibt es über 5000 Glaskünstler und über 250 Betriebe sind in der Herstellung von Glas und Glaswaren in Deutschland tätig. Auch in Baden-Württemberg können wir gut mithalten: Es gibt jede Menge Glaskünstler in den verschiedensten Bereichen. Viele sind am Bodensee und im Schwarzwald angesiedelt – aber auch in der Gegend rund um das Unterland und Karlsruhe gibt es einige spannende Persönlichkeiten, die fantastische Dinge aus Quarzsand, Kalk und Dolomit als Stabilisatoren herstellen.

Glasblasen ist ein komplexes Handwerk, das Zeit, Übung und Geduld erfordert, um es zu meistern, und es kann Jahre dauern, bis man ein erfahrener Glasbläser wird. Daniela Einhardt von Glashalm und Michael Schwarzmüller von Borosi sind gelernte technische Glasbläser. Ihre Ausbildung haben sie an der Uni gemacht – und Daniela stellt heute noch hochkomplexe technische Einzelstücke und Kleinserien in der Glasapparatebauwerkstatt her, wie zum Beispiel Rauchgaswaschkolon-

nen, Hygrofallen oder Messzellen. Beide haben aber auch ihre künstlerische Seite entdeckt. Michael Schwarzmüller hatte lange ein Atelier in Durlach, bevor er sich auf die Herstellung von Glasobjekten für die Spitzengastronomie spezialisiert hat. Das entstand eher durch Zufall. Und heute steht er nicht nur in seinem Atelier am Gasbrenner, sondern ist oft auch auf Küchenpartys der Sterneköche mit seiner Hot Cloche – oder die Köche präsentieren Leckereien in seinem Atelier in Karlsruhe. Daniela Einhardt wollte eigentlich Psychologie studieren. Eine Zufallsbegegnung während der Wartezeit auf das Studium brachte sie auf die Idee, eine Glasbläser-Ausbildung zu machen. Heute kann sie beides kombinieren – oftmals sind vor allem auch psychologische Skills praktisch bei den Workshops mit den verschiedensten Zielgruppen.

Der Kreativität sind vor allem im Bereich Wein keine Grenzen gesetzt, und es gibt immer wieder neue Trends und Innovationen, wie das «atmende Weinglas» – das aus einem zusammengesetzten Rohstoffmix hergestellt wird und das Bouquet voll auffächert. Und auch die legendären Riedel-Dekanter Swan, Mamba oder Eve sorgen nicht nur für optimalen Weingenuss, sondern sind mit ihren geschwungenen Elementen auch optisch und technisch echte Design-Highlights der Glasbläserkunst – und ein Must-have für Weinliebhaber. 

GLASBLÄSEREI- GESCHICHTE

Glas ist ein Werkstoff mit jahrtausendealter Tradition. Schon die Steinzeitmenschen haben mit natürlichem Glas (Obsidian) gearbeitet und nutzten das Gesteinsglas für Messer, Schaber, Keile, Bohrer und andere Werkzeuge. Die ersten vom Menschen produzierten Glasobjekte stammen aus dem Jahr 3500 vor Christus. Das erste bekannte «Rezept» für Glas stammt übrigens aus dem Jahr 658 vor Christus und wurde aus der Bibliothek des assyrischen Königs Assurbanipal überliefert: «Nimm 60 Teile Sand, 180 Teile Asche aus Meerespflanzen und 5 Teile Kreide und du erhältst Glas.»



TIPP 1 GLASBLÄSER DER STERNEKÖCHE

Michael Schwarzmüller ist «schuld» daran, dass bekannte Spitzenköche wie Juan Amador, Maria Gross oder Benjamin Peifer nach Grünwettersbach pilgern. Der Glaskünstler stattet die bekanntesten Köche nicht nur mit individuellen und mundgeblasenen Trinkglas-Kreationen aus, sondern er erfüllt auch spezielle Wünsche. Wie zum Beispiel mit der Schale Petite four. Diese bietet filigran ineinander verschlungene Glaskunst und sechs Präsentationsflächen für Leckereien. Für uns sind die Flächen netterweise mit feinsten Pralinen von Cédric Schwitzer bestückt. Während wir im Atelier von Michael Schwarzmüller Limette-Jivora- und Erdbeere-Manjari-Trüffel geniessen, erzählt er uns, wie so ein Werk hergestellt wird. Allein für diese besondere Schale werden mindestens fünf Meter Glasstäbe aus Borosilikatglas benötigt - und zwei bis drei Stunden Zeit.

Nicht ganz so lange dauert die Herstellung seiner berühmten Wassergläser. 15 Minuten braucht der gelernte technische Glasbläser - «und um die 40 Jahre Erfahrung», fügt er schmunzelnd hinzu. So lange ist er schon als Glaskünstler und Designer aktiv. Schwarzmüller stellte seine Kreationen schon in New York und Tokio aus - und gewann Preise. Sein Wissen gibt er bei Kochevents nicht nur an Feinschmecker weiter, sondern auch an den Nachwuchs. An der Hochschule Pforzheim unterrichtet er Studenten in Produktgestaltung und unterstützt sie in seinem Atelier bei der Arbeit mit Borosilikatglas. Das ist robust, hitzebeständig und ultraleicht. Perfekt geeignet für die mundgeblasenen Trinkgläser. Wer einmal daraus getrunken hat, wird so schnell kein anderes Glas mehr in die Hand nehmen wollen.



DER PASSENDE WEIN

Lauffener Weingärtner
2022 Lauffener Katzenbeisser
Schwarzriesling Rosé trocken

Lachsfarben liegt der Wein im Glas und geizt nicht mit optischen Reizen. Harmonisch begegnen sich Fruchtsäuren und dezente Aromen zu einem trockenen Trinkvergnügen. Als Wein für die Terrasse oder zum Grillfest, aber auch zu knackigen Salaten, Meeresfrüchten und leichten Speisen.

Preis: 5,50 Euro

www.lauffener-wein.de



LECKER!

Dass ich den besten Lachs ever mal im Atelier eines berühmten Glasbläfers in Grünwettersbach essen würde, hätte ich auch nie gedacht. Das liegt an Michael Schwarzmüller und seiner Hot Cloche. Die wird am Brenner auf 1200 Grad Celsius erhitzt und heißglühend über den Lachs gestülpt, der lediglich mit etwas hausgemachter Teriyaki-Soße mariniert wurde. So wird der Lachs megaschnell heiß und einfach perfekt gegart.

MEHR INFOS:

WWW.SCHWARZMUELLER-GLAS.COM



LECKER!

Dass Daniela Einhardt als gelernte Glasbläserin kein Geschirr von der Stange hat, ist ja klar. Natürlich hat sie ihr eigenes Glas-Geschirr entworfen und hergestellt. Mittels der Fusing-Technik verbinden sich verschiedene weiße Elemente zu einem ganz besonderen Muster. Und von diesen Tellern isst sie besonders gerne knackig-frische Salate mit Walnüssen, Feigen, Ziegenkäse und einem Honig-Senf-Dressing.

REZEPT SALAT MIT FEIGEN & ZIEGENKÄSE

Zutaten

Geputzter Salat z. B. Feldsalat oder Eichblatt für zwei Personen

- 2 reife Feigen
- 1 Handvoll Walnüsse
- 4 kleine Ziegenkäse-Taler

Für die Vinaigrette

- 1,5 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig
- Etwas Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

- Feigen waschen und vierteln
- Ziegenkäse in Stücke schneiden
- Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob zerkleinern
- Aus den Zutaten für die Vinaigrette eine Sauce herstellen
- Salat mit Feigen und Ziegenkäse anrichten, etwas Vinaigrette darüber geben
- Wer mag, kann die Feigen auch direkt mit dem Ziegenkäse und etwas Rosmarin kurz im Backofen überbacken – das schmeckt auch sehr fein
- Walnüsse über den Salat verteilen
- Dazu passt ein knusperiges Ciabatta mit Walnüssen



**MEHR INFOS:
WWW.GLASHALM.DE**



TIPP 2 GLASBLÄSEREI ZUM MITMACHEN

Wenn man den Hof von Daniela Einhardt betritt und sich neugierig umschaute, wird die Welt gleich noch ein bisschen bunter. Mitten in Linkenheim sieht man bunte Blumen, so weit das Auge reicht - echte und welche aus Glas. Dazu jede Menge farbenfrohe Lichtspiele, Pflanzenstecker, Sonnenfänger und Tiere. Vom Hasen bis zum Igel ist alles dabei. Und die müssen praktischerweise nicht mal gefüttert werden. Viele dieser Objekte werden von Daniela und ihren zwei Kolleginnen in der Fusing-Technik hergestellt und können dann direkt vor Ort oder auf Märkten gekauft werden.

Fusing, ja, was ist das bitte? Fusing bedeutet Glasverschmelzung. Vereinfacht gesagt werden große und kleine Glasobjekte oder auch Glasstaub zum gewünschten Motiv zusammengesetzt und dann im Ofen bei 800 bis 900 Grad Celsius miteinander verschmolzen. Daraus entstehen dann die verschiedensten künstlerischen oder auch ganz praktischen Glasobjekte. Wer schon immer sein eigenes Namensschild aus Glas haben wollte, kann dies direkt bei Glashalm selbst machen. Im Fusing-Atelier finden regelmäßig Events statt. Und wer möchte, kann bei Fusing to go auch zuhause mit Freunden kreativ sein. Gebrannt wird dann im Brennofen der Glashalm-Werkstatt. Der steht direkt neben dem Glasbläser-Atelier. Hier begann vor 16 Jahren die Glashalm-Erfolgsgeschichte - und hier fanden auch meine ersten Versuche in der Glasbläserei statt. Mit etwas Hilfe durch die gelernte technische Glasbläserin Daniela habe ich aus einem schlichten Borosilikatglas-Rohr eine wunderschöne und filigrane Glaskugel geblasen. Und verstehe jetzt, dass die Events rund um die Glasverarbeitung hier etwas ganz Besonderes sind!



DER PASSENDE WEIN

**Weingärtner Cleeborn-Güglingen,
Cleeborn**

Dreiviertel Chatoyant feinherb, 2021

Dieser Wein ist ein spannender Ausflug ins Reich gekonnter Rebsorten-Cuveés. Ein saftiger wie seltener Rotling mit würzigem Muskataroma und feinherber Fruchtsüße.

Preis: 5,40 Euro

www.cg-winzer.de



TIPP 3 BUNTE GLASKUNST AUS CLEVERSULZBACH

Als vor vielen Jahren Amors Pfeil Juana und Dario getroffen hat, war klar: Das wird etwas Besonderes. So kam es, dass die gebürtige Mexikanerin ihrem schwäbischen Portugiesen Dario nach Deutschland gefolgt ist. Hier lebt die Familie nun mit zwei Kindern in Cleversulzbach bei Heilbronn. Der Ort, in dem auch schon Eduard Mörke seine Brötchen verdiente - in seiner ersten Pfarrstelle. Schräg gegenüber ist das Glashaus Cleversulzbach, in dem die Glaskünstlerin Juana Martinez Trujillo de Monteiro ihre Kreationen herstellt und verkauft.

Diese sind wie sie: bunt, fröhlich und kreativ. Spricht Juana über ihre Kunst, versteht man sofort, weshalb sie das Spiel mit Glas, Farben und Feuer liebt und auch begeistert weitergibt: Regelmäßig finden im Glashaus Kurse und auch Kindergeburtstage statt.

Hier entstehen Objekte rund um die Glasperle. Egal ob kleine Glasfrösche, Blumen, Sterne oder Glaskugeln mit Pünktchen. Juana gibt ihr Wissen rund um die Glasperlen-Kunst gerne weiter. Oder fertigt an ihrem Zweigas-Brenner (dieser wird mit Gas und Sauerstoff betrieben) selbst individuelle Kreationen. Oftmals auch Hochzeitsschmuck, der dann an diesem besonderen Tag perfekt zum individuellen Kleid passt. Hier verwendet sie bunte Glasstäbe aus Murano, die auf 1500 bis 1800 Grad Celsius erhitzt werden, bis die Spitze rotglühend und zähflüssig wird. Dann kommt der Dorn ins Spiel, um den in gleichmäßigen Bewegungen Schicht um Schicht Glas aufgetragen wird - so lange, bis eine filigrane Basisperle entsteht, die dann weiterverarbeitet wird. Und auch mal als bunter Wein-Flaschenverschluss ein bisschen mexikanisches Feeling auf den Tisch bringt!



DER PASSENDE WEIN

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern
Für Weltretter – Rotwein-Cuvée
halbtrocken, 2021

Herrlich feinherbe und ausdrucksstarke
Rotwein-Cuvée; kräftig und weich, mit
mediterraner Stilistik.

Preis: 7,97 Euro

www.heuchelberg.de



REZEPT MEXIKANISCHE GUACAMOLE

Zutaten für 4 Personen

- 2 sehr reife Avocados
- 2 kleine Limetten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Chili-Flocken

Für die Vinaigrette

- 1,5 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig
- Etwas Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

- Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in eine Schüssel geben
- Wer gerne scharf isst, schneidet noch eine Jalapeño oder Chilischote dazu
- Die reifen Avocados halbieren, den Kern entnehmen und mit einem Löffel das gesamte grüne Fruchtfleisch herausnehmen und mit den Zwiebel- und Knoblauchstückchen so zerdrücken, dass eine cremige Masse entsteht
- Limettensaft darüber geben, so dass die Guacamole nicht braun wird
- Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen
- Mit etwas frischer Petersilie oder Koriander und gegebenenfalls salzigen Tacos servieren



MEHR INFOS:

WWW.GLASHAUSCLEVERSULZBACH.DE

LECKER!

Bei der Frage nach dem Lieblingsgericht von Juana gerät man ins Schmunzeln: Sie liebt Schlachtplatte. Mit Sauerkraut und Leberwurst – aber ohne Blutwurst. Die isst sie in einer der Besenwirtschaften in der Heilbronner Gegend und trinkt dazu selbstverständlich regionalen Rotwein aus dem Fass. Aber natürlich dürfen auch mexikanische Spezialitäten nicht fehlen, egal ob Tacos oder Quesadillas und Guacamole. Delicioso!

... denn nichts schmeckt besser als Heimat

- Schneidmüll
Gasthaus
Baden-Württemberg
- * Cordon rouge von der heimischen Putz, Bandnudeln, Minikohl
 - * Rumpsteak, Barlauchkruste, Kartoffelrösti, Minikohl
 - * Cordon Bleu vom Kalb, Pommes, Frites, Sauceteller
 - * Barlauchsuppe, Macchele auch mit Gerste
 - * Barlauchsaft, Kräutermilch auch mit Garnelen
 - * Bleich forest, vegetarisch, Dry aged Burger, Spitzkeule, Zwiebeln, Pommes, Frites
 - * Gebrillte Kartoffelwürfel, Zitronenpfeffer, Paprika, aus Packen, Süßkartoffelpommes, Käsesauce
- Trauben Spritz Magic Gin

**DIE GANZE
WELT DER
BURGUNDER**



Die Burgundersorten sind im Trend, Chardonnay, Auxerrois, Grau- oder Weißburgunder erfreuen sich größter Beliebtheit, die Anbauflächen werden stetig ausgeweitet. Auch die Cuvées aus diesen Rebsorten sind gefragt und heute von keiner Weinkarte mehr wegzudenken. Die interessantesten Weine haben wir ins Glas genommen und verkostet. Das Ergebnis: tolle Qualitäten für jeden Tag und Spitzenweine für besondere Momente.

Text: Harald Scholl, Fotos: Jana Kay



Im Bild oben: Horst Reuschle (Weintechnologe und Weinexperte), Thomas Heiling (Inhaber Heiling's Restaurant im Paladion), Nicole Retter (Sommelière und Weinberaterin), Harald Scholl (Chefredakteur VINUM Weinmagazin)

Der Name dieser Rebsortenfamilie hat tatsächlich seinen Ursprung im französischen Burgund. Im gesamten deutschsprachigen Raum ist «Burgunder» der offizielle Sammelbegriff für alle Weine aus den Pinot-Rebsorten. Ganz einfach deshalb, weil sie alle ihren gemeinsamen Ursprung in besagter französischer Genusregion haben. Bekannte Rebsorten der Burgunder-Familie sind bei den Rotweinen der Spätburgunder - auch hierzu-lande ist er unter seinem französischen Namen Pinot Noir bekannt -, dann Frühburgunder (französisch: Pinot Madeleine), Sankt Laurent, Samtrot und der Schwarzriesling (französisch: Pinot Meunier), der wahrscheinlich der Ur-Vater aller Burgundersorten sein dürfte. Auch die Weißweinsorten der Burgunderfamilie stammen im Grunde von ihm ab, vor allem Weißburgunder (französisch: Pinot Blanc) und Grauburgunder (französisch: Pinot Gris), auch Ruländer genannt. Dazu kommen noch nahe Verwandte wie Chardonnay, eine natürliche Kreuzung des Pinot Noir, und Auxerrois, ebenfalls eine natürliche Kreuzung. Diese Rebsortenfamilie hat einen stetig gestiegenen Anteil am deutschen Rebsortenspiegel. Die Weinbergflächen aller Burgundersorten zusammen liegen heute bei über 30 000 Hektar, fast einem Drittel der gesamten deutschen Rebflächen. Und eine weitere beeindruckende Zahl: Beim Spätburgunder - oder Pinot Noir - liegt

Deutschland weltweit auf Platz 3, was die Rebfläche angeht. Beim Grauburgunder steht Deutschland ebenfalls an dritter Stelle nach Italien und den USA. Anders sieht es dagegen beim Weißburgunder aus: Hier ist Deutschland mit 5750 Hektar eindeutig die Nummer 1.

Die Gründe für diese Erfolgsgeschichte sind schnell gefunden. Da wäre zuvorderst die Struktur der Weine, die aus den Rebsorten entstehen. Mit aromatischer Fülle und moderater Säure passen sie zu vielen traditionellen deutschen Gerichten, so wie kaum ein anderer Wein. Ganz gleich, ob es ein sonntäglicher Schweinebraten, ein eleganter Fischgang am Freitag oder die Pasta mit Tomatensauce am Dienstag ist - Burgunder geht immer. Seine Anpassungsfähigkeit macht ihn damit auch für die Gastronomie zum perfekten Getränk.

Und dann ist da noch die Vielfalt der möglichen Stile. Trocken und betont schlank wie viele Chardonnay, üppig und reichhaltig wie Weißburgunder aus dem Holzfass oder rasisig und erfrischend wie der weiß gekelterte Spätburgunder, «Blanc de Noirs», kommen die Weine ins Glas. Nicht zu vergessen die Sekte und sonstigen Schaumweine aus Burgundertrauben und natürlich die edelsüßen Varianten. Burgunder kann eben fast alles und ist und bleibt trotzdem immer unverwechselbar.

HEILING'S GASTRONOMIE IM RESTAURANT PALADION

Thomas Heiling nennt seine Gastronomie «Moderne Essklasse» und setzt dabei konsequent auf frische Produkte aus der Region. In Verbindung mit der hohen Qualität der Zubereitung ist das Verwöhnen der Gäste sein höchstes Ziel. Das Restaurant ist ein zertifizierter «Schmecken Süden»-Betrieb und wurde mit der Höchstnote von «3 Löwen» ausgezeichnet. Das heißt, dass 90 Prozent des Angebots geprüft regional sind. **Restaurant Paladion, Silberweg 18, 71032 Böblingen**



www.heilingsgastro.de/im-paladion

**FAVORIT
DER VERKOSTER**

**EIN SCHEICHLER
UND CHARMEUR**



**Amthof 12 Weingärtner
Oberderdingen-Knittlingen
2020 Weißburgunder trocken
13,0 Vol.-%**

In der Nase eine animierende Zitrusnote, Limette, Zitronenabrieb, sehr frisch, lebhaft. Auch im Mund mit pikanter Frische, saftig, lebhaft, eine ganz zarte Mandelnote am Gaumen. Hinterlässt eine angenehme Frische im Mund, hält lang an.

Preis: 7,40 Euro | www.amthof12.de

**Winzer vom Weinsberger Tal
2021 Weißburgunder trocken
Rebsortenlinie
13,0 Vol.-%**

Gelbfruchtige Fülle, reifes Steinobst, auch Apfel, spätsommerlich reif. Im Mund nicht opulent, betont frisch, zupackend. Sehr angenehme Art, leichtfüßig, verspielt, mit einer schönen trockenen Saftigkeit. Ganz zarter Gerbstoff sorgt für Struktur.

**Preis: 6,70 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de**

**Genossenschaftskellerei Heilbronn
2021 Grantschen Weißburgunder im
Barrique trocken
13,5 Vol.-%**

Reife, cremige Nase, Kokosnuss, ein Hauch Vanille, reifes Steinobst, Marille, Mirabelle. Auch im Mund mit wohl dosierter Fülle, hat Schmelz, wieder reife Fruchtnoten, darunter

elegant strukturiert. Zeigt Vitalität, endet mit vornehmer Länge.

Preis: 10,00 Euro | www.wg-heilbronn.de

**Lembergerland Kellerei Rosswag
2021 Weißburgunder trocken
13,0 Vol.-%**

In der Nase eine feine Blütennote, Frühling, auch etwas Steinobst, reife Melone. Im Mund voll saftiger Frische, Zitrone, dann kommt Limette. Sehr pikant, fast spritzig, voller Vitalität. Toller Trinkfluss, leichtfüßig, straffer Bau. Macht munter.

**Preis: 6,90 Euro
www.lembergerland.de**

**Weinkellerei Hohenlohe
2021 Weißburgunder Qualitätswein
trocken
13,0 Vol.-%**

In der Nase ausgewogen, vor allem reifes, saftiges Kernobst, Birne, Apfel, Reineclaude. Im Mund geradlinige Frische, schmeckbare Exotik, im Ansatz Vanille. Leicht cremig am Gaumen, zeigt Nuss und Mandel. Eleganter Speisebegleiter.

**Preis: 6,70 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de**

**Weingärtner Cleebrohn-Güglingen
2021 Sankt M Weißburgunder trocken
12,0 Vol.-%**

Ausgesprochen zurückhaltend in der Nase, zarte Obstanklänge, auch Mandel. Geradezu

vornehm und klar. Im Mund Saftigkeit, dazu etwas Gerbstoff, auch Würze. Zeigt sich gut strukturiert, spielt im Mundraum, bleibt immer klar, zupackend direkt. Erwachsener Wein.

**Preis: 7,10 Euro
www.cg-winzer.de**

**Weinmanufaktur Untertürkheim
2021 Weißer Burgunder * trocken
12,5 Vol.-%**

Duftet nach Birne, reifem Apfel, auch weiße Blüten, frisch gemähtes Heu. Am Gaumen mit feinem Schmelz, die Zunge zeigt vitale Frische, Zitrusfrucht, Mandarine. Im Mund fokussiert, lebhaft, nicht aufdringliche Säure. Endet lang und mit feiner, leicht herber Würze.

Preis: 9,80 Euro | www.weinmanufaktur.de

**Weinkonvent Dürrenzimmern
2021 «Cellarius» Exclusiv
Weißburgunder trocken
12,5 Vol.-%**

Duftet zurückhaltend, weiße Blüten, Orangenschale, auch Frühlingsblüten – aber alles sehr dezent. Am Gaumen mit feinem Schmelz, hat Körper, Frische, Zitrusfrucht, grüner Apfel. Ein feiner Säurezug zieht sich durch, endet mit Würze und sanftem Gerbstoffkick.

**Preis: 9,50 Euro
www.weikonvent-duerrenzimmern.de**

PASST AUCH ZU
GEGRILLETEM & CO



TeamWerk Esslingen

2021 Weißer Burgunder trocken

Ebene 3

11,5 Vol.-%

Klare Zitrusfrucht in der Nase, auch Limette, Mandarinenschale. Vornehm und erwachsen in seiner Art. Im Mund zeigt er ebenfalls Frische, auch Apfel, sogar einen Hauch Birne. Fast pikant in seiner Würze, zwick am Zungenrand, ist leicht salzig. Hat definitiv Stil!

Preis: 7,50 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

Weinfactum Bad Cannstatt

2021 Weißer Burgunder * feinherb

12,0 Vol.-%

Komplexe Nase, viel zu entdecken. Reifes Obst, Birne, auch Nussnoten, florale Düfte. Im Mund getragen von saftiger Frucht, vor allem Apfel und Birne, dazu eine Spur Gerbstoff, der Struktur und Tiefe gibt. Ein kompletter Wein, vor allem als Speisebegleiter einsetzbar.

Preis: 6,90 Euro | www.weinfactum.de

Bottwartaler Winzer

N° 7 – Pinot Blanc/Wir international trocken

11,5 Vol.-%

Dunkel in der Nase, Rauch, heller Tabak trifft auf reifes Obst, das macht sofort neugierig. Im Mund mit Dichte und Kraft, etwas

Schmelz am Gaumen, frische, vitale Art auf der Zunge. Zitrusfrucht, Mandarine, auch etwas Gerbstoff. Ein Charakterkopf für Liebhaber.

Preis: 9,90 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Collegium Württemberg

2021 Weißburgunder trocken

13,0 Vol.-%

Cremig, warme Nase, Apfelkompott, sogar Gewürze sind da, Zimt, Nelke. Ruhig und tiefgründig. Gleiches Bild im Mund, hat elegante Fülle, ist klar und doch weich, warm und einladend. Ganz sanfte Gerbstoffe, muskulös ohne Fett, fordert die Sinne.

Preis: 9,80 Euro

www.collegium-wirtemberg.de

WG Sternenfels

2021 Weißburgunder Edition trocken

11,5 Vol.-%

Vor allem würzige Nase, weißer Pfeffer, Salbei, reife Birne. Hält sich aber zurück. Im Mund dann leichter wirkend, zeigt die Würze mit frischen Kräutern, darunter Zitrusfrische. Eher leichte Art, beinahe verspielt. Endet mit der bekannten, leicht würzigen Art.

Preis: 6,60 Euro | www.wg-sternenfels.de

Remstallkellerei

2022 Weißburgunder «W» trocken

12,5 Vol.-%

In der Nase duftet er nach Rauch, Zitronen-

schale, auch ein wenig rote Beeren wie im Sommer. Die Frucht dann auch im Mund, Sauerkirschen, leichte Gerbstoffe wie beim Rhabarber. Weniger ein Schmeichler, mehr der strenge, kantige Typ.

Preis: 6,00 Euro

www.remstallkellerei.de

Weingärtner Stromberg Zabergäu

2022 Excellent Weisser

Weißburgunder trocken

12,5 Vol.-%

Die Nase hat Stil, Birne, Pfirsich, Honigmelone, aber überhaupt nicht kitschig, sehr sauber, rein. Auch im Mund mit der reichhaltigen Art, wieder Frucht, aber auch saftige Zitrusfrische, ein Tick Gerbstoff. Ein wirklich kompletter, in sich schlüssiger Wein.

Preis: 7,95 Euro

www.wg-sz.de

Fellbacher Weingärtner

2022 Weißburgunder Schiefer trocken

12,5 Vol.-%

Würzige, vegetabile Nase, frische Kräuter, Blattgrün, Apfel vom Baum. Auch im Mund vor allem mit viel fruchtiger Frische, herber Apfel, nicht ganz reife Johannisbeere. Hat viel Frische, die Säure ist sauber eingebunden.

Preis: 6,30 Euro

www.fellbacher-weine.de

**MEHR ELEGANZ
FÜRS GELD GEHT NICHT**



Heuchelberg Weingärtner
2022 Weinpalais Nordheim
Weißburgunder trocken
12,5 Vol.-%

Dichte Würze in der Nase, Honig, Apfel, Mandeln, ein Hauch Marzipan. Im Mund kommt eine animierende Frische hinzu, lebhaft Säure, sehr dicht, feine Kraft, guter Schmelz am Gaumen und langer, sauberer Abgang.

Preis: 7,38 Euro | www.heuchelberg.de

Felsengartenkellerei Besigheim
2022 Terra S Weißburgunder trocken
12,5 Vol.-%

Kräuterwürzige Nase, Liebstöckel, weißfleischige Frucht, Apfel, Birne, weiße Johannisbeere. Im Mund recht kraftvoll, ein Hauch Süße, animierende Säure, gut gekühlt ist das ein perfekter Terrassenwein.

Preis: 6,50 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen
2021 Weissburgunder feinherb Edition M Metzinger Hofsteige
12,0 Vol.-%

Zurückhaltende Nase, etwas Birne und rote Beeren, braucht Luft. Im Mund deutliche Süße, durch die feine Säure immer ansprechend ausbalanciert. Im besten Sinne unkomplizierter Trinkspaß, unbedingt gut gekühlt genießen.

Preis: 7,90 Euro | www.wein-metzingen.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft
2021 Edition Gourmet Weißburgunder trocken
11,5 Vol.-%

Feine dezente Nase, ein wenig helle Blüten, weiße Mandeln, am Gaumen entwickelt der Wein eine feine Kraft, gute Struktur, ergänzt von reifem Apfel, Weinbergspfirsich und einer Prise getrockneter Kräuter. Hat Grip und Kraft, trotz des geringen Alkohols.

Preis: 5,29 Euro
www.wzg-weine.de

Lauffener Weingärtner
2022 Käsbergkeller Mundelsheim
Weißburgunder feinherb
12,8 Vol.-%

Etwas Stachelbeere, viel frische Kräuter in der Nase, am Gaumen ergänzt durch dunkle Würze, ein wenig Cassis, gepaart mit einem Hauch Süße. Spannung und Trinkfreude im Glas, idealer Wein für einen Sommerabend in geselliger Runde.

Preis: 7,30 Euro
www.lauffener-wein.de

Heuchelberg Weingärtner
2022 Weisser Burgunder zartfruchtig
11,5 Vol.-%

Helles Rubinrot, transparent, leuchtend. In der Nase dann Zeder, Veilchen, Himbeeren. Schlank, frisch, fast zart, aromatisch finden

sich rote Beerenfrucht und Vanille. Unbedingt kühl trinken, am besten zur Pasta oder zur Pizza.

Preis: 5,89 Euro www.heuchelberg.de

Weinkellerei Hohenlohe
2021 Weißburgunder Qualitätswein halbtrocken
12,0 Vol.-%

Viel frische Kräuter in der Nase, wirkt sehr elegant. Im Mund mit reifer Frucht, Apfel, Birne, Melone, auch ein wenig Honig, frischer Hefezopf. Sehr schöner Schmelz am Gaumen, ansprechende Süße, dicht und lang.

Preis: 6,70 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Weinkonvent Dürrenzimmern
2021 «Klosterhof» Auxerrois feinherb
12,0 Vol.-%

Ansprechendes Goldgelb im Glas, in der Nase würzige Noten, ein wenig Salbei und Rosmarin. Im Mund saftiger Apfel, frische Kräuter und animierende Säure, etwas Gerbstoff und ein Hauch Süße ergänzen diesen perfekten Speisenbegleiter.

Preis: 6,30 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Lauffener Weingärtner
2021 Württ. Grauburgunder mit Weißburgunder «Brigitte» trocken
12,3 Vol.-%

In der Nase duftig, feine Würze, Birne und

**BESSER GLEICH
6 FLASCHEN
EINLAGERN**



ein wenig Melone, ein Hauch weiße Blüten, im Mund eine feine Frucht, Birne und Apfel, dazu feinwürzige Kräuter, sehr saftig, trinkanimierend, bleibt schön am Gaumen. Perfekter Wein für eine gesellige Runde.

Preis: 6,30 Euro

www.lauffener-wein.de

Collegium Wirtemberg

2021 Grauburgunder trocken

13,0 Vol.-%

Minze und Exotik in der Nase, im Mund Passionsfrucht und Maracuja, reifer Apfel, ein wenig Honig, Vanille und Karamell. Viel saftiger Schmelz, Druck am Gaumen, kraftvoll und lang. Idealer Weißwein für Menschen, die sonst eher Rotwein bevorzugen.

Preis: 9,80 Euro

www.collegium-wirtemberg.de

Winzer vom Weinsberger Tal

2021 Grauburgunder trocken Reb-sortenlinie

12,5 Vol.-%

In der Nase rauchige Noten, ein wenig Speck mit getrockneten Kräutern, frische Äpfel und ein Hauch Kerbel. Im Mund kommen reifes Steinobst und feine Honignoten hinzu. Sehr lang und dicht mit süßlichem Schmelz, feiner Struktur und langem Abgang.

Preis: 6,70 Euro

www.wzg-weine.de

Württembergische

Weingärtner-Zentralgenossenschaft

2021 Rebenschätze Grauburgunder trocken

13,0 Vol.-%

Ein Hauch Vanille, Rauchnoten, Quitte, dezente, aber animierende Nase. Im Mund intensiviert sich das Kernobst, ergänzt durch feine Zitrusnoten und frische Säure. Hat eine schöne Struktur, bleibt am Gaumen und macht Lust auf das nächste Glas.

Preis: 7,29 Euro

www.wzg-weine.de

Weingärtner Markelsheim

2021 Grauburgunder Kabinett

12,5 Vol.-%

In der Nase Apfel, Birne und leicht nussige Noten. Im Mund sehr dicht mit einer feinen Kraft, Quitte und ein Hauch Grapefruit.

Die Säure ist animierend mit einem sehr schönen Nachhall am Gaumen. Wein für entspannte Stunden.

Preis: 5,40 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Botwartaler Winzer

2021 No ° 9 – Pinot Gris/ Wir international trocken

13,5 Vol.-%

Intensiver Karamellduft, feinwürzig, im Mund reifer Apfel, Honig, frische Butter sowie nussige Noten. Eleganter Typ, recht

dicht und kraftvoll, mit einer feinen Säure ausgestattet. Sehr schöner Speisenbegleiter, zu Ravioli in Nussbutter perfekt.

Preis: 9,90 Euro

www.botwartalerwinzer.de

Lauffener Weingärtner

2021 Württ. Grauburgunder «Poet Eduard Mörike» trocken

12,6 Vol.-%

In der Nase Nussbutter, Karamell, Kernobst. Im Mund intensiviert sich die Frucht, Apfel, Birne und ein wenig Honigmelone dominieren, dabei frisch, ein Hauch Süße und feinwürzige Noten runden das Ganze ab. Gut gekühlt genießen!

Preis: 8,00 Euro

www.lauffener-wein.de

Weingärtner Marbach

2021 Grauburgunder trocken

12,0 Vol.-%

Im Glas dunkles Gold, die Nase zeigt feine nussige Noten, ein wenig Karamell und reife Birne. Im Mund reife Früchte, zum Kernobst gesellen sich reifer Pfirsich und geröstete Mandeln. Ansprechende Struktur, feiner Schmelz und Kraft zugleich.

Preis: 6,90 Euro

www.weingaertner-marbach.de

**SPITZENWEIN
FÜR KLEINES GELD**



**Weingärtnergenossenschaft
Metzingen**

**2021 Grauburgunder Brauner Jura
trocken Metzinger Hofsteige
12,5 Vol.-%**

Feine Briochenoten in der Nase, ein wenig Zitrusduft, im Mund ergänzt durch mürbe Äpfel und einen Hauch Honig. Sehr ansprechende Komplexität, Tiefgang, gute Spannung und Länge, macht viel Freude!

**Preis: 9,20 Euro
www.wein-metzingen.de**

**Amthof 12 Weingärtner
Oberderdingen-Knittlingen**

**2021 Grauburgunder trocken
12,5 Vol.-%**

Duftig und fein in der Nase, helles Karamell, weißfleischige Birne, im Mund saftig und dicht, Quitte und Mandeln, ein Hauch Zitrusnoten. Schöne Kraft, animierende Säure, feine Komplexität gepaart mit einer guten Portion Trinkfreude.

Preis: 9,90 Euro | www.amthof12.de

TeamWerk Esslingen

**2021 Grauer Burgunder trocken
Esslinger Burg
12,5 Vol.-%**

Hell und duftig, feine Blüten, ein Hauch Zitrusfrucht in der Nase, am Gaumen intensiviert sich die Frucht, saftiger Apfel, ein wenig Vanille und frische Säure laden zum

nächsten Schluck ein. Grapefruitnoten runden den animierenden Eindruck ab.

**Preis: 9,80 Euro
www.teamwerk-esslingen.de**

Bottwartaler Winzer

**2021 Grauburgunder trocken
12,5 Vol.-%**

In der Nase kühle Frische, feine Blütennoten, ein Hauch geröstete Mandeln. Im Mund dominiert reifer Apfel, dazu ein wenig Honig und rauchige Noten. Mit gutem Schmelz und feiner Kraft kommt dieser Wein sehr dicht, komplex und harmonisch ins Glas.

**Preis: 7,90 Euro
www.bottwartalerwinzer.de**

Weinkonvent Dürrenzimmern

**2021 «Cellarius» Exclusiv
Grauburgunder trocken
12,5 Vol.-%**

In der Nase reife Birne mit einem Hauch von Karamell, sehr animierend. Im Mund intensivieren sich die Fruchtnoten, reifer Apfel und ein Hauch von Vanille kleiden den Mund aus. Trotz der dichten Struktur behält er tänzelnde Leichtigkeit.

**Preis: 9,50 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de**

Weinfactum Bad Cannstatt

2021 Grauer Burgunder * trocken
12,5 Vol.-%**

Intensive rauchige Noten, Speckbirne und

Kaminfeuer. Dicht und kraftvoll, wenig Frucht, viel Würze, Kaffee, getrocknete Kräuter, Tabak, Earl Grey Tea, ein wenig Schokolade. Weißwein für Rotweintrinker, viel Schmelz, komplex und vielschichtig.

Preis: 19,80 Euro | www.weinfactum.de

Weinfactum Bad Cannstatt

**2021 Grauburgunder ** trocken
11,5 Vol.-%**

Dezente Nase, feinwürzig, ein Hauch Apfel und Birne, alles sehr feinziseliert und zurückhaltend. Der Wein gewinnt mit Luft, im Mund dann feinsaftig und mit schöner Länge. Ein angenehmer Begleiter für schöne Stunden.

Preis: 9,90 Euro | www.weinfactum.de

Heuchelberg Weingärtner

**2022 Pinot Grigio trocken
12,0 Vol.-%**

In der Nase frisch mit vielen Kräutern, auch ein Hauch Zitrusfrucht. Im Mund dann eher von Frucht dominiert, saftige Birne, ein Hauch Zitrusfrucht, animierende Säure, zeigt sich knackig und trinkanimierend. Macht viel Spaß im Glas!

Preis: 5,71 Euro | www.heuchelberg.de

Fellbacher Weingärtner

**2022 Pinot Gris C trocken
12,5 Vol.-%**

Birne und weiße Mandeln in der Nase, im Mund dichte Aromen von reifer Birne, Hefezopf, hellen Blüten, ein wenig grünem Tee,

EINE WIRKLICHE
DELIKATESSE

eine feine Bitternote, die dem Wein eine sehr schöne Spannung verleiht. Bereitet sowohl pur als auch zum Essen viel Genuss!

Preis: 7,70 Euro

www.fellbacher-weine.de

Weinkellerei Hohenlohe

**2022 Grauburgunder Kabinett trocken
13,0 Vol.-%**

Noch etwas verschlossen in der Nase, braucht Luft. Dann mit Apfel, Birne und reifer Quitte. Im Mund fruchtig, saftig, hat Frische und Trinkanimation. Zeigt im Abgang ein wenig Gerbstoff, das sorgt vor allem in der Speisebegleitung für Freude.

Preis: 6,85 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Felsengartenkellerei Besigheim

**2022 FELS Grauburgunder trocken
13,0 Vol.-%**

Sortentypische Nase, es finden sich reifer Apfel, Zitronenabrieb, Melone, dazu kommt Nuss. Auf der Zunge gefällt die frische Säure, sehr lebendig. Drum herum bauen sich wieder fruchtige Komponenten auf, vor allem reifes Kernobst.

Preis: 9,50 Euro

www.felsengartenkellerei.de

TeamWerk Esslingen

**2022 Grauer Burgunder trocken Ebene 3
12,5 Vol.-%**

Duftet überraschend nach Kräutern wie Thymian und Rosmarin, dann kommt Apfel dazu. Im Mund mit pikanter, zackiger Säure, wirkt lebhaft, ansprechend. Kein Ausbund an Komplexität, aber überaus trinkfreudig, geradezu erfrischend.

Preis: 7,50 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

Weingärtner Clebronn-Güglingen

**2022 Sankt M Grauburgunder trocken
12,0 Vol.-%**

Duftet sehr maskulin, ist würzig, viel Nuss, Pfefferkuchen, auch heller Tabak. Fruchtiger Schmelz am Gaumen, perfekt reifer Apfel, etwas Kräutertee. Ungemein komplex, zeigt sich wie aus einem Guss und hat am Ende echte Länge.

Preis: 7,10 Euro | www.cg-winzer.de

Remstallerei

**2022 Grauer Burgunder «G» trocken
12,0 Vol.-%**

Saftige Nase, Pfirsich, reife Birne, auch Apfel, Melone, Bleistiftspitze. Sehr harmonisch am Gaumen, hat Frucht und Schmelz gleichermaßen. Balanciert gekonnt zwischen Körper und Eleganz, ist ganz einfach auf dem Punkt.

Preis: 6,00 Euro | www.remstallerei.de

Weingärtner Stromberg Zabergäu

**2022 «Excellent Weißer»
Grauburgunder trocken
12,5 Vol.-%**

Strahlendes Gold im Glas. In der Nase mit reifem Apfel, Quitte, auch Haselnusskuchen, Graubrot. Mit Schmelz an Gaumen und Zunge, hat Volumen, ohne fett zu sein. Aromatisch wieder mit Apfel und frischem Brot, unterlegt von feiner Säure.

Preis: 7,95 Euro

www.wg-sz.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen

**2020 Grauburgunder Trockenbeeren-
auslese Metzinger Hofsteige edelsüß
7,0 Vol.-%**

Das ganze Instrumentarium dieses Stils: Trockenobst, Quittenspeck, kandierte Orangenschale, getrockneter Apfelschnitt. Im Mund nicht klebrig, die Säure hält gegen den Restzucker. Die Botrytis nahezu perfekt, Karamell, Honigbrot. Unfassbare Länge.

Preis: 48,00 Euro

www.wein-metzingen.de

Collegium Württemberg

**2021 Chardonnay trocken
13,0 Vol.-%**

Wirkt im Glas jugendlich, etwas Kohlensäure tritt aus. Das sorgt für Frische in der Nase, grüner Apfel, auch Kerngehäuse, eine Spur

**IDEAL FÜR
AUSGEFALLENE
FISCHGERICHTE**



herb. Im Mund klassisch, straff, sehr in der Zungenmitte. Überzeugt mit Zitrusfrische und knackigem Mundgefühl.

Preis: 9,80 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Lauffener Weingärtner
2021 Württemberger Chardonnay trocken

12,2 Vol.-%

Zeigt sich in der Nase mit viel frischem Apfel, hellem Brot, auch etwas Bleistiftspitze. Im Mund mit Frische, Zitrusfrucht, Mandarine, aber auch Schmelz, helles Karamell. Kein Ausbund an Komplexität, dafür einladend und animierend.

Preis: 6,20 Euro | www.lauffener-wein.de

Weinkellerei Hohenlohe
2021 Chardonnay Qualitätswein trocken

13,0 Vol.-%

Spontaner Auftakt, Apfel- und Birnenduft, dazu Hefezopf in der Nase. Im Mund mit klarer, fruchtiger Säure, hat Schliff, dabei ein wenig Schmelz am Gaumen. Steht sauber und frisch im Glas, balanciert gekonnt zwischen Anspruch und Trinkfreude.

Preis: 6,70 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn
2021 Fleiner Edelis Chardonnay trocken

12,0 Vol.-%

Duftet, wie ein Chardonnay duften sollte:

Apfel, frischer Hefekuchen, etwas Zitronenzeste. Im Mund ein ähnliches Bild, sehr frisch, wieder die zitronige Klarheit, blitzsauber. Zieht wie am Seil gezogen durch den Mund, endet wiederum sehr klar und erfrischend.

Preis: 6,55 Euro
www.wg-heilbronn.de

Weingärtnergenossenschaft Metzinger
2021 Chardonnay Brauner Jura trocken

12,0 Vol.-%

Leicht cremig in der Nase, Apfel, helles Karamell, etwas Toastbrot. Spielt im Mund zwischen Zitrusfrische und Apfelkuchen, bleibt klar, sehr sauber, immer animierend. Harmonische Art, klingt erfrischend aus. Kann mit seiner Art viele Speisen begleiten.

Preis: 9,20 Euro
www.wein-metzingen.de

Lembergerland Kellerei Rosswag
2021 Chardonnay trocken

13,0 Vol.-%

Frische Nase, dazu Bleistiftspitze, warmes Graubrot, etwas Hibiskus. Am Gaumen mit fruchtigem Schmelz, reifer Pfirsich, auch leicht herb, schwarzer Tee. Hat ein markantes Gerbstoffgerüst, ist kraftvoll bis ins anhaltende Finale.

Preis: 8,90 Euro
www.lembergerland.de

Fellbacher Weingärtner
2021 Lämmeler Chardonnay P trocken

13,0 Vol.-%

Sattes Goldgelb im Glas, in der Nase Honigtoast, Brioche, Milchkaffee. Wahrhaft vielschichtig, komplex. Dann viel Frische im Mund, deutlicher Zitronenzug auf der Zunge, klare Apfelnoten. Bleibt bei aller Kraft knackig bis ins erfrischende Finale.

Preis: 21,50 Euro
www.fellbacher-weine.de

Collegium Wirtemberg
2021 Chardonnay Réserve trocken

13,5 Vol.-%

Ein Klassiker in der Nase: Buttertoast, Honig, Sahnejoghurt. Auf der Zunge frisch, zitronig, am Gaumen mit deutlichem Schmelz, Milchkaffee. Trotz der reichen Aromen nicht müde oder überladen, sehr präzise, fokussiert in der Zungenmitte. Wirklich gekonnt!

Preis: 20,00 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Winzer vom Weinsberger Tal
2021 Chardonnay Noblesse trocken

13,0 Vol.-%

Geprägt vom Ausbau im Holz, es finden sich Noten von Zeder, Bleistiftspitze, Kaffee, reifem Apfel. Im Mund mit klarer, frischer Zitrusnote, dann Apfel, Pfirsich, etwas Minze. Hat Tiefe und Struktur, ist in

**EIN WEIN FÜR ECHTE
BURGUNDERFREAKS**

**SPASSWEIN
FÜR PFENNIGFUCHSER**



Balance. Nix zum «Schlotzen», ein Wein für Gourmets.

Preis: 8,70 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Felsengartenkellerei Besigheim

2021 Schwarzer Rappe Chardonnay trocken

12,0 Vol.-%

Ein eigenwilliger Wein: in der Nase Dill, Erdbeeren, eingelegtes Gemüse, auch etwas Exotik. Im Mund präzise und verständlich, klare Frucht, bestens eingebundene Säure, mittelmäßig. Ein Spezialistenwein.

Preis: 10,00 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen

2021 Herzog C Chardonnay trocken
13,0 Vol.-%

Einladend und elegant in der Nase, Apfelkuchen, Brioche, frische Walnüsse. Im Mund mit typischer Chardonnay-Art, saftig, mineralisch zupackend, wirklich trocken. Der salzige Kick am Zungenrand ist animierend, klassischer Chardonnay von internationalem Format.

Preis: 11,90 Euro

www.cg-winzer.de

Weinfectum Bad Cannstatt

2021 Chardonnay 2Stern trocken
11,5 Vol.-%

Ganz viel Rauch und Tabak in der Nase,

Honigtoast, die Frucht hält sich zurück. Auf der Zunge grüner Apfel, etwas Zitrusfrucht, eine Spur Pfirsich. Setzt auf die Eleganz, hat einen Hauch Schmelz, echte aromatische Tiefe, ein sauberes Finale.

Preis: 9,90 Euro

www.weinfectum.de

Remstallkellerei

2022 Chardonnay «C» trocken
12,5 Vol.-%

Die Nase etwas unentschieden, noch geprägt von der Jugend. Würzige Noten, Zündhölzer, im Hintergrund Karamell. Dann vollmundig, hat Frucht, dazu klare, leicht pikante Säure. Im Finale geschliffen, kein Gramm Fett am schlanken Körper.

Preis: 6,00 Euro

www.remstallkellerei.de

Weinmanufaktur Untertürkheim

2022 Chardonnay * trocken
12,5 Vol.-%

In der Nase Apfelkuchen, dazu Gewürze wie Kardamom, Zimt. Lebhaft im Mund, zwischen Zitrusfrische und packender Mineralität schwebend. Hat wirklich Struktur, Tiefe und das gewisse Etwas. Ganz leichter Schmelz am Gaumen, langer, sauberer Abgang.

Preis: 9,80 Euro

www.weinmanufaktur.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

2021 Edition Gourmet Chardonnay trocken

12,0 Vol.-%

Frischer Grasschnitt, Kräuter, Wiesenduft – die Nase ist ein Fest. Das gute Gefühl setzt sich im Mund fort, angenehm trocken, dabei saftig mit etwas Steinobst und kernigen, würzigen Anklängen, sehr delikater und animierend. Schmeckt deutlich teurer, als er ist.

Preis: 5,29 Euro

www.wzg-weine.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn

2020 St. Kilian Cuvée Blanc, im Barrique gereift, trocken

13,0 Vol.-%

Karamell, Crème brûlée, Schokolade und Kaffee, Teerose, sehr intensive Eindrücke und vom Holz geprägt. Ganz ähnliche Anwendungen im Mund, er hat Kraft, Volumen, Tiefe und immense Dichte. Ein Muskelprotz, der sich traut.

Preis: 12,61 Euro

www.wg-heilbronn.de

Weinkonvent Dürrenzimmern

2021 «Klosterhof» Cuvée Blanc trocken
12,0 Vol.-%

Würzige, kraftvolle Nase, Thymian, Rosmarin, dazu reifer Pfirsich. Auf der Zunge zart cremig, dann auch frisch, mit Luft kommt

**EIN WEIN FÜR
FEINSCHMECKER**

**PERFEKT FÜR
DEN ABEND
ZU ZWEIT**



auch hier die würzige Art durch. Hat Kraft, wirkt beinahe pikant, kommt deshalb auch mit gegrilltem Fisch oder Scampi bestens zurecht.

Preis: 6,30 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen

2021 Sankt M Pinot Meunier Blanc de Noir trocken

12,0 Vol.-%

Orangenschale, Kräuter, ein Hauch Waldboden in der Nase. Im Mund mit Saft, rote Johannisbeere, Rhabarber, knackig-frisch. Für Tiefe sorgt der Gerbstoff, bleibt haften, zwickt auch am Zungenrand leicht mineralisch. Ginge auch als Südfranzose durch.

Preis: 7,10 Euro

www.cg-winzer.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

2021 Edition Gourmet Blanc de Noir Cuvée trocken

11,5 Vol.-%

Zeigt in der Nase vor allem Würze, Rauch,

Gartenkräuter, dazu kommt altdeutscher Apfel. Im Mund sehr viel Zitrusfrische im ersten Moment, dann ruhiger, reifes Obst, klare, präzise Frische. Endet mit sanften Gerbstoffen und einer reifen Kräuternote.

Preis: 5,29 Euro

www.wzg-weine.de

Weinmanufaktur Untertürkheim

2022 Spätburgunder Blanc de Noirs * feinherb

12,0 Vol.-%

Ein Hauch Kupfer im Glas, in der Nase Rauch, Graphit, schwarzer Pfeffer, typisch Spätburgunder. Am Gaumen mit feinem Schmelz, elegant, die Fruchtsüße bestens eingebaut im Zusammenspiel mit der Frische. Sehr wenig, animiert zum Trinken.

Preis: 8,90 Euro

www.weinmanufaktur.de

Felsengartenkellerei Besigheim

2022 Terra S Blanc de Noirs trocken

11,5 Vol.-%

Zartes Rosé im Glas, nicht ganz «Blanc». In der Nase mit sommerlicher Kräuterfrische,

Thymian, Oregano, dazu rote Beerenfrucht. Im Mund mit sanftem Gerbstoffkick, ein Hauch Tannin, dahinter Frische und rote Frucht. Eindeutig Sommer im Glas!

Preis: 6,50 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Heuchelberg Weingärtner

2022 Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken

11,5 Vol.-%

Duftet nach Orangenschale, schwarzem Tee, frischem Obstkuchen. Wird im Mund zurückhaltender, setzt starke Akzente mit Kraft, auch Gerbstoff, mit Luft kommt Kirsche dazu. Deutlich trockener als vermutet, hat Niveau und Länge.

Preis: 5,71 Euro

www.heuchelberg.de

ANDREAS BRAUN DER WEINREISE-LEITER

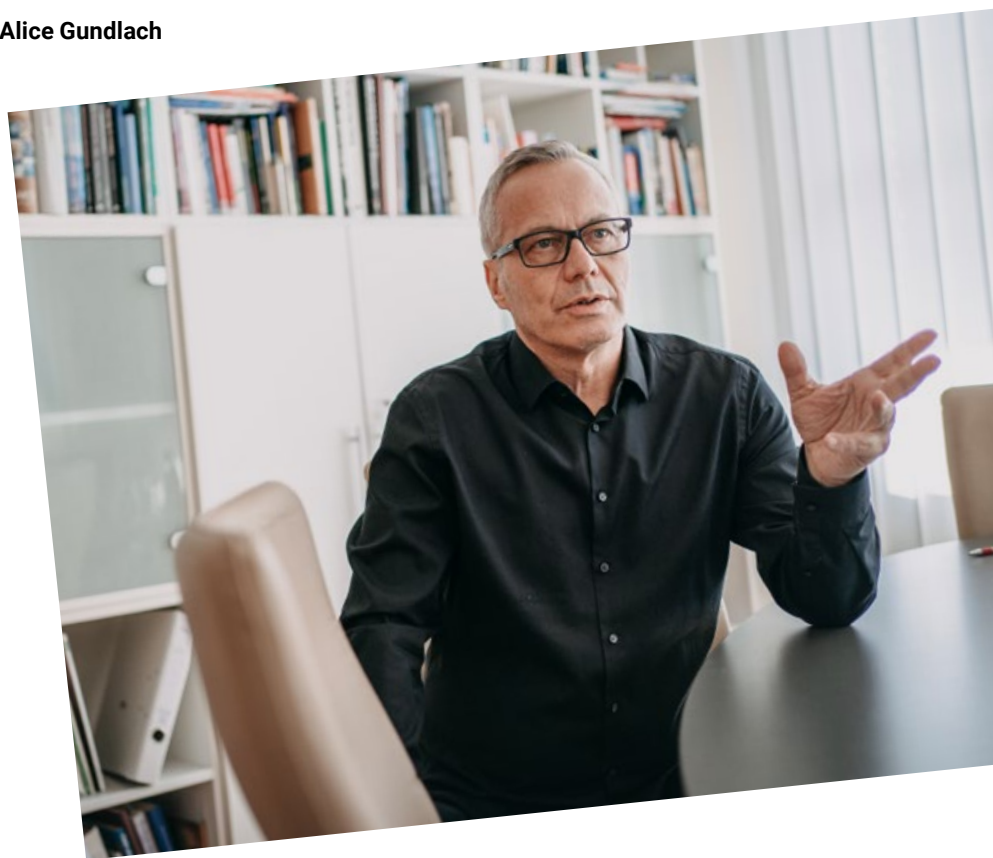
Wein und Tourismus sind in Württemberg eng miteinander verknüpft. Eine Schaltstelle ist dabei Andreas Braun, Geschäftsführer der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg. Da er auch persönlich den Württemberger Wein sehr schätzt, weiß er über die Genussorte in der Region besonders gut Bescheid. **Text: Alice Gundlach**

«Ich bin immer wieder überrascht, wie groß das Potenzial an weinaffinen Gästen ist», staunt Andreas Braun. «Man denkt immer, das sei ein Nischenthema - aber das ist nicht der Fall.»

Als Geschäftsführer der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg ist er auch dafür zuständig, Wein erlebbar zu machen. Dabei kommt er ursprünglich aus dem Journalismus: Bevor er 2009 sein jetziges Amt übernahm, war er Chefredakteur von «Sonntag Aktuell», einer Sonntagszeitung für verschiedene Tageszeitungen. «Schon damals habe ich die Genuss- und Weinthemen besonders stark bearbeitet, aus persönlicher Leidenschaft heraus», schmunzelt er. Als das Journal eingestellt wurde, fand er seine neue Aufgabe beim Tourismus-Marketing.

Um das Thema Wein in den Fokus zu rücken, hat die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg schon vor einiger Zeit einen runden Tisch gegründet. An ihm kommen Weinbaubetriebe, Hoteliers und Gaststättenbetreiber sowie Weinerlebnisleiter zusammen, um Strategien zu entwickeln, mit denen man Weintouristinnen und -touristen anlocken kann. «Wir haben zum Beispiel schon mehrere Orte zertifiziert, bei denen sich ein Besuch besonders lohnt», berichtet Andreas Braun.

Ausgezeichnet hat das Gremium etwa besonders attraktive Hotels («Weinsüden-Hotels»), architektonisch reizvolle Weinbaubetriebe («Wein und Architektur») oder ganze Gemeinden («Weinsüden-Weinorte»). «Und in nicht wenigen der «Weinsüden-Weinorte» findet sich auch eine Genossenschaft», berichtet Andreas Braun, «etwa in Brackenheim, Clebronn, Heilbronn, Löwenstein oder in Lauffen am Neckar.» Und mit dem Zertifikat «Wein und Architektur» ausgezeichnet sei unter anderem die Genossenschaftskellerei Lembergerland in Rosswag.



Dazu kommen auch die zahlreichen Rad- und Wanderwege, die durch Württemberg führen. «Die Wege führen auch immer an Weinbaubetrieben vorbei. Diese werden von uns stark in den Mittelpunkt gerückt», berichtet Andreas Braun.

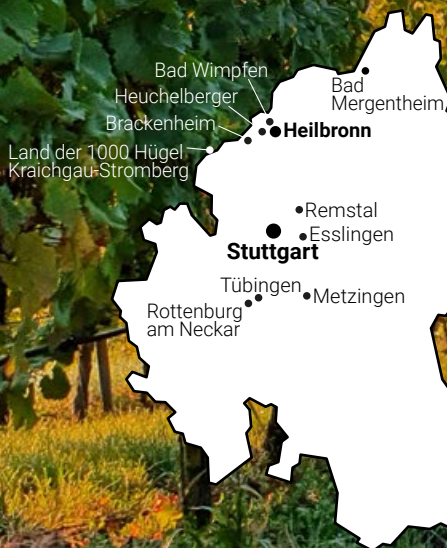
Ein Überraschungserfolg seien die neu eingeführten Wein-Pop-up-Events im Freien. «Diese Veranstaltungen sind während der Corona-Pandemie entstanden, und seitdem wird die Szene immer größer», berichtet Andreas Braun. Dabei handelt es sich um Veranstaltungen in den Weinbergen mit Wein und Musik, die vor allem junges Publikum anziehen. Mehrere dieser Events würden auch von Genossenschaften angeboten. Und die Touris-

mus Marketing GmbH Baden-Württemberg ist immer dabei: Sie stellt gebrandete Tische, Stühle und Schirme zur Verfügung und bewirbt die Partys in den sozialen Medien. Privat ist Andreas Braun dem Württemberger Wein treu, der quasi vor seiner Haustür wächst. Seine Lieblingsrebsorte ist der Lemberger. «Dabei bin ich besonders dankbar, dass es die Genossenschaften gibt, die es verstehen, sehr gute Alltagsweine zu produzieren.»



Die Listen der mit dem Qualitätssiegel ausgezeichneten Weinorte, Hotels, Vinotheken und Bauwerke findet man unter **www.weinsueden.de**

MOBIL ZUM WEIN. WEINTOURISMUS MOBIL ERLEBEN!



Unsere Weinwelt wird mobiler, spontaner, und das in jeder Hinsicht. Man will wieder raus in die Natur, in den Weingärten Sonne und Wärme genießen – mobil mit E-Bike, Camper oder Auto. Die facettenreichen Regionen der Württemberger Weinheimat haben sich perfekt auf das mobile Weinerleben eingestellt. **Text: Sigi Hiss**



TIPPS

Markelsheimer Weinqualität

Ob mit Fahrrad oder E-Bike, per Auto oder Wohnmobil, man freut sich auf Sie bei den Markelsheimer Weingärtnern. Touren durch die Weinberge, den Weinlehrpfad erfahren oder eine von einem Profi geleitete Kellerführung – die Kür ist immer die Weinprobe.

www.markelsheimer-wein.de



Waldkino – oscarverdächtig

Filmliebhaber aufgepasst! In gemütlichen Sitzen inmitten von Bäumen die aktuellsten Filme auf einer großen Leinwand anschauen – im Bad Mergentheimer Wildpark mit dem jährlichen Waldkino wird die Natur zur Kulisse der besonderen Art.

www.visit.bad-mergentheim.de



Akkordeon, Lieder & gelber Wagen

Der gelbe Wagen ist Spaß und Freude pur. Es wird gesungen und das Akkordeon gibt sein Bestes, während man das Panorama bestaunt und viel über Wein erfährt. Und das bei jedem Wetter, denn der «Gelbe» ist wetterfest. Ist übrigens auch eine tolle Fahrradtour. www.jakobshof-lehr.de

Weinlauben-Genuss

Bestens gelaunt mit Freunden in der urgemütlichen Weinlaube sitzen, bei fränkisch-schwäbischer Küche schlemmen und einen vergorenen Rebensaft aus dem Weinkeller genießen. Oder sich in die Schurken-Lounge auf einen Drink zurückziehen. Wohlfühlloase!

www.schurk-markelsheim.de

FERIENPARADIES BAD MERGENTHEIM



Dort, wo sich die Romantische Straße und die Württemberger Weinstraße sozusagen über den Weg laufen, liegt Bad Mergentheim. Das Taubertal wiederum ist eingebettet in die Region Tauberfranken – eine traumhaft schöne und bezaubernde Weinregion. Mit dem Camper auf einen malerisch gelegenen Stellplatz und von dort per Fahrrad oder Vespa die Weinlandschaften erkunden. Ganz nach Lust und Laune im eigenen Tempo und nach persönlichem Gusto. Die Gegend um Bad Mergentheim ist, salopp gesagt, die Top-Basis für faszinierende Entdeckungstouren. Der Natur-Campingplatz ist modern und unkompliziert, außerdem bietet er alles, was man so braucht: großzügige Stellplätze, spezielle Wiesen für Zelte und fest installierte Mobilheime für anspruchsvolle Gäste. Von selbst versteht sich, dass Anschlüsse für Frisch- und Abwasser, TV, Internet und Strom sowie zwei Sanitärhäuser auf dem neusten Stand sind. Bekannt ist man für den wörtlich zu verstehenden lieblichen Reiz der Landschaft und die unendliche Auswahl von Ausflugszielen in der nahen Umgebung. Im wahrsten Sinne des Wortes ist der Wildpark Bad Mergentheim ein tierisches Abenteuer. Man sagt, es sei einer der schönsten Deutschlands. Schön sind auch Touren mit dem E-Bike durch die Weinberge mit anschließendem Besuch bei einem der Weinmacher. Nicht zu vergessen: die Kur- und Gästekarte, die in der Kurtaxe mit drin ist. Mit ihr sind Eintrittskarten für Promenadenkonzerte, Trinkkuren, geführte Radwanderungen und ausgesuchte Weinproben inklusive. Der Stadtbus steht gratis zur Verfügung.

MEHR INFOS:
WWW.VISIT.BAD-MERGENTHEIM.DE



WOMO PARADIES IN BRACKENHEIM



Unter den Campingfreunden ist «WoMo» die geläufige Kurzform für Wohnmobile. Brackenheim und Umgebung sind ein wahres Paradies für Freunde des Campens, ob im klassischen Wohnwagen, urig im Zelt oder modern in den heutzutage beliebten Wohnmobilen. Und die Stadt liegt mittendrin in der mit 840 Hektar Rebfläche größten Rotweinlandschaft Deutschlands. Brackenheim gilt zugleich als größte Weinbaugemeinde Württembergs und Rotweingemeinde in Deutschland. Die Neckar-Zaber-Region stellt ein unerschöpfliches Reservoir an allen Arten von Aktivitäten bereit. Kulinarisch lange schon kein Geheimtipp mehr, beeindruckt die Landschaft mit einem im Kleinen verborgenen und dann wieder lieblichen Charme. Von der herzlich-ehrlichen Art der Menschen ganz zu schweigen. Zurück zum mobilen Besuch dieser Weinregion: eine Nacht beim Winzer und am nächsten Morgen auf die Fahrradtour? Über 50 Wohnmobilstellplätze stehen Reisemobilisten in diesem imposanten Landstrich zur Verfügung - die ausführliche Liste findet sich auf der Website von Neckar-Zaber-Tourismus. Brackenhems Ortsteile Botenheim, Dürrenzimmern, Haberschlacht, Hausen an der Zaber, Meimsheim, Neipperg und Stockheim atmen Geschichte und bieten gemütliche Gassen mit zahlreichen kleinen Läden. Beliebte Orte für Veranstaltungen sind die Vinotheken der Weingärtnergenossenschaften. Unkompliziert geführte Weinproben, Touren durch die pittoresken Weinlandschaften und vieles mehr. Und immer sind die «Mobilisten» herzlichst willkommen.

**MEHR INFOS:
WWW.BRACKENHEIM.DE**

TIPPS

Weingärtner Cleeborn-Güglingen

«Die derzeit wahrscheinlich beste Genossenschaft in Deutschland», so steht es im «VINUM Weinguide 2023» zu lesen. Die Frage, warum ein Besuch lohnen würde, stellt sich damit nicht. Dazu wird Weinswissen für jedermann auf sympathische Art vermittelt. www.cg-winzer.de



Weinkonvent Dürrenzimmern

Tradition und beeindruckende Weinberge verknüpfen die Weingärtner des Konvents mit modernem Weinmachen. Die trinkfreudigen Weine machen einfach Spaß. Kein Wunder bei diesen Lagen: Dürrenzimmerner Mönchsberg & Heuchelberg und Stockheimer Altenberg.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de



Wandern und feiern im Weinberg

24.–26. Juni: Inmitten der Weinberge nahe der Burg Neipperg wird gefeiert! Weinprobierstände, Hobbykünstler-Markt, Mönchsbergsee, Musik und Unterhaltung, Kinderprogramm. Man wandert gemütlich oder lässt sich mit dem Rundweg-Express von A nach B bringen.

www.naturundwein.de





TIPPS

Württembergischer Weinradweg

Der Radweg entlang der Württembergischer Weinstraße führt vom Taubertal bis Rottenburg am Neckar. Eine der zentralen Etappen am Württembergischer Weinradweg verläuft von Lauffen a. N. über Heilbronn weiter nach Obersulm.

www.tourismus-bw.de

Empfohlen – Weinhotel Martinshof

Aus dem Bierbrauer-Gasthof Goldener Ochsen wurde das Weinhotel Martinshof. An sonnigen Tagen sitzt man auf der schönen Sommerterrasse. Qualitäts-siegel wie «Wild aus der Region» und «Schwäbisch-Hällisches Landschwein g.g.A.» garantieren Gutes aus der Küche.

www.martinshof-rottenburg.de



Kellerführungen in der Unterwelt

Unter den Häusern Rottenburgs am Neckar finden sich zahlreiche geheime und versteckte Wein-, Bier- und Eiskeller. Entdecken Sie gemeinsam mit unserem Stadtführer die Rottenburger Unterwelt. Ein mystisches Abenteuer, für das festes Schuhwerk ein Muss ist.

www.wtg-rottenburg.de



Gute Nacht im Campingfass

Bis zu vier Personen können im Weinfass übernachten und haben dabei ausreichend Platz. Idyllisch gelegen am Waldrand, direkt vor den Toren Rottenburgs nahe einer Streuobstwiese und einem Fischteich. Sommers wie winters ein Vergnügen für Jung und Alt.

www.campingclub-stuttgart.de

ROTTENBURG AM NECKAR



Mit dem Reisemobil unterwegs spürt man Freiheit und fühlt sich trotzdem immer zu Hause. Hochwertige Stellplätze für den Camper, den Wohnwagen oder das Zelt finden sich heutzutage schnell im Web. Besonders in der nahen Umgebung der Weinstadt Rottenburg ist das Angebot umfangreich. Dreimal in der Woche findet in der historischen Altstadt ein Markt mit frischen regionalen Produkten statt. Für das Auffüllen der Kühlschränke im rollenden Zuhause ist also bestens gesorgt. Über das Jahr verteilt sind klassische Krämermärkte zwischen Marktplatz und Neckar einen Besuch wert. Wie auch die tollen Restaurants und umtriebigen Weingärtner mit einladenden Vinotheken. Wer es rustikaler mag, schaut in den vielen lauschigen Besenwirtschaften vorbei. Wo auch immer, fein gekochte lokale Gerichte und regionale Weine genießt man überall. Es liegt alles am Weg, was Weintouren interessant und kurzweilig macht. Rottenburg ist zudem von steilen Weinbergen umgeben und Wein gehört zum kulturellen Leben in der Stadt selbstverständlich dazu. Bei fröhlichen Weinfesten und in urigen Weinstuben pflegt man die Weinbautradition. Mit informativen und lebendigen Weinevents bringen Weinbauvereine und Weinerlebnisführer die Weinliebhaber auf den neusten Wissensstand. Die Stadt bietet einen vielfältigen Mix an Themen, die in irgendeiner Art und Weise mit Wein verknüpft sind. Weinstuben, Kellerführungen, Württembergischer Weinradwege, Weinhotels oder Übernachtungsmöglichkeiten im Weinfass sowie Ausgangspunkte für Caravan, Auto oder Fahrrad sind selten weit weg. Los geht's!

MEHR INFOS:
WWW.ROTTENBURG.DE



REMSTAL MIT DEM E-BIKE



Die Rems wandelt sich vom kleinen Quellfluss zum wichtigen Nebenfluss des Neckars, passiert Weinberge, Streuobstwiesen, Felder, Wälder und zahlreiche historische Ortschaften wie Waiblingen, Schorndorf, Lorch und die alte Stauferstadt Schwäbisch Gmünd. In jeder Hinsicht ist Weinstadt das Zentrum des Remstals, gegründet aus den Weinorten Beutelsbach, Endersbach, Großheppach, Schnait und Strümpfelbach. Es lässt sich wunderbar leben und genießen im Remstal, was auch an der regionalen Küche und den hervorragenden Weinen liegt. Der gastfreundliche und warmherzige Menschenschlag tut ein Übriges. Um das alles mobil und flexibel zu entdecken, eignen sich insbesondere E-Bikes. Man ist gespannt unterwegs und nimmt die Steigungen zu den Aussichtspunkten mit traumhaften Ausblicken ins Neckartal und zur Schwäbischen Alb mit Leichtigkeit. Umweltfreundlich noch dazu, erfährt man die Region auf ausgeschilderten und abwechslungsreichen Strecken. Ein perfektes Netz an Ladestationen steht selbstverständlich zur Verfügung. Weshalb sich inzwischen viele Gastgeber auf E-Bikes eingestellt haben. So dürfen die Gäste ihren Akku mit dem eigenen Ladegerät aufladen. Ausleihen kann man sich das E-Bike oder Pedelec an den meisten Bahnhöfen. Für alle Fragen oder Unklarheiten ist die Website «Remstal.de» eine erste und hilfreiche Anlaufstelle. Sei es mit Routenvorschlägen für Wohnmobile, Radfahrer oder Wanderer oder Hinweisen dazu, welcher Weingärtner sich wo befindet und wie weit es bis zur nächstliegenden Ladestation ist. Vorbildlich!

**MEHR INFOS:
WWW.REMSTAL.DE**

TIPPS

Remstallerei

Die Höhenlage macht die Frucht. Rund 100 Meter höher als im Durchschnitt liegen die Weinberge der Remstallerei. Ausgeprägte Frucht und Sortencharakter sind eindeutig die Stärken der Weine – anzutreffen im Pavillon, bei Kellerführungen und Weinproben.

www.remstallerei.de



Remstal Gartenschau & Wohnmobil

Das Gelände der ehemaligen Remstaler Gartenschau garantiert Natur, idyllisches Verweilen und Stellplätze fürs Wohnmobil auf dem neusten Stand. Zudem lässt sich von hier aus die Weinregion Remstal auf einer der schönsten Ferienstraßen erkunden. www.remstal.de



Remstal – 7 Tage und 24 Stunden

Spontane Weinprobe oder Picknick, doch Geschäfte und Vinotheken sind geschlossen? An den Selbstbedienungsautomaten bekommt man fast alles: Remstaler Weine, regionale Gerichte zum Selbstzubereiten, Getränke und Snacks. Bezahlt wird bar oder mit Karte.

www.remstal.de

Fellbacher Weingärtner

Die Fellbacher Weingärtner sind umtriebiger, innovativer und stehen in Sachen Qualität nie still. Der VINUM Rotweinspreis, der beste Trollinger Deutschlands oder der Vaihinger Löwe belegen das eindrucksvoll. Highlights sind die Oldtimerbustouren durch die Weinberge.

www.fellbacher-weine.de



HEUCHELBERGER WARTE



Wer gerne radelt und mit dem mobilen Zuhause in Weinregionen unterwegs ist, hat meist ein Fahrrad oder auch E-Bike mit an Bord. Wenn man das Rad aber mal stehen lassen möchte, ist die weitläufige Reblandschaft am und um den Heuchelberg per pedes, also zu Fuß, gleichermaßen ein Paradies. Wie auch immer, es bieten sich unzählige Routen unterschiedlichster Länge und Anforderungen an. Ganz nebenbei und in wunderschöner Landschaft taucht man in die Welt der Winzer ein, bekommt ein Verständnis für die Natur, für das Zusammenwirken der Heuchelberg Weingärtner, die außergewöhnliche Weine auf die Flasche bringen. Wahrzeichen der Region ist die Heuchelberger Warte an der östlichen Kante des gleichnamigen Höhenzugs. Von hier überblickt der Besucher beinahe die gesamten Weinberge der Region. Ein atemberaubendes Panorama! Unweit davon liegt die Höhengaststätte der Warte - bei herrlichem Ausblick mitten in der Natur genießt man dort regionale Spezialitäten mit erstklassigen Weinen. Die Weingärtner Heuchelberg bieten ein breites Programm an: unterhaltsam moderierte Weinproben, Kellerführungen oder den Weinausschank im Grünen hinter dem Kellereigebäude und vieles mehr. Zudem stehen bis zu 20 bestens ausgestattete Wohnmobilstellplätze bereit. Es fehlt den schönen Parkboxen mit Frischwasser, Strom und Abwasserentsorgung an nichts, was der mobile Weinfreund benötigt. Der Servicepartner Caravan Brecht mit Werkstatt und Campingshop ist grade mal zehn Fahrminuten entfernt - schwäbisch perfekt halt. Besser geht es kaum.

MEHR INFOS:
WWW.HEUCHELBERG.DE

TIPPS

Weierpark Eppingen

Unbedingt besuchen! Ein grünes Band durchzieht die Stadt, die vier Areale Bachwegle, Schwanen-Gelände, Bahnhofswiesen mit Stadtweiher und der Zusammenfluss von Elsenz und Hilsbach bilden einzigartige Erholungsräume. Mit dem Wohnmobil gut erreichbar.

www.gartenschau-eppingen.de



Schöne Flussradwege

Die kleinen Seitentäler von Kocher, Jagst und Neckar auf den schönsten Flussradwegen Neckartal-Radweg und Kocher-Jagst-Radweg erkunden. Oder auch entlang von Schozach, Zaber oder Sulm. Die Startpunkte sind bestens mit Bahn, Auto oder Wohnmobil erreichbar.

www.heilbronnerland.de

Stadtradeln durchs Leintal

Wohnmobil auf dem traumhaften Campingplatz Oberes Leintal abstellen, Radelkleidung an und los geht's von Stetten ins Quellgebiet des Leinbachs. Einkehr bei den Winzern nicht vergessen. Mit Mountainbike oder E-Mountainbike – Routen am Campingplatz erfragen.

www.campingplatz-oberesleintal.de

Wein am Berg

Der Verein «Wein am Berg» betreibt am Lobenberg sonn- und feiertags ab Mai den Weinausschank. Garantiert sind Spaß und die Aussicht. Gut erreichbar mit dem Auto, Rad, Roller oder zu Fuß. Wohnmobilsten parken in Schwaigern und spazieren zum Weinausschank. www.wein-am-berg.de





HAUS DER BADEN- WÜRTTEMBERGER WEINE



Das Siegel «Haus der Baden-Württemberger Weine» gilt als Auszeichnung. Weit über 100 Gastronomen dürfen sich mit dieser Bezeichnung schmücken. Dabei wird besagte Klassifizierung vom Weinbauverband Württemberg zusammen mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg alle drei Jahre wieder überprüft. Der Rappenhof, Hotel und Gutsgaststätte in Weinsberg, gehört seit 2015 schon dazu. Traumhaft gelegen inmitten von Weinbergen, mit ausgezeichnete Küche und grandiosem Weinkeller. Und als «Bett & Bike»-Hotel der Geheimtipp schlechthin: abschließbarer Fahrradraum, Fahrradabstellplätze, Trockenmöglichkeit für nasse Kleider, Tourenräder und E-Bikes zur Miete. Weinsberg selbst befindet sich an der historischen Burgenstraße und der reizvollen Württemberger Weinstraße. Somit ist es die ideale Basis gemütlicher wie aktiver Freizeitgestaltung im näheren wie im entfernteren Einzugsgebiet. Für Mobilisten jeglicher Couleur bieten wiederum die vier Wohnmobilstandorte in und um Weinsberg vielfältige Möglichkeiten. Die Stadt selbst hat zwölf städtische Stellplätze, die allesamt Entsorgungsmöglichkeiten aufweisen. Erlenbach-Binswangen wartet gleich mit zwei Adressen auf: das Weingut Schönbrunn mit sechs Boxen, uriger Besenwirtschaft sowie eigener Vinothek und nur ein Platz weniger steht auf dem Weingut Schropp zur Verfügung. Umgeben von Weinbergen am Ortsrand von Heilbronn bietet die Genossenschaftskellerei Heilbronn fünf Plätze an. Jeder Standort hat seine besonderen Highlights und Vorzüge - zeitgemäß sind alle ausgestattet.

MEHR INFOS:
WWW.HAUSERBWEINE.DE

TIPPS

4 Standorte mit 28 Stellplätzen

Vier, die unkompliziert zu buchen sind und Mobilisten willkommen heißen. Ideale Standorte fürs Erkunden der Weinregion im Auto, Wohnmobil oder per E-Bike:

Genossenschaft Heilbronn, Weingüter Schropp und Schönbrunn, Stadt Weinsberg, um nur ein paar zu nennen.

www.wohnmobil-bw.de

Deutsche Greifenwarte

Hoch über der Burg Guttenberg kreisen Greifvögel mit über zwei Metern Spannweite. Majestätische Adler, Respekt einflössende Geier und erhabene Uhus im freien Flug zu beobachten, ist ein unvergessliches Erlebnis. Die Burgschenke freut sich auf Sie!

burg-guttenberg.de/greifenwarte

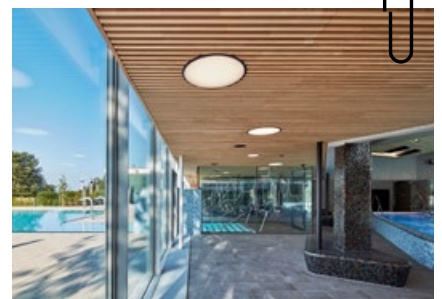
Drei-Sterne-Superior-Urlaubsdomizil

Schwäbische Küche wie sie sein soll, aus regionalen Bio-Produkten handwerklich zubereitet. Die Auswahl an badischen und schwäbischen Weinen ist riesig, vom süffigen «Viertele» bis zum Spitzengewächs. Gartenterrasse, idyllischer Garten und ein Wohlfühlpanorama. www.rappenhof.de



Oase der Entspannung

Im neu renovierten Bad Wimpfener Solebad fühlt man sich wie in einer anderen Welt. Alltag und Stress fallen ab. Innen-Außenbecken, Sprudelliegen, Dampfbad, Soleinhalation, akustisch abgegrenzter Ruheraum – es fehlt an nichts. Wohlfühl pur. www.solebad-badwimpfen.de





TIPPS

Weingärtner Metzgingen-Neuhausen

Mit 30 Hektar Rebfläche sind die Metzginger eine der familiärsten Genossenschaften und zugleich der Startpunkt der Württembergischen Weinstraße im Albvorland. Weinbautradition mit kulturhistorischen Gebäuden und moderner Vinothek. Ein Besuch lohnt sich.

www.wein-metzingen.de

E-Bike-Ladestation in Wendlingen

Während Sie sich im Café ausruhen oder durch die Stadt bummeln, lädt sich Ihr Akku in einem der drei mit PIN abschließbaren Tresoren auf. Sicher und kostenlos. Leicht zu finden in der Neuffenstraße an der Südseite des Rathauses. Vorbildlicher Service.

www.wendlingen.de



Weingärtner Hohenneuffen-Teck

Hochgelegene Weinlagen im Norden des Biosphärengebiets Schwäbische Alb mit Juraböden sind Bedingung für besondere Weine – man schmeckt es. Weinerlebnisleitungen zeigen auf verschiedenen Touren, verständlich erklärt, die Zusammenhänge des Weinmachens.

www.weingaertner-neuffen.de

Abstecher nach Plochingen

Plochingens Innenstadt besitzt unzählige sehenswerte Fachwerkschönheiten. Das Köblinhaus, der Marktplatz, das Rathaus oder die Ottilienkapelle sind nur ein Bruchteil davon. Im wunderbaren Kontrast dazu steht das Hundertwasser-Haus «Wohnen unterm Regenturm». www.plochingen.de



ESSLINGEN - METZINGEN UND ZURÜCK



Ein für E-Bikes idealer Abschnitt ist die Etappe 6 des Württemberger Weinradweges von Esslingen nach Metzingen oder von Metzingen nach Esslingen. Beide Richtungen haben etwas für sich. Der allergrößte Teil ist asphaltiert. Als Dauer mit dem Fahrrad sind fünf Stunden für die 51 Kilometer angegeben. Da bleibt mit dem E-Bike viel Zeit für Abstecher und Pausen, um die Landschaft zu genießen. Beispielsweise verbunden mit einem stärkenden Vesper und einem Gläschen guten Württemberger Weins. Es bieten sich dafür immer wieder pittoreske Ecken und Aussichtspunkte mit traumhaften Panoramablickten zum Verweilen an. Los geht es in der bezaubernden Altstadt von Esslingen direkt an Weinbergen vorbei. Plochingen folgt und überrascht mit Fachwerk und Moderne - der Marktplatz mit historischen Fachwerkgebäuden und das Hundertwasser-Haus mit dem «Regenturm». Bei Nürtingen verlässt der Weinradweg das Neckartal und schlängelt sich förmlich durch die Weingärten bis nach Metzingen mit seinen sieben Kellern. Eine Visite in der Outlecity gehört dazu. Und jetzt zum Zurück von «Esslingen - Metzgingen und zurück». Klar kann man den Weg wieder mit dem E-Bike angehen. Aber auch mit der Bahn, die regelmäßig zwischen Esslingen und Metzingen verkehrt und natürlich Abteile mit E-Bike-Stellplätzen anbietet. Nicht weniger lohnenswert ist es, sich die davorliegenden oder nachfolgenden Etappen des Württemberger Weinradweges anzuschauen. Mit einer Länge von ca. 400 Kilometern lässt sich die Region in kurzen Etappen oder Mehrtagestouren kennenlernen. Auf geht's!

MEHR INFOS:
WWW.WEINWEGE-WUERTTEMBERG.DE



TOUR DE WEIN MIT DEM AUTOMOBIL



Württembergs Weinlandschaft passt nicht auf den viel zitierten Bierdeckel, erstreckt sie sich doch über gut und gerne 500 Kilometer. Mit dem E-Bike in einer einzigen Rundtour wäre dies «Tour de France»-verdächtig. Aus diesem Grund ist die «Tour de Wein» eigens auf das Auto abgestimmt. Durch kleine, idyllische Weindörfer und lebendige, modern wirkende Städte geht es. Dort, wo es einem danach ist, legt man einen Stopp ein – an schönen Fachwerkbauten, netten Cafés oder Aussichtspunkten mit wunderbaren Ausblicken. Ganz oft steht man auf einladenden Marktplätzen pittoresken Fachwerkhäusern gegenüber. Und nie ist es zum nächsten Weingut oder zu einer Weingärtner-Genossenschaft weit. Überall freut man sich auf Besucher, probiert zusammen gerne die Weine, und für eine Führung ist obendrein immer Zeit. Der Einstieg in die «Tour de Wein» ist in jeder Ortschaft möglich, dabei ist unwichtig, in welche Richtung es dann weitergeht. Flexibilität ist keine Werbefloskel, sondern hier praxisnah gestaltet worden. Hinweisschilder und Täfelchen mit Trauben weisen den Weg. Im Norden, in Oberstetten im Taubertal, führt die Tour an den Ufern der Flüsse Tauber, Kocher, Jagst, Neckar, Sulm, Lein, Zaber, Schozach, Bottwar und Rems entlang bis in den südlichen Abschnitt. Die Landeshauptstadt Stuttgart wird «Stadt zwischen Wald und Reben» genannt, da die Weinberge bis fast an den Stuttgarter Hauptbahnhof reichen. Nicht umsonst führt die Württemberger Weinstraße mitten durch die Innenstadt. Doch ist es ratsam, die Landeshauptstadt mit dem öffentlichen Nahverkehr zu besuchen. Viel Spaß bei der «Tour de Wein».

MEHR INFOS:
WWW.WEINWEGE-WUERTTEMBERG.DE/WEGE

TIPPS

Hotel Forsthof an der Murr

Der Forsthof scheint ein Tausendsassa zu sein: das heimelige Hotel, ein tolles Restaurant, die gemütliche Bar, Tagungsräume und zudem noch mitten in den Weinbergen gelegen. Und immer wieder musikalische Events wie ABBA-Tribute-Show oder Krimi-Dinner.

www.mein-forsthof.de

Marbacher Weingärtner

Nicht nur gute Weine bringt man in die Flasche, man veranstaltet das ganze Jahr auch großartige Events. So die Ludwigsburger Steillagentage mit Wein, regionaler Küche und Livemusik. Von hoch oben genießt man zwischen Neckarweihingen und Poppenweiler die Zeit.

www.weingaertner-marbach.de



Blühendes Barock Ludwigsburg

Die mit Sicherheit älteste und schönste Dauergartenschau weit und breit und wie gemacht für die ganze Familie. Verschiedenste prachtvolle Gärten. Exotische Vögel, prächtige Kastanienalleen, Märchenattraktionen und Blumen, so weit das Auge reicht. Grandios.

www.blueba.de





TIPPS

Einzigartiger Stäffeleslauf

Der 2,2 Kilometer lange Rundkurs mit steilen Rebhängen und Naturtreppen, Ausblick auf die Enz inbegriffen, ist nicht ohne. Über die Weinbergstäffele die imposanten Weinlagen hoch, via Wirtschaftswege durch Rebenlandschaften wieder hinunter und zurück ins Dorf.

www.kraichgau-stromberg.de



Beliebter Rundwanderweg

Die Tour des Eselsburg-Rundwegs im Ortsteil Ensingen startet fünf Kilometer nordwestlich von Vaihingen. Er führt durch Wald, gepflegte Weingärten, über wunderschöne Streuobstwiesen und hinauf zum 15 Meter hohen Eselsburgturm, der sonn- und feiertags zur Einkehr einlädt. www.kraichgau-stromberg.de/wandertipps

Der Amthof 12

Die Weingärtner aus Oberderdingen-Knittingen freuen sich auf jene, die ein richtig gutes Glas Wein zu schätzen wissen. In der schön eingerichteten Vinothek stellt man die eigenen Weine mit Leidenschaft und Fachwissen vor. Zeit nehmen und die Probe genießen. www.amthof12.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

Auf über 750 Hektar wachsen Weine in sonnenreichen Rebhängen heran, die ausdrucksstark und typisch für die jeweilige Sorte sind. Auf geselligen Weinfesten, bei geführten Weinproben, Kellereiführungen oder Planwagenfahrten lernt man Weine und Weinberge kennen.

www.wg-sz.de



REGION DER 1000 HÜGEL



Wanderfreaks, die mit dem Auto von einer schönen Wandertour zur nächsten fahren, werden den Landstrich lieben – von Hügel zu Hügel. Stellplätze gibt es zuhauf, sie werden auf der Website kraichgau-stromberg.de alle bestens beschrieben und abgebildet. Sage und schreibe über 190 Rundtouren warten und jede einzelne hat ihre speziellen Reize und Herausforderungen, die vom gemütlichen Schlendern bis zum sportlich ambitionierten Trekking reichen. Egal ob kürzere oder längere Etappen: Wanderschuhe anlegen, Wohnmobil oder Auto abschliessen und los geht's. Sanfte Höcker, lohnenswerte Fernblicke und aktive Erholung warten auf die Ausflügler. Der Eppinger-Linien-Wandermarathon beispielsweise, der nur alle zwei Jahre stattfindet, hat in den Kalendern leidenschaftlicher und geübter Wanderer einen festen Eintrag. Mit über 40 Kilometern zwar sportlich, doch mit vielen Gleichgesinnten wird es nie langweilig. Denn auf der Strecke ist niemand jemals allein unterwegs. Da sind kleine und große Gruppen, Vereine und Paare oder Familien mit Kindern unterwegs. Sportlicher ist nur noch der Kraichgau Ironman. Ein Streifzug durch das Land der 1000 Hügel ist vor allem auch für Familien ein Riesenspaß – egal ob das in den Baumwipfeln eines Hochseilgartens oder in einem der Tierparks mit hautnahe Kontakt zu den tierischen Bewohnern ist. Im Sommer freut man sich auf Abkühlung in zahlreichen Badeseen, Frei- und Hallenbädern. Danach sind kulinarische Besuche bei den Weingärtnern, in urigen Besenwirtschaften und Restaurants unumgänglich.

MEHR INFOS:
WWW.KRAICHGAU-STROMBERG.DE



TÜBINGENS WEINBAU



Nein, der Titel ist kein Druckfehler oder gar eine unentschuld bare Verwechslung. Der Landkreis Tübingen mit seinen Wengertern gehört zur Weinbauregion Oberer Neckar. Sie zieht sich von der Wurmlinger Kapelle über Stuttgart und Heilbronn bis nach Heidelberg. Die Kapelle steht den berühmten Steinwurf von Unterjesingen entfernt, das wiederum nur einige Kilometer abseits von Tübingen liegt. Was den kleinflächigen Tübinger Weinbau ausmacht, ist das Nichtvorhandensein von allgegenwärtigem Marketing und Make-up. Und das ist positiv zu sehen. Klassische Feierabend-Wengert er wie sie heutzutage kaum mehr zu finden sind. Jeder dieser Weinmacher ist sein eigener Kellermeister, Weinbergsmanager und gleichzeitig herzlicher Gastgeber. Mittelpunkt ist dabei das Keltermuseum Unterjesingen. Ein sympathisches Konglomerat «verrückter» Unterjesinger, die das Herz am richtigen Fleck haben: eine beachtliche Anzahl an Weinbauern, der Schmied und der Wagner, auch ein Imker und eine Riege, die sich für das händische Bearbeiten umliegender Streuobstwiesen mit der Sense einsetzt. Hier wandert man in idyllischer Ruhe, wo ausgebildete Weinerlebnisführer mitreißende Anekdoten rund um den Tübinger Wein zum Besten geben. Auch der Württemberger Weinradweg beginnt hier. Dort, wo man fröhliche Weinfeste feiert und es sich in Besenwirtschaften mit Wein und lokalen Speisen urig vesp ern lässt. Es ist wie ein neuerliches Entdecken alter Zeiten im Hier und Heute. Entschleunigung, original schwäbisch und wirklich echt. Authentisch heißt das mittlerweile.

MEHR INFOS:
WWW.WEINWEGE-WUERTTEMBERG.DE

TIPPS

Keltermuseum Unterjesingen

Viel mehr als ein Museum! Zeugnisse, Gerätschaften, aber auch Arbeitsweisen der Vergangenheit aus dem Ammertal. Besonders der Unterjesinger Weinbau liegt am Herzen. Der Förderkreis ist durch Baden-Württemberg als «Vorbildliche Bürgeraktion» ausgezeichnet.

www.keltermuseum-unterjesingen.de

Vesper-Tour durch das Ammertal

Diese kurze Tour speziell für Kinder beginnt in Unterjesingen, führt über die Getreidefelder nach Wurmlingen und über Tübingen wieder zurück. Flach und daher nicht anstrengend. Wer mag, fährt zur Wurmlinger Kapelle – toller Blick über Neckar- und Ammertal.

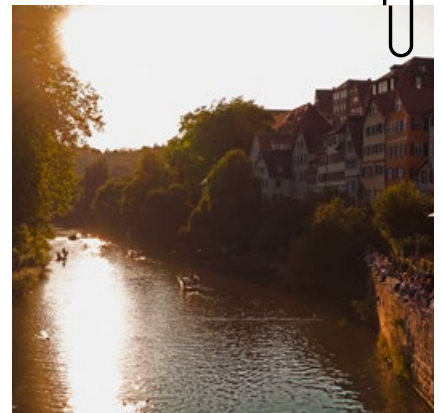
www.touren.tuebingen-umwelten.de



Tübinger StadtRadFluss

Entdecken sie vor den Toren Tübingens über 1000 Kilometer die vielseitigen Radwege der Schwäbischen Alb. Kloster Bebenhausen, der Naturpark Schönbuch oder die Wurmlinger Kapelle sind nur einige der attraktiven Ziele für Ihre Radtouren im Tübinger Umland.

www.tuebingen-info.de



GEWINNSPIEL WAS MACHEN KATZE UND KÄSE IM WEINBERG?

Weinbergslagen haben mitunter kuriose Namen. Bei manchen kann man die Herkunft herleiten, bei anderen bleibt sie ein Mysterium. Der Lauffener Katzenbeißer etwa gilt als bevorzugte Lage an der Neckarschleife. Wer sich diesen Wein früher leisten wollte, musste tief in die Tasche greifen, riss oder «biss» also ein größeres Loch in die Geldkatze, ein alter Name für den Geldbeutel. Der Fellbacher Lämmeler ist schlicht nach der Familie Lämmle benannt, in deren Alleinbesitz diese Lage lange war. Der Winterbacher Hungerberg war lange Zeit als eine Lage bekannt, die sehr trocken und deshalb ertragsarm war. Zur Lage Mundelsheimer Käsberg gibt es sogar zwei Deutungen: Entweder kommt ihr Name vom «Käsboden», also der morastigen Erde, die teilweise im Weinberg zu finden ist, oder daher, dass der Käsberg an einem Felsen liegt, der «so rund wie ein Bauernkäs» ist. Man sieht dabei: Viele Lagenamen weisen - zumindest mutmaßlich - auf etwas Kulinarisches hin. Aber: **Welche der folgenden Weinbergslagen gibt es in Württemberg nicht?**

a) Fellbacher Schäufole b) Cannstatter Zuckerle c) Stettener Brotwasser

DES RÄTSELS LÖSUNG Aus der Ausgabe 2022/02: Der italienische Name der Rebsorte Trollinger lautet Schiava. In Südtirol, wo sie herkommt, ist sie unter ihrem deutschen Namen Vernatsch bekannt.

MITMACHEN

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (gewinnspiel@weinheimat-wuerttemberg.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im Weinheimat-Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Spargelpakete. **Einsendeschluss ist der 18. Juni 2023.**



www.blog.weinheimat-wuerttemberg.de/gewinnspiel_spargel-paket-2023

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG

Württembergischer Original Riesling trocken

Heuchelberg Weingärtner eG

2022 Pinot Grigio trocken

Lauffener Weingärtner eG

2021 Schwarz/Weiß Blanc de Noirs trocken

Felsengartenkellerei Besigheim eG

2021 Fels Trollinger trocken

Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG

2022 Sagenhaft Rosé trocken

Weinkellerei Hohenlohe eG

2022 Fürstenfass Rivaner trocken

SPARGELPAKET



Knackig und zart – so sollte ein Wein zum Spargel sein, damit er die feinen Aromen des Königsgemüses zur Geltung bringt. Zum grünen Spargel kann es etwas aromatischer sein, da passt etwa ein fruchtiger Rosé gut. Dieses Weinpaket können Sie gewinnen, wenn Sie die Quizfrage richtig beantworten. Ansonsten kann man es auch bestellen unter www.weinheimat-wuerttemberg.de, Preis: 39 Euro.



<https://www.weinheimat-wuerttemberg.de/weine/weinpakete/spargel-paket-2023>

ZEITKAPSEL DES VERFALLS





Verwunschene Orte und verlassene Gebäude sind Benjamin Seyfangs Begier. Morbide und exotisch wirkende Bilder bringt der Fotograf von seinen Streifzügen mit zurück. So lässt er uns teilhaben an seinen Zeitreisen in schwer zugängliche Welten. Auch die Region Heilbronn hat er dafür im Blick. **Text: Ute Noll, Fotos: Benjamin Seyfang**

Benjamin Seyfangs Fotografien wirken wie Bühnenbilder oder Filmsets. Aber es gibt sie wirklich. Sie zeigen Arbeitsstätten, Wohnhäuser, Autos, konserviert im Zustand längst vergangener Zeiten, oft gezeichnet von Spuren des Zerfalls, und auf dem Weg, womöglich endgültig zu verschwinden. Seine Lost Places, also verlorenen Orte, findet er in der Nähe seines Wohnortes in Metzingen auf der Schwäbischen Alb. Oder in der Weinregion Heilbronn. Hier schlummert ein ausrangierter Zug im Gleisbett. Merkwürdig ist das Rad, das neben dem zerschlagenen Zweiersitz platziert ist. Ob es eine Bremse ist? Das diffuse Licht, das durch die Fenster scheint, leuchtet den Innenraum detailreich aus und fügt die Farben zu einem harmonischen Bild. Der Zug wirkt weniger wie ein Fahrzeug, sondern eher wie ein Zimmer als Inspiration für einen Roman. Und das Auto mit den Spinnennetzen und dem pflanzenverwachsenen Innenraum steht vergessen auf dem Hinterhof eines Autohändlers bei Heilbronn, es könnte der Tatort für einen Kriminalfall sein. Den Tipp für das Haus mit dem altertümlichen Schlafzimmer und dem Kreuz Jesus Christus

bekam Seyfang von einer Heilbronner Fotografin. Bevor der Abenteurer jedoch mit Kamera, Stativ und Licht loszieht, recherchiert er in Zeitungsarchiven, auf Social Media und Google Maps nach geeigneten Objekten, auch Geotracking setzt er dafür ein. Nicht immer erfüllen sich seine Erwartungen an einen Ort, manchmal verbirgt sich unter einem vermeintlich zerfallenen Dach doch noch ein intaktes Gebäude, eine Niete, wie er es nennt. Doch oft ist er erfolgreich bei seiner Suche, fotografierte bereits an über 1000 Orten in 19 Ländern, auch Australien und Armenien waren darunter. Besonders ausgefallene Motive entdeckte Seyfang in einer belgischen Schule für Tierärzte, gruselige Tierpräparate von Hunde- und Katzenköpfen fand er dort. Wenn er an gefährlichen Orten wie im Bergwerk oder Bunker fotografiert, informiert er Bekannte über seine Aufenthaltsorte, damit sie rechtzeitig Hilfe holen könnten, falls er sich nicht zurückmeldet. Einem kleinen Fotografenkreis gibt Seyfang auch seine Wegbeschreibungen weiter. Er profitiere ja auch durch die Preisgabe von Orten durch andere. Angst vor fotografischer Konkurrenz hat Sey-

fang keine, denn jeder habe seinen eigenen Blickwinkel, sagt er. Auf dem Gelände verhält er sich unauffällig und rücksichtsvoll. Wenn aber ein Fenster geöffnet oder eingeschlagen ist, hangelt er sich auch mal ins zweite Stockwerk hoch, um ins Haus zu gelangen, doch immer hinterlässt er alles so, wie er es vorgefunden hat, verwischt auch seine Spuren. Denn Plünderer und Randalierer will er nicht anlocken. Manchmal begegnete Seyfang bei seinen Abenteuertouren den Besitzern. Die meisten freuten sich, dass ihr Objekt so noch einmal gewürdigt und im Bild festgehalten wird. Nur einmal musste er die Bilder eines Lost-Place-Besitzers unverzüglich löschen. Obwohl Seyfang faszinierende Bilder verlorener Orte geschaffen hat, so gibt es doch Lost Places, die sich per se nicht gut fotografieren lassen. Dann ist der Weg zum Objekt, und das Objekt selbst, das Ziel. Doch wenn es Sinn ergibt und die Entfernung es erlaubt, kehrt Seyfang mehrmals an einen Fundort zurück. «Für ein gelungenes Ergebnis ist entscheidend, den Ort im richtigen Licht, zur passenden Jahreszeit und aus verschiedenen Perspektiven zu fotografieren», erklärt er. Und ergänzt: «Es gibt für mich noch so viel zu entdecken. Ich wünschte, ich hätte mehr Zeit für meine Fotografie.»



Bild rechts: Eisenbahnwaggon auf einer stillgelegten Bahnstrecke im Gleisbett in der Region Heilbronn

VITA

Benjamin Seyfang, geboren 1988 in Esslingen, lebt in Metzingen, wo er als Abwassermeister arbeitet. Zur Lost-Places-Fotografie kam er als Graffiti-sprayer. Damals schon interessierte er sich für das Morbide. Inzwischen hat er an über 1000 Orten und in über 19 Ländern fotografiert und drei erfolgreiche Bücher im Tübinger Silberburg Verlag veröffentlicht. Zuletzt erschien 2022 «Lost Places in der Region Heilbronn».

crossthelinefotografie.de



DIE SCHÖNSTE HAUPTSACHE DER WELT

Im Weinbau groß geworden sind alle drei. Ihre Wege in die Weinbranche könnten unterschiedlicher nicht sein. Doch einen gemeinsamen Nenner haben die drei Württemberger auf jeden Fall: Dass es etwas Schöneres geben könnte, als mit dem Produkt Wein zu arbeiten, ist für sie unvorstellbar. **Text: Eva Maria Dülligen, Fotos: Jana Kay**



ANJA OFF DIE GRENZENLOSE NEBENERWERBSWINZERIN, 30

Die Welt betrachtet Anja Off am liebsten aus der Vogelperspektive. Zum Beispiel beim Paragliding über den Dolomiten. «Da oben hat man einen grenzenlosen Überblick. Inspirierend auch für den Job.» Dass die 30-Jährige eigene Grenzen erfolgreich sprengt, zeigt ihre Vita: Neben dem Bewirtschaften von 0,5 Hektar Trollinger in der Lage Lämmeler und ihrer Mitgliedschaft bei der Fellbacher «Next Generation» hat sie ihr anderes Standbein im Personal-Management. Die Fachbereichsleiterin trägt beim Landratsamt Rems-Murr-Kreis Mitverantwortung für über 1800 Beschäftigte, stellt ein, überblickt Budgets und Marketing. Ob sie denn auch die Jungwinzergruppe mit 16 Mitgliedern fest im Griff habe? «Wir sind alle gleichgestellt», lacht sie, «aber ich bringe mein Know-how zum Beispiel ins Social-Media-Marketing gern ein.»

Nicht nur mental agiert die Winzertochter in verschiedenen Welten, indem sie zwischen Weinberg und Büro pendelt. Auch physisch überquert Anja Grenzen. In Shanghai und Chengdu machte sie chinesischen Weinliebhabern Lemberger aus dem Ländle schmackhaft. Die Wahl zur württembergischen Weinprinzessin führte die Fellbacherin 2018 in den fernen Osten, wo sie ihre Weinbauregion repräsentierte. «Da herrscht eine unfassbare Riesling-Euphorie. Die Kombinationen von Dim-Sum oder Pekingente mit unseren leichten Lembergern sind durch die Decke geschossen», sagt sie rückblickend. Reisen bedeutet für die Jungwinzerin eine Erweiterung des Horizonts. In Portugal, Sizilien, an der Mosel und im Rheingau besuchte sie Weingüter, lernte Portwein zu schätzen oder die verschiedenen Riesling-Stile kennen: «Es ist furchtbar eindimensional, nur die eigenen Weine im Blick zu haben.»



VITA

Seit über 500 Jahren macht ihre Familie Wein in den Lagen im Remstal. Anja Off liebt es, sich im Frühjahr um die Triebe ihres Trollingers zu kümmern und im Herbst zu ernten. Genauso gern leistet sie Kopfarbeit. Sie hat dreieinhalb Jahre Public Management in Ludwigsburg studiert und hängt gerade Human Resource Management an einer Fern-Uni dran. Als Mitglied der «Next Generation» experimentiert sie mit neuen Weinstilen – etwa Orange Wine aus Grauburgunder – und bei den Fellbacher Weingärtnern gibt die Weinproben-sprecherin ihren Enthusiasmus für württembergische Gewächse weiter. Anjas persönlicher Favorit im Glas ist der Lemberger.

fellbacher-weine.de/tails/anja-off



CHRISTINA KIRCHER DIE TRIEBWERKERIN WEINBAUTECHNIKERIN, 26

VITA

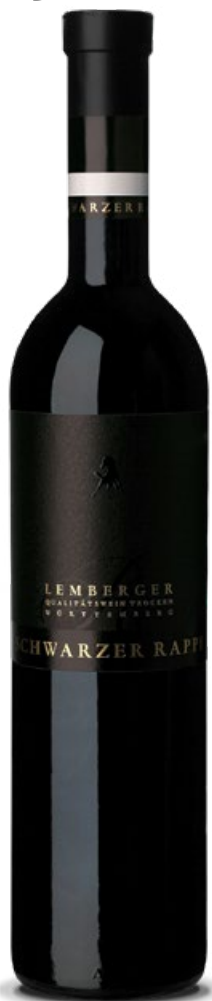
Nach der Mittleren Reife wusste die heute 26-Jährige partout nicht, was sie werden wollte. Ein Praktikumsabstecher ins Hotelfach zeigte Christina zunächst, was sie nicht werden wollte: «Housekeeping ist nicht meine Sache.» Der Weg zur staatlich geprüften Technikerin für Weinbau & Önologie erwies sich als der richtigere. Auf eine Winzer-Ausbildung beim Weingut Albrecht-Kiessling und in der LVVO Weinsberg folgte die Weiterbildung. Neben dem Winzern und dem Ideenfinden mit den «Triebwerkern» führt Christina ab diesem Sommer eine Besenwirtschaft mit Veggie-Gerichten und Schmankerln aus dem Ländle. Sie selbst bezeichnet sich als «Burgundertyp» – in Weiß, Grau und Rot.
www.wg-heilbronn.de

Spannendes mit noch Spannenderem zu verbinden, liegt in Christina Kirchers DNA. In Adelaide, der Wiege des südaustralischen Weinbaus, packte die 26-Jährige nach ihrer Ausbildung zur Weinbau-Technikerin mit an. Die Kooperative in McLaren Vale verschaffte «Chrissi» einen Einblick in Neue-Welt-Weine. Zwischen Adelaide Hills und den Stränden am St. Vincent Golf half sie in der Kellerei bei der Vinifikation von Syrah und Sauvignon Blanc. Aber: «Wenn man schon auf der südlichen Welthalbkuugel ist, sollte man alles mitnehmen, was geht», schmunzelt die Weinsbergerin, die vor dem Praktikum erstmal die schönsten Küstenspots in Down Under mit dem Wohnmobil ansteuerte.

Mut und kaufmännischen Esprit investiert Christina Kircher zurzeit in ihre württembergische Weinheimat: Das Projekt heißt «Burgblick» und wird Mitte des Jahres als gastronomisches Baby mit rund 70 Sitzplätzen in Weinsberg aus der Taufe gehoben. Von der Terrasse und durch die Panoramafenster in der Stube blickt man auf die Burgruine Weibertreu. «Mein Weinlokal soll weinaffine Foodies ansprechen», sagt sie. Geplant sind neben «Schpätzle» und «Soidawürschtle» angesagte Leckereien wie vegetarische Maultaschen. Und ausgefallene Weine wie der Sauvitage, ein Piwi von der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Diese beliefert Winzerfamilie Kircher schon in dritter Generation mit Traubengut. Apropos «Generation»: Dafür, dass der Nachwuchs am Ball bleibt, sorgt Christina als Co-Leiterin der Jungwinzer-Initiative «Triebwerk». «Wir bündeln die Ideen des Teams und machen Großartiges draus.» Etwa neue Weinstile in Form des lachsfarbenen Schillerweins aus Merlot, Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon. Mit knackiger Säure und animierender Frucht: «Perfekt für die Grillsaison.»



STEFFEN SCHOCH ZEITREISE ZUR KINDHEIT AUF DEM TRAKTOR




Steffen Schoch ist seit fast acht Jahren Geschäftsführer der Heilbronn Marketing GmbH. Geboren in Heilbronn, wuchs er in Ilsfeld auf. Weinsammeln ist sein Hobby – er hat an die 400 Flaschen in seinem Weinkeller. Auf der Weinbewertungsplattform Vivino ist er in den Top 30 der aktivsten User.

Felsengartenkellerei Besigheim eG 2019 Schwarzer Rappe Lemberger in der Barrique gereift 13,5 Vol.-%

Ein kräftiger Rotwein mit voluminöser Frucht, die an Kirschen und Waldbeeren erinnert. Mit vornehmer Tanninstruktur, der Barrique-Ausbau verleiht ihm zudem eine feine Röstnote. Sein Körper wirkt dicht, fast opulent. Ein Wein für besondere Anlässe.

Preis: 19,80 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Als ich ein Kind war, war der Bauernhof von Freunden meiner Eltern in Ilsfeld mein zweites Zuhause. Neben Landwirtschaft und Viehhaltung hatten sie auch Weinberge, und zwar in der Lage Rappen. Die Trauben lieferten sie bei der damaligen Weingärtner-Genossenschaft Ilsfeld ab, die später in der Felsengartenkellerei Besigheim aufging. Schon im Grundschulalter bin ich mit in den Weinberg gegangen, der war wie ein Spielplatz für uns Kinder. Wenn ich heute eine Flasche der «Schwarzer Rappe»-Edition der Felsengartenkellerei in der Hand habe, erinnere ich mich an die Zeit im Weinberg als Kind, wie es bei der Lese in der Mittagspause am Wengertshäusle Bratwürste und selbstgebackenes Brot mit Butter gab. Ein Highlight war, wenn die Trauben bei der Genossenschaft abgeliefert wurden. Man stand mit den Traktoren mit Anhängern in der Schlange an der Traubenannahme, und da durften wir Kinder auch manchmal ein paar Meter fahren.

Mein Lieblingswein aus der Edition «Schwarzer Rappe» ist der Lemberger. Von diesem Wein habe ich sogar noch einige Flaschen des Jahrgangs 1999 im Keller, mit dem blauen Etikett der WG Ilsfeld. Zuletzt habe ich eine Flasche davon in der Lock-down-Zeit geöffnet - und war überrascht, wie gut sich der Wein gehalten hat. 

IMPRESSUM

HERAUSGEBER Weinheimat Württemberg eG, Patrick Hilligardt, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, www.weinheimat-wuerttemberg.de

REDAKTION Harald Scholl (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Harald Scholl, Alice Gundlach, Eva Maria Dülligen, Marina Eger, Sigi Hiss, Ute Noll, Daniel Schneider, Andreas Seidl, Ulrike Palmer

VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verlagsleiter

GRAFIK Jota Ziogas/Art Director
TITELBILD Daniel Schneider

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind dem Verlag vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Datenschutz: Es gelten die Datenschutz-Regelung und die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Werbegemeinschaft Weinheimat Württemberg eG, gemäß Telemediengesetz (TMG), Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie sonstigen datenschutzrechtlichen Bestimmungen, Details unter www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz.

SELBSTGESAMMELT UND LEGAL DER GRÜNE ENERGIEKICK

Das kleinste Grün wird im Frühjahr sehnsüchtig herbeigesehnt. Kälte, Schnee, alles schön und gut, aber das ewige Grau geht aufs Gemüt. Deshalb freuen sich Augen und Gaumen so sehr auf die erwachende Natur. Die neuen Triebe sind geballt voll mit Nährstoffen sowie Vitaminen und helfen so dem Körper neue Kraft zu tanken. Also, Augen auf, diese Wildkräuter wachsen rechts und links des Wegs. Kleine Fitnesskur für umsonst sozusagen. **Text und Fotos: Ulrike Palmer**

REZEPT GIERSCH-MAULTASCHEN

Zutaten

Für den Teig


- 300 g Mehl
3 Eier
Salz
Sonnenblumenöl

Für die Füllung

- 400 g Giersch (Gundermann, Taubnessel)
200 g Magerquark
200 g geriebener Bergkäse
2 Eier
1 kleine Zwiebel
Knoblauch nach Geschmack
Salz und Pfeffer
Gemüsebrühe

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Mulde in der Mitte formen. Eier aufschlagen, mit Salz und Öl zu einem Teig verkneten, bis er Blasen wirft. 30 Minuten ruhen lassen. Die Wildkräuter waschen, gründlich abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und anschwitzen. Wildkräuter dazugeben, salzen und pfeffern. Auskühlen lassen, mit Quark, Käse und den Eiern verrühren. Den Nudelteig dünn ausrollen. Im Abstand von 2 cm die Füllung auf den Teig setzen. Die Teigblätter mit Eiweiß bestreichen und Teig über die Füllung klappen, gut andrücken. Mit einem Teigrad durchschneiden und fest andrücken. In siedender Gemüsebrühe 10 Minuten garen und mit der Brühe servieren.

Warum Sie genau jetzt zum Wildkräutersammeln losziehen sollten? Man ist in freier Natur, bewegt sich und ernährt sich auch noch gesund. Besser kann man das Jahr nicht starten, oder? Bereits Anfang März lohnt sich das Sammeln. Die Kräuter sind leicht zu erkennen, weil das Gras noch nicht so hoch steht. Zu den frühen Kräutern gehören Gänseblümchen, Löwenzahn, Brennnessel und Giersch. Die kleinen Blätter und Knospen sind extreme Kraftpakete. Die Wildkräuter im Frühjahr sind sehr zart, schon voller Geschmack und meist auch nährstoffreicher als im Sommer. Viele von ihnen werden als Heilkräuter verwendet. Giersch zum Beispiel gilt als Detox-Kraut. Es enthält viel Vitamin C, ist reich an Mineralstoffen wie Eisen, Kalium, Magnesium, Calcium. Das fördert den Stoffwechsel und entwässert. Also genau richtig für eine Frühjahrskur. 



DER PASSENDE WEIN


Weingärtner Markelsheim
2021 Markelsheimer Probstberg
Silvaner Spätlese trocken
13,0 Vol.-%

Dieser Silvaner präsentiert sich in glänzendem Hellgelb und verführt die Nase mit einer fruchtigen Aromatik. Die sortentypische milde Säure hinterlässt ein angenehmes weiches, langanhaltendes Mundgefühl und macht Lust auf den nächsten Schluck.

Preis: 6,20 Euro
www.markelsheimer-wein.de

HIGHLIGHT!

Wer noch neu im Thema ist, sollte sich nur an bekannte Kräuter halten: Löwenzahn, Gänseblümchen, Brennnessel. Mit einer Wildkräuter-App, Büchern und Seminaren kommt man schnell zu feinen Wildkräutern. Auf Hundewiesen, befahrene Straßen und Düngemittel achten, vorher informieren, welcher Pflanzenteil delikater ist. Immer ein paar Pflanzen stehen lassen: für den Fortbestand! Naturschutzgebiete und Privatbesitz sollten beim Sammeln tabu sein.

Wildkräuter in der Küche sind extrem vielfältig. Je nach Pflanze eignen sich Blätter, Blüten, Samen, Früchte oder auch Wurzeln. Die gesamte Geschmacksbandbreite ist vorhanden: von süß und zart bis würzig und bitter. Damit lässt sich wunderbar experimentieren. In einem fruchtig-süßen Smoothie etwa setzt der Löwenzahn einen bitteren Akzent. Diese natürlichen Bitterstoffe helfen bei der Fettverdauung. Löwenzahn ist ein Kraftpaket mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen, hier sind Blüten wie auch Blätter und Wurzeln essbar. Beim Sammeln am besten das Baukastenprinzip anwenden. Wildkräuter lassen sich frisch als Salat zubereiten, gekocht als Suppe, ausgebacken als Küchlein oder eingelegt wie bei Gänseblümchen-Kapern mit Bärlauch zu einem Pesto verrührt. Die Anwendungsmöglichkeiten sind riesig - ob herzhaft oder süß. 



HIGHLIGHT!

Für alle, die unsicher sind, Angst vor den giftigen Doppelgängern der zarten Grünen haben oder den Genuss verlängern wollen: Viele Wildkräuter lassen sich im eigenen Garten oder auf dem Balkon anbauen. Sie brauchen einen lockeren, gut durchlässigen Boden. Im Blumenkasten wachsen etwa Löwenzahn, Gundermann, Gänseblümchen, Taubnessel, Dost und Pimpinelle. Gut gegossen und gepflegt hat man nachwachsende Kräuter für Monate.

REZEPT WILDKRÄUTER SORBET

Zutaten

- Je 2-3** Zweige Gundermann und Vogelmiere
- 1** Bio-Zitrone, Saft und Zesten
- 70 g** feiner Zucker
- 150 ml** Weißwein
- 2** Eiweiß

Zubereitung

Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Mit Zitronensaft und Zucker fein pürieren, am besten mit dem Pürierstab. Den Weißwein langsam hinzufügen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Mischung heben. In einer flachen Schüssel für mindestens 4 Stunden im Gefrierfach einfrieren. Mehrmals mit einem Schneebesen durchrühren. Das geht natürlich auch mit einer Eismaschine.

Die Mischung in einer ausgehöhlten Zitrone oder in einem hohen Glas servieren. Zur Hälfte mit Sekt auffüllen und mit Zitronenzesten und feingehackten Wildkräutern garnieren. Durch ein paar Basilikumblättchen wird das Sorbet besonders grün. Eine halbe pürierte Avocado in der Mischung sorgt für eine cremigere Konsistenz.




DER PASSENDE SECCO

Remstalkellerei
2021 Muskateller Secco
10,5 Vol.-%

Jugendlich-frischer, angenehm spritziger, dabei lieblich daherkommender Secco mit fruchtig-würziger, zart exotischer Muskat-anmutung. Ideal zu leichter Sommerküche, als Aperitif oder Erfrischung bei Partys – oder einfach für zwischendurch.

Preis: 8,60 Euro | www.remstalkellerei.de

Die richtige Ausrüstung erleichtert das Sammeln. Um die Pflanzen nicht zu verletzen, beim Ernten eine Schere oder ein Messer verwenden. Die Kräuter in einem Korb oder Stoffbeutel sammeln und zügig verarbeiten. Die geputzten, kleingeschnittenen Kräuter lassen sich auch perfekt einfrieren, am besten in Eiswürfelgröße, ideal auch für Smoothies. Dabei bleiben Inhaltsstoffe und Farbe erhalten, auch der Geschmack wird nicht beeinträchtigt. Das Wildkräutersammeln kann zu einem ernsthaften Hobby werden. Aus den ersten Frühlingskräutern werden Sommerkräuter, das Auge wird geschult, der Wald bald beim Sammeln einbezogen. Die Rezepte werden feiner, raffinierter. Der Körper freut sich auf mehreren Ebenen. Denn das Sammeln verbindet Bewegung, Naturerlebnis, gesundes Essen. Günstig, individuell und unglaublich lecker. 



REZEPT WILDKRÄUTER- SMOOTHIE

Zutaten

- 1 Handvoll Wildkräuter wie Brennnessel, Giersch, Vogelmiere
- 1 kleine Banane
- 1 reife Birne, mit Schale
- ¼ Avocado
- Saft von 1 Zitrone
- Saft von 1 Orange

Zubereitung

Kräuter waschen, trocken schütteln und in kleine Stücke zupfen (Handschuhe nicht vergessen bei Brennnesseln!). Die Avocado teilen und das Fruchtfleisch herauslösen. Geschälte Banane und Birne in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen in einen Mixer geben, Saft von Zitrone und Orange dazugeben. Am besten in einem Hochleistungsmixer zerkleinern, bis eine cremige Masse entsteht und auch die Pflanzenfasern aufgebrochen werden. Erst die weichen Zutaten in den Mixer, dann mit Flüssigkeit auffüllen und bei Bedarf Wasser dazugeben. Danach lässt sich frei experimentieren. Mit Ingwer kommt etwas Schärfe ins Grün. Wer es süßer mag, gibt einen Löffel Honig dazu. Für die Frühjahrskur und die notwendigen Bitterstoffe eignen sich Gänseblümchen als Ergänzung perfekt. Mit entkernten Datteln rundet man den bitter-fruchtigsüßen Geschmack ab.

HIGHLIGHT!

Zum Nachlesen

Bücher: Christiane Leesker, «Ernte an Wegen, Wiesen und Wäldern», Landwirtschaftsverlag Münster
Martina Merz, «Wildkräuter – Bestimmen, Sammeln, Zubereiten», Verlag: Becker-Joest-Volk
Websites: www.essbare-wildpflanzen.de mit Sammeltipps, Restaurants, Geschichte www.mein-kräuterkeller.de Erntehilfe und Pflanzenporträts **Smartphone-Apps:** Naturblick, Flora Incognita



DER PASSENDE WEIN

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
SÜSS & FRUCHTIG Trollinger Rosé
9,0 Vol.-%

Es geht auch mit wenig Alkohol. Blitzsaubere Frucht, gute, frische Säure, ausbalancierte Süße. Das schmeckt auf der Terrasse ebenso wie zum leichten (Frucht-)Dessert. Ein unaufdringlicher Alleskönner.

Preis: 4,64 Euro | www.wzg-weine.de

HIGHLIGHTS APRIL BIS SEPTEMBER

APRIL

21. April

Finissimo Themenweinproben 4er Weinprobe mit individuellem Programm zu unterschiedlichen Themen. www.collegium-wirtemberg.de

21. – 23. April

Wein am See Weindorf am Breitenauer See mit örtlichen Weinbaubetrieben & Gastronomen. www.weinsbergertal-winzer.de

22. April

Lasst die Korken knallen! Schaumweinprobe in der Felsengartenkellerei. Ab 15 Uhr, Preis: 39 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de. www.felsengartenkellerei.de

22. – 24. April

Lauffener Weintage Das große Weinfest der Lauffener Weingärtner mit Weinprobiertheke, Bewirtung durch örtliche Vereine, Live-Musik und Kinderprogramm. Im Innenhof der Lauffener Weingärtner. www.lauffener-wein.de

22. – 24. April

Nordheimer Weintage Weintage im und unter dem Weinhaus Nordheim der Heuchelberg Weingärtner. Jeden Tag ein anderes Motto. Samstag: Weinfest, Sonntag: Shopping-Day, Montag: Länder-Besen. Jeweils ab 17 Uhr. www.heuchelberg.de

23. April

Rother Theo rollt Probe mit fünf Weinen auf einer Planwagenfahrt durch die Weinberge mit Ausblick von der Kirchheimer Weinterrasse auf den Neckar. Dazu gibt es kleine Snacks im Glas. Abfahrt: Strombergkeller Bönningheim, 14.30 Uhr, Preis: 49 Euro, Karten im Onlineshop: www.wg-sz.de

28. April

«BOM APETITE»: Portugal trifft Esslingen Portugiesisches Drei-Gänge-Menü beim Teamwerk Esslingen mit je zwei portugiesischen und Esslinger Weinen. Am Herd steht die portugiesische Teamwerk-Mitarbeiterin Gloria Soares. Ab 19 Uhr, Preis: 65 Euro, Anmeldung unter: www.teamwerk-esslingen.de

29. April bis 1. Mai

WeinWanderWochenende Die Veranstaltungen finden Sie unter www.deutscheweine.de, auf www.weinheimat-wuerttemberg.de oder auf den Seiten der Weingärtnergenossenschaften.

30. April

Kelterparty Die Weingärtner Stromberg-Zabergäu feiern in ihrem Weinkeller in Brackenheim eine Party mit Wein, Sekt und Cocktails zu Hits vom Plattenteller. Ab 19 Uhr. www.wg-sz.de

30. April

«Kult»-Weinprobe Weinprobe mit Picknickcharakter im Strombergkeller Bönningheim der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Es werden ein Begrüßungssecco und acht Weine serviert. Eine Vesper dazu kann man selbst mitbringen. Ab 19 Uhr, Preis: 38 Euro, Karten im Onlineshop: www.wg-sz.de

MAI

1. Mai

Hallo Frühling Die Weingärtner Stromberg-Zabergäu feiern ihr Wein-Frühlingsfest im Strombergkeller Bönningheim. Auf dem Programm stehen Kellerführungen, Weinverkostungen und Musik. 11–18 Uhr. www.wg-sz.de

1. Mai

Weinausschank am Wengerthäusle Passend zur neuen Saison dürfen die neuen Weißweine mitten in den Weinbergen verkostet werden. Ab 10 Uhr www.wg-marbach.de

1. Mai

Weinausschank am Näser Kleines, aber feines Weinfest der Cleebronner Winzer am Näser – Steinbruch am Michaelsberg. www.cg-winzer.de

1. Mai

Bewirtung auf dem Hof der Felsengartenkellerei 11 bis 18 Uhr www.felsengartenkellerei.de

7. Mai

Lasst die Korken knallen! Schaumweinprobe in der Felsengartenkellerei. Ab 15 Uhr, Preis: 39 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de. www.felsengartenkellerei.de

13. + 14. Mai

Spargelfest Die Weingärtner Cleebrohn-Güglingen laden ein zu Wein und feinen Spargelgerichten im Innenhof der Kellerei in Cleebrohn. Mit Live-Musik und Kinderprogramm, Samstag ab 18 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr. www.cg-winzer.de

13. + 14. Mai

Kelterfest zum Muttertag Leckeres aus der Wengarter-Küche, dazu Kaffee und Kuchen von den Landfrauen bei der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels. Samstag 16–23 Uhr, Sonntag 11–20 Uhr. www.wg-sternenfels.de

13. + 14. Mai

Muttertags-Hocketse am Weinhaus Eberstadt Wohin am Muttertag? Wie wäre es mit der Eberstädter «Muttertags-Hocketse» der Winzer vom Weinsbergertal? Wein und Essen in gemütlichem Ambiente. Samstag ab 17 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr. www.weinsbergertal-winzer.de

14. Mai

Prickelnde Muttertags-Fahrt Zum Muttertag servieren die Weingärtner Stromberg-Zabergäu kleine Köstlichkeiten zu einer prickelnden 5er-Weinprobe auf dem Planwagen, der durch die Weinberge auf den Zweifelberg fährt. 14.30–17.30 Uhr, Preis: 59 Euro, Karten im Onlineshop: www.wg-sz.de

14. Mai

Steillagentag Erstmals veranstalten die Lauffener Steillagen-Wengarter der Lauffener Weingärtner einen Steillagentag. Geboten werden Informationen zum Steillagenweinbau, ein Weinausschank und ein kleines Essensangebot. www.lauffener-wein.de

14. Mai

Tür auf Die Bottwartaler Winzer laden ein zum Tag der offenen Tür. Es gibt ausgesuchte Weine, Prickelndes zum Muttertag, Essen, Kaffee und Kuchen, diverse Aussteller und Rahmenprogramm. 11–18 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

18. Mai

Feiern mit Aussicht Der Böckler ist für die Besucher Mundelsheims ein beliebter Rastplatz mit Blick auf den Neckar. Beim Fest auf dem Böckler wird zu regionalen Spezialitäten Wein vom Käsbergkeller Mundelsheim ausgeschenkt. 11–18 Uhr. www.mundelsheimerwein.de

19. Mai

Finissimo Themenweinproben 4er Weinprobe mit individuellem Programm zu unterschiedlichen Themen. www.collegium-wirtemberg.de

20. Mai

Cleebronner Winzer Jeden Monat Weintouren durch die Weinberge mit dem Sankt M Express. www.cg-winzer.de

IMMER MITTWOCHS VOM 26.7. BIS 6.9.

GECCOS WEINGARTEN

Urlaubsflair kann man den halben Sommer lang jeden Mittwoch im Weingarten der Felsengartenkellerei in Hessigheim genießen. Zu den Weinen gibt es Flammkuchen, man kann aber auch ein Vesper oder Grillgut selbst mitbringen, das dann auf dem Feuer zubereitet wird. Von 18 bis 22 Uhr.

www.felsengartenkellerei.de



[www.weinheimat-wuerttemberg.de/
wein-heimat/veranstaltungen/](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/wein-heimat/veranstaltungen/)

Unfassbar rein.

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



bio
mineralwasser

21. Mai

Wein.Wander.Tag Das Teamwerk Esslingen startet ab 11 Uhr an der Esslinger Frauenkirche oder in Mettingen an der Kelter zu einer Wanderung durch die Terrassenweinberge. Stärken kann man sich an den verschiedenen Ständen im Weinberg.

www.teamwerk-esslingen.de

21. Mai

Spargel & Wein Machen Sie bei «Wein, Wandern und Genuss» einen Stopp bei den Bottwartaler Winzern. Genießen Sie Spargelgerichte mit passenden Weinen ab 11 Uhr. www.bottwartalerwinzer.de

26. Mai

Picknickweinprobe Eine Probe mit ausgewählten Weinen der Weingärtner Stromberg-Zabergäu und der Cantina Terlan (Südtirol) im Spiegelzelt. Sommelière Elke Ott unterhält mit Humor und Leidenschaft. Ab 19 Uhr auf dem Festplatz im Wiesental in Brackenheim, Karten ab 36 Euro unter: www.kulturspiegelzelt.de

26. + 27. Mai

Käsbergfest Der Mundelsheimer Käsberg steht im Mittelpunkt des Festes, bei dem zu regionalen Spezialitäten – Samstag auch Ochs vom Spieß – Weine vom Käsbergkeller Mundelsheim ausgeschenkt werden. Freitag ab 18 Uhr, Samstag ab 16 Uhr. www.mundelsheimerwein.de

27. Mai

Sunset Wine Tasting Kleine Weinbergsführung des Collegium Württemberg von der Kelter Rotenberg in Stuttgart aus. Verkostung von vier Weinen. Ab 17 Uhr, Eintritt: 18 Euro. www.collegium-wuerttemberg.de

31. Mai

Einblick in den Weinberg Das Weinkonvent Dürrenzimmern lädt zu einer Weinführung durch den Mönchsberg ein. Das Thema: «Hochsaison im Weinberg». Neben Ein- und Ausblicken gibt es Secco, eine 3er-Weinprobe, Traubensaft und ein Handvesper. Ab 14 Uhr, Preis: 21 Euro, Anmeldung unter: info@weinkonvent-duerrenzimmern.de www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

31. Mai – 25. Juni

Hohenloher Scheune Der Treffpunkt für Wein und kleine regionale Köstlichkeiten. Mi – So und an Feiertagen in der Cappelau in Öhringen. www.weinkellerei-hohenlohe.de

JUNI

4. Juni

Lasst die Korken knallen! Schaumweinprobe in der Felsengartenkellerei. Ab 15 Uhr, Preis: 39 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de www.felsengartenkellerei.de

7. Juni

Nach'm Schaffe gut geha lassa After work uf schwäbisch. Nur bei gutem Wetter, ab 18 Uhr im Garten des Strombergkellers in Bönningheim. www.wg-sz.de

7. Juni

Wein Picknick Mit Marbacher Sekt & Weinen und Live-Musik das selbst mitgebrachte Picknick auf der Terrasse oder Wiese genießen.

www.wg-marbach.de

10. + 11. Juni

Weinwanderung am Götzenberg Weinwanderung am Götzenberg 4 km rund um den Götzenberg mit Verkostungsständen und kleinen regionalen Speisen vom Collegium Württemberg. Wart am Uhlbacher Platz. www.collegium-wuerttemberg.de

11. Juni

Cleebronner Winzer Jeden Monat Weintouren durch die Weinberge mit dem Sankt M Express.

www.cg-winzer.de

16. Juni

Finissimo Themenweinproben 4er Weinprobe mit individuellem Programm zu unterschiedlichen Themen. www.collegium-wuerttemberg.de

18. Juni

Weinige Schifffahrt Ausflug mit dem Schiff auf dem Neckar mit Weinen der Weingärtner Stromberg-Zabergäu und der Felsengartenkellerei. Snacks kann man entweder auf dem Boot kaufen oder selbst mitbringen. www.wg-sz.de

24. Juni

Sunset Wine Tasting Kleine Weinbergsführung des Collegium Württemberg von der Kelter Rotenberg in Stuttgart aus. Verkostung von vier Weinen. Ab 17 Uhr, Eintritt: 18 Euro. www.collegium-wuerttemberg.de

24. + 25. Juni

Natur & Wein Wein genießen, wo er wächst: In den Brackheimer Weinbergen zwischen Zweifelberg und Mönchsbergsee schenken die Weingärtner Stromberg-Zabergäu und andere Brackheimer Weinerzeuger ihre guten Tropfen aus. Regionale Gastronomen steuern ihre Spezialitäten bei. Hobbykünstlermarkt, Sonntag Kinderprogramm. Samstag ab 14 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr.

www.naturundwein.de

28. Juni

Einblicke in den Weinberg Das Weinkonvent Dürrenzimmern lädt zu einer Weinführung durch den Mönchsberg ein. Das Thema: «Jetzt wird entblättert». Neben Ein- und Ausblicken gibt es Secco, eine 3er-Weinprobe, Traubensaft und ein Handvesper. Ab 18 Uhr, Preis: 21 Euro, Anmeldung unter: info@weinkonvent-duerrenzimmern.de www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

JULI

5. Juli

Nach'm Schaffe gut geha lassa After work uf schwäbisch. Nur bei gutem Wetter, ab 18 Uhr im Garten des Strombergkellers in Bönningheim. www.wg-sz.de

7. Juli

Think Pink Farbige-frische Sommerweinprobe mit Aperitif, Weißherbst, Rosé, den passenden Sommersnacks und Weinpräsent. Ab 18 Uhr, Preis: 45 Euro, Tickets im Onlineshop unter www.wg-sz.de

8. Juli

Esecco.Nacht Party an der Weinsicht «Hinter der Kelter» in Mettingen mit Secco, Weinen und Cocktails vom Teamwerk Esslingen, dazu Musik von DJ Wolfgang. Ab 18 Uhr.

www.teamwerk-esslingen.de

9. Juli

Sektfrühstück im Weinberg mit den Bottwartaler Winzern im Harzberg in Großbottwar. Gestartet wird am Parkplatz mit einem gemeinsamen Spaziergang und einem Glas Sekt. Im Weinberg wartet dann ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Tickets unter 07148 9600-0. www.bottwartalerwinzer.de

14. Juli

Kulinarische Weinprobe Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen in der Felsengartenkellerei in Hessigheim. Sekttempfang ab 19 Uhr, Preis: 89 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de www.felsengartenkellerei.de

15. Juli

Frühstück im Weinhaus Eberstadt Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit herrlichem Blick auf die Weinberge. www.weinsbergertal-winzer.de

20. Juli

Sommerkino Open-Air-Kino mit Wein, Sekt und Cocktails am Weinkeller der Weingärtner Stromberg-Zabergäu in Brackenheim. Der Film ist noch ein Geheimnis. www.wg-sz.de

21. Juli

Finissimo Themenweinproben 4er Weinprobe mit individuellem Programm zu unterschiedlichen Themen. www.collegium-wuerttemberg.de

21. + 22. Juli

Schräge Wein-Nacht Weinfest in den Steillagen über Hessigheim mit Weinen der Felsengartenkellerei, kulinarischen Spezialitäten und Live-Musik. Ab 18 Uhr. www.felsengartenkellerei.de

23. Juli

Rother Theo rollt Probe mit fünf Weinen auf einer Planwagenfahrt durch die Weinberge mit Ausblick von der Kirchheimer Weinterrasse auf den Neckar. Dazu gibt es ein Vesper im Glas und ein Weinpräsent für zu Hause. Ab 14.30 Uhr, Preis: 49 Euro, Karten im Onlineshop: www.wg-sz.de

23. Juli

Sektfrühstück im Weinberg mit den Bottwartaler Winzern im Harzberg in Großbottwar. Gestartet wird am Parkplatz mit einem gemeinsamen Spaziergang und einem Glas Sekt. Im Weinberg wartet dann ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Tickets unter 07148 9600-0. www.bottwartalerwinzer.de

26. Juli

Einblicke in den Weinberg Das Weinkonvent Dürrenzimmern lädt zu einer Weinführung durch den Mönchsberg ein. Das Thema: «Entspannen

bei Sonnenuntergang im Weinberg». Neben Ein- und Ausblicken gibt es Secco, eine 3er-Weinprobe, Traubensaft und ein Handvesper. Ab 18 Uhr, Preis: 21 Euro, Anmeldung unter:

info@weinkonvent-duerrenzimmern.de

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

28. Juli

Mediterranes Grillevent All-inclusive-Kurzurlaub: ein Sommerabend bei Wein, Sekt und Leckereien vom Buffet im Innenhof der Weingärtner Stromberg-Zabergäu in Brackenheim. Ab 19 Uhr, Preis: 69 Euro, Karten im Onlineshop: www.wg-sz.de

29. Juli

Sunset Wine Tasting Kleine Weinbergsführung des Collegium Württemberg von der Kelter Rotenberg in Stuttgart aus. Verkostung von vier Weinen. Ab 17 Uhr, Eintritt: 18 Euro. www.collegium-wuerttemberg.de

29. Juli

Cleebronner Winzer Jeden Monat Weintouren durch die Weinberge mit dem Sankt M Express.

www.cg-winzer.de

15. APRIL LIEBE, FRUST UND LEBERWURST

Die Fehllaperlen gastieren mit ihrem schwäbischen Comedy-Programm «Liebe, Frust und Leberwurst» bei den Bottwartaler Winzern. Die Perlen aus dem Fehllatal besingen alle Tücken des Alltags: Irrfahrten durch umgeräumte Supermärkte, das Liebesleben hinter der Bühne, Trost durch Leberwurst und die Wirkung von Schnaps auf Frauen. Auch darf ihr Internet-Hit «Aber mir roicht's» nicht fehlen. Dazu gibt's natürlich eine Weinprobe. Beginn: 20 Uhr, Karten zu 40 Euro unter: www.bottwartalerwinzer.de



[www.weinheimat-wuerttemberg.de/
wein-heimat/veranstaltungen/](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/wein-heimat/veranstaltungen/)

bio
mineralwasser



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



TOP-EVENTS

29. JUNI – 03. JULI HOHENLOHER WEINDORF IN ÖHRINGEN

An fünf Weindorftagen kann die Vielfalt an regionalen Weinen, Sekten und Köstlichkeiten getestet werden. Livemusik sorgt für gute Laune.

10. – 26. AUGUST WEINLAUBE LUDWIGSBURG

Elegant mit unverwechselbarem Flair – so präsentiert sich die Ludwigsburger Weinlaube getreu dem Motto: Man sieht sich. Man trifft sich.

30. AUGUST – 10. SEPTEMBER STUTTGARTER WEINDORF

Das Stuttgarter Weindorf zählt zu den schönsten Weinfesten im sonnigen Süden Deutschlands und lockt seit über 45 Jahren unzählige Besucherinnen und Besucher aus Stuttgart und der Region auf die beliebtesten Plätze der Landeshauptstadt: den Marktplatz, den Schillerplatz und die Kirchstraße.

07. – 17. SEPTEMBER HEILBRONNER WEINDORF

An elf genussvollen und abwechslungsreichen Tagen präsentieren die Weingüter und Genossenschaften der Region stolz ihre edlen Tropfen rund um das historische Rathaus. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit viel Livemusik runden den Besuch auf dem Weindorf mit Herz ab.

AUGUST

2. August

Nach'm Schaffe gut geha lassa After work uf schwäbisch. Nur bei gutem Wetter, ab 18 Uhr im Garten des Strombergkellers in Bönningheim. www.wg-sz.de

2. – 27. August

Hohenloher Scheune Der Treffpunkt für Wein und kleine regionale Köstlichkeiten. Mi – So und an Feiertagen in der Cappelau in Öhringen.

www.weinkellerei-hohenlohe.de

4.–6. August

Weinmeile und Jazz-Frühstücken Ein Glas Wein in mediterraner Atmosphäre beim Collegium Wirtemberg entlang der Rotenberger Kelter und der Sonnenterrasse in Stuttgart genießen.

Am Sonntag mit Jazz-Band. Freitag und Samstag ab 17 Uhr, Sonntag 11–15 Uhr.

www.collegium-wirtemberg.de

5. August

Wein trifft Sound In und um die Kelter der Bottwartaler Winzer mit Wein, Sekt, Cocktails und Musik. Ab 18 Uhr www.bottwartalerwinzer.de

18. August

Finissimo Themenweinproben 4er Weinprobe mit individuellem Programm zu unterschiedlichen Themen. www.collegium-wirtemberg.de

18. August

Wein und Vinyl Eine schöne Terrasse mit Blick ins Grüne, ein gutes Glas Wein, ein Plattenspieler, ein Lied-Wunsch, die eigene Platte mitbringen und den DJs lauschen bei den Weingärtnern Marbach.

Ab 18 Uhr, Tickets unter www.wg-marbach.de

25. August

Dinner in White an den Kirchheimer Steillagen mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu. An weißen Tafeln werden Weißwein und sommerliche Köstlichkeiten auf der Weinterrasse serviert.

Dresscode: natürlich weiß. Mehr Infos in Kürze auf www.wg-sz.de

26. August

Sunset Wine Tasting Kleine Weinbergsführung des Collegium Wirtemberg von der Kelter Rotenberg in Stuttgart aus. Verkostung von vier Weinen. Ab 17 Uhr, Eintritt: 18 Euro. www.collegium-wirtemberg.de

26. August

Cleebronner Winzer Jeden Monat Weintouren durch die Weinberge mit dem Sankt M Express. www.cg-winzer.de

SEPTEMBER

2. + 3. September

Kelterfest in Marbach Weinfest auf dem Gelände der Weingärtner Marbach. Ein DJ sorgt am Samstagabend für Musik. Sonntags großes Kinderprogramm. Samstag ab 17 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr.

www.wg-marbach.de

3. September

Gläserne Produktion Einblick in die Produktion der Heuchelberg Weingärtner in Schwaigern mit Betriebsführung, Weinbergsfahrten, Weinwanderungen, Weinausschank, Weinverkauf und Bauernmarkt. 10–17 Uhr. www.heuchelberg.de

6. September

Nach'm Schaffe gut geha lassa After work uf schwäbisch. Nur bei gutem Wetter, ab 18 Uhr im Garten des Strombergkellers in Bönningheim. www.wg-sz.de

10. September

Brunch im Weinberg Ein gemütlicher Sonntag mit einem Brunch auf dem historischen Römerhof in den Lauffener Weinbergen. Zum Buffet gibt es Weine der Lauffener Weingärtner und aus dem Käsbergkeller Mundelsheim. Ab 11 Uhr, Preis: 55 Euro, Anmeldung unter: service@lauffener-wein.de

www.lauffener-wein.de

10. September

Lasst die Korke knallen! Schaumweinprobe in der Felsengartenkellerei. Ab 15 Uhr, Preis: 39 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de

www.felsengartenkellerei.de

15. September

Finissimo Themenweinproben 4er Weinprobe mit individuellem Programm zu unterschiedlichen Themen. www.collegium-wirtemberg.de

15. – 18. September

Winzerfest Besigheim Herausgeputzt präsentiert sich die mittelalterliche Stadt an Enz und Neckar ihren Gästen. Die unvergleichliche Atmosphäre in den Gassen und Winkeln zwischen den schmucken Fachwerkhäusern bildet den passenden Rahmen für ein unvergessliches Erlebnis. www.besigheim.de

17. September

Cleebronner Winzer Jeden Monat Weintouren durch die Weinberge mit dem Sankt M Express.

www.cg-winzer.de

23. September

Herbst-Einblicke Unter fachkundiger Leitung lernen Sie den Weg der Trauben von der Annahme bis in den Keller kennen. Im Weinkeller Brackenheim, 16 Uhr, 15 Euro inkl. Weinprobe, keine Anmeldung erforderlich.

www.wg-sz.de

27. September

Einblicke in den Weinberg Das Weinkonvent Dürrenzimmern lädt zu einer Weinführung durch den Mönchsberg ein. Das Thema: «Traumhafte Farben der Reblandschaft». Neben Ein- und Ausblicken gibt es Secco, eine 3er-Weinprobe, Traubensaft und ein Handvesper. Ab 14 Uhr, Preis: 21 Euro, Anmeldung unter: info@weinkonvent-duerrenzimmern.de

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

**ALLE VERANSTALTUNGEN FINDEN SIE
ONLINE AUF [WWW.WEINHEIMAT-
WUERTEMBERG.DE](http://WWW.WEINHEIMAT-
WUERTEMBERG.DE)**



Jetzt teilnehmen!

Gesucht:

DEUTSCHLANDS WEIN CHAMPION 2023

DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIEßEN • REISEN • ESSEN • TRINKEN



Deutsches
Weininstitut

Sie lieben deutschen Wein und möchten sich einmal mit anderen Weinliebhabern messen? Dann aufgepasst: DER FEINSCHMECKER sucht in Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut (DWI) **DEUTSCHLANDS WEIN CHAMPION 2023**. Jetzt Fragebogen ausfüllen unter www.feinschmecker.de/weinchampion2023 – es lohnt sich!

Für die Finalisten gibt viele attraktive Preise!

Der Fragebogen steht online zur Verfügung: Einfach ausfüllen und bis zum 12.4.2023 zurücksenden.



1. PREIS

Ein frei stehender Weinkühlschrank von Smeg im Classici Design aus Edelstahl für 197 Flaschen



2. PREIS

Ab ins Herz des deutschen Weinbaus. Exklusive Wein-Reise in den Rheingau.



3. PREIS

Das Design des „Jungmans Meister Worldtimer“ ist meisterhaft klassisch und traditionell elegant.



Jetzt
Mitglied
werden

Peter Werner,
Milchviehbetrieb Werner GbR,
Mitglied seit 2021

„Meine Bank gehört mir,
damit sie heute wie morgen
verantwortungsvoll handelt.“

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir sind
Genossenschaftsbanken.
Die Banken, die ihren
Mitgliedern gehören.



Jetzt
QR-Code
scannen
und mehr
erfahren.

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

