

Ausgabe 1
Frühling/Sommer 2024

Weinheimat



WEINPICKNICK IM LÄNDLE

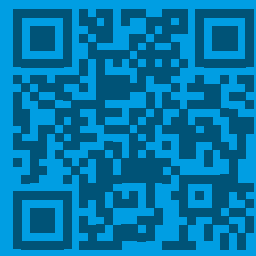
Genussradeln im Weinberg | Sommerzeit ist Rosé-Zeit | Schnelle Snacks für unterwegs

**WIR LIEBEN
DAS HIER**



**Die besten Hits
von heute!**

Hier gehts zum
antenne 1-Webradio:



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



ICH MAG WÜRTTEMBERG, WEIL...



... ich ein Genussmensch bin. Und Württemberg mit seinen Weinen und der finessenreichen Küche steht für Genuss. Was Weine angeht, bin ich nicht auf bestimmte Regionen oder Rebsorten festgelegt. Ich habe mehrere Präferenzen, aber vor allem württembergischer Sauvignon Blanc liegt bei mir ganz vorn.

Zu schönen Anlässen in angenehmer Gesellschaft Wein zu trinken, gehört für mich zur Lebensqualität. Mich interessiert nicht nur das Produkt im Glas, sondern auch, wie es entsteht. Wenn nichts dazwischenkommt, besuche ich im Sommer eine junge, aufstrebende Winzergenossenschaft. Da werde ich so viel Wissen abgreifen wie möglich – zu den Rebsorten, der Fassreifung, den Aromen. Nach meinem Geschmack gehört zu einem Glas Wein immer was Feines auf die Teller. Immer wenn ich meine «Wohnzimmer-Salon»-Abende abhalte, reiche ich zum Schaumwein selbst gemachte Canapés, zum Beispiel mit Frischkäse oder Russischem Ei. Meine Tochter Lilo und ich kochen beide leidenschaftlich gern. Lilo macht übrigens eine Gemüse-Lasagne zum Niederknien.


Ihre
ChrisTine Urspruch
Theater- und Filmschauspielerin



Mehr Infos finden Sie auf:
[www.vinum.eu/
weinheimat-app](http://www.vinum.eu/weinheimat-app)



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

 @weinheimatwuerttemberg
 @WürttembergWein

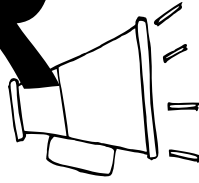
INHALT

- 04 Insider – News und Infos**
- 09 Mein Weinmoment/
Impressum**
- 10 Wein & Handwerk**
Korbflechterinnen – klassisch,
kunstvoll, innovativ
- 18 Für Sie verkostet**
Rosé – La vie en rose
- 26 Wein & Reisen**
Die schönsten Radweintouren
- 34 Wein & Kultur**
- 36 Wein & Karriere**
Junge Talente im Ländle
- 39 Gewinnspiel/Des Rätsels
Lösung**
- 40 Wein & Kulinarik**
- 44 Genussagenda**

ABO – KOSTENLOS!

Der Wein schreibt Geschichten. Wir erzählen sie in unserem Magazin. Wenn Sie also treuer Begleiter Württembergischer 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.

INSIDER



Die Zeichen stehen in Württemberg auf Nachhaltigkeit. Fast jede Genossenschaft hat mittlerweile Piwis im Angebot: Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die viel weniger Pflanzenschutzmittel brauchen als traditionelle Rebsorten. Und schmecken tun sie auch noch! Mehrere Wengerter arbeiten mit Schafen im Weinberg, und in Marbach retten Freiwillige die Steilterrassen, die ein Ökosystem für geschützte Arten darstellen!

WENIGER WEIN, DAFÜR BESSER



Raus aus der Krise will sich die Remstalkellerei holen - mit Gesundschrupfen und mehr Qualität. Unter dem neuen Geschäftsführer Martin Kurrle (Bild rechts) herrscht Aufbruchstimmung. So werden ab der Lese 2024 die Trauben nur noch an der Kelter in Schnait abgegeben, bis dahin wird hier ordentlich modernisiert. An den Standorten in Beutelsbach, Endersbach und Grunbach werden dann keine Trauben mehr angenommen. Weißwein und rote Jungweine werden aber noch am Hauptstandort Beutelsbach ausgebaut - denn die Kellerei hier ist technisch auf dem neuesten Stand. Außerdem sollen die Trauben stärker selektiert werden, so dass zwar weniger, aber dafür besserer Wein hergestellt wird. Dafür werden die Weine der Mitgliedswinzer auch schon vor der Lese besser kontrolliert. remstalkellerei.de



HOBBY-WINZER RETTEN TERRASSEN

Die terrassierten Steillagen am Neckar prägen die Kulturlandschaft und sind Lebensraum für geschützte Tiere und Pflanzen. Doch ihr Erhalt ist gefährdet: Man kann sie kaum wirtschaftlich betreiben, und Nachfolger der Winzer fehlen. Deshalb haben die Weingärtner Marbach und die Stadt Ludwigsburg das Projekt «Heldenschmiede» gestartet, das mittlerweile ins dritte Jahr geht. Jeder, der Hobby-Winzer oder -Winzerin werden will, kann sich schulen lassen, um danach selbst Flurstücke zu bewirtschaften. Zusammen wird der Trollinger-Wein «Neckarheld» hergestellt. weingartner-marbach.de

REBSORTEN FÜR WARME ZEITEN



Der Weinkonvent Dürrenzimmern erweitert seine Linie «Divinus» um einen Shiraz, der aus ertragsreduziertem Anbau stammt und in der Barrique reift. Er orientiert sich am Stil französischer Syrahs. Neu in der Serie ist ein Chardonnay: «Cellarius Exclusiv». Diese Rebsorte verträgt die Wärme gut und bringt in Zeiten des Klimawandels Vorteile. Außerdem passt sie in die Region. weinkonvent-duerrenzimmern.de

DIE WUCHT IN DOSEN



Der Begleiter für Picknicks, beim Grillen, am Badensee: Die «Sprizz & Fruchtig»-«Seccos» aus der Dose von der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG). Der Perlwein in Weiß hat Aromen von Apfel, Mango, Melone und Grapefruit. Der Rosé erinnert an Erdbeere, Kirsche und Cassis. wg-weine.de

DA BLÜHT UNS WAS



Ein fruchtig-blumiges Vergnügen verspricht die junge Weinlinie «Blütenraum» mit vier Weinen und zwei Seccos der Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Neben den regionalen Rebsorten Muskateller, Muskattrollinger und Trollinger ist auch eine Cuvée aus den neuen, umweltschonenden Piwi-Rebsorten Sauvignier Gris und Sauvitage dabei. Feinfruchtig! wg-sz.de

Fotos: BettinaMeister.com, z.Vg.

ZUKUNFTSWEINE: GUT FÜRS KLIMA

Die neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwis) sind in aller Munde - ein Grund dafür ist das Weinguts-Netzwerk «Zukunftsweine». Diesem Club der Piwi-Winzer gehören bereits 47 Betriebe aus Deutschland und Österreich an - und einer davon ist die Kellerei Lembergerland Rosswag. Denn diese Kellerei baut - neben dem namensgebenden Lemberger - immer mehr Piwis in ihren Steillagen an. Mittlerweile hat sie sieben Hektar mit diesen Sorten bepflanzt, und zwar mit Sauvignier Gris, Cabernet Blanc und Satin Noir. In diesem Jahr wird außerdem ein Hektar Trollinger per Grünveredelung in Sauvignier Gris umgewandelt. lembergerland.de



ZWEI JAHRE STEIL



Sie ist mit nur vier Hektar die kleinste Genossenschaft in Württemberg - und auch die jüngste: Steilwerk Rohracker feiert in diesem Jahr ihren zweiten Geburtstag. Hervorgegangen aus der Winzergenossenschaft Rohracker, kümmern sich heute 25 Mitglieder um Weinberge, die nur in terrassierten Steillagen liegen. Der Weinbau in reiner Handarbeit «ist sehr zeitintensiv, erhält aber die traditionelle, artenreiche Kulturlandschaft», erklärt Stefan Schuler, stellvertretender Vorsitzender der «Steilwerker». Zuletzt haben die Steilwerker besonders in umweltschonendere Piwi-Rebsorten investiert. steilwerk.de

«MÄHWERK» ALS MEHRWEG



Die WG Heilbronn hat drei weitere Weine in die neu eingeführten Mehrwegflaschen abgefüllt. Der halbtrockene «Mähwerk» aus Sämtröt und Riesling hat seinen Namen von den Schafen, die in den Weinbergen sozusagen als Bio-Rasenmäher fungieren. Ebenfalls in der Mehrwegflasche sind die trockenen Piwi-Weine Levitage und Sauvitage zu haben. wg-heilbronn.de

SCHORLE-ZEIT



Was gibt es Erfrischenderes im Sommer als eine schöne Schorle? Die Winzer vom Weinsberger Tal erweitern deshalb ihre Wein-Linie «Bergrebell» um gleich drei Schorlen. So gibt es jeweils eine aromatisierte Weinschorle in Weiß und in Rosé. Für den alkoholfreien Genuss gibt es nun außerdem eine rote Traubensaftschorle. Alle drei kommen in der 0,33-Liter-Flasche daher, die sich auch prima für unterwegs eignet.

weinsbergertal-winzer.de

GRAU ZU WEISS



Die Cuvée, also das Komponieren von Weinen aus verschiedenen Rebsorten, ist eine Kunst. Wer sie beherrscht, weiß, wie verschiedene Rebsorten in Harmonie zueinander finden. Der Felsengartenkeller hat der modernen Assemblage eine ganze Kollektion gewidmet: die Edition «Junge Cuvéeschmiede». Der neueste Wein ist der «Blanc de Gris», in dem sich Grauburgunder und die fruchtig-frische Piwi-Sorte Sauvignier Gris vereinen. Ein leichter, duftiger Wein mit ganz feiner Säure.

felsengartenkellerei.de



Ein spannendes Experiment hat die Weingärtnergenossenschaft Metzgingen-Neuhausen gewagt: Sie hat drei Barriquefässer in der Bärenhöhle auf der Schwäbischen Alb eingelagert. Das natürliche Klima dort - kühl und dunkel bei konstanten neun Grad und fast 100 Prozent Luftfeuchtigkeit - wirkt sich förderlich auf die Reifung des Weines aus. Der Bärenhöhlenwein wurde Anfang 2024 gefüllt - limitiert auf 800 Flaschen - und ist eine Cuvée aus Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos und Lemberger.

wein-metzingen.de



WIEDER DAHEIM AM NECKAR

Er startete im VDP-Weingut Wöhrwag bei Stuttgart, dann verschlug es ihn an die Mosel, danach nach Franken zum Fürstlich Castell'schen Domänenamt und zuletzt an die Saale ins Landesweingut Kloster Pforta. Nun ist der gebürtige Stuttgarter Philipp Kollmar zurück, um das Collegium Württemberg zu leiten. Er folgt auf den langjährigen Geschäftsführer Martin Kurrle, der nun die Remstallkellerei leitet. «Die Qualität unserer Weinberge rund um den Württemberg, die Motivation unserer Mitglieder und der einzigartige Standort bieten uns beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft», sagte der neue Geschäftsführer beim Amtsantritt. collegium-wuerttemberg.de



ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

So trinkfreudig und dabei ohne Alkohol ist dieser Rosé aus der Edition C der Fellbacher Weingärtner. Durch ein ausgeklügeltes Verfahren der Entalkoholisierung hat er seine Aromen behalten - er duftet intensiv nach dunklen Beeren, Grapefruit und Kirschen, auch am Gaumen ist er fruchtbetont und zeigt dazu eine frische Säure. Ein erfrischender Tipp für den Sommer: Den Rosé mit Tonic Water und Eiswürfeln servieren! fellbacher-weine.de

PRICKELND, FRUCHTIG, BIO

Den Secco Jura Schillerwein von den Weingärtnern Hohenneuffen-Teck gibt es schon länger. Jetzt hat er aber nicht nur ein neues Etikett, sondern auch einen weißen Bruder bekommen. Wie der Schillerwein besteht auch der weiße Secco Jura überwiegend aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwis), die weniger Pflanzenschutz brauchen. Beide Seccos sind feinherb - und natürlich in Bio-Qualität! weingaertner-neuffen.de



RICHTIG GUTE WEINE
AUS DER WEINHEIMAT
WÜRTTEMBERG.

Freiheit.
ICH
FEIER
DICH!



weinheimat-wuerttemberg.de

UND WAS
FEIERST DU?



Jetzt mitmachen
und gewinnen!

Radio

Ton

Lang leben
die 80er.

Jetzt Reinhören!

PETER JUNG EIN PORTUGIESE BETÖRT BERLIN



Peter Jung ist seit Jahresanfang 2022 Leiter Lebensmittelwirtschaft beim Deutschen Raiffeisenverband (DRV) in Berlin. Damit kehrt er nach seinem Engagement als Geschäftsführer der Remstalkellerei zurück – von 2014 bis 2018 war er bereits Referent beim DRV im Bereich der genossenschaftlichen Weinwirtschaft.

Württembergische Winzer- Zentralgenossenschaft e.G. 2020 Portugieser «Edition Württemberg» «Alte Reben» trocken 13 Vol.-%

Dieser im großen Holzfass gereifte Rotwein besticht durch ein kräftiges, rot-violettes Farbspiel. In der Nase zeigt er leichte Röstaromen, Pflaume und herbe Schokolade. Am Gaumen erinnert er an Süßkirsche und Pflaume, dazu kommen feine Holznoten, die von harmonischen Tanninen unterstützt werden.

Preis: 11,31 Euro | wzg-weine.de

IMPRESSUM

HERAUSGEBER Weinheimat Württemberg eG, Patrick Hillgardt, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, Tel.: 07141/2446-0

www.weinheimat-wuerttemberg.de

REDAKTION Harald Scholl (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Harald Scholl, Alice Gundlach, Andrea Heinzinger, Eva Maria Dülligen, Marina Eger, Jana Kay, Laura Colacicco, Ute Noll, Daniel Schneider, Andreas Seidl, Ulrike Palmer,

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

GRAFIK Jota Ziogas/Art Director

TITELBILD Gettyimages / FluxFactory

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.

«Als ich 2014 frisch von der Uni als junger Weinreferent in die Welt von Wein und Politik eingestiegen bin, war es eine meiner ersten Aufgaben, die parlamentarische Weinprobe des Raiffeisenverbands in Berlin vorzubereiten. Bei dieser Veranstaltung treffen sich Bundestagsabgeordnete, Ministeriumsvertreter sowie Spitzenvertreter der Verbände und Wirtschaft - das ganze Who's who der deutschen Agrarpolitik. Die Veranstaltung versteht sich durchaus auch als eine Leistungsschau der deutschen Winzer- und Weingärtnergenossenschaften. Die Weine aus Württemberg hat traditionell der damalige Vorsitzende der WZG und oberste Ehrenamtliche im Bereich Wein des DRV, Dieter Weidmann, ausgesucht. Darunter befand sich auch der Portugieser «Alte Reben» aus der heutigen Edition Württemberg - und ich erinnere mich, dass der mich wirklich umgehauen hat. Zum einen, weil er eindrucksvoll zeigt, dass sich Großbetrieb und Qualität nicht ausschließen. Zum anderen, weil ich als gebürtiger Rheinhesse der Rebsorte Portugieser sehr verbunden bin - auch im Weingut meiner Eltern wird sie angebaut. Aus ihr kann man wunderbar fruchtbetonte, sommerliche Rosés machen - aber, wenn sie ertragsreduziert geerntet wird, eben auch tolle Rotweine, die kräftig, aber nicht zu kräftig sind. So erlaubt sie auch überraschende Food-pairings, etwa als Begleitung zu Fisch.»





**DIE KUNST DES
KORBFLECHTENS
IM LÄNDLE: TRADITION
TRIFFT AUF MODERNE**

Korbflechten gehört zu den ältesten Handwerken der Welt, da es bereits in prähistorischen Gesellschaften verbreitet war. Menschen nutzten Materialien wie Gräser und Weiden, um Behälter für Transport und Lagerung herzustellen. Diese Technik bot praktische Lösungen für alltägliche Bedürfnisse.

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider



Vor einigen Jahren war es so weit. Wo früher mit einem geflochtenen «Grädda» eingekauft wurde, tummelten sich auf einmal immer mehr moderne Carrybags. Auf dem Markt und in fast jedem Kofferraum fand man diese oftmals knallbunten Trendobjekte. Diese stoffüberzogenen Körbe mit Alugestell und klappbarem Henkel. Doch die traditionell geflochtenen Weidenkörbe lassen sich einfach nicht verdrängen. Zum Glück. Laut Korbflechterin Susanne Binder sind vor allem immer mehr jüngere Leute an hochwertigen Körben interessiert. Gerade auf den Wochenmärkten tummeln sich Menschen, denen es mehr um Nachhaltigkeit und Beständigkeit geht. Weg vom Plastikteil mit überschaubarer Lebensdauer und hin zum handgeflochtenen Rattankorb. Und auch ich bin natürlich unterwegs mit einem geflochtenen Fahrrad-Korb, den ich heiß und innig liebe.

Viele dieser Körbe landen auch nach langer Zeit wieder bei einer der drei talentierten Flecht-Künstlerinnen, die wir für diese Ausgabe besucht haben. Ein gebrochener Henkel oder eine angeknackste Weide ist ja schließlich noch lange kein Grund, einen so wertvollen Korb wegzuworfen. Vor allem hängen an vielen Flechtobjekten tolle Erinnerungen. Egal ob es sich um ein ganz besonderes Hochzeitsgeschenk handelt, welches das Paar über Jahre zu jedem gemeinsamen Einkauf begleitet. Oder um den bequemen Flechtsessel, der

seine besten Zeiten schon hinter sich hat. Das alles ist kein Grund für übereilte Neuanschaffungen. Liebevoll werden die «Patienten» repariert und so zu neuem Leben erweckt.

Zum Glück gibt es bei uns im Ländle immer noch jede Menge talentierte Flechtkünstler, die diesen Beruf mit Leidenschaft ausfüllen. Doch leider wollen immer weniger Menschen das älteste Handwerk der Welt als Ausbildungsberuf lernen. Obwohl es sich um ein immaterielles Kulturerbe handelt. Das Experten-Komitee der deutschen UNESCO-Kommission würdigte im Dezember 2016 das Flecht Handwerk als «lebendige, weltweit verbreitete Handwerkstechnik mit innovativen und kreativen Aspekten». Die vielseitige Anwendung des Handwerks sowohl in professionell-institutionalisierten als auch künstlerisch-kreativen Kreisen sei geradezu bemerkenswert. Aber leider auch nicht besonders gut bezahlt. Rechnet man einen von Hand in Deutschland geflochtenen Korb mal um, kommt man auf einen ziemlich geringen Stundensatz - das schreckt den Nachwuchs natürlich ab. Aus diesem Grund haben alle drei Korbflechterinnen auch erst einmal ganz «vernünftige» Berufe gelernt und ausgeübt. Bis sich die Leidenschaft für das Flechten von Weidenobjekten dann doch durchgesetzt hat. Denn ein Leben ohne eingeweichte Weiden und kreative Flechttechniken ist für sie einfach undenkbar.



GUT ZU WISSEN

Vom ersten Korbfund um 10 000 v. Chr. bis heute hat sich das Korbflechten zu einem kreativen Handwerk entwickelt. Früher waren Flechtwerke einfach notwendig, um Lebensmittel und Materialien zu transportieren. Bald schon erkannten Menschen aber auch das ästhetische Potenzial. In der Antike wurden Körbe mit kunstvollen Designs geflochten und vor allem im Mittelalter erlebte das Handwerk eine Blütezeit mit immer komplexeren Techniken. Heute wird das traditionelle Korbflechten durch moderne Materialien und Designs ergänzt – und entwickelt sich immer weiter!



TIPP 1 OLDTIMER- KORBFLECHTERIN AUS HEUDORF

Von der Arzthelferin zur Automobil-Zulieferin. Diesen Karriereweg hat Susanne Binder aus Heudorf beschritten. Moment mal, ist sie nicht eigentlich professionelle Korbmacherin? Richtig. Aber eines ihrer spektakulärsten Projekte war es tatsächlich, einen Oldtimer «umzuflechten». Für einen Hanomag «Kommissbrot» aus dem Jahr 1924 - oder das, was anfangs von diesem Auto übrig war - hat sie die Karosserie aus den Seitentrieben der Rattanpflanze geflochten. Über 60 Stunden hat sie damit verbracht. Zum Einsatz kamen nicht die üblichen Weiden, sondern Boondoot aus Südostasien. Dieses Geflecht ist robust und hat einen natürlichen Glanz. Wenn sie nicht gerade Auto-Geflecht herstellt, dann sind es auch mal Körbe für Fischadler oder Hundekörbe für das Lastenfahrrad. Aber größtenteils auch «normale» Körbe, die auf vielen Märkten im Ländle verkauft werden. Darum kümmert sich vor allem der Gatte. Und auch die Kinder helfen fleißig mit. Die waren mit ein Grund, eine Karriere als Korbflechterin einzuschlagen. «Ich wollte einen ganzen Stall davon», lacht Susanne Binder. Und das ist selbständig besser zu managen als als Angestellte. So machte sie mit 24 eine Ausbildung bei einem Korbflechter in der Vulkaneifel. Mit dem sie auch nach über 20 Jahren noch eng verbunden ist und auch weiterhin bei gemeinsamen Projekten zusammenarbeitet. Vor allem auf dem Ravensburger Markt ist der Korbstand von Familie Binder nicht mehr wegzudenken. 17 Jahre sind sie nun da - und die Körbe sind immer beliebter. Weg vom Plastik, hin zum bleibenden Transportmittel. Das freut Susanne Binder sehr, die auch heute, nach über 20 Jahren, für ihren Beruf als Korbmacherin brennt.



DER PASSENDE WEIN

Fellbacher Weingärtner eG, Fellbach
2022 Fellbacher Lämmeler Chardonnay
«P» trocken Barrique

Weicher, sehr intensiver Duft, erinnert an Melone, Butter und Nüsse, unterlegt mit Vanille und feinen Röstaromen.

Preis: 21,50 Euro
fellbacher-weine.de

REZEPT RAHKARTOFFELN

Zutaten für 2 Personen	
½ kg	festkochende Kartoffeln
375 ml	Wasser
	Salz
25 g	Butter
1 EL	Mehl
125 ml	Milch
250 ml	Fleischbrühe
125 ml	süße Sahne
	Fein gehackte Petersilie

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden (ca. ½ cm dick).
- Scheiben im Salzwasser einmal aufkochen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Danach abgießen und warm stellen.
- Eine Mehlschwitze zubereiten: die Butter zerlassen und das Mehl darüberstäuben.
- Ist das Mehl etwas angeröstet, die Mehlschwitze mit der heißen Fleischbrühe, dann mit der Milch unter ständigem Rühren ablöschen.
- Mit Salz abschmecken und aufkochen lassen – dabei rühren, etwas einkochen und dann die Kartoffelscheiben hineingeben. Susanne Binder schwört noch auf einen kleinen Schuss Essig.
- Die Rahmkartoffeln köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.
- Sahne etwas erwärmen und kurz vor dem Anrichten dazugeben.
- Rahmkartoffeln mit Petersilie bestreuen und servieren.

REZEPT ONLINE ERHÄLTlich



LECKER!

Im Kühlschrank von Susanne Binder dürfen Butter und Käse nie fehlen – und ein Fläschchen Wein. Zu besonderen Anlässen gibt es aber das Leibgericht der Familie: Rahmkartoffeln mit Siedfleisch und Spätzle. Die Kartoffeln garen langsam vor sich hin, bis sie so richtig schlotzig sind. Ich liebe sie auch sehr und versuche seit Jahren das geheime Rahmkartoffel-Rezept vom Forellenhof Rössle herauszubekommen...

MEHR INFOS:
KORBWAREN-BINDER-SUSANNE.DE



LECKER!

Wenn es um das Lieblingsgericht von Monika Frischknecht geht, gibt es keine Zweifel. Bei «Kartoffelschnitz mit Spätzle» leuchten ihre Augen. Dieses begehrte Soulfood kennen Schwaben auch als «Gaisburger Marsch» – ein schwäbisches Eintopfgericht aus Stuttgart. Entstanden im 19. Jahrhundert, war es mal ein kostengünstiges und nahrhaftes Gericht für Arbeiter. Heute ist es ein Symbol für die schwäbische Küche.

>> REZEPT ONLINE ERHÄLTlich

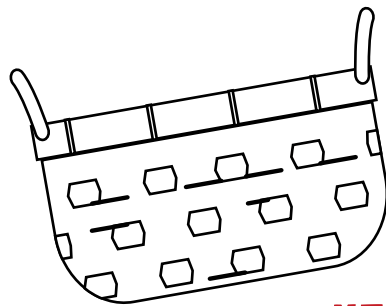
REZEPT KARTOFFELSCHNITZ MIT SPÄTZLE

Zutaten

- 600 g Siedfleisch
- 400 g Suppenknochen
- 3 l Wasser
- 1 Bund Suppengrün (Karotte, Sellerie, Lauch, Petersilie)
- 1 Zwiebel – die braun angeröstet wurde
- 1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten und angeröstet
- 1 EL Salz
- 6 große Kartoffeln
- Pfeffer
- Schnittlauch
- Spätzle

Zubereitung

- 3 l Wasser zum Kochen bringen.
- Suppengrün waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Siedfleisch, Knochen, Suppengrün, die angeröstete Zwiebel und Salz zugeben.
- 2 Stunden langsam weichkochen.
- Das Fleisch aus der Brühe nehmen und zur Seite stellen.
- Die Brühe durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben.
- Die Kartoffeln, in Würfel oder Spalten geschnitten, zugeben und in der Brühe langsam weich garen.
- Das Fleisch in Würfel schneiden.
- Spätzle zubereiten.
- In einer Terrine die Spätzle, das Fleisch und die Brühe mit den Kartoffeln anrichten.
- Alles mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und mit den gerösteten Zwiebelringen und dem frischen Schnittlauch bestreut servieren.



MEHR INFOS:
WEIDENGEFLECHTE.WORDPRESS.COM



TIPP 2

INNOVATIVE FLECHTKUNST AUS DEM ERMSTAL

Wer mit Flechtmeisterin Monika Frischknecht in den Urlaub fährt, kann was erleben. Natürlich gibt es jede Menge Sightseeing. Schöne Orte werden erkundet und kulinarische Highlights genossen. Aber eines ist klar: Zum Erkunden einer Urlaubsdestination gehört für Moni selbstverständlich auch, die ansässigen Korbflechter zu besuchen. Egal ob auf den Azoren oder auf Sizilien, es werden nicht nur geflochtene Urlaubsmitbringsel erworben. Moni liebt es, neue und unbekanntere Flechttechniken sowie die Arbeitsweise zu erkunden. Und manchmal auch vor Ort zu flechten. So auch auf Sizilien, wo sie spontan an einem Flechtkurs teilgenommen hat. Und «aufgeflogen» ist. Der sizilianische Flechtmeister hat ihr Können sofort erkannt - sie würde «besser flechten als alle Kursteilnehmer zusammen». Dass sie dafür ein Talent hat, war früh klar. Trotzdem arbeitete sie erst einmal in einem Büro-Job. Bis sie mit 29 doch die Ausbildung macht und die Meisterschule mit Auszeichnung abschließt. Heute baut sie ihre eigenen Weiden im Biosphärengebiet an und gibt Flechtwissen in vielen Kursen weiter. Vom VHS-Abend bis zum Flechtwochenende im schönen Lautertal begeistert sie Teilnehmer aus nah und fern mit ihrem Können. Und mit ihren äusserst kreativen Ideen. Das Spektrum an Flechtwerken ist einfach riesig. Und sie begleitet den Kreislauf eines ganzen Lebens. Von der Babywiege bis zum Sarg reicht das Spektrum. Ein geflochtener Sarg? Ja, der ist ein Projekt mit einem befreundeten Bestatter. Komplette geflochten aus Weide mit Holz. Und natürlich frei von Chemie und völlig abbaubar. Für diese kreative Idee bekam Moni Frischknecht völlig zurecht einen Innovationspreis.



DER PASSENDE WEIN

**Weinkellerei Hohenlohe eG,
Bretzfeld-Adolzfurt
2020 Cabernet-Dorsa**

«DUNKELGRAF» trocken

Ein sehr gehaltvoller, vielschichtiger Rotwein mit intensiver Farbe, dezenter Frucht und eleganter Geschmeidigkeit.

Preis: 8,40 Euro


weinkellerei-hohenlohe.de



TIPP 3

KUNSTVOLLE FLECHTDEKO AUS MITTELSTADT

Claudia Lauxmann steht neben einem riesigen Schwingkorb aus Weidengeflecht. Der hat seine besten Zeiten definitiv schon hinter sich. Es gibt jede Menge Moos. Auch die Weiden sind schon ziemlich porös und so gar nicht mehr taufrisch. Das stabile Gestell ist jedoch einwandfrei. Und schon jetzt leuchten die Augen der begeisterten Korbflechterin, die dem betagten Hängesessel neues Leben einhauchen wird. Man merkt förmlich, dass sie schon exakt vor Augen hat, wie das gute Stück mal aussehen wird. Wie sie dafür die gewässerte Weide ganz exakt führen wird, so dass ein akkurat geflochtenes Ergebnis entsteht. Und genau das macht ihre Flechtkunst aus.

Die Auswahl an Weiden in verschiedensten Stärken und Farben in ihrem Fundus ist groß. Einen Teil davon baut sie sogar selbst an - bei diesen Weiden bleibt die Farbe auch nach dem mehrwöchigen Einweichen noch bestehen. So vielfältig die Flechtweiden-Auswahl ist, ist auch ihr Portfolio. Über das Peter-und-Paul-Fest in ihrer Heimatstadt Bretten kam sie zum «ältesten Handwerk der Welt». Und von den ersten Schwingkörben entwickelte sich ihr Handwerk immer weiter. Heute sind viele Deko-Objekte wie Libellen oder Engel dabei. Aber auch maßgefertigte Weiden-Sichtschutzelemente für den Garten. Dazu kombiniert Claudia Lauxmann ihre zweite Leidenschaft für das Töpfern mit ihrer Flechtkunst und schafft ganz besondere Objekte. So besonders wie der 30 Jahre alte Weidenkorb, den sie kürzlich instand gesetzt hat. Das war mal ein ganz besonderes Hochzeitsgeschenk. Und so ein geschichtsträchtiges Stück wird von Claudia liebevoll mit viel Herzblut restauriert - so dass er noch viele weitere Ehejahre hält. 



DER PASSENDE WEIN

Collegium Württemberg e.G.
Riesling mit Traminer trocken

Strahlendes Gelb und grüne Reflexe leuchten im Glas. Florale Blüten- und Rosenaromen sowie Zitrus, Litschi, Apfel und Quitte. Säurebetonter Riesling und aromatischer Traminer, der zu weiteren Schlücken einlädt.

Preis: 8,50 Euro

collegium-wuerttemberg.de

REZEPT GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT FRISCHKÄSE

- Zutaten**
- 800 g** große Champignons abpinseln, die Stiele herausdrehen
 - 20 g** Butter – eine flache Auflaufform mit 20 g Butter ausfetten und die Pilzköpfe mit Öffnung nach oben einlegen
 - 1** Zwiebel schälen und fein würfeln
 - 1** kleinen Bund Petersilie fein hacken
 - 200 g** sahnigen Frischkäse – Pilzstiele, Zwiebeln, Petersilie mit Salz, Pfeffer und 200 g sahnigem Frischkäse vermengen; die Füllmasse mit Hilfe von 2 Teelöffeln in die Pilze füllen
 - 50 g** Gouda-Käse reiben und über die gefüllten Champignons streuen

Bei 160 °C (Umluft) 25 Min. backen.

» REZEPT ONLINE ERHÄLTlich



LECKER!

Claudia Lauxmann blättert begeistert im Landkreis-Reutlingen-Kochbuch von Winfried Herb. Jede Menge Leckereien vom Albbüffel bis zu den legendären Champignons aus Hayingen-Ehestetten werden hier vorgestellt. Es gibt viele tolle Rezepte: wie die gefüllten Champignons mit Frischkäse, Kräutern und Käse. «Die schmecken einfach so lecker», findet Claudia. Nicht nur aus dem Backofen, sondern auch vom Grill.

MEHR INFOS:
WEIDEN-ALLERLEI.DE

ÜBERRASCHENDE EINDRÜCKE

Weinheimat.
ICH
FEIER
DICH!



Vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN



Es war keine ganz alltägliche Verkostung: Am Rande der führenden internationalen Weinmesse der Welt – der ProWein in Düsseldorf – steckten drei Redakteure des Weinmagazins VINUM ihre Nase in 66 Rosé-Weine aus Württemberg. Rosé ist der Trendwein der Stunde – die sehr positiven Verkostungsergebnisse zeigten deutlich, warum. Mehr sommerliche Freude im Glas ist einfach schwer zu bekommen! **Text: Harald Scholl**

DIE VERKOSTUNG

(v. l. n. r.) Thomas Vaterlaus,
Chefredakteur VINUM Schweiz
Nicole Harreisser, Redakteurin VINUM
Harald Scholl, Chefredakteur VINUM
Deutschland

Das Spektrum in Sachen Rosé ist außerordentlich vielfältig. Von blassem Hellrosa bis intensiv purpurfarben reicht das Spektrum dieser Weine, denn eine wirkliche Definition, ab wann ein Wein als Rosé gilt, gibt es nicht. Wirklich sicher ist nur, dass ganz überwiegend rote oder blaue Trauben verwendet werden, aber auch der Einsatz von weißen Trauben ist grundsätzlich nicht verboten. Ihre Farbe, die zumeist zwischen Lachsrosa oder Rosa changiert, bekommen die Weine durch den Most, der vor der Gärung zwischen vier und zwölf Stunden mit den Beerschalen in Kontakt ist. Je nach Länge des Kontakts ist der Roséwein unterschiedlich stark gefärbt. Aber auch die Beigabe von weißen Trauben ist nicht verboten, in Frankreich ist sie sogar gang und gäbe.

Aktuelle Schätzungen gehen davon aus, dass pro Jahr in Deutschland mindestens 120 Millionen Flaschen Rosé getrunken werden. Ein interessanter Markt mit steigenden Wachstumsraten. Da lohnt sich der Blick auf die heimischen Erzeugnisse, die mit moderaten Alkoholwerten, kontrollierten Produktionsmethoden und attraktiven Preisen eine echte Alternative für Roséfans darstellen. Wer sich ein wenig mit den so herrlich sommerlichen Roséweinen beschäftigt, wird sehr schnell feststellen, dass gerade in Württemberg eine faszinierende Vielfalt von klaren, fruchtigen und frischen Rosé angeboten wird, die es wert sind, entdeckt zu werden. Auch wenn nicht alles, was in Deutschland roséfarben in der Flasche leuchtet, auch laut Weingesetz ein Rosé ist. Zum Beispiel ist Schillerwein, auch kurz Schiller genannt, ein Wein, der aus weißen und roten Trauben hergestellt wird. Wobei die Trauben aus derselben Parzelle im Weinberg stammen müssen. Traditionell ist diese Spezialität in Württemberg zuhause. Der Rotling, in Sachsen auch Schieler genannt, ist eine Cuvée aus roten und weißen Trauben. Sie können beim Verschnitt bereits separat eingemaischt sein, müssen aber zusammen gekeltert werden. Besonders häufig findet sich dieser Weinstil in Württemberg, Baden, Franken und eben Sachsen. Was allen Stilen der Weine mit der zartroten Farbe gemeinsam ist: Sie sind die perfekten Begleiter aller sommerlichen Aktivitäten. Egal ob Grillparty, Gartenfest, Picknick oder Dinner zu zweit auf dem Balkon, ein Rosé geht immer.



ROSÉ TROCKEN

Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen

2022 Hedelfinger Lenzenberg Trollinger
Rosé trocken
11,6 Vol.-%

Klares Lachsrosa im Glas, in der Nase leicht pikant, zarte grüne Noten, Pink Grapefruit, ansprechend. Zartcremig am Gaumen, wieder Pink Grapefruit, auch der zarte Bitterton ist da. Gefällig und durchaus mit Anspruch.

Preis: 5,60 Euro
www.wg-hedelfingen.de

Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft

Trollinger Rosé «Württembergischer
Original» trocken
11,5 Vol.-%

Zartes Lachsrosa im Glas. In der Nase mit kräuterwürzigen Noten, auch Zitrusfrucht, Anklänge von roten Blüten. Im Mund mit schönem Saft, wieder Zitrusfrucht, auch ein Hauch Gerbstoff. Gute Komplexität.

Preis: 5,19 Euro
www.wzg-weine.de

Weingärtner Horrheim-Gündelbach 2022 Merlot Rosé trocken

12 Vol.-%
Kräftiger Pinkton im Glas. In der Nase viel saftige Kirsche, auch Apfel, Birne. Im Mund mit feinem Hibiskuston, zarter Gerbstoff, hat Volumen und Trinkfluss gleichermaßen.
Preis: 6,30 Euro
www.horrheimer-weingartner.de

**BESSER GLEICH
6 FLASCHEN
EINLAGERN**

**PASST AUCH ZU
STEAK & CO.**



Bottwartaler Winzer

**2021 Pinot Noir Rosé «Nr. 5» trocken
11 Vol.-%**

Zarter Kupferfarn im Glas. Zeigt eine gewisse Reife in der Nase, etwas Honig, auch Grapefruit. Im Mund zurückhaltend, wenig Frucht, sehr strukturiert, hat Gerbstoff, Kraft, feiner Säurezug.

Preis: 9,90 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Markelsheim

**2022 Markelsheimer Tauberschwarz
Rosé trocken
12 Vol.-%**

Im Glas ganz helles Rosé. Eher fein auch in der Nase, zarte Blütennoten, etwas reduktiv, zarte Pomelonoten. Viel frische Trinkanimation, hell, klar, die Säure fein eingebaut. Zart adstringierend, enorm süffig.

Preis: 5,40 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Winzer vom Weinsberger Tal

**2022 Lemberger Rosé «Rebsortenlinie»
trocken
12 Vol.-%**

Helles Ziegelrot in der Flasche. Duftet nach Hagebutte, auch Kräuter, eher auf der kraftvollen Seite. Im Mund zeigen sich Kirsche und delikater Gerbstoff. Feiner Säurezug, hält den kräftigen Burschen auf Kurs.

Preis: 6,95 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

AMTHOF 12

**2022 Lemberger-Weißherbst «12/2»
trocken
12 Vol.-%**

Himbeerfarben. In der Nase deutliche Beeraromen, fruchtbetont, aber mit schönem Zug und eleganter Struktur. Bleibt gut am Gaumen haften, straff, nicht überladen, schmeckt trockener, als er ist.

Preis: 7,60 Euro

www.amthof12.de

Weingärtner Clebronn-Güglingen

**2022 Lemberger Weißherbst «Sankt M»
trocken
12 Vol.-%**

Feines Rosa im Glas, in der Nase rotfruchtig, Johannisbeere, Erdbeere, eine Spur Sau-erkirsche, deutliche Kräuternote, auch im Aroma. Vielschichtig, mineralische Anklänge. Gute, saftige Länge.

Preis: 7,10 Euro

www.cg-winzer.de

Teamwerk Esslingen

**2022 Lemberger Weißherbst «Ebene 3»
trocken
12 Vol.-%**

Transparent lachsfarben. Zeigt in der Nase Grapefruitanklänge, Zesten, Orangenblüten. Im Mund mit feiner, saftiger Note, auch feine Bittertöne. Sehr erwachsener, ernst zu nehmender Wein mit Kraft und Kontur.

Preis: 6,70 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

Weinkonvent Dürrenzimmern

**2023 Lemberger Weißherbst
«Klosterhof» trocken
12 Vol.-%**

Klar und transparent im Glas, zarte Rosé-töne. Die Nase von Blüten dominiert, Hibiskus, Orange, deutlich im herben Bereich. Im Mund gefälliger, feine Fruchtanklänge, Johannisbeere. Anhaltend.

Preis: 5,70 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtner Sternenfels

**2021 Rosé Cuvée «Creation» trocken
11,5 Vol.-%**

Kräftige Rottöne, rubinrot und transparent. Zeigt in der Nase viel saftige Kirschfrucht, auch frische Gartenkräuter. Im Mund mit Mandarine, eher auf der kraftvollen Seite. Wenig Gerbstoff, vitaler Säurezug bis ins Finale.

Preis: 4,70 Euro

www.wg-sternenfels.de

Weinkonvent Dürrenzimmern

**2022 Rosé «Cellarius Lobgesang»
trocken
12 Vol.-%**

Lachsfarben in Glas und Flasche. Sehr verhaltene Nase, etwas Hagebutte, Erdbeere. Im Mund schön frisch, ein Hauch Fruchtsüße balanciert die frische Säure aus. Im Finale etwas mineralisch, zart salzig.

Preis: 7,50 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

FÜR FREUNDE
DER PROVENCE



EIN WEIN FÜR
FEINSCHMECKER

Weinmanufaktur Stuttgart

2022 Rosé «*» trocken
12 Vol.-%

Hell lachsfarben im Glas. Kraftvolle Nase, wenig Frucht, mehr Würze, Kräuter, Grapefruit- und Mandarinenzeste. Herrlich frisch im Mund, sehr vitale Säure, etwas Gerbstoff, schön komplex und vielschichtig.

Preis: 9,90 Euro

www.weinmanufaktur.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen

2022 Rosé «Brauner Jura» trocken
12 Vol.-%

Kraftvolles Rosé im Glas. Dunkle Beerenfrucht in der Nase, dazu Thymian, würzig. Im Mund wieder mit dunkler Frucht, hat Körper, Anklänge von Brombeere. Zeigt auch etwas Gerbstoff, auf der markigen Seite des Spektrums.

Preis: 10,80 Euro

www.wein-metzingen.de

Collegium Württemberg

2022 Rosé «Edition Württemberg»
trocken
12,5 Vol.-%

Klar und lachsfarben. Zeigt in der Nase viel Grapefruitaromen, Pomelo, auch Weiße Johannisbeeren. Im Mund schön saftig, ausgesprochen ausbalanciert zwischen Säure, Körper und Gerbstoff. Animiert.

Preis: 6,80 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de

Lauffener Weingärtner

2022 Rosé «Lauffener Weinwerkstatt»
trocken
13 Vol.-%

Kupferfarben. In der Nase mit ausgeprägter Rhabarbernote, Schwarze Johannisbeere, sehr dicht und kraftvoll. Auch im Mund mit Wucht, zarte Fruchtsüße, stoffig, reichhaltig. Klingt lange nach. Ideal zu gegrilltem Fisch.

Preis: 10,30 Euro

www.lauffener-wein.de

Weingärtner Marbach

2022 Rosé Cuvée «ROSA MONDE»
trocken
12 Vol.-%

Der Name ist Programm: steht Rosa im Glas. Duftet nach roten Hibiskusblüten und roten Johannisbeeren. Die Fruchtklänge zeigen sich auch im Mund, ganz leicht cremig, rote Beeren, very charming.

Preis: 6,90 Euro

www.wg-marbach.de

Teamwerk Esslingen

2022 Rosé «Stufe 8» trocken
13 Vol.-%

Kupferfarben im Glas. Deutet in der Nase Kraft und Würze an, wenig Frucht, eher Kräuter, sogar etwas Tabak. Im Mund mit kraftvollem Aufklang, sogar eine Spur Jod. Sehr fokussiert, hat Volumen. Idealer Grillbegleiter.

Preis: 8,90 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

Weingärtner Cleeborn-Güglingen

2022 Rosé «Sagenhaft» trocken
12 Vol.-%

Ganz leichtes, blasses Rosé. Ausdrucksstarke Nase, heller Tabak, Kräuter, Blüten. Auf der Zunge mit Frische und rotbeerigen Noten. Johannisbeere, Himbeere. Saftig, ein Tick Gerbstoff hält die Balance. Hallt nach.

Preis: 7,10 Euro

www.cg-winzer.de

Collegium Württemberg

2022 Rosé «406 n.n.» trocken
12,5 Vol.-%

Im Glas: transparentes Rosa. In der Nase: rote Blüten, Malve, dunkle Rose. Im Mund eher Brombeere als Himbeere, zeigt dunkle Noten, auch Kraft. Deutlicher Gerbstoffeintrag, hat ein kräftiges Rückgrat. Steakwein.

Preis: 7,30 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de

Weinmanufaktur Stuttgart

2022 Rosé «Mönch Berthold **»
trocken

12,5 Vol.-%

Leuchtet rosa im Glas. In der Nase frisches Gartenobst, Rhabarber, Erdbeeren. Im Mund eine Spur Grapefruit, zarte Holzwürze, feiner Gerbstoff. Anspruchsvoller Rosé, der lange nachhallt und feine Küche begleitet.

Preis: 12,90 Euro

www.weinmanufaktur.de

**PERFEKT FÜR DEN
ABEND ZU ZWEIT**

SPITZENWEIN



Weinkellerei Hohenlohe

2023 Rosé trocken

12 Vol.-%

Lachsfarben. Der Duft erinnert an rote Beeren. Im Mund Melone und etwas rote Paprika. Mittelkräftiger Körper, zupackende Art. Bleibt nachhaltig am Gaumen. Verträgt würzige Speisen mit Knoblauch und Rosmarin.

Preis: 5,45 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn

2022 Schiller «Triebwerk»

12 Vol.-%

Klassisch roséfarben. In der Nase vom Sauvignon geprägt, Cassis, Paprika, Grasnchnitt. Auch im Mund mit typischen Aromen, Grapefruit, Zitrone, fein adstringierend. Klingt sauber nach.

Preis: 10,90 Euro | www.wg-heilbronn.de

Lembergerland Kellerei Rosswag

2022 Rosé «401» trocken

12,5 Vol.-%

Blass kupferfarben im Glas. Deutliche florale Noten, Blüten, Maiglöckchen, auch Mandarine. Zeigt auch im Mund Kraft und Komplexität, außergewöhnlich, dicht, kraftvoll und etwas herb.

Preis: 7,50 Euro | www.lembergerland.de

ROSÉ HALBTROCKEN

Weingärtner Markelsheim

Schillerwein QbA halbtrocken

11 Vol.-%

Hell lachsfarben im Glas. Duftige Nase,

deutliche Blütennoten, dazu Zitruszesten.

Auf der Zunge auch mit Frucht, ein Hauch Süße, charmant, zugänglich. Ist aromatisch zurückhaltend, kommt über die Frische.

Preis: 4,60 Euro (1 Liter)

www.markelsheimer-wein.de

Heuchelberg Weingärtner

2022 Rosé Acolon «Zartherb»

11,5 Vol.-%

Klares Hellrot. In der Nase dunkelbeerig, würzig. Auch im Mund kraftvoll und zupackend, Brombeere. Perfekt zur unkomplizierten schwäbischen Regionalküche.

Preis: 5,89 Euro | www.heuchelberg.de

Bottwartaler Winzer

2022 Trollinger mit Lemberger Rosé «Vinian»

12 Vol.-%

Zeigt im Glas ein zartes Rosé. Feingliedrige Nase, rote Blüten, Erdbeere, Hibiskustee. Im Mund mit mehr roter Beerenfrucht, Erdbeere, Johannisbeere. Bleibt animierend klar bis ins Finale.

Preis: 5,60 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Teamwerk Esslingen

2022 Spätburgunder Weißherbst «Faifegrädler»

10,5 Vol.-%

Lachsrosa. Duftet nach roten Beeren mit einer Spur Kräutern. Im Mund dunkle Beeren, unterlegt von ganz zarter Bitternote. Bleibt angenehm am Gaumen haften, hat Potenzial und Trinkfluss. Ein feiner Wein.

Preis: 6,70 Euro

www.teamwerk-esslingen.de

Lembergerland Kellerei Rosswag

2023 Spätburgunder Weissherbst

feinherb

11,5 Vol.-%

Im Glas helles Kupfer, rote Reflexe. In der Nase feine Frucht, Erdbeere, Himbeere. Guter Trinkfluss, Süße und Säure gut ausbalanciert, wieder feine Beerenfrucht.

Preis: 6,50 Euro

www.lembergerland.de

Weingärtner Sternenfels

2022 Schwarzriesling Weißherbst

halbtrocken 2022

11,5 Vol.-%

Klares Hellrot. Im Duft gelbfruchtige Noten, reife Mirabelle. Im Mund deutliche Fruchtsüße. Im Abgang kommt ein wenig Hagebutte dazu, bleibt durchgängig gefällig.

Preis: 4,90 Euro (1 Liter)

www.wg-sternenfels.de

Weingärtner

Freudenstein-Hohenklingen

2022 Schwarzriesling Rosé halbtrocken

12 Vol.-%

Zunächst herbe Noten in der Nase. Kräuter, sogar etwas Jod. Im Mund deutlich fruchtiger, Kirsche, Erdbeere, Himbeere. Endet mit ganz leichtem Gerbstoffgrip.

Preis: 4,70 Euro | www.wg-fh.de

Weingärtner Markelsheim

2022 Markelsheimer Mönchsberg

Schwarzriesling Weißherbst Kabinett lieblich

11 Vol.-%

Ganz verhaltene Nase, wenig Rotfrucht,

**MEHR WEIN
FÜRS GELD GEHT NICHT**

**FAVORIT
DER VERKOSTER** WEINVERKOSTUNG



dafür Heckenrose, Bauernrose, eher florale Art. Im Mund mit Frische, jetzt auch Frucht, Mandarine, etwas Süße. Auch ein Tick Gerbstoff zur Abrundung ist da.

Preis: 5,50 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Remstallkellerei

**2023 Zweigelt Rosé «ZR» feinfruchtig
11,5 Vol.-%**

Kräftiges Rosa im Glas. Ein feiner Himbeerduft strömt aus dem Glas. Fein auch im Mund: zart himbeerig, elegant, Süße und Säure harmonisch verwoben.

Preis: 6,50 Euro

www.remstallkellerei.de

Weingärtner

Freudenstein-Hohenklingen

**2021 Lemberger Weißherbst
«Regine M» halbtrocken
10,5 Vol.-%**

Zeigt im Glas wie in der Nase eine leichte Reife. Kalter Hagebuttentee, der sich auch im Mund zeigt. Leicht apfelige Frische im Mund, zarte Süße. Gut kühlen!

Preis: 6,10 Euro

www.wg-fh.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

**2023 Rosé «Luisa's WEINKOST»
feinfruchtig
11,5 Vol.-%**

Sehr helles, transparentes Lachsrosé. In der Nase duftig, auch ein wenig fleischig. Auf der Zunge roter Weinbergpfirsich, feinfruchtig, ganz leichter Gerbstoff.

Preis: 6 Euro

www.wg-sz.de

Winzer vom Weinsberger Tal

**2022 Lemberger Rosé feinherb
12 Vol.-%**

Intensives Rosa im Glas. Himbeerduftige Nase. Die freundlich leichte Art zeigt sich auch im Mund, frisch, viel rote Frucht, zarter Gerbstoff, Trinkfluss.

Preis: 6,95 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

**2023 Brackensteiner Heuchelberg
Lemberger Weißherbst lieblich
11,6 Vol.-%**

Definitiv Rosa im Glas! Fruchtbetonte Nase, Himbeere, Erdbeere. Die zeigen sich auch im Mund, viel fruchtige Animation, hoher Trinkfluss. Easy drinking.

Preis: 5,95 Euro (1 Liter)

www.wg-sz.de

Weinkonvent Dürrenzimmern

**2023 Klosterhof Lemberger Weißherbst
halbtrocken
11 Vol.-%**

Feines, helles Rosa. Duftet nach Erdbeeren, Himbeere. Das gleiche Aromenbild auf der Zunge, viel Frucht, sehr gefällig, unkompliziert und sommerlich.

Preis: 5,70 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft

**2022 Pinot Meunier Rosé «Edition
Gourmet» trocken
11,5 Vol.-%**

Helles Altrosa. Duftet nach Johannisbeere,

Grapefruit. Am Gaumen leichtfüßig, spielt mit Säure, Frucht und Gerbstoff. Klingt sehr schön nach.

Preis: 5,25 Euro | www.wzg-weine.de

Lauffener Weingärtner

**2021 Rosé «Lesestoff» halbtrocken
11,6 Vol.-%**

Helles, klares Ziegelrot. Die Nase zeigt mehr als nur Frucht, Gartenkräuter, Thymian. Feiner Zitruszug in der Mundmitte, schön erfrischend. Hallt nach.

Preis: 7,40 Euro | www.lauffener-wein.de

Weingärtnergenossenschaft

**Metzingen-Neuhausen
2022 Roséwein fruchtig
11 Vol.-%**

Eher rot als roséfarben. Verhaltene Nase, Erdbeere, Himbeere, auch Hibiskus. Im Mund mit saftiger Beerenfrucht, sauber ausbalancierte Säure.

Preis: 7,90 Euro

www.wein-metzingen.de

AMTHOF 12

**2022 ROSÉ «12/1» feinherb
11 Vol.-%**

Duftet deutlich nach roten Blüten, Malve, Hibiskus. Auf der Zunge dann eher fruchtig, Johannisbeere, Himbeere, sehr charmant. Hat auch ein wenig Gerbstoff, wirklich fein und herb.

Preis: 5,60 Euro | www.amthof12.de

Weinkellerei Hohenlohe

**2022 Schillerwein «APATURA» fruchtig
11 Vol.-%**

Prägnante Nase, Muskat, grüne Paprika,

**EIN SCHMEICHLER
UND CHARMEUR**

**SPASSWEIN
EIN VIERTELE MEHR**



Grapefruitzesten. Im Mund kommt noch eine feine Fruchtsüße dazu, auch etwas Gerbstoff. Ungewöhnlich, aber sehr delikates.

Preis: 5,80 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Fellbacher Weingärtner
2022 Rosé «FEDERLE» fruchtig
9,5 Vol.-%

Zart rosa schimmernd, beerenduftig, leicht am Gaumen. Unkomplizierte Art, leicht, viel rote Beerenfrucht. Ein überaus fröhlicher Wein.

Preis: 5,60 Euro
www.fellbacher-weine.de

Heuchelberg Weingärtner
Roséwein «Date me» feinherb
11,5 Vol.-%

Wirklich rosa im Glas! In der Nase viel rote Beerenfrucht, Himbeere vor allem. Fruchtig, saftig auch auf der Zunge, unkomplizierter Trinkspaß.

Preis: 5,89 Euro | www.heuchelberg.de

Winzer vom Weinsberger Tal
Roséwein «BergRebellen»
11,5 Vol.-%

Blass roséfarben. Zeigt viel rote Frucht, Erdbeere, Himbeere, sommerlich. Auch im Mund mit derselben fruchtigen, leicht süßen Art. Klassischer Aperitif.

Preis: 6,95 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Remstalkellerei
Cuvée Rosé «PRIMO #3» feinherb
12 Vol.-%

Edles Altrosa im Glas. Die Nase zeigt vor allem Kirsche, dazu Kräuter. Ähnlich auf der

Zunge, Kirsche trifft Würze. Wirkt trocken, hat Körper, auch eine Spur Tannin.

Preis: 7,90 Euro | www.remstalkellerei.de

Weingärtner Marbach
2022 Lemberger Rosé «Prinzessin EBOLI» lieblich
9,5 Vol.-%

Duftet nach Rosen und Hibiskus, einladend. Dazu kommt Erdbeere, die auch auf der Zunge die Hauptrolle spielt. Endet mit zarter Fruchtsüße.

Preis: 5,90 Euro | www.wg-marbach.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft
Trollinger Rosé «Süß & Fruchtig»
9 Vol.-%

Hell und zart in der Farbe. Die Nase eindringlicher, nussige Noten, auch Erdbeere, dazu Kräuter. Im Mund leicht, beschwingt, mit deutlicher Fruchtsüße.

Preis: 5,07 Euro | www.wzg-weine.de

Lauffener Weingärtner
2022 Käsbergkeller Mundelsheim Muskattrollinger Rosé lieblich
11,5 Vol.-%

Sortentypische Nase, der «schwäbische Sauvignon Blanc». Grüne Paprika, Muskattrauben. Saftige Frucht, auch Erdbeere im Mund. Endet animierend klar.

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

Genossenschaftskellerei Heilbronn
2022 Muskat-Trollinger Rosé lieblich
10,5 Vol.-%

Durchscheinendes Kupfer. Muskattraube, Honigmelone in der Nase. Im Mund saftig,

wieder die südlichen Fruchtaromen, ungewöhnlich gefällig.

Preis: 7,26 Euro
www.wg-heilbronn.de

Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen
2022 Hedelfinger Lenzenberg Muskat Trollinger Rosé halbtrocken
11 Vol.-%

Freundliches Rosa im Glas. Die Nase verhalten, ungewöhnlich für die Rebsorte. Im Mund präsenter, deutliche Frucht, Melone, Erdbeere, gute Säure-Süße-Balance.

Preis: 6,80 Euro
www.wg-hedelfingen.de

Weinkellerei Hohenlohe
2022 Muskatrollinger Rosé fruchtig
11 Vol.-%

Zartes Kupferrot. In der Nase ausdrucksstark, viel Paprika, Grasschnitt, Kiwi. Die Rebsorte ist deutlich. Die gleichen Geschmackseindrücke auf der Zunge, saftig, feine Süße.

Preis: 8,10 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Weinmanufaktur Stuttgart
2022 Muskat Trollinger Rosé «*» feinherb
11 Vol.-%

Blasses Kupferrot. Dezentere Nase, etwas rote Frucht, reife Charentais-Melone, Malve. Im Mund saftig, feiner Fruchtzug, eingebundene Fruchtsüße. Eleganter Typ.

Preis: 9,90 Euro
www.weinmanufaktur.de



Fellbacher Weingärtner
2023 Muskat-Trollinger Rosé
«Edition C» fruchtig
11,5 Vol.-%

Roséfarben. Charmante Nase, rote Blüten, wenig Frucht, komplex. Auch im Mund vielschichtig, zeigt Tannin, Frucht, Zug. Deutlich anspruchsvoller, als die Rebsorte vermuten lässt.
Preis: 7,70 Euro | www.fellbacher-weine.de

Remstallkellerei
2023 Muskattrollinger Rosé «MR»
feinfruchtig
11,5 Vol.-%

Duftige, fruchtbetonte Nase. Muskatellertrauben, Melone in der Nase, dann auch auf der Zunge. Gestützt von etwas Gerbstoff entsteht ein komplexes Mundgefühl.
Preis: 6,50 Euro | www.remstallkellerei.de

SECCO ROSÉ

Collegium Württemberg
2022 Rosé Secco lieblich
11 Vol.-%

Zarte Perlage im Glas. In der Nase viel rote Beerenfrucht, auch etwas Zitrusfrucht. Feinperlig auf der Zunge, die Frucht steht im Vordergrund. Wirklich charmant.
Preis: 7,50 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de

Weingärtnergenossenschaft
Hedelfingen
Secco Rosé halbtrocken
11 Vol.-%

Freundliches «Plopp» beim Öffnen. Ange-

nehm frischer Auftakt, dann viel rotes Beerenobst. Die Frucht steht eindeutig im Mittelpunkt, jugendliches Trinkvergnügen.
Preis: 6,80 Euro | www.wg-hedelfingen.de

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen
SECCO Rosé «Sagenhaft» trocken
11 Vol.-%

Ähneln aromatisch dem Sagenhaft Stillwein: viel Frische und rotbeerige Noten, wie Johannisbeere und Himbeere. Saftig und lebhaft.
Preis: 7,10 Euro | www.cg-winzer.de

Lembergerland Kellerei Rosswag
Secco «ROSS» trocken
10,5 Vol.-%

Deutlicher Mousseux, strömt lebhaft ins Glas. Die Kohlensäure bestimmt den Geschmack, spritzig mit viel saftiger Beerenfrucht. Endet schön «weinig».
Preis: 5,50 Euro | www.lembergerland.de

AMTHOF 12
Secco Rosé fruchtig
11,5 Vol.-%

Duftet ein wenig nach Sekt, sogar ein Hauch Hefe zeigt sich. Dahinter rote Beerenfrucht, die sich auch im Mund zeigt. Animierende, frische Art bis ins Finale.
Preis: 6,60 Euro | www.amthof12.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn
Gran Secco Rosé
11,5 Vol.-%

Korkverschluss. Braucht etwas Luft, um sich zu entfalten, dann klare rote Frucht, Erdbeere, Himbeere. Das zeigt sich auch im Mund, schöner Trinkfluss.
Preis: 6,78 Euro
www.wg-heilbronn.de

Fellbacher Weingärtner
Secco Rosé
11,5 Vol.-%

«Frisch und prickelnd» steht auf dem Etikett – so ist er im Glas. Erdbeere trifft Zitrusfrucht, feiner Mousseux, ein Hauch Gerbstoff, die Süße angenehm eingebunden.
Preis: 5,90 Euro
www.fellbacher-weine.de

Bottwartaler Winzer
2023 Secco Rosé «RIO» trocken
10,5 Vol.-%

Zeigt zuerst die Kohlensäure, mit Luft kommt immer stärker die rote Frucht durch. Zart karamellige Süße auf der Zunge, die Kohlensäure sorgt für Frische.
Preis: 6,50 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Heuchelberg Weingärtner
Secco Rosé trocken
11 Vol.-%

Zeigt in der Nase mehr als nur Frucht, auch ein paar würzige, dunkle Noten. Am Gaumen lebhaft, zartfruchtig, gute Balance. Trinkt sich herrlich leichtfüßig.
Preis: 5,71 Euro
www.heuchelberg.de

Weingärtner Marbach
Muskattrollinger Secco Rosé lieblich
10,5 Vol.-%

Korkverschluss. Duftet nach Hefe, roten Beeren, Erdbeerkuchen. Die einladende Art auch im Mund, saftige Beerenfrucht, schöner Trinkfluss bis ins lange Finale.
Preis: 8,70 Euro
www.wg-marbach.de

TOUR DE WÜRTTEMBERG



Genussradeln ist angesagt auf den sieben Etappen des Württemberger Weinradwegs. Er führt auf fast 400 Kilometern vom Taubertal bis an den Neckar, gesäumt von Weinbergen, historischen Baudenkmalern und kulinarischen Highlights. Das gelbe Trikot? Das trägt hier der Württemberger Wein! Text: Andrea Heinzinger



TIPPS

Stuppacher Madonna

Große Kunst am Wegesrand. In der unscheinbaren Dorfkirche von Stuppach (unweit von Bad Mergentheim) sind Maria und Jesus im Paradiesgarten zu bestaunen. Dieses besondere Werk aus dem Jahr 1516 stammt von Matthias Grünewald und ist mindestens so weltberühmt wie dessen Isenheimer Altar.

mariaekroenung-stuppach.drs.de

Einzigartig Tauberschwarz

Die rote Rebsorte Tauberschwarz gibt es ausschließlich im Taubertal, wo sie heute auf etwa 15 Hektar kultiviert wird. Um sie vor dem Verschwinden zu bewahren, listete Slow Food sie 2007 als Arche-Passagier. Das charakteristische Tauberschwarz-Aroma (Sauerkirschel) erschmeckt man am besten bei einer Verkostung vor Ort.

slowfood.de

Tachelespfad Niederstetten

Zivilcourage und Toleranz sind die Leitmotive des dem Stadtpfarrer Hermann Umfrid gewidmeten Wegs. Er führt in sechs Stationen durch die Altstadt von Niederstetten, erinnert an die einst hier lebenden Mitglieder der jüdischen Gemeinde und spannt den Bogen bis in die Gegenwart.

tachelespfad.de

Hörerlebnis Tauberphilharmonie

Seit fünf Jahren ist der moderne, an der Tauber gelegene Bau in Weikersheim Blickfang und Kulturzentrum zugleich. Das Jubiläum feiert das Team um Intendant Johannes Mnich nach dem Motto «Kultur neu denken» mit einem facettenreichen Programm, das von Klassik über Jazz bis hin zu Kabarett reicht.

tauberphilharmonie.de



VOM TAUBERTAL NACH HOHENLOHE



Württembergs Weine und Winzer hautnah erleben? Dann nichts wie los auf dem vom ADFC mit vier Sternen prämierten Württemberger Weinradweg. Die erste Etappe führt durch die Täler von Tauber, Kocher und Jagst, vorbei an traditionsreichen Weinorten und sanft geschwungenen Rebzeilen. Los geht's im idyllischen Weinbauort Niederstetten im Vorbachtal. Zunächst erkunden wir die historische Altstadt auf dem Tacheles-Pfad. Dann radeln wir entlang des Vorbachs nach Norden. Hier wie auch an den Hängen der Tauber fallen längs gerichtete Steinriegel auf. Sie sind wichtige Wärmespeicher in den Weinbergen und auch Rückzugsort der raren Smaragdeidechse. In Weikersheim treffen wir auf die Tauber und das zauberhafte Schloss der Grafen von Hohenlohe. Nach einem Abstecher in den beeindruckenden Rittersaal radeln wir auf den Spuren des legendären Tauberschwarz weiter nach Markelsheim. In der Winzergenossenschaft Markelsheim dürfen wir die autochthone Rotweinsorte des Taubertals- den Tauberschwarz - dann auch kosten: wie sanft und kirschtig die alte Sorte schmeckt! Wir setzen den Weg nach Bad Mergentheim fort, wo nicht nur vier mineralreiche Heilquellen, sondern auch die historische Altstadt mit Deutschordensschloss und Kurpark locken. Dort legen wir eine genussvolle Ruhepause ein, bevor es weiter geht Richtung Jagst- und Kochertal. Gesäumt von Muschelkalk-Weinbergen führt uns der Weg näher an unser Etappenziel. Das riesige Ingelheimer Fass weist uns schon von weitem den Weg.

**MEHR INFOS:
WÜRTTEMBERGER-WEINRADWEG.DE**



VON INGELFINGEN NACH BRETZFELD



Malerische Weinorte mit traditionellen Kelterhäuschen sind die Aushängeschilder des Hohenloher Weinlands, durch das uns auf 48 Kilometern die zweite Etappe des Württemberger Weinradwegs führt. Jede Menge Sehenswürdigkeiten, Weingensenschaften und Vinotheken sorgen auf dem Weg von Ingelfingen nach Bretzfeld für Abwechslung. Zunächst geht es an der Kocher entlang. Die hier auf Muschelkalkböden angelegten Weinberge bieten weißen Sorten, allen voran dem Silvaner, ideale Bedingungen. Wie wäre es mit einer Pause im Fachwerkstädtchen Niedernhall, das mit mittelalterlichem Stadtbild und einer erhaltenen Stadtmauer punktet? Oder doch gleich weiter in das pittoreske, von einer Burgruine überragte Weinstädtchen Forchtenberg? Hier wurde Sophie Scholl geboren, ein Themenweg führt auf ihren Spuren durch die Stadt. Un'sunscht? Der MundArt-Weg lädt ein, in den Hohenloher Dialekt einzutauchen. Danach lassen wir das Kochertal rechts liegen und radeln am UNESCO-Welterbe Limes entlang über Zweiflingen und Neuenstein in den geschichtsträchtigen, eng mit dem Hause Hohenlohe verbundenen «Weinsüden Weinort» Pfedelbach. Beeindruckend: das gigantische, fast 65 000 Liter fassende Fürstenfass, das Fürst Joseph von Hohenlohe Bartenstein 1752 in Auftrag gab. Heute freilich ist kein Tröpfchen Wein mehr in dem Fass. Darüber tröstet uns «Waschfrau Marie» hinweg, die uns auf einer «Tippelei-Tour» allerlei Spannendes aus der Stadtgeschichte verrät. Danach bringt uns das letzte Wegstück, gesäumt von Streuobstwiesen und auf Keuperboden wachsenden Rebzeilen, nach Bretzfeld. Trollinger und Lemberger zaubern hier echtes Württemberg-Feeling ins Glas.

MEHR INFOS:
WÜRTTEMBERGER-WEINRADWEG.DE

TIPPS

Wein mit Aussicht

Eine herrliche Aussicht auf das Steinbacher Tal bietet die 2016 neu gestaltete Aussichtsplattform auf dem Ranzenberg. Sie liegt direkt am Weinwanderweg Pfedelbach-Heuholz und ist nur zu Fuß erreichbar. Im Sommer wird hier wochenends von der Winzergenossenschaft und benachbarten Winzern Wein ausgeschenkt.

pfedelbach.de



Vesperglück

Die Hohenloher Scheune ist ein Überbleibsel der Landesgartenschau 2016 und zwischen Ende April und Anfang Oktober idyllische Anlaufstelle für alle, die Lust auf lokale Weine und Spezialitäten haben. Bewirtschaftet wird die Scheune im Wechsel von der Weinkellerei Hohenlohe eG sowie von regionalen Weingensenschaften.

oehringen.de

Schlosshotel Ingelfingen

In den historischen Mauern des Ingelfinger Schlosses trifft Tradition auf modernes Wohlfühlambiente auf Weinmanufaktur. Ein höchst stimmiges Ganzes, das Genuss für alle Sinne garantiert. Gerade so wie der Zwiebelrostbraten, den wir uns mit einem Viertele Schwarzriesling munden lassen.

schloss-hotel-ingelfingen.de

Wein vor Ort erleben

Ob als sportliche Challenge quer durch die Rebzeilen oder nachts im Fackelschein: Wer mit Weinerlebnisleitern in den Hohenloher Weinbergen unterwegs ist, kann viel erleben. So unterhaltsam und informativ war Weinwandern selten.

weinerlebnistour.de



VON BRETZFELD NACH HEILBRONN



Sanft geschwungene, sonnenverwöhnte Weinberge, gesäumt von waldreichen Höhenzügen prägen die dritte und mit 28 Kilometern Distanz zugleich kürzeste Etappe unserer Weintour. Sie führt von Bretzfeld durch die Ausläufer der Löwensteiner Berge und das Weinsberger Tal bis nach Heilbronn. Los geht's in Bretzfeld, wo uns die Route zunächst Richtung Wieslensdorf und Willenbach bringt. Ein kleiner Abstecher zum Breitenauer See sorgt für Erfrischung, bevor wir dem Lauf der Sulm durch das Weinsberger Tal folgen. Links und rechts des Wegs sehen wir die sich über den Talgrund erhebenden Weinberge, wo die lokale Spezialität Samtrot (verwandt mit Schwarzriesling) gedeiht. Die Sorte wurde 1928 in der Nähe von Heilbronn entdeckt, bis heute wächst sie nur hier im Tal. In der ausgezeichneten «Weinsüden Vinothek» Weinsberger Tal machen wir die Probe aufs Exempel: Mit Tanninschmelz und dunkler Beerenfrucht schmeichelt sich der Samtrot bei uns ein und wir verstehen, wie er zu seinem Namen gekommen ist. Für sich spricht auch der Name der Burgruine Weibertreu, die wir über den Wein- und Rosenweg erreichen. Der Blick von hier oben übers Tal hinweg sucht seinesgleichen. Der Legende nach sollen einst die tapferen Frauen des Orts ihre Männer aus der eingenommenen Burg getragen haben. Uns tragen jetzt die Drahtesel weiter. Wir rollen gemütlich Richtung «Käthchen-Stadt» Heilbronn, wo am Ende unserer heutigen Etappe eine schwierige Entscheidung ansteht: Gehen wir ins Süddeutsche Eisenbahnmuseum, in das interaktive Wissenschaftszentrum «experimenta» oder doch lieber in die «Wein Villa», in der Heilbronner Wengerter erstklassige Weine anbieten?

MEHR INFOS:
WÜRTTEMBERGER-WEINRADWEG.DE

TIPPS

«Weinsüden Vinothek» Weinsberger Tal

Hier bleibt keine Frage zur Region samt Produzenten unbeantwortet: Vinothek und Touristinfo in Weinsberg. Beeindruckend auch die Auswahl, die neben einer Fülle regionaler Köstlichkeiten über 50 Weine von fast 30 Winzern der Region umfasst. Eine «Weinsüden Vinothek» mit Prädikat. weinsbergertal.com



Hotel & Gutsgaststätte Rappenhof

Ausruhen, Tagen, Speisen und sich rund um verwöhnen lassen stehen in diesem familiengeführten Biobetrieb inmitten der sanften Hügel und Weinberge der «Schwäbischen Toskana» auf dem Programm. Und was vor der Tür gedeiht, kommt hier auch ins Glas: die Weinauswahl des ausgezeichneten «Hauses der Württemberger Weine» ist beeindruckend! rappenhof.de



Wein am See

Vom 19. bis 21. April öffnet das Weindorf am Breitenauer See seine Pforten. Mit dabei: Weingärtner und Winzer von Heilbronn bis Weinsberg mit ihren besten Tropfen. Es gibt aber nicht nur Köstlichkeiten zu kosten und vespere: Mit dem «Löwenexpress» geht's auf Tour durch die Weinberge. Tickets für die einstündige Tour unbedingt vorab buchen. weinamsee.net



VON HEILBRONN NACH MARBACH AM NECKAR



Wein und Literatur geben in der vierten, mit 76 Kilometern längsten Etappe des Württemberger Weinradwegs den Ton an. Ausgehend von Heilbronn, dem Heinrich von Kleist mit seinem «Käthchen» ein Denkmal setzte, geht es vorbei an beeindruckenden Steillagen und terrassierten Weinbergen durch Deutschlands größte Rotweinlandschaft bis hinein ins Neckartal nach Marbach. Der Weg führt uns zunächst nach Leingarten. Über 94 enge Stufen erreichen wir die Aussichtsplattform der Heuchelberger Warte. Die Belohnung gibt es in Form eines fantastischen 360-Grad-Blicks, der bei gutem Wetter bis hin nach Stuttgart reicht. Immer im Blick: die weitreichenden Weinberge, durch die unsere Tour weiterführt. Vorbei an Stetten geht es durchs Lembergerland nach Brackenheim, heute Württembergs größte Weinbaugemeinde. Ein Spaziergang durch die historische Altstadt lässt uns das dem berühmtesten Sohn des «Weinsüden Weinorts», Theodor Heuss, gewidmete Museum entdecken. Inspiriert geht es weiter nach Lauffen am Neckar (auch hier ist «Weinsüden Weinort» Programm). Wo uns heute die terrassierten steilen Weinlagen Katzenbeißer und Riedersbückle beeindrucken, kam einst der Dichter Friedrich Hölderlin zur Welt. Ob auch er schon Schwarzriesling liebte? Bis heute ist dieser das Aushängeschild des hiesigen Weinbaus, wie wir bei den Lauffener Weingärtnern erfahren. Mit einer Flasche des rotfruchtigen, saftigen Weins im Gepäck radeln wir weiter. Es geht über die zwei Riesling-Gemeinden Talheim und Flein nach Beilstein. Die Burg Hohenbeilstein und ihre Falkneirei ziehen uns an, wir aber fahren durchs Bottwartal in die Schiller-Stadt Marbach.

MEHR INFOS:
WÜRTTEMBERGER-WEINRADWEG.DE

TIPPS

Hölderlinhaus Lauffen

«In deinen Tälern wachte mein Herz mir auf», schrieb Friedrich Hölderlin einst über seine Heimat. Ihrem berühmtesten Sohn hat die Neckar-Stadt Lauffen ein kleines Museum gewidmet. Unser Tipp: im Museumscafé bei einem Schoppen Hölderlin-Wein den vielen Facetten des 1770 geborenen Dichters nachsinnen.

lauffen.de

Triebwerk Heilbronn

Sie sind jung, trauen sich was und mit Weinen wie in ihrer Serie «Kreuzweise», in der Piwi-Sorten die Hauptrollen spielen, geben sie dem Württemberger Wein spannende Impulse. Das überzeugte auch die Jury, die die nächste Generation der Heilbronner Genossen jetzt mit dem Jungwinzerpreis 2024 Baden-Württemberg auszeichnete.

triebwerk-heilbronn.de

Guads Nächtle im Weinkonvent

Am Rande von Deutschlands größter Rotweingemeinde, Brackenheim, lässt sich bei den Genossen von Dürrenzimmern gut Station machen. Moderne Wohnmobilstplätze (buchbar über die Vinothek, nur ausserhalb der Lesezeit) machen es möglich.

weinkonvent-duerrenzimmern.de



«Weinsüden»-Pop-up in Lauffen

Feiern inmitten der Weinberge steht am 6. Juli am römischen Gutshof in Lauffen auf dem Programm. Mit dabei: die VINITIATIVE der Lauffener Weingärtner und die Jungwinzer der Felsengartenkellerei Besigheim. Eine tolle Gelegenheit, um Weine und Arbeit der neuen Weinmacher-Generation kennenzulernen.

vinitiative.de, felsengartenkellerei.de



VON MARBACH BIS ESSLINGEN



Große Literatur, urbane Vibes und viele Einblicke in die württembergische Weinbautradition prägen die fünfte Etappe unserer Tour de Württemberg. 67 Kilometer geht es durch das Neckartal von Marbach über Stuttgart nach Esslingen. Literatur liegt in Marbachs DNA, und wer hier Station macht, kommt am Schiller-Nationalmuseum und dem Literaturmuseum der Moderne kaum vorbei. Dann aber flugs weiter in Richtung Wein, denn um es mit Schiller zu sagen: «Ein Württemberger ohne Wein, kann der ein Württemberger sein?» Wir nehmen den Dichter beim Wort und folgen dem von Weinbergen und Streuobstwiesen gesäumten Neckar Richtung Stuttgart, bevor wir ins Remstal abbiegen. Gleich vier idyllische Weinorte erwarten uns: Fellbach, bekannt nicht nur für seinen Lämmeler, Kernen mit der mittelalterlichen Yburg, Korb mit dem Skulpturenpfad «Köpfe am Korber Kopf» inmitten der Weinberge und nicht zuletzt Weinstadt mit der größten Weinanbaufläche des Remstals. Im Ortsteil Strümpfelbach sind die «Besa», die Besenwirtschaften, allgegenwärtig. Und um die Ecke gibt es eine der schönsten Aussichten im Ländle: von der Grabkapelle auf dem Württemberg reicht der Blick weit über Stuttgart hinaus. Ins Hier und Heute holt uns das Weinbaumuseum in Uhlbach zurück, in dem wir nicht nur die Weingeschichte der letzten zwei Jahrtausende Revue passieren lassen, sondern in der gläsernen Vinothek auch Trollinger und Kerner der Stuttgarter Wengerter ins Glas bekommen. Kurz darauf haben wir auch schon unser heutiges Etappenziel erreicht: Esslingen.

**MEHR INFOS:
WÜRTTEMBERGER-WEINRADWEG.DE**

TIPPS

Stuttgart Weintour

Bitte einsteigen! Auf der Sightseeingtour entlang der schönsten Weinlagen Stuttgarts locken auf dem Rundkurs zwischen Ober- und Untertürkheim neun spannende Weinstationen, mit Weinverkostungen, sensationellen Ausblicken auf «Schduagr» und Walks durch die Weinberge.

stuttgart-tourist.de



Flieg, Moiakäfer, flieg

Was aus Stephanie Hofmeisters Küche kommt, ist so tiefverwurzelt in der Region wie auf der Höhe der Zeit. Ihre Linsen mit Spätzle sind der Knaller, die kleinen Hülsenfrüchte kommen von der Alb und anstelle der Saiten gibt's Körschtaler Lachsforelle. Ein «Schmeck den Süden!»-Gasthaus im besten Wortsinn.

weinstube-moiakaefer.de

Sundowner am Kappelberg

Von April bis August verschönern uns die Fellbacher Weingärtner den Sonnenuntergang mit Sekt, kulinarischen Genüssen und allerlei Württemberger Weinswissen. Auf der Tour stellen die ausgezeichneten «Weinsüden»-Winzer fünf verschiedene Weine vor. Unterschiedliche Termine. Dauer: 3–3,5 Stunden, 39 Euro/Person

fellbacher-weine.de





VON ESSLINGEN NACH METZINGEN



Industriekultur, moderne Architektur und der Weinbau im Neckartal machen die sechste Etappe des Württemberger Weinradwegs aus. Sie führt in 51 Kilometern von Esslingen nach Metzingen durch den Stuttgarter Speckgürtel, in dem der traditionelle Weinbau nach wie vor eine wichtige Rolle spielt. Wir verlassen Esslingen und seine beeindruckende Fachwerkreihe (Deutschlands älteste!) und folgen zunächst dem Neckar nach Plochingen, einem wichtigen Industrie- und Logistikstandort der Metropolregion Stuttgart. Im Ortskern trifft Fachwerk auf Moderne: Anfang der 1990er Jahre errichteten Hundertwasserhaus wird «Wohnen unterm Regenturm» zum unkonventionellen Erlebnis. Auch in Nürtingen, wo Hölderlin und Schelling einst die Schulbank drückten und heute Maschinenbau-Arbeitsplätze gesichert werden, gehen Tradition und Gegenwart Hand in Hand. Wir verlassen hier das Neckartal und fahren durch die hügelige Weinlandschaft am Rande des Biosphärenreservats Schwäbische Alb nach Beuren, wo uns das warme Thermalwasser der «PanoramaTherme» belebt. Danach geht es erfrischt durch die historische Altstadt und das Freilichtmuseum, in dem 25 Gebäude aus dem Neckartal und von der Schwäbischen Alb vom Landleben in früheren Zeiten erzählen. Mitten hinein in die Gegenwart bringt uns das Ziel unserer heutigen Fahrt: der «Weinsüden Weinort» Metzingen. Auch wenn man sich hier in den letzten Jahren vor allem als Outlet City einen Namen gemacht hat: Die sieben historischen Kelter im Herzen der Stadt bezeugen die Weinbautradition hier am Fuß der Schwäbischen Alb, die von der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen mit Erfolg aufrechterhalten wird.

**MEHR INFOS:
WÜRTTEMBERGER-WEINRADWEG.DE**

TIPPS

TeamWerk – gemeinsam stark

Nicht nur die meisten Sonnenstunden hat man hier in Esslingen, sondern mit der nur 1,6 Hektar großen Einzellage Esslinger Burg bewirtschaften die «Weinsüden»-Genossen aus Esslingen auch Württembergs kleinste Einzellage. Legendar sind ihre «Staffelsteiger»: die Trollinger aus den Steillagen am Schenkenberg.

teamwerk-esslingen.de

Esslinger Weinerlebnisweg

Entlang des Neckars und mitten durch die legendären Steillagen hat man in Esslingen gleich mehrere Erlebnispfade angelegt. Ob Einblicke in Esslingens Historie oder die Herausforderungen des Weinbaus in den heißen Neckarterrassen: über QR-Codes gibt's zusätzliche Infos zum Hören und Ansehen.

staffelsteiger-verein.de

Weinstube EiBele

«Oifach schwäbisch und a bissle mehr», nennt Bruno Eiwes seine Küche. Ob Ochsenchwanz in Lemberger-Sössle oder Maultaschen: Seit 1978 beherrscht man hier die Württemberger Genusskaviatur. Ehrensache, dass in diesem prämierten «Haus der Württemberger Weine» die gepflegten Schoppen aus der Region kommen.

weinstubeeissele.de

Genießen im Weinberg

Weinzeit am Fuß der Schwäbischen Alb. Von Mai bis Oktober hisst die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck an jedem ersten Sonntag im Monat die weithin sichtbare Fahne an ihrem Weinpavillon. Dann kommen am Silvanerweg von 13 bis 18 Uhr Weine aus dem Neuffener Hohenneuffen ins Glas.

weingaertner-neuffen.de





VON METZINGEN NACH ROTTENBURG



Große Traditionen, steile Rebhänge und eine Kapelle mit Aussicht geben unserer siebten und letzten Etappe das besondere Etwas. Durch die Täler von Neckar und Erms führt der Weg auf 61 Kilometern von Metzingen nach Rottenburg am Neckar. Mittendrin: die quirlige Universitätsstadt Tübingen. Zunächst geht's entlang der Erms nach Neckartenzlingen, wo einst Sandstein für das Ulmer Münster abgebaut wurde und heute ein Geschichtslehrpfad der Vergangenheit nachspürt. Wir folgen ab hier dem Verlauf des Neckars bis nach Tübingen. In den historischen Weinstuben der Altstadt ist die lange Geschichte der Stadt und ihrer Universität, die bisher immerhin elf Nobelpreisträger hervorbrachte, spürbar. Höchst lebendig ist auch die Szene der Nebenerwerbsswinzer, die auf den historischen Steillagen rund um Tübingen allerlei Rebsorten anbauen und ihre Weine in Besenwirtschaften ausschenken. Weiter geht es über Unterjesingen durch das Ammertal nach Wurmlingen. Über dem Ort und seinen Weinbergen thront die Sankt-Remigius-Kapelle - ein regionales Wahrzeichen mit hoher Symbolkraft für die Wengerter des Neckartals. «Luftig, wie ein leichter Kahn, auf des Hügels grüner Welle, schwebt sie lächelnd himmeln, dort die friedliche Kapelle», rühmte einst Nikolaus Lenau. Hinter Wurmlingen geht unsere Tour im «Weinsüden Weinort» Rottenburg dem Ende zu. Schon von weitem sehen wir den filigranen Turm des Doms St. Martin. Er bildet, umgeben von Fachwerkhäusern, barocken Wohnhäusern und Bischofspalast, das Zentrum der historischen Altstadt. Würdiger Abschluss unserer Weinradtour: ein Viertele im Weinhaus «Stanis», der ältesten Weinstube des oberen Neckartals.

**MEHR INFOS:
WÜRTTEMBERGER-WEINRADWEG.DE**

TIPPS

Hotel Gasthof Rössle

Regionales aus Küche und Keller stehen hier seit vielen Generationen hoch im Kurs. Man ist nicht nur ausgezeichnetes «Haus der Baden Württemberger Weine» sondern auch beliebte «So schmeckt der Süden»-Destination. Weil's so schön ist, bleibt man gerne länger: die hauseigenen Gästezimmer machen es möglich!

roessle-rottenburg.de

Wurmlinger Kapellenwegle

Der knapp sechs Kilometer lange Rundweg führt durch Weinberge mit terrassierten Steillagen und weitläufige Wacholderheiden. Nicht nur die großartige Rundumsicht von der Remigius-Kapelle ist konkurrenzlos, auch der Weg hinauf belohnt mit schönsten Ausblicken auf Albtrauf, Burg Hohenzollern und das Ammertal.

fruechtetrauf-bw.de



Unterwegs auf dem Stocherkahn

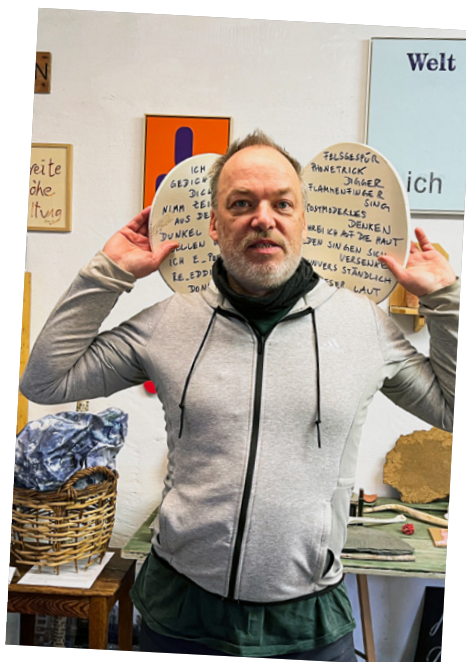
Ländle goes Venedig! Anstatt Gondeln kommen hier in Tübingen Stocherkähne zum Einsatz und anstatt in engen Kanälen wird hier auf dem Neckar «gestakt». Ein seit Generationen vor allem bei den Studenten beliebtes Vergnügen, und toll, um Tübingen vom Fluss aus zu entdecken.

tuebingen-info.de





**CRAZYNESS
MIT TIEFGANG**



Bruno Nagel liebt den rhythmischen Umgang mit Sprache, Schrift und Stimme. Als schwäbisches Gesamtkunstwerk widmet er sich auf originelle Weise Themen wie Heimat, Herkunft und Natur. **Text: Ute Noll**

«Fühlsch wie i denk. Des gohd doch eigentlich gar net, des isch paradox», sagt der Poet aus Hohenstaufen und freut sich sichtlich darüber, wie viele Sprüche er schon auf der Straße oder bei Freunden aufschnappte. Auf ungewöhnliche und tiefsinnige Weise vereint er Worte, Stimme, Objekte und Performances. Unter seinem Label «Sprachbehausung» erforscht Bruno Nagel Identitäten in seiner württembergischen Heimat samt Flora und Fauna. Er lebt unterhalb der Burgruine, dort hat er in einer ehemaligen Bäckerei sein Atelier, es ist voll mit überraschenden Exponaten. Zwei verkohlte, leicht gewölbte Rechtecke liegen auf dem Tisch. Auf einem kleinen, gefalteten Tischkärtchen steht: «Maultaschen, 2. Jh. n. Chr., Fundort: Foggia». Auf einem gerahmten 10-Euro-Schein ist geschrieben: «gott will cash». An der Wand hängen Siebdrucke. Auf dem Tisch befindet sich ein Karton voller kleinformatischer Magnete mit dem Schriftzug: «don't kill me, I am in love». Vor der Obstbaumwiese auf seiner Terrasse performt der Freigeist für kleine Gruppen, Vesper inklusive. Gerne kollaboriert er mit seinem Freund Ulrich Krauss, studiertem

Künstler, Galerist und Koch, ausgebildet in der Sternegastronomie bei Franz Keller. In Berlin betreibt Krauss die Kochkunstgalerie Zagreus Projekt. Das Silvester-Menü des vergangenen Jahres entwickelten Krauss und Nagel gemeinsam. «Mir hend übers Menü gschwätzt ond was mer macha wellad.» Für die Vorspeise beschriftete Nagel Eier mit Poesie. Zum Honig-Parfait performte er mit Gedichten über Bienen und Naturschutz. Auch auf Obstbaumwiesen oder im Misthaufen rezitiert der Poet, tanzt, singt im Kostüm, ahmt Tierlaute nach. Wenn sich in seinem Innersten etwas zusammengebraut hat, macht es puff, puff, sagt Nagel, dann springe der Deckel hoch und es brodele aus ihm heraus. Viele Jahre hat er als Künstler in Berlin gewohnt. Die Erfahrungen im pulsierenden Großstadtleben geben seiner Performance einen schnellen Drive. Ländliche Tradition und Entschleunigung am Wohnort in Hohenstaufen prägen seine Inhalte. Aufgewachsen ist Nagel in der schwäbischen Provinz in einer kommunikativen Kaufmannsfamilie mit ostpreußischen Wurzeln, die zwei Lebensmittelmärkte und ein Vereinsheim in Geis-

lingen betrieb und auch viel musizierte. Als junger Mann tanzte Bruno gerne, fotografierte, begann, Gedichte zu schreiben und sich für Kunst zu interessieren, viel später malte er auch und machte Filme. Mithilfe der Literaturliste einer befreundeten Künstlerin absolvierte er in seinen Zwanzigern ein umfangreiches künstlerisches Eigenstudium in der Bibliothek der Stuttgarter Staatsgalerie. Dabei erkannte er seine Nähe zur ideengetriebenen Fluxus-Aktionskunst. So ging er, als er für einige Zeit lehrte, mit seinen Studierenden raus in den öffentlichen Raum, motivierte sie dazu, Buchstaben wie das A nicht typografisch, sondern in einer Aktion mit Körper und Stimme zu gestalten. Und in Berlin schuf er für das Museum für Kommunikation eine Fassaden-Wortinstallation. Für sein nächstes Projekt hat Bruno Nagel eine neue Idee: Er möchte in die Neubaugebiete seiner Region mit einem von ihm gestalteten Auto fahren, an den Türen der Bewohner klingeln und sie mit seinen schnellen Heimatbeat-Performances überraschen.



Bild links: Performance mit Papageienmaske «Lass die Tür auf».

Bilder rechts: Der Schriftzug auf dem Tor ist inspiriert von Bertolt Brechts Drama «Mutter Courage».

Eine Kinder-Sitzschale nutzt Nagel als «große Ohren» für Auftritte.

VITA

Bruno Nagel, geboren in Geislingen, lebt in Hohenstaufen als Poet. Er absolvierte eine Kaufmannslehre, arbeitete als Funker und Altenpfleger. In der Gastronomie half er aus, finanzierte sich so als Freigeist und Künstler. Sein Buch «unblogd» vertreibt er selbst. Kürzlich machte Karin Gramling für SWR 2 einen Radiobeitrag über ihn. Vom 7. Juni bis 12. Juli stellt er in der Stuttgarter Galerie Sammlung Amann aus.

wortbehausung.de


DREI MACHER DER REGION



ALENA JASMIN SEILER
DIGITALE MARKETING MANAGERIN, 23
KOMMUNIKATIONSTALENT

VITA

Nach dem Abitur absolvierte Alena Seiler erst mal ein Freiwilliges Soziales Jahr in einem Kindergarten. Dass sie nach ihrer Ausbildung zur Kauffrau für Marketingkommunikation von der Werbeagentur direkt zur Remstalkellerei wechselte, verdankt sie ihrer Mutter: «Sie hat die Stellenausschreibung auf Facebook entdeckt und mich sofort angerufen.» Die Genossenschaft war Alena nicht unbekannt, denn sie hatte vorher schon ein Praktikum dort gemacht. Ihre Begabung fürs Texten und ihre Leidenschaft für das Genussmittel Wein bringt sie seit August 2023 auf allen Kommunikationsebenen in die Kellerei ein. remstalkellerei.de

Egal, was man Alena Seiler fragt, sie hat gute Antworten. Zum Beispiel darauf, wie sie der jungen Generation Weine der Remstalkellerei schmackhaft macht: «Die Nähe zu jüngeren Weinkonsumenten erreicht man über Social-Media-Kanäle. Im Herbst habe ich mir mein iPhone geschnappt, während der Lese ein Interview mit unserem Vorstandsmitglied Thomas Wahler geführt und es auf Instagram gestellt.» Hautnah konnten die Follower erleben, wie ein Lesetag bei der Genossenschaft abläuft. Informationen, die man sich beim Weineinkauf nicht so einfach abholen könne, vertieft die Marketingmanagerin. Das Berufsfeld der 23-Jährigen ist komplex und spannend. Parallel zur Website-Pflege unterstützt sie die Event-Promotion, wickelt die Printwerbung ab, betreut die Social-Media-Kanäle und das Newsletter-Marketing. In das Thema «Wein» ist sie hineingewachsen. Denn im Gegensatz zu den meisten anderen Mitarbeitern der Kellerei stammt Alena nicht aus der Winzerszene. Sie absolvierte nach dem Abitur zunächst eine Ausbildung in einer Werbeagentur: «Da betreute ich parallel mehrere Kunden auf einmal. Jetzt kann ich thematisch tiefer reingehen - vom Weinberg bis zum Flaschenlabel.» Sie genießt es, den Önologen bei der Kellerarbeit über die Schulter zu schauen oder bei Tastings mitzumachen. Der Spannungsbogen zwischen traditionellem Handwerk und digitalem Marketing fasziniert Alena besonders an ihrem Job. Er bedeutet aber auch eine große Herausforderung, denn um das komplexe Thema Wein attraktiv zu vermarkten, benötigt man Talent. Frische Kreativität tankt Alena beim Paartanz zu lateinamerikanischen Rhythmen von Samba, Rumba und Cha-Cha-Cha. Oder bei einem Glas Sauvignon Blanc, ihrer Lieblingsrebsorte. 

Wenn sie über Wein sprechen, spürt man Leidenschaft. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um die Arbeit im Keller oder im Weinberg handelt. Auch dann nicht, wenn es darum geht, dieses faszinierende Genussmittel für andere greifbar zu machen – im digitalen Marketing. **Text: Eva Dülligen**



Dass Wanja Karr anno 2017 zu den Besten seines Jahrgangs zählte, fegt er mit salopper Handgeste beiseite. Sein Notendurchschnitt sei jetzt nicht die Welt. Im Vorfeld zur praktischen und schriftlichen Prüfung an der Heilbronner Berufsschule, auf der sich Wanja zum Winzer ausbilden ließ, hat er drei Lehrjahre in renommierten Betrieben gelernt. Seine erste Ausbildungsadresse lautete Graf von Neipperg mit Schwaigerner Top-Lagen wie Schlossberg und Mönchsberg. «Bei Neipperg habe ich neben der Arbeit im Weinberg erfahren, was Kellerarbeit bedeutet. Traubenannahme, Pressen, Fassausbau. Spannend, aber man kommt nicht so arg oft ans Tageslicht.» Ein weiteres Jahr Kellerarbeit - diesmal in der Winzergenossenschaft Heuchelberg Weingärtner - brachte für den 27-Jährigen die Entscheidung: «Ich hatte alle Grundlagen auf diesem Sektor abgespeichert, wusste jetzt aber definitiv, dass ich in den Weinberg will.» Vertiefen konnte Wanja seine Leidenschaft für den Außenbetrieb vom Laubschneiden bis zur Lese in der LVWO Weinsberg. Einmal festgelegt auf die überwiegende Arbeit in der Natur hängt der Schwaigerner noch eine Weiterbildung zum Winzermeister an. «Mit der Eignung als Ausbilder und zur Mitarbeiterführung kann ich qualifizierte Leute später direkt in den eigenen Weinberg einbringen», so Wanja. Einige Hektar mit Trollinger bis Sauvitage besitzen seine Eltern. Sie liefern den Ertrag an die Heuchelberg Weingärtner eG. Sehnsucht nach der weiten Weinwelt hat Wanja kaum. Manchmal besucht er seine Brüder, die in der Schweiz arbeiten. Da fühlt er sich wohl, weil ihn die Landschaft überwältigt. «Den Blauburgunder von dort mag ich wegen seiner Samtigkeit. Fast so sehr wie meinen Trollinger.»



VITA

Wenn Wanja Karr nicht im Weinberg zu finden ist, spielt er entweder Fußball oder Tenor-Zugposaune in der Kirchengemeinde von Schwaigern. «Letztens haben wir «Fluch der Karibik» auf einer Konfirmation gespielt», so der 27-Jährige. Der junge Winzermeister hat seine vinologischen Wurzeln im Mischbetrieb seiner Eltern, in dem neben Getreide auch 14 Rebsorten angebaut werden. Zwei von Wanjas Brüdern leben in der Schweiz, die er zum Abschalten gern besucht. Im Gepäck haben er und seine Eltern dann je sechs Liter von seiner Liebessorte Trollinger. Gekocht werden dazu Maulaschen oder ein saftiger Rinderbraten mit Spätzle. heuchelberg.de



ALEXANDER BUCHELE ÖNOLOGE UND KELLERMEISTER, 27 DER WISSENSDURSTIGE

VITA

Während seiner Zeit auf der Technikerschule an der LVVO Weinsberg hat Alexander Buchele Weinbetriebe an der Mosel, im Rheingau und in Rheinhessen besucht. Auch die luxemburgische Mosel hat er beachtet: «Für mich war das enorm spannend – mit all den Betriebsführungen und Verkostungen.» Mittlerweile arbeitet der 27-Jährige als Kellermeister in der 167 Hektar großen, rund 250 Mitglieder starken Lembergerland Kellerei in Vaihingen. Seine Leidenschaft für gutes Essen zeigt sich, wenn er von «Lachstatar zu gereiftem Riesling» oder von «Hirschfilet zu Malbec» schwärmt. lembergerland.de

Von der Traubenannahme bis zur finalen Flaschenabfüllung begleitet Alexander Buchele die Weine der Lembergerland Kellerei. Dabei stand die Kellerwirtschaft zunächst gar nicht oben auf seiner Prioritäten-Liste. Alexander besitzt nämlich 1,7 Hektar Rebenfeld in den Bönningheimer Weinbergen. Und da lag es für ihn nahe, zuhause als Winzer in den eigenen Weinbaubetrieb einzusteigen: «An der Technikerschule habe ich mich dann umentschieden, weil ich tiefer in die Önologie eingetaucht bin und das letztlich noch spannender fand.» Blut geleckt hatte der 27-Jährige allerdings schon während seiner Winzer-Lehre, als er die ersten beiden Jahre auf dem VDP-Weingut Wachtstetter arbeitete. Zum einen zählt das Weingut mit zu den besten Rotweinbetrieben von Württemberg. Und dann verfügt es über eine hochmoderne technische Infrastruktur. «Die spezielle Technik im Keller hat mich damals genauso gepackt wie das Holz-Management: der Mix aus neuen und gebrauchten Barriquefässern, die verschiedenen Toastings oder die anspruchsvollen Qualitäten nach der Eichenfassreifung.» Für Alexander ist Wein ein lebenslanger Lernprozess, wann immer er auf Innovatives stößt, fragt er sich, ob sich das auf die Lembergerland Kellerei übertragen lässt: «Die Genossenschaft hat zum Beispiel extrem viele terrassierte Steillagen, deswegen haben wir ein Steillagen-Kollektiv gegründet, das den Erhalt dieser Lagen und den naturnahen Weinbau fördert.» Neben Lemberger favorisiert der junge Kellermeister Cabernet Franc und seit Neuestem auch Malbec. Dessen würzige, fleischige Substanz fasziniert ihn. Und wer weiß, vielleicht kann Alexander die Lembergerland Kellerei davon überzeugen, diese Rebsorte bald ins Sortiment aufzunehmen. 

GEWINNSPIEL DER BLÜHENDE WEINBERG

Ein gesunder Weinberg ist auch Heimat für viele Tiere und Pflanzen. Das war nicht immer so: Bis in die 1980er Jahre hinein war es üblich, jegliches «Unkraut» zwischen den Rebzeilen zu entfernen. Heute wissen die Winzerinnen und Winzer es besser, sie lassen Gräser und Blumen im Weinberg stehen, um die Böden lebendig zu halten. Doch auch schon früher wurden am Kopf von Rebzeilen Rosensträucher gepflanzt. Deshalb unsere Frage: **Warum wurden früher in den Weinbergen Rosen gepflanzt?**

a) Um Bienen und andere Nützlinge anzulocken. b) Weil Rosen die Gefahr von Falschem Mehltau frühzeitig anzeigen. c) Weil die Weinreben mit Rosen um Wasser im Boden konkurrieren müssen, was die Trauben verbessert.

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 E-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 Picknickpakete.

Einsendeschluss ist der 9. August 2024.



www.blog.weinheimat-wuerttemberg.de/wein-lifestyle/picknickpaket-2024

PICKNICK-PAKET



Dieses Weinpaket können Sie gewinnen! Oder man kann es bestellen unter www.weinheimat-wuerttemberg.de, Preis: 45 Euro.

Weingärtner Clebronn-Güglingen
2023 Riesling & Muskateller «The Bottle»

Bottwartaler Winzer
2023 Trollinger mit Schwarzriesling Blanc de Noir «Vinian»

Weinmanufaktur Stuttgart
2023 Spätburgunder Weissherbst * trocken

Genossenschaftskellerei Heilbronn
Alkoholfreier Weißwein «Zero»

Collegium Wirtemberg
2022 Lemberger «289 n.n.» trocken

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft
Secco Rosé «Sprizz & Fruchtig» + Secco Weiß «Sprizz & Fruchtig», je 0,2 l

«**JETZT BESTELLEN**»



SPARGEL-SPAKET



Der Dauerbrenner unter den Weinpaketen: die Auswahl zum Spargel! Zu bestellen unter www.weinheimat-wuerttemberg.de, Preis: 43 Euro.

Winzer vom Weinsberger Tal
2023 Riesling mit Sauvignon Blanc halbtrocken

Weinkonvent Dürrenzimmern
2023 Grauburgunder «Cellarius» trocken

Lauffener Weingärtner
2023 Chardonnay trocken

Weinkellerei Hohenlohe
2023 Rosé trocken

Markelsheimer Weingärtner
2023 Markelsheimer Probstberg Silvaner Kabinett trocken

Heuchelberg Weingärtner
2023 Secco Weiß «Frisch & Temperamentvoll» trocken

«**JETZT BESTELLEN**»



GENIESSSEN UNTER FREIEM HIMMEL

Wenn alles nach zartem Gemüse und grünen Aromen ruft – dann ist der Gaumen in den Startlöchern und bereit für den Frühling. Egal, was das Thermometer sagt. Also weg mit den Schmortöpfen und her mit den kleinen Gläschen – raus zum Picknick. Statt aufwendiger Gerichte gibt es schnelle Rezepte. Die lassen sich bequem zuhause vorbereiten und sind unterwegs ein leichter Genuss. Logisch, dass sie auch perfekte Begleiter für einen knackigen Riesling oder einen kühlen Rosé sind.

Text und Fotos: Ulrike Palmer

REZEPT GEGRILLTES GEMÜSE MIT ZIEGENKÄSE

Zutaten

- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- Gemüsezwiebel
- 200 g** Ziegenfrischkäse
- 3-5 EL** Sahne/Milch
- frische Kräuter, gehackt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Zitronenzeste, Öl zum Bestreichen


Zubereitung

Paprika halbieren, entkernen und auf ein Backblech legen, mit Öl bestreichen, ca. 20 Min. im Backofen bei 220 °C Umluft backen, danach etwas ruhen lassen, bevor die Haut abgezogen wird.

Ziegenfrischkäse mit der Sahne und den Kräutern vermischen, Zitronenzeste unterheben, leicht pfeffern und salzen.

Zucchini in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten. Zwiebel in dünne Ringe schneiden und ebenfalls anbraten. Abkühlen lassen und zusammen mit den Paprikastreifen vermengen, würzen und den Spritzer Zitronensaft dazugeben.

In einem Schraubglas abwechselnd die Ziegenfrischkäsecreme und die Gemüsestreifen schichten. Kurz vor dem Verzehr gehackte Kräuter, ein paar Tropfen Olivenöl und, wer mag, eine Prise Chilipulver dazugeben.

Es muss am Frühjahr liegen, den längeren Tagen, der lauen Luft. Denn wie von selbst kommt die Lust auf Bewegung, frisches junges Gemüse, knackige Salate. Dazu etwas Leichtes ins Glas, am liebsten Rosé. Also schnell den Picknickkorb entstauben und auf zum ersten Ausflug des Jahres. Auch wenn seit Corona picknicken ein Comeback erlebt, aus der Mode war es nie. Schon in der Antike war das gemeinsame Essen unter freiem Himmel bekannt. Im Mittelalter war es häufig Notwendigkeit, durch die langen Arbeitszeiten auf dem Feld mussten die Bauern das Mitgebrachte vor Ort essen. Der Adel inszenierte im Barock edle Essenspausen während der Jagd. Wie der Aufenthalt in der Natur genutzt wurde, hatte eben strenge höfische oder bäuerliche Unterschiede. Luxuriös oder existenziell. Das Setting, wie wir es kennen, mit Picknickkorb, Woldecke, Geschirr und Besteck haben die Briten im 19. Jahrhundert kultiviert. Immer mit dabei: die Thermoskanne für den Tee. 



HIGHLIGHT!

Tipps für den entspannten Ausflug: Schraubgläser sind ideal, sie bleiben in jeder Lage dicht. Salat am besten schichten – schwere Zutaten nach unten und erst vor Ort mischen. Feste Salate wie Eisberg oder Chicorée verwenden, sie machen nicht so schnell schlapp. Dressing, Gewürze und Kräuter extra verpacken. Obst, Käse und Wurst schon vorschneiden. Genügend Servietten und Müllbeutel mitnehmen. Übrigens: Die Thermoskanne funktioniert auch für kühle Getränke.




DER PASSENDE WEIN

Weinmanufaktur Stuttgart e.G.
2022 Weisser Burgunder * trocken
12,5 Vol.-%

Zeigt im Glas ein warmes Gelb mit silbernen Reflexen. In der Nase Aromen von Birne, Quitte und Pfirsich. Am Gaumen zeigt der Wein sich kraftvoll mit elegantem Fruchtspiel und einer schönen Länge.

Preis: 10,80 Euro
weinmanufaktur.de

Und woher kommt der Begriff Picknick? Sowohl Ursprung als auch Klang stammen aus Frankreich, «pique» für aufpicken und «nique» für Kleinigkeit. Oder vielleicht doch aus Japan? Hier wird traditionell während der Kirschblüte im Freien gegessen, genannt «pikunikku».

Eigentlich ist es auch egal. Es ist einfach schön, dass es diese legere Essenskultur in vielen Ländern gibt. Und man sich auch in Deutschland inspirieren lässt, weg vom gesetzten, gut vorbereiteten Essen, hin zu kleinen Portionen, oft mediterran zubereitet. Dazu gehören Dips, eingelegte Gemüse, geschichtete Salate, Käsewürfel oder Mini-Würste. Eben alles, was sich direkt mit den Fingern oder höchstens einer Gabel greifen lässt. Antipasti rauf und runter, Focaccia dazu, die Falafel in Hummus getunkt. Das Gute daran ist, dass für jeden etwas dabei ist. Kinder, Erwachsene, Vegetarier, Flexitarier, alle finden ihre Picknick-Zutaten. Da sind auch die «Tisch»-Gespräche gleich viel entspannter. 



HIGHLIGHT!

Egal ob vegetarisch oder fleischig: Die Aufstriche sind perfekt für Baguette oder Seele, dazu etwas Rohkost und ein paar Tropfen Olivenöl. Und das schnelle Picknick steht. Wer sich etwas mehr Arbeit machen will, bereitet eine Focaccia in Form eines Frühlingsbrotes zu. Dazu einen Focacciateig mit Frühlingsgemüse so belegen, dass eine Blumenform entsteht. Grünen Spargel oder Frühlingzwiebeln als Blumenstängel anordnen, darüber Radieschen oder Tomaten als Blütenköpfe.

REZEPT WÜRZIGER LINSEN- AUFSTRICH

Zutaten

80 g	Berglinsen
1	Zwiebel
1 TL	Kurkuma
1	Knoblauchzehe
50 ml	Orangensaft, Zitronenzesten
	Etwas Olivenöl
	Gewürzmischung aus Piment, Kreuzkümmel, Koriander, Petersilienblätter, Chiliflocken, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Linse waschen, gar kochen, durch ein Sieb abgießen. Zwiebel würfeln, glasig dünsten, Kurkuma dazugeben, die gekochten Linse unterheben. Die Masse mit den Zitronenzesten, Orangensaft und Gewürzmischung vermengen, mit dem Pürierstab cremig rühren. Je nach Festigkeit das Olivenöl dazugeben, ggf. einen Esslöffel warmes Wasser. Wer den Geschmack mag, kann einen Teelöffel Sesampaste einrühren. Zum Anrichten Olivenöl über den Aufstrich träufeln und Petersilienblättchen sowie etwas Chiliflocken darüberstreuen.

Variante: Tomatenmark und kleingeschnittene Tomaten unterheben.

Alternative: Schinken-Aufstrich. Dazu aus gewürfeltem Kochschinken, Senf, Sahnemeerrettich und Mayonnaise mit dem Pürierstab eine Masse rühren, feingewürfelte Essigurken und etwas vom Gurkenwasser dazugeben.



DER PASSENDE WEIN


Weingärtner Marbach eG

2022 Rosé Cuvée «ROSA MONDE»
trocken
12 Vol.-%

Viel Würze in der Nase, Schwarztee, rote Blüten, Pfeffer. Im Mund zunächst mit roter Frucht, Kirsche, Himbeere. Eine Spur Kräuter, heller Tabak, wieder Pfeffer. Sehr gelungene, eigenständige Interpretation.

Preis: 6,40 Euro

weingartner-marbach.de

Essen ohne direkte Tischnachbarn, keine engen Räume und nur den Himmel als Decke, dieser Wunsch verbindet viele Menschen in den Parks. Denn Picknicken hat immer die Form des Unperfekten, der Improvisation und Leichtigkeit. Bis man das vergessene Salz schmerzlich vermisst, der Weg in die Küche ist zu weit. Aber nicht zu der Familie 200 Meter weiter links. Und über die Picknickdecke hinweg findet eine dieser leichten Begegnungen statt, von denen noch lange erzählt wird, garniert mit den schönsten Sharing-Gerichten. Immer häufiger gibt es komplett zusammengestellte Picknickkörbe vor Ort zu kaufen. Im Schlosspark, am See, im Museumsgarten. Und wer nach Picknick und Wein sucht, findet viele Winzer, die ganz individuelle Körbe für das Picknick im Weinberg zusammenstellen. Mit Insider-Tipps für die schönsten Plätze. Und für die passende Flasche Wein wird auch gesorgt. Aus der Region, in der  Region genießen, also näher dran am Genuss geht es kaum.



HIGHLIGHT!

In Württemberg gibt es besonders schöne Picknick-Orte, auf dem Berg, im Park oder am Wasser: ab ins große Lautertal auf der Schwäbischen Alb, auf die Karlshöhe in Stuttgart, auf den Kappelberg in Fellbach. Bei der Domäne Monrepos Ludwigsburg gibt es einen Weinautomaten und Bootsverleih. Den Picknickkorb im Weinberg bekommt man zum Beispiel in der WG Heilbronnerland oder in der WG Lauffen. Tolle Aussichtsplätze findet man in den Terrassenweinbergen an den Mühlhausener Felsengärten.

REZEPT FRÜCHTEKUCHEN OHNE BACKEN

Zutaten

100 g	Früchte, z. B. Kirschen oder ein Mix aus Früchten
150 g	Frischkäse
150 g	griechischer Joghurt
80 ml	Sahne
2 EL	Honig
Ca. 20	Butterkekse
50 g	Haselnüsse, gehobelt
40 g	Butter

Zubereitung

Sahne schlagen, Frischkäse und Joghurt mischen, die Sahne unterheben. Die Masse kühl stellen. Die Kekse fein zerkrümeln, dann die Brösel mit den Haselnüssen vermengen. Die Butter schmelzen, über die Haselnüsse mit den Keksen geben. Kneten bis eine krümelige Masse entsteht. Abwechselnd in Einmachgläsern die Sahne-Joghurt-Creme, die Kekskrümel und die Früchte schichten. Und wieder kühl stellen, damit die Creme den Fruchtsaft aufsaugt. Die Creme lässt sich variieren, je nachdem, wie gehaltvoll man es mag. Aber etwas Sahne sollte immer dabei sein, für den Geschmack und die Cremigkeit. Einfach das Verhältnis zwischen Joghurt und Frischkäse anpassen und nur zwei Esslöffel Sahne dazugeben.



DER PASSENDE WEIN

Weingärtner Horrheim Gündelbach eG
2022 Riesling Kabinett «Minnesänger»
feinherb
10 Vol.-%

Der hat Charakter: deutliche Schiefernese, vom Boden geprägt und nicht von der Frucht. Kühl und klar auch am Gaumen, das erinnert in Stil und Machart eher an die Mittelmosel. Eine Überraschung!

Preis: 6,40 Euro
horrheimer-weingartner.de

HIGHLIGHTS APRIL BIS SEPTEMBER

APRIL

19. April

Finissimo Themenweinprobe mit vier Weinen des Collegium Württemberg, umrahmt von einem individuellen Programm. In der Vinothek Uhlbach. collegium-wuerttemberg.de

19.–21. April

Wein am See Weinfest am Breitenauer See mit 18 Weinbetrieben und vielen kulinarischen Angeboten. Tickets unter: weinamsee.net

20. April

Festliche Weinprobe der Weinkellerei Hohenlohe-Fürstenfuss. Einlass: in der Sporthalle in Öhringen-Michelbach. Karten unter: info@weinkellerei-hohenlohe.de
weinkellerei-hohenlohe.de

21. April

Wein & Stein Wanderung durch die terrassierten Steillagen mit Besichtigung alter Fachwerkhäuser und spannenden Ortsgeschichten. Tickets erhältlich unter: lembergerland.de

21. April

Frühjahrsausschank an der Endersbacher Kelter inmitten der Weinberge. 12–18 Uhr. weinbaufreunde-beutelsbach.de

21. April

Genussfahrt an die Kirchheimer Weinterrasse 5er-Weinprobe auf einer dreistündigen Planwagenfahrt durch die Weinberge mit Ausblick auf den Neckar. Tickets im Shop: wg-sz.de

26. April

Wein-Kräuter-Genusstour Die Enzschleife von einer neuen Seite kennenlernen. Beim Wandern Kräuter sammeln für anschließendes Menü mit Weinbegleitung. Tickets erhältlich unter: lembergerland.de

27. April

Frühstück im Weinhaus Eberstadt Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Blick auf die Weinberge. 8–13 Uhr, Tickets: 18 Euro, erhältlich unter: info@weinsbergertal-winzer.de weinsbergertal-winzer.de

27. + 28. April

Nordheimer Weintage rund um das Weinhaus Nordheim der Heuchelberger Weingärtner. Sa. ab 17 Uhr, So. ab 11 Uhr. heuchelberg.de

20.–22. April

Lauffener Weintage bei den Lauffener Weingärtnern. Bewirtung durch die örtlichen Vereine, Livemusik, lange Weinprobiertheke, am Sonntag Kinderprogramm. Sa. ab 17 Uhr, So. ab 11 Uhr, Mo. ab 17 Uhr lauffener-wein.de

25. April

Wein und Comedy Schlagfertig und umwerfend komisch betrachtet Helga Becker alias Frau Nägele die Welt durch ein gut gefülltes Weinglas. Mit Sekt und 3x zwei Weinen vom Teamwerk Esslingen. Tickets unter: esslinger-weinshop.de
teamwerk-esslingen.de

25. April

Inspiration Wein Weinprobe mit Geschichten bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Anmeldung unter: veranstaltung@wg-heilbronn.de
wg-heilbronn.de

26. April

Bergrebell-Party Weißweinparty im Weinhaus Löwenstein der Winzer vom Weinsbergertal mit Wein und DJ. Ab 19 Uhr. weinsbergertal-winzer.de

27. April

Weinwanderung «Auf Schritt und Tritt» in den Weinstädter Weinbergen mit der Weinerlebnisführerin. Weinprobe und kleine Vesper. Tickets unter: remstalkellerei.de/events

27. + 28. April

Spargelbesen der Winzer vom Weinsbergertal im Weinhaus Löwenstein. Spargelgerichte zu besten Weinen. Sa. ab 16 Uhr, So. ab 11 Uhr. weinsbergertal-winzer.de

28. April

Open Air Tasting & Walk of Wine Ab 11 Uhr erwartet die Fellbacher Landjugend die Gäste bei den Fellbacher Weingärtnern vor und auf dem Kappelberg. fellbacher-weine.de

28. April

Laudenbacher Weinerlebniswanderung Wandern in Gruppen mit einheimischen Führern, die Wissenswertes über Wein, Natur und Kultur berichten. Anmeldung unter: markelsheimer-wein.de

30. April

KultWeinProParty Nach einer 6er-Weinprobe, zu der Snacks oder eine Vesper mitgebracht werden dürfen, tanzen wir zu kultigen Beats von DJ Jochen. Tickets erhältlich im Shop: wg-sz.de

30. April

Kelterparty Feiern am Weinkeller zur Musik vom DJ bei Wein, Sekt, Cocktails und Leckereien. Im Weinkeller Brackenheim der WG Stromberg-Zabergäu. Ab 19 Uhr. wg-sz.de

30. April

Weinstadt Weindorf auf dem Beutelsbacher Marktplatz. weinstadt-weindorf.de

MAI

1.–5. Mai

Weinstadt Weindorf auf dem Beutelsbacher Marktplatz. weinstadt-weindorf.de

1. Mai

Weinfrühling bei der WG Stromberg-Zabergäu im Weinkeller Brackenheim und im Strombergkeller Bönningheim. Verkostungen des Weinsortiments. 11–18 Uhr. wg-sz.de

1. Mai

Weinausschank am Wengerthäusle Die Marbacher Weingärtner begrüßen die neuen Jahrgänge am Wengerthäusle Am Galgen an der Freizeitanlage Marbach. 11–18 Uhr. wg-marbach.de

2. Mai

Afterwork im Weinkonvent Lockere Weinprobe mit Kleinigkeiten zum Essen im Weinkonvent Dürrenzimmern. Ab 17.30 Uhr, Eintritt: 15 Euro. weinkonvent-duerrenzimmern.de

3. Mai

Sundowner Afterwork-Ausschank bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Ausblick über das Zabergäu und auf die Steillagen über dem Neckar, im Zweifelbergausschank und auf der Weinterrasse Kirchheim, 17–22 Uhr. wg-sz.de

4. Mai

Planwagenfahrten mit den Weinfreunden Strümpfelbach Erleben Sie die Strümpfelbacher Weinberge mit einem Viertele Remstalkellerei-Wein in der Hand. Anmeldung unter: remstalkellerei.de/veranstaltungen

4. + 5. Mai

QuerFeldWein Wandern, Musik und Wein rund um den Kayberg in Erlenbach. 80 Weine der Erlenbacher Weingüter und kulinarische Köstlichkeiten. querfeldwein.de

5. Mai

Wein & Kulinarik Zu Lammkeule, Schweinelende oder Maultaschen kann man die Weine der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen probieren. Ab 12 Uhr in Knittlingen in der Kelter Ortsmitte Freudenstein. wg-fh.de

5. Mai

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

5. Mai

Weinerlebnisführung «Das Wengerterjahr am Lemberg» Spannende Einblicke bekommen und die Handgriffe der Wengerter selbst ausprobieren bei den Weingärtnern Marbach. Mit einer Weinprobe und kleinen Snacks. Tickets: 34 Euro. wg-marbach.de

5. Mai

Taleswein to go Die Weine der Neuffener Weingärtner dort probieren, wo sie wachsen: in den Neuffener Weinbergen. 13–19 Uhr. weingaertner-neuffen.de

9. Mai

Kelterfest in Stetten der Heuchelberger Weingärtner mit Wein, Sekt und Verpflegung. Ab 11 Uhr, Ehemalige Kelter am Mühlwald, Brackenheimer Straße, Schwaigern-Stetten. heuchelberg.de

9. Mai

Fest auf dem Böckler in Mundelsheim mit Weinen vom Käsbereicher Mundelsheim und Aussicht auf den Neckar. 11–18 Uhr. mundelsheim.de

9. Mai

Weinbergfest an der Vinothek der Kellerei Lembergerland Rosswag. Ab 12 Uhr. lembergerland.de

9. Mai

Weinwandertag um den Ailenberg Die Weinmanufaktur Stuttgart stellt ihre Weine vor und bietet dazu Leckereien an. Start: 11 Uhr am Obertürkheimer Bahnhof. weinmanufaktur.de

10. Mai

401 Stäffele-Team-Lauf Start: Rosswag Alte Kelter der Kellerei Lembergerland, mit anschließender Siegerparty. Anmeldung unter: eventservice-stahl.de

11. Mai

Gemütlicher Weinabend in der Vinothek der Kellerei Lembergerland Rosswag. Ab 18 Uhr. lembergerland.de

11. Mai

Käse und Wein Weinprobe mit harmonisierenden Käsen in der Felsengartenkellerei Besigheim. Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de

11. + 12. Mai

Spargelfest der Weingärtner Cleeborn & Güglingen mit Weinausschank und feinen Spargelgerichten, Livemusik und Kinderprogramm. cg-winzer.de

11. + 12. Mai

Wein & Walk Weine der Remstallkellerei mitten in den Großheppacher Weinbergen genießen. Sa. ab 15.30, So. ab 10 Uhr. grosheppacher-weinfreunde.de

11. + 12. Mai

Muttertags-Hocketse im Weinhaus Eberstadt der Winzer vom Weinsbergertal. Sa. ab 17 Uhr, So. ab 11 Uhr. weinbergertal-winzer.de

12. Mai

Frühjahrsausschank an der Endersbacher Kelter inmitten der Weinberge. Auf dem Verbindungsweg vom Endersbacher Käppele in Richtung Strümpfelbach. 10–18 Uhr. weinbaufreunde-beutelsbach.de

12. Mai

Wein-Wandertag An Ständen in den Weinbergen zwischen Esslingen und Mettingen gibt es Wein, Ochs am Spieß und andere Leckereien sowie eine Kinderbetreuung. 11–18 Uhr. teamwerk-esslingen.de

12. Mai

Rostbratenfest an der Vinothek der Kellerei Lembergerland Rosswag. Ab 11 Uhr. lembergerland.de

12. Mai

Schau rein in Großbottwar Tag der offenen Tür bei den Bottwartaler Winzern mit Wein- und Sektausschank, Kulinarik, Ausstellern und Programm. 11–18 Uhr. bottwartalerwinzer.de

12. Mai

Prickelnde Muttertagsfahrt mit dem Rother Theo Mit Snacks zu einer 5er-Sektprobe führt die Planwagenfahrt durch die Weinberge auf den Zweifelberg. Tickets erhältlich im Shop: wg.sz.de

12. Mai

Spargel und Wein Saisonstart des Schnaiter Weintreffs mit Weinen der Remstallkellerei und Spargel vom Schützenverein Schnait. 11–19 Uhr. schnaiter-weintreff.de

16. Mai

Kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei zu Gast im Restaurant Otterbach in Bietigheim. Saisonales Vier-Gänge-Menü mit Weinen und Sektempfang. Beginn: 19 Uhr, Preis: 95 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de

16. Mai

Afterwork bei Wein, Essen und stimmungsvoller Musik auf dem Hof der Remstallkellerei in Beutelsbach. 18–21 Uhr. remstallkellerei.de

17. Mai

Finissimo Themenweinprobe mit vier Weinen des Collegium Wirtemberg, umrahmt von einem individuellen Programm. In der Vinothek Uhlbach

Unfassbar rein.

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



GENUSSAGENDA

(Gewölbekeller) in Stuttgart. Einlass 18.30 Uhr, Eintritt: 18 Euro, nur Abendkasse.

collegium-wirtemberg.de

17.–20. Mai

Güglinger Maifest mit Umzug der Vereine, Schulklassen, Kindergärten und Gruppen. Der Festplatz lädt im Anschluss mit Verpflegung und Fahrgeschäften zum Verweilen ein.

gueglingen.de

17.–20. Mai

105 Grad Oex Sunset Lounge auf der Luitenbacher Höhe. Coole Drinks, edle Weine, leckere Speisen, chillige Musik und eine tolle Aussicht. 12–23 Uhr.

weinstadt.de

18.–22. Mai

Wein über Berg und Tal Wein genießen, wo er wächst: in den Löwensteiner Weinbergen, zu Fuß oder mit dem Löwenexpress. Sa. ab 16 Uhr, So. ab 11 Uhr, Mo. ab 11 Uhr. weintal.de

19. Mai

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

19. Mai

Planwagenfahrt mit dem Käsberg-Express in Mundelsheim, Treffpunkt: Vinothek Käsbergkeller Mundelsheim um 14 Uhr, Preis: 35 Euro.

lauffener-wein.de

20. Mai

Pfingstmarkt Traditioneller Krämermarkt, Essen von örtlichen Vereinen, Weine und Sekte der Weingärtner Horrheim-Gündelbach. Bei der WG Horrheim, 11–18 Uhr. horrheimer-weingaertner.de

23. Mai

Inspiration Wein Weinprobe mit Geschichten bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Beginn: 19 Uhr, Tickets: 33 Euro. Anmeldung unter: veranstaltung@wg-heilbronn.de

24. + 25. Mai

Käsbergfest Mundelsheim Bewirtung und Weinausschank in den Weinbergen am Käsberg in Mundelsheim mit Blick auf die Neckarschleife. Fr. ab 18 Uhr, Sa. ab 16 Uhr. lauffener-wein.de

24.–26. Mai

Sommerfest im Hof der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Wein, Musik und gute Laune. Fr. ab 17 Uhr, Sa. ab 14 Uhr, So. ab 11 Uhr. wg-heilbronn.de

24.–26. Mai

Weinfest Markelsheim rund um die Weingärtnergenossenschaft Markelsheim mit Unterhaltungsmusik, Wintertanzgruppen und natürlich Wein und Speisen. markelsheimer-wein.de

25. Mai

Sunset, Music & Chill Sundowner auf der Sonnenterrasse mit Blick über Stuttgart bei entspannter Livemusik beim Collegium Wirtemberg in der Vinothek Rotenberg. 17–22 Uhr, Eintritt: 18 Euro. collegium-wirtemberg.de

25. + 26. Mai

Zweifelbergfest 30 Jahre Zweifelbergausschank der WG Stromberg-Zabergäu mit Wein, Sekt, leckerem Essen, Musik und Blick über das Zabergäu. wg-sz.de

26. Mai

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

26. Mai

Weinbau gestern, heute, morgen Zeitreise im Weinberg mit Weinbergguide Gerlinde Hönes. Den digitalen terrasierten Weinberg erleben mit dem Drohnenservice aus Gündelbach. Tickets erhältlich unter: lembergerland.de

29. Mai

Stefan grillt drei Gänge zur Weinprobe unter freiem Himmel in der Felsengartenkellerei Besigheim. Beginn: 18.30 Uhr mit Sektempfang, Preis: 89 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de. felsengartenkellerei.de

29. Mai

Wein-Picknick bei den Weingärtnern Marbach auf der Terrasse und Wiese. Essen darf mitgebracht werden. Ab 17 Uhr. wg-marbach.de

30. Mai

Sundowner nach der Arbeit mit Aussicht über das Neckartal mit einem Glas Wein, einer Leckerei und Musik. In der Vinothek der Weinsicht beim Teamwerk Esslingen. 18–22 Uhr.

teamwerk-esslingen.de

JUNI

1. Juni

Besigheim und Wein Abendliche Stadtführung durch einen der schönsten Weinorte Deutschlands mit Weinverkostung und Snacks. Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de. felsengartenkellerei.de

1. + 2. Juni

Kelterfest in und um die Kelter der WG Sternenfels mit Livemusik am Samstag (ab 18 Uhr) und Weinbergführungen am Sonntag (11–20 Uhr). An beiden Tagen Gerichte aus der Wengerter-Küche und Sternenfelser Wein. wg-sternenfels.de

2. Juni

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

2. Juni

Täleswein to go Die Weine der Neuffener Weingärtner dort probieren, wo sie wachsen: in den Neuffener Weinbergen. 13–19 Uhr. weingaertner-neuffen.de

2. Juni

Schnitzelfest der Weinfreunde Strümpfelbach mit Weinen der Remstallkellerei. An der Strümpfelbacher Kelter. weinfreunde-struempfelbach.de

5. Juni

«**Nachm schaffe gut geha lassa**» Afterwork auf Schwäbisch bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Wein, Snacks und Musik. 17–22 Uhr. Im Strombergkeller Bönningheim. wg-sz.de

6. Juni

Sundowner Ein gemütliches Glas Wein und Sekt nach Feierabend bei den Weingärtnern Marbach.

Mit Livemusik und Food-Trucks, 17–22 Uhr.

wg-marbach.de

6. Juni

Afterwork im Weinkonvent Lockere Weinprobe mit Kleinigkeiten zum Essen im Weinkonvent Dürrenzimmern. Ab 17.30 Uhr, Eintritt: 15 Euro.

weinkonvent-duerrenzimmern.de

7. Juni

Sundowner Afterwork-Ausschank bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Ausblick über das Zabergäu und auf die Steillagen über dem Neckar. 17–22 Uhr.

wg-sz.de

9. Juni

Wein, Wandern & Genuss Zwei Touren in der Weinlandschaft Marbach-Bottwartal: in Beilstein und Großbottwar. Auf dem Weg warten Wein und kulinarischen Spezialitäten. Mehr Infos unter: heilbronnerland.de

9. Juni

Spargel und Wein Spargelgerichte mit passenden Weinen sowie Weinverkauf bei den Bottwartaler Winzern. Ab 11 Uhr. bottwartalerwinzer.de

9. Juni

Verkaufsoffener Sonntag der Heuchelberger Weingärtner am Standort Schwaigern. Weinausschank im Grünen mit Essen von der Metzgerei Geiger. 11–17 Uhr. heuchelberg.de

9. Juni

Weinblütenfest bei den Weingärtnern Horrheim-Gündelbach in Horrheim. Rundwanderung mit vier bewirteten Stationen, Weine und Sekte vom Klosterberg und Wachtkopf. 11–18 Uhr.

horrheimer-weingaertner.de

9. Juni

Weinige Schifffahrt auf dem Neckar entlang der Steillagen und mit Weinen der WG Stromberg-Zabergäu und der Felsengartenkellerei. Essen darf selbst mitgebracht werden. Tickets erhältlich unter:

wg-sz.de und felsengartenkellerei.de

13. Juni

Sundowner nach der Arbeit mit Aussicht über das Neckartal mit einem Glas Wein und einer Leckerei und Musik. In der Vinothek der Weinsicht, 18–22 Uhr. teamwerk-esslingen.de

16. Juni

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

16. Juni

Backhaus-Hocketse Gemütliches, kleines Weinfest am Backhausplatz von Knittlingen-Freudenstein. Zu Schinkenbraten und anderen Köstlichkeiten können Weine der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen probiert werden. Ab 11 Uhr. wg-fh.de

16. Juni

Ladys in Pink Nur für die Damen: Mit einem Glas Rosé in der Hand und den Lieblingsfrauen an der Seite einen Spaziergang genießen. Tickets erhältlich unter: lembergerland.de

20. Juni

Sundowner Ein gemütliches Glas Wein und Sekt nach Feierabend bei den Weingärtnern Marbach.

Mit Livemusik und Food-Trucks, 17–22 Uhr.

wg-marbach.de

20. Juni

Afterwork bei Wein, Essen und stimmungsvoller Musik auf dem Hof der Remstallkellerei in Beutelsbach. 18–21 Uhr. remstallkellerei.de

21. Juni

Offene Weinprobe bei der Weinmanufaktur Stuttgart. Ob Anfänger oder Profi, jeder ist auf der Reise von der Traube bis ins Glas willkommen. Beginn: 19 Uhr, Tickets: 34,50 Euro.

weinmanufaktur.de

21. Juni

Finissimo Themenweinprobe mit vier Weinen des Collegium Württemberg, umrahmt von einem individuellen Programm. In der Vinothek Uhlbach, Eintritt: 18 Euro, nur Abendkasse.

collegium-wuerttemberg.de

21. –23. Juni

Ingelfinger Weindorf in der Altstadt von Ingelfingen mit Wein, gutem Essen und Musik. Fr. ab 19 Uhr, Sa. ab 18 Uhr, So. ab 10 Uhr. ingelfingen.de

23. Juni

Planwagenfahrt mit dem Käsberg-Express in Mundelsheim, Treffpunkt: Vinothek Käsbergkeller Mundelsheim um 14 Uhr, Preis: 35 Euro.

lauffener-wein.de

23. Juni

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

23. Juni

Genussfahrt zum Zweifelberg mit der WG Stromberg-Zabergäu. Start: 14.30 Uhr, Tickets: 49 Euro im Shop der WG Stromberg-Zabergäu.

wg-sz.de

27. Juni

Sundowner mit Aussicht über das Neckartal mit einem Glas Wein, Leckerei und Musik. In der Vinothek der Weinsicht, 18–22 Uhr. teamwerk-esslingen.de

29. Juni

Sunset, Music & Chill Sundowner auf der Sonnenterrasse mit Blick über Stuttgart bei entspannter Live-Musik beim Collegium Württemberg in der Vinothek Rotenberg. 17–22 Uhr, Eintritt: 18 Euro.

collegium-wuerttemberg.de

29. + 30. Juni

Gassenfest Leingarten Buntes Treiben in Leingartens Gassen. Kulinarische Köstlichkeiten aus den Hütten und Musik. Sa. ab 17.30 Uhr, So. ab 11 Uhr.

leingarten.de

29. + 30. Juni

Weindorf Brackenheim in der Brackensteiner Innenstadt. brackenheim.de

29. + 30. Juni

Kelterfest an der Kelter in Grunbach mit Weinen der Remstallkellerei und Bewirtung durch den SV Remshalden/Handball. remstallkellerei.de

30. Juni

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

JULI

1. Juli

Weindorf Brackenheim in der Brackensteiner Innenstadt. brackenheim.de

3. Juli

«**Nachm schaffe gut geha lassa**» Afterwork auf Schwäbisch bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Wein, Snacks und Musik. 17–22 Uhr. Im Strombergkeller Bönningheim. wg-sz.de

4. Juli

Sundowner Ein gemütliches Glas Wein und Sekt nach Feierabend bei den Weingärtnern Marbach. Mit Livemusik und Food-Trucks, 17–22 Uhr.

wg-marbach.de

4. Juli

Afterwork im Weinkonvent Lockere Weinprobe mit Kleinigkeiten zum Essen im Weinkonvent Dürrenzimmern. Ab 17.30 Uhr, Eintritt: 15 Euro.

weinkonvent-duerrenzimmern.de

4. Juli

Schorle-Party Ein lauer Sommerabend mit Musik, Essen und erfrischenden Getränken bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Ab 18 Uhr.

wg-heilbronn.de

4.–8. Juli

Hohenloher Weindorf Regionale Weine, kulinarische Köstlichkeiten und Bühnenprogramm rund um das Schloss in Öhringen. Do.–Sa.: 17–24 Uhr, So. 16–22 Uhr, Mo. 17–23 Uhr. oehringen.de

Unfassbar bio.

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



- ✓ bio-zertifiziert
- ✓ Qualität aus der Region
- ✓ ausgewogene Mineralisierung
- ✓ gesundheitsfördernde Zusammensetzung
- ✓ Frei von anthropogenen Stoffen, wie z.B. Süßstoffen
- ✓ mit natürlicher Kohlensäure
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

5. Juli

Sundowner Afterwork-Ausschank bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Ausblick über das Zabergäu und auf die Steillagen über dem Neckar, 17–22 Uhr.

wg-sz.de

5. + 6. Juli

Steillagentage Ludwigsburg In den Steillagen zwischen Neckarweihingen und Poppenweiler heißt es wieder «Steilgehen – Staunen – Genießen» mit Weinen, regionalen Köstlichkeiten und Livemusik. Ab 16 Uhr. ludwigsburg.de

6. Juli

Sundowner an der Schnaidter Kelter mit Weinen der Remstallkellerei, Fingerfood und chilliger Musik. Ab 18 Uhr. schnaiter-weintreff.de

7. Juli

Kulinarische Weinprobe Sektempfang und Vier-Gänge-Menü mit Gastronom Julian Böck in der Felsengartenkellerei Besigheim. Beginn: 19 Uhr, Preis: 95 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de. felsengartenkellerei.de

7. Juli

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

7. Juli

Taleswein to go Die Weine der Neuffener Weingärtner dort probieren, wo sie wachsen: in den Neuffener Weinbergen. 13–19 Uhr.

weingaertner-neuffen.de

11.–14. Juli

Lembergerland Unplugged Musikfestival im Projektweinberg der Kellerei Lembergerland Rosswag. Ab 19 Uhr. Tickets unter: lembergerland.de

12. Juli

Wein-Cocktail-Probe Cocktail-Kreationen im mediterranen Innenhof der WG Stromberg-Zabergäu bei sommerlichen Snacks und Lounge-Musik. Im Weinkeller Brackenheim, ab 19 Uhr, Tickets im Shop:

wg-sz.de

13. Juli

Besigheim und Wein Abendliche Stadtführung durch einen der schönsten Weinorte Deutschlands mit Weinverkostung und Snacks. Beginn: 19 Uhr, Preis: 45 Euro, Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de.

felsengartenkellerei.de

13. Juli

Party-Nacht Prickelnder Esecoco und Weine vom Teamwerk Esslingen, Cocktails und Party-Musik mit DJ Wolfgang vor der Kulisse der Esslinger Weinberge. In der Vinothek der Weinsicht. Ab 18 Uhr.

teamwerk-esslingen.de

14. Juli

Sektfrühstück im Weinberg im Harzberg in Großbottwar. Den Tag beginnen mit einem gemeinsamen Spaziergang vom Parkplatz zum Frühstücksort. Tickets unter Tel.: 07148 9600-0.

bottwartalerwinzer.de

14. Juli

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

14. Juli

Planwagenfahrt mit dem Käsberg-Express in Mundelsheim, Treffpunkt: Vinothek Käsbergkeller Mundelsheim um 14 Uhr, Preis: 35 Euro.

lauffener-wein.de

14. Juli

Weinerlebnissführung «Das Wengertjahr am Lemberg» Spannende Einblicke bekommen und die Handgriffe der Wengert selbst ausprobieren bei den Weingärtnern Marbach. 14.30–17 Uhr, Tickets:

wg-marbach.de

14. Juli

Wein & Kunst Nach einem Wine Walk Besuch bei Künstlerin Ariane Koch im Atelier in der Alten Kelter der Kellerei Lembergerland Rosswag. Start: 13.30 an der Vinothek. Tickets unter: lembergerland.de

15. Juli

Frühstück im Weinhaus Eberstadt Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Blick auf die Weinberge. 8–13 Uhr, Tickets: 18 Euro, erhältlich unter: info@weinsbergertal-winzer.de. weinsbergertal-winzer.de

17. Juli

Fete im Weinberg In den Weinbergen bei Fellbach am Reute-Häusle wird bei schönem Wetter getanz und gefeiert sowie guter Wein genossen.

Ab 18.30 Uhr. fellbacher-wein.de

18. Juli

Sundowner Ein gemütliches Glas Wein und Sekt nach Feierabend bei den Weingärtnern Marbach. Mit Live-Musik und Food-Trucks, 17–22 Uhr. wg-marbach.de

18. Juli

Afterwork bei Wein, Essen und stimmungsvoller Musik auf dem Hof der Remstallkellerei in Beutelsbach. 18–21 Uhr. remstallkellerei.de

19. Juli

Finissimo Themenweinprobe mit vier Weinen Weine des Collegium Wirtemberg, umrahmt von einem individuellen Programm. Eintritt: 18 Euro, nur Abendkasse. collegium-wirtemberg.de

19. + 20. Juli

Wein im Schlosshof Schwaigern Edle Weinveranstaltung im Schlosshof des Grafen von Neipperg in Schwaigern. Mit Weinen der Heuchelberg Weingärtner und des gräflichen Weinguts. 18–23 Uhr.

heuchelberg.de

20. Juli

Frühstück im Weinhaus Eberstadt Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Blick auf die Weinberge. 8–13 Uhr, Tickets: 18 Euro, erhältlich unter: info@weinsbergertal-winzer.de. weinsbergertal-winzer.de

20. Juli

Vollmond-Weinprobe Weinprobe mit Verpflegung in entspannter Atmosphäre unter dem Vollmond bei der Genossenschaft Amthof 12 in Oberderdingen.

amthof12.de

20. Juli

Wine in Motion Wein, Musik und Tanzperformance in der Vinothek der Kellerei Lembergerland Rosswag. Aperitif, kleine Weinbergwanderung, Wein und Lembergerland-Tapas. Beginn: 21 Uhr, Tickets: erhältlich unter: lembergerland.de

21. Juli

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

24. Juli–12. August

Open-Air-Kino in der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Die besten Filme der letzten Monate auf der 128-qm-Leinwand. Beginn: 19 Uhr, Tickets: 13–35 Euro. Programm unter: open-air-kino-heilbronn.de

25. Juli

Sundowner nach der Arbeit mit Aussicht über das Neckartal mit einem Glas Wein und einer Leckerei und Musik. In der Vinothek der Weinsicht beim Teamwerk Esslingen. 18–22 Uhr.

teamwerk-esslingen.de

26. Juli

Yoga & Wein Genießen mit allen Sinnen: sanft fließendes Yoga mit anschließender Vierer-Weinprobe. Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de. felsengartenkellerei.de

26. Juli

Offene Weinprobe bei der Weinmanufaktur Stuttgart. Ob Anfänger oder Profi, jeder ist auf der Reise von der Traube bis ins Glas willkommen. Beginn: 19 Uhr, Tickets: 34,50 Euro. weinmanufaktur.de

27. Juli

Sunset, Music & Chill Sundowner auf der Sonnenterrasse mit Blick über Stuttgart bei entspannter Livemusik beim Collegium Wirtemberg in der Vinothek Rotenberg. 17–22 Uhr, Eintritt: 18 Euro.

collegium-wirtemberg.de

27. Juli

Fas(s)zinierende Weinprobe in der Felsenkellerei Besigheim mit Fokus auf Weine mit internationalem Charakter, gereift im Holz. Dazu werden regionale Tapas gereicht. Anmeldung unter: weinprobe@felsengartenkellerei.de. felsengartenkellerei.de

27. Juli

U35-Party auf dem Böckler in Mundelsheim für die Jugend und alle Junggebliebenen. lauffener-wein.de

27. Juli

Leuchtender Weinberg Die Weinberge zwischen Weinstadt-Beutelsbach und Schnait verwandeln sich in ein Lichtermeer. Tickets unter: weinstadt.de

27. + 28. Juli

Willsbacher Wein- und Sommerfest rund um die Hofwiesen-Halle in Obersulm-Willsbach. Fr. ab 17 Uhr, Sa. + So. ab 11 Uhr.

28. Juli

Sektfrühstück im Weinberg im Harzberg in Großbottwar. Den Tag beginnen mit einem gemeinsamen Spaziergang vom Parkplatz zum Frühstücksort. Tickets unter Tel.: 07148 9600-0.

bottwartalerwinzer.de

28. Juli

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

28. Juli

Genussfahrt an die Kirchheimer Weinterrasse 5er-Weinprobe auf einer dreistündigen Planwagenfahrt durch die Weinberge und mit Ausblick auf den Neckar. Tickets im Shop: wg-sz.de

AUGUST

1. August

Sundowner Ein gemütliches Glas Wein und Sekt nach Feierabend bei den Weingärtnern Marbach. Mit Live-Musik und Food-Trucks, 17–22 Uhr. wg-marbach.de

1. August

Afterwork im Weinkonvent Lockere Weinprobe mit Kleinigkeiten zum Essen im Weinkonvent Dürrenzimmern. Ab 17.30 Uhr, Eintritt: 15 Euro.

weinkonvent-duerrenzimmern.de

1.–3. August

Weinmeile Ein Glas Wein in mediterraner Atmosphäre im Collegium Württemberg in Stuttgart entlang des Rotenberger Keltergebäudes und auf der Sonnenterasse. Ab 17 Uhr. collegium-wirtemberg.de

2. August

Sundowner Afterwork bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Ausblick über das Zabergäu und auf die Steillagen über dem Neckar. 17–22 Uhr. wg-sz.de

3. August

Wein und Sound Wein, Sekt, Cocktails, leckeres Essen und Musik in und um die Kellerei der Bottwartaler Winzer. Einlass ab 18.30 Uhr.

bottwartalerwinzer.de

3. August

Mit dem Oldiebus durch die Weinberge in Weinstadt. Erfahren Sie Wissenswertes über die Remstaler Weinkulturlandschaft bei einer Weinprobe. Start: 13 Uhr, Tickets unter: remstalkellerei.de/events

4. August

Jazz-Frühshoppen beim Collegium Württemberg in Stuttgart an der Vinothek Rotenberg und auf der Sonnenterrasse. 11–15 Uhr. collegium-wirtemberg.de

4. August

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

4. August

Täleswein to go Die Weine der Neuffener Weingärtner dort probieren, wo sie wachsen: in den Neuffener Weinbergen. 13–19 Uhr.

weingaertner-neuffen.de

4. August

«Weiß. Was sonst?» Ausflug in die weiße Weinwelt der Lembergerland-Kellerei. Kleine Leckereien mit den passenden Weißweinen. Dresscode: ganz in Weiß. Beginn: 20 Uhr in der Vinothek der Kellerei Lembergerland Rosswag. Tickets erhältlich unter:

lembergerland.de

7. August

«Nachm schaffe gut geha lassa» Afterwork auf Schwäbisch bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Wein, Snacks und Musik. 17–22 Uhr. Im Strombergkeller Bönningheim. wg-sz.de

7.–10. August

Wengertfescht am Wartberg am Heilbronner Wartberg an der Raffeltersteige. Große Weinauswahl und regionale Spezialitäten. 17–22 Uhr.

8.–24. August

Ludwigsburger Weinlaube Regionale und internationale Weine zu schwäbischen Köstlichkeiten

und Livemusik im Rathaus Hof Ludwigsburg. Ab 17 Uhr. ludwigsburger-weinlaube.de

10. + 11. August

Löwensteiner Musik- und Weinfest am Weinhaus Löwenstein der Winzer vom Weinbergertal.

weinsbergertal-winzer.de

11. August

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

15. August

Sundowner Ein gemütliches Glas Wein und Sekt nach Feierabend bei den Weingärtnern Marbach. Mit Livemusik und Food-Trucks, 17–22 Uhr.

wg-marbach.de

15. August

Sundowner nach der Arbeit mit Aussicht über das Neckartal mit einem Glas Wein und einer Leckerei und Musik. In der Vinothek der Weinsicht beim Teamwerk Esslingen. 18–22 Uhr.

teamwerk-esslingen.de

15. August

Afterwork bei Wein, Essen und stimmungsvoller Musik auf dem Hof der Remstalkellerei in Beutelsbach. 18–21 Uhr. remstalkellerei.de

16. August

Wein & Vinyl auf der Terrasse mit Blick ins Grüne, einem Glas Wein und einem Plattenspieler bei den Weingärtnern Marbach. Lieder vom DJ wünschen – oder die eigenen Platten mitbringen. Einlass: 18 Uhr, Beginn: 19.30 Uhr. Tickets im Vorverkauf unter:

wg-marbach.de

16. August

Finissimo Themenweinprobe mit vier Weinen Weine des Collegium Württemberg, umrahmt von einem individuellen Programm. In der Vinothek Uhlbach. Einlass 18.30 Uhr, Eintritt: 18 Euro, nur Abendkasse. collegium-wirtemberg.de

16.–19. August

Erlenbacher Weinfest auf dem Erlenbacher Marktplatz. Fr. ab 16 Uhr, Sa. ab 14 Uhr, So. ab 10.30 Uhr, Mo. ab 12 Uhr. erlenbacher-weinfest.jimdo.com

16.–19. August

Weinfest Criesbach mit kulturellem Rahmenprogramm und Wahl der Hohenloher Weinkönigin. An der Alten Kelter Criesbach in Ingelfingen. Fr. + Sa. ab 19 Uhr, So. ab 11 Uhr, Mo. ab 17 Uhr.

17. August

Vollmondwanderung Die Wanderung dauert mit Pausen um die vier Stunden. Start und Endpunkt ist die Vinothek der Kellerei Lembergerland Rosswag, Wegstrecke: 6 km. Danach im Liegestuhl bei Wein und Vesper ausruhen. Beginn: 20 Uhr. Tickets erhältlich unter: lembergerland.de

17.–19. August

Parkfest Nordheim Besonderes Flair im Park, vielfältiges Speisenangebot der Vereine und Nordheimer Weine. Sa. ab 16 Uhr, So. ab 11 Uhr, Mo. ab 15 Uhr. nordheim.de

17. + 18. August

Weinprobe in den Weinbergen in Grunbach mit vier Ständen. weintreff-neuekelter.de

18. August

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

18. August

Planwagenfahrt mit dem Käsberg-Express in Mundelsheim, Treffpunkt: Vinothek Käsbergkeller Mundelsheim um 14 Uhr, Preis: 35 Euro.

lauffener-wein.de

24. August

Mallorca-Party bei der WG Sternenfels mit DJ Marius Neumann bei Sternenfelser Weinen und spanischen Gerichten. Ab 18 Uhr. wg-sternenfels.de

24. + 25. August

Kochertaler Genießertour Ausgeschilderte Wege führen zu kulinarischen Genüssen der Hohenloher Weinwirtschaft und Gastronomie. Der «Genießerbus» fährt im Halbstundentakt. In den Weinbergen von Künzelsau-Belsenberg bis Forchtenberg.

Sa. 10–20 Uhr, So. 10–18 Uhr. geniessertour.de

25. August

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

29. August

Sundowner nach der Arbeit mit Aussicht über das Neckartal mit einem Glas Wein und einer Leckerei und Musik. In der Vinothek der Weinsicht, 18–22 Uhr.

teamwerk-esslingen.de

30. + 31. August

Schorndorfer Weintage auf dem Marktplatz Schorndorf. schorndorf.de

31. August

Sunset, Music & Chill Sundowner auf der Sonnenterrasse mit Blick über Stuttgart bei entspannter Livemusik beim Collegium Württemberg in der Vinothek Rotenberg. 17–22 Uhr, Eintritt: 18 Euro. collegium-wirtemberg.de

31. August

Wein auf der Insel Weinfest auf der Lauffener Neckarinsel. Romantische Atmosphäre rund um die Lauffener Burg und eine große Auswahl der Lauffener Weinerzeuger. Ab 17 Uhr. lauffener-wein.de

31. August

Neuffener Eselhock Den Täleswein der WG Hohenneuffen-Teck und regionale Spezialitäten von Neuffener Vereinen und Gastronomen genießen.

Auf dem Kelterplatz Neuffen, ab 17 Uhr.

weingaertner-neuffen.de

SEPTEMBER

1. September

Weinfest Kleingartach Probierstand mit Wein, Sekt und zünftiger Verpflegung. Am Schillerplatz vor der Stadthalle. Ab 10 Uhr.

1. September

Neuffener Eselhock Den Täleswein der WG Hohenneuffen-Teck und regionale Spezialitäten von Neuffener Vereinen und Gastronomen genießen.

Auf dem Kelterplatz Neuffen, ab 11 Uhr.

weingaertner-neuffen.de

1. September

Gläserne Produktion der Heuchelberger Weingärtner in Schwaigern mit Weinverkauf, Weinbergfahrten mit dem Wengert-Schleicher, Ausschank und Grillspezialitäten sowie Bauernmarkt. heuchelberg.de

1. September

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

1. + 2. September

Wein auf der Insel Weinfest auf der Lauffener Neckarinsel rund um die Lauffener Burg mit großer Auswahl der Lauffener Weinerzeuger. So. ab 11 Uhr, Mo. ab 17 Uhr. lauffener-wein.de

4. September

«**Nachm schaffe gut geha lassa**» Afterwork auf Schwäbisch bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Wein, Snacks und Musik. 17–22 Uhr. Im Strombergkeller Bönningheim. wg-sz.de

5. September

Afterwork im Weinkonvent Lockere Weinprobe mit Kleinigkeiten zum Essen im Weinkonvent Dürrenzimmern. Ab 17.30 Uhr, Eintritt: 15 Euro. weinkonvent-duerrenzimmern.de

6. September

Sundowner Afterwork-Ausschank bei der WG Stromberg-Zabergäu mit Ausblick über das Zabergäu und die Steillagen über dem Neckar, 17–22 Uhr. wg-sz.de

7. September

Planwagenfahrten mit den Weinfreunden

Strümpfelbach Erleben Sie die Strümpfelbacher Weinberge mit einem Viertele Remstallkellerei-Wein in der Hand. Anmeldung unter: remstallkellerei.de/veranstaltungen

7. + 8. September

Kelterfest der Marbacher Weingärtner an der Kelter auf der Wiese, der Terrasse und im Innenhof. Am Samstagabend Musik vom DJ, am Sonntag Kinderprogramm. Sa. ab 17 Uhr, So. ab 11 Uhr. wg-marbach.de

7. + 8. September

Neuer Süßer, Zwiebelkuchen und Musik beim «Weinerlebnis am Kappelberg». Am Sonntag schenkt die Fellbacher Landjugend in den Weinbergen Weine der Fellbacher Weingärtner aus. Sa. ab 15 Uhr, So. ab 11 Uhr. fellbacher-weine.de

8. September

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

8. September

Genussfahrt zum Zweifelberg mit der WG Stromberg-Zabergäu. Zuerst ein Begrüßungssekt, dann eine Fahrt auf dem Planwagen durch die Weinberge zum Zweifelberg, wo fünf Weine verkostet werden. Tickets: 49 Euro im Shop wg-sz.de

15. September

Zum Lachen in den Weinberg Humorvoller Weingenuss zwischen Reben und Terrassenmauern mit Kabarettistin Gesa Weik. Beginn: 20 Uhr in der Vinothek der Kellerei Lembergerland Rosswag, Tickets: 49 Euro, erhältlich unter: lembergerland.de

16. September

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

20. September

Finissimo Themenweinprobe mit vier Weinen Weine des Collegium Württemberg, umrahmt von einem individuellen Programm. In der Vinothek Uhlbach Einlass 18.30 Uhr, Eintritt: 18 Euro, nur Abendkasse. collegium-wuerttemberg.de

20.–21. September

Nacht der Keller Entdeckungstour durch historische Gewölbekeller in den Weinstädter Stadtteilen. Mit Wein, Speisen, kulturellen Leckerbissen mit Livemusik und Ausstellungen in den privaten Weinkellern und im Holzfasskeller der Remstallkellerei weinstadt.de, remstallkellerei.de

21. September

Herbsteinblicke In der WG Stromberg-Zabergäu den Weg der Trauben von der Annahme bis in den Keller kennenlernen. Unterwegs wird probiert. Im Weinkeller Brackenheim, Start: 16 Uhr, Tickets: 15 Euro an der Abendkasse. wg-sz.de

22. September

Planwagenfahrt mit dem Käsberg-Express in Mundelsheim, Treffpunkt: Vinothek Käsbergkeller Mundelsheim um 14 Uhr, Preis: 35 Euro. lauffener-wein.de

22. September

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de

22. September

Genussfahrt an die Kirchheimer Weinterrasse 5er-Weinprobe auf einer dreistündigen Planwagenfahrt durch die Weinberge und mit Ausblick auf den Neckar. Preis: 49 Euro, Tickets im Shop: wg-sz.de

26. September

Sundowner mit Aussicht über das Neckartal mit einem Glas Wein und einer Leckerei und Musik. In der Vinothek der Weinsicht beim Teamwerk Esslingen. 18–22 Uhr. teamwerk-esslingen.de

28. September

Herbsteinblicke In der WG Stromberg-Zabergäu den Weg der Trauben von der Annahme bis in den Keller kennenlernen. Unterwegs wird probiert. Im Weinkeller Brackenheim, Start: 16 Uhr, Tickets: 15 Euro an der Abendkasse. wg-sz.de

29. September

Sonntagsausschank bei den Bottwartaler Winzern in Großbottwar. 13–19 Uhr. bottwartalerwinzer.de



ALLE VERANSTALTUNGEN FINDEN SIE ONLINE AUF WWW.WEINHEIMAT-WUERTEMBERG.DE/VERANSTALTUNGEN



TOP-EVENTS

9. MAI

WEINWANDERTAG UM DEN AILENBERG

Jedes Jahr an Christi Himmelfahrt stellen die Winzer der Weinmanufaktur Stuttgart ihre Weine vor. Auf der ca. 3,5 km langen Strecke bieten sie dazu allerlei Leckereien an. Wer mit der Stempelkarte fleißig an allen Stationen sammelt, bekommt in der Kelter eine Gratisprobe und schwäbische Köstlichkeiten genießen. weinmanufaktur.de

24. MAI

KÄSBERGFEST MUNDLSHEIM

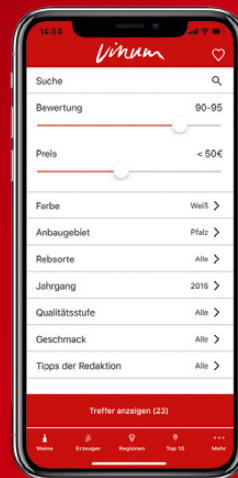
Bewirtung und Weinausschank am Käsberg in Mundelsheim – mit Blick auf die Neckarschleife lauffener-wein.de

24. BIS 26. MAI

WEINFEST MARKELSHEIM

3 Tage Festbetrieb rund um die Weingärtnergenossenschaft mit abwechslungsreichem Programm. Freuen Sie sich auf Unterhaltungsmusik, Winzertanzgruppen, etc... Am Markelsheimer Weinfest ist für jedes Alter und jeden Geschmack etwas geboten. Der Eintritt ist frei. markelsheimer-wein.de

Exklusiv für
Leser und Leserinnen
der Weinheimat
**JETZT NUR
25 EURO**
statt 35 Euro



Ganz nüchtern betrachtet: ein Top-Angebot

- Detaillierte Empfehlungen: Über 10 500 deutsche Weine von mehr als 1000 Weinproduzenten
- Top-10-Listen: Weine des Jahres, beste Rieslinge, Best Buy ... u.v.m.
- Buchkäufer erhalten kostenlosen App-Zugang zu ausführlichen Online-Informationen und gezielten Suchfunktionen
- Spezial-Dossier: Gastregion Südtirol

Jetzt bestellen!

www.vinum.eu/weinheimat-weinguide





© istockphoto.com/AleksandarNakic

Genossenschaftlich heißt, Verantwortung für unsere Region zu tragen.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir sind die Banken mit der genossenschaftlichen Idee.

Als Genossenschaftsbank sind wir unseren Mitgliedern verpflichtet und der Region, in der sie leben und arbeiten. Deshalb stärken wir die lokale Wirtschaft und fördern Projekte vor Ort.



Jetzt QR-Code
scannen und
mehr erfahren.

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

Schwäbisch Hall
Bausparkasse
Schwäbisch Hall

Union
Investment

R+V
Versicherung

e*asy*
Credit
Ein Produkt
der TeamBank

DZ BANK
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank

DZ PRIVATBANK
DZ PRIVATBANK

DZ HYP
DZ HYP

VR Smart
Finanz

Münchener Hyp
Hypothekenbank

reisebank
Reisebank

atruvia
Atruvia AG

GewinnSparen
Gewinnsparen

SDK
Einfach für Ihr Leben da.
Süddeutsche
Krankenversicherung