

# Württemberg



## PETRA GEHT AUS

Mit Hirn im „Ochsen“



### WEINTEST

Gehaltvolle  
Rote für  
festliche Stunden

### KULINARIK

Im Herbst  
ganz wild  
auf Wild

### VISITEN

In den Weinbergen  
von Rosswag  
und Markelsheim

# Das Wasser zum Wein!

## Ensinger Gourmet

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

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

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



# Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

# Schnell und unfallfrei im Weinberg

**N**ein, falscher Verdacht! Der *Württemberg*-Redakteur hat seinen Kfz-Führerschein noch und ist nicht auf Alternativen beim Durchstreifen des Ländle angewiesen. Aber die Chefs von Württembergs Weingärtnergenossenschaften sind erfindungsreich. Die malerischen Fluren von Rosswag an der Enz können von Weinfreunden unter fachkundiger Anleitung auf ganz speziellen Rollern erkundet werden. Geschäftsführer Bertram Haak hatte die Idee mit den Segway-Touren, eine Sache, die sehr gut angenommen wird und auch dem Schreiber dieser Zeilen Spaß machte. Er bewältigte die Runde durch Streuobstwiesen, Felder und Weinberge unfallfrei und ohne Strafzettel für eine Geschwindigkeitsüberschreitung...

Die Tochter eines Weingärtners aus Dürrenzimmern und frühere Weinkönigin, mit der wir uns bei einem anderen Termin in den Reben trafen, hätte vermutlich ein solches Hilfsmittel empört abgelehnt: Miriam Heckel ist seit 2007 beim Trollinger-Marathon dabei, beim letzten Lauf im Mai 2011 durchbrach sie ihre persönliche zeitliche Schallmauer. Uns erzählte sie, wie sie zu diesem sportlichen Hobby kam.

Bei den Visiten in den Weinbergen war zu sehen, dass Trauben heranwachsen. Nicht überall war es so trostlos wie im Taubertal, wo nach einigen Stunden am Morgen des 4. Mai zunächst ein Totalschaden befürchtet wurde. Eine geringe Ernte gibt es trotzdem in diesen Tagen. Auch die ebenfalls stark betroffenen Wengerter im Raum Brackenheim, Schwaigern und im Kochertal werden nicht leer ausgehen. Aber gegensteuern müssen alle, die von dieser unfreundlichen Laune der Natur betroffen waren.

Da der Trollinger kaum Schaden nahm, aber die Riesling-Ernte sehr gering sein wird, werden sich manche Betriebe einen Jahrgang lang neu orientieren und mehr Blanc de Noirs, also Weiß-

wein von roten Trauben, auf den Markt bringen. Ohnehin ist diese Art des Weins stark im Kommen und wird von vielen Konsumenten begeistert angenommen.

Beim Rotwein sind gute Vorräte vorhanden. Nach einem geringen 2010er lässt sich ein ebenfalls mengenmäßig kleiner Jahrgang 2011 einigermaßen verkraften. Nur Schwarzriesling und Samtrot könnten zur Mangelware werden. Für einen Ausgleich sorgen andere Sorten aus Jahrgängen wie 2009 und sogar 2008, alles Weine, die mehr Reife nötig haben, jetzt erst allmählich ihre schönste Phase erreichen und Lagersubstanz für weitere Jahre haben. Rund zwei Dutzend besonders feine Weine haben wir für Sie, verehrte Leserinnen, geneigte Leser, ausgesucht. Diese Weine genießen Sie am besten zu den Wildgerichten, die erneut im

„Lamm“ in Remshalden-Hebsack zubereitet wurden. Aber: Es passt nicht immer nur Rotwein zu Wild. Sekt und gehaltvolle Weißweine können ebenfalls exzellente Begleiter sein.

Wer weiß das besser als kulinarisch begabte Württemberger, die in Baden-Württemberg eine sehr eigenständige Rolle spielen, sogar gegenüber den Badenern Großzügigkeit walten lassen und ihr Glück genießen, nicht alemannisch, sondern schwäbisch schwätzen zu dürfen? Mehr zu diesem vorwiegend heiteren Thema ab Seite 10...

Mit weinfreundlichen Grüßen

Ihr  
Rudolf Knoll

**PS:** Unser beliebtes Rätsel finden Sie diesmal auf Seite 35; und die Auflösung zum letzten Rätsel auf Seite 46.





24

GENUSS

- Petra geht aus: Besuch im Uhlbacher „Ochsen“ \_\_\_\_\_ 14
- Kulinarik: Wild genießen, Wild zubereiten \_\_\_\_\_ 24
- Weintest: Rot macht Spaß \_\_\_\_\_ 30



18

MENSCHEN

- Vier junge Trollinger-Botschafter \_\_\_\_\_ 5
- Heimatverbundener Landwirt \_\_\_\_\_ 18
- Miriam läuft Marathon \_\_\_\_\_ 39
- Schloss Kaltenstein: Pädagogisch wertvoll \_\_\_\_\_ 40



6

HINTERGRÜNDE

- Markelsheim: Finderlohn bei der Weinlese \_\_\_\_\_ 6
- 401 Stäffele in Rosswags Fluren \_\_\_\_\_ 20
- Lehrpfad Heuchelberg: Was fürs Auge und Gemüt \_\_\_\_\_ 36
- Der Herr der Flaschen: Hinter den Kulissen der Weinprämierung \_\_\_\_\_ 42



Simone Mathias (gegenwart-foto) aus Fellbach fing die herbstliche Weinlandschaft mit der Kamera ein.



10

GESELLIGKEIT

- Schwaben und andere Württemberger \_\_\_\_\_ 10
- Termine: Rock 'n' Roll, Weinköniginnen-Wahl und Prämierung \_\_\_\_\_ 44



47

PRAXIS UND NEWS

- Sortenkunde: Silvaner \_\_\_\_\_ 23
- Rätsellösung/Die Seite der Leser \_\_\_\_\_ 46
- „Grüne Wengerter“ \_\_\_\_\_ 47
- Rote Gala, Trollinger-Vision, Erfolgstelegramme \_\_\_\_\_ 48
- Vorschau, Karikatur, Impressum \_\_\_\_\_ 50



Foto: WWG

Württembergs Weinkönigin Karolin Harsch gratuliert den „Trollinger-Diplomaten“. Von links: Matthias Zöller, Melanie Wettstaedt, Ann-Kathrin Seyb und Steve Krieg.

Trollinger-Botschafter ernannt

# Der Wein zum aufregenden Date

Regen prasselte am Schlußtag des Stuttgarter Weindorfs am ersten September-Sonntag auf die Dächer und Wege. Aber im Innern der Laube der Württemberger Weingärtnergenossenschaften ging es hoch her. Unter anderem wurde Trollinger in verschiedenen Varianten ausgedient (auch „on the rocks“ und als Cocktail). Und Ulrich M. Breutner, Sprecher der Weinwerbung, ernannte vier junge Leute aus dem Heilbronner Raum zu „Trollinger-Botschaftern“.

Die zwei Frauen und zwei Männer mussten dafür keine diplomatischen Grundkenntnisse mitbringen, wohl aber eine Zuneigung zu einer Rebsorte, die sich nicht nur in Württemberg neu positioniert hat und unter der modernen Marke „Trollinger 2.0!“ fruchtig, frisch und etwas frech herüberkommt – so, wie es der Weingenießler-Nachwuchs schätzt.

152 Bewerber gab es für die Botschafter-Positionen. Über 67.000 Online-Votings wurden abgegeben. Am Ende hatten Industriekauffrau Ann-Kathrin Seyb aus Güglingen, Studentin Melanie Wettstaedt aus Heilbronn, Servicetechniker Steve Krieg aus Nordheim und der einzige Weinprofi, Matthias Zöller, Abfüllmeister in der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern, die meisten Stimmen gesammelt.

Um ihre „Tauglichkeit“ als Trollinger-Botschafter zu testen, wurde ihnen vorher auf den Zahn gefühlt und das ein oder andere Bekenntnis entlockt. Melanie Wettstaedt bekundete, dass sie Trollinger „am liebsten mit Freunden zu Hause“ trinkt. Ann-Kathrin Seyb tut dies gern „bei einer Familienfeier oder einem Frauenabend“. Der (scheinbare) Schwere-nöter Matthias Zöller mag Trollinger besonders „in Gesellschaft einer liebebreizenden Dame oder bei einem aufregenden Date“, während Steve Krieg „mit Trollinger bei einem guten Film die Lachmuskeln reizt“. Was deutlich macht, dass Trollinger ein vielseitiger Wein ist und die vier Botschafter ihre Rolle als Vertreter einer Generation junger, aufgeschlossener Weintrinker gut interpretieren.

Das haben sie vor einigen Wochen schon per Großplakat in Heilbronn und Umgebung getan. In den nächsten Monaten können sie im Freundes- und Bekanntenkreis so manche Lanze für den Trollinger brechen – bis dann voraussichtlich im August 2012 die nächsten Botschafter gesucht und gekürt werden. Aber die „Ex“ werden ihrer Sorte sicher die Treue halten...

Markelsheim im Taubertal

# Finderlohn bei der Weinlese

Anfang Mai gab es viel Frost in deutschen Anbaugebieten, aber nirgendwo so schlimm wie im eigentlich lieblichen Taubertal. Der uralte Weinort Markelsheim war eine der extrem betroffenen Gemeinden. Wie haben die Weingärtner den Schaden verkraftet?

Fotos: Faber & Partner



Weinort

Die Weinberge von Markelsheim präsentierten sich vor der Ernte in saftigem Grün. Aber es hingen nur sehr wenig Trauben an den Stöcken – Folge eines eisigen Schocks im Mai.

Den prominenten Besuch am Samstag, 7. Mai 2011 hätte Bernhard Haag, Geschäftsführer der Weingärtner Markelsheim, gern aus einem anderen Anlass begrüßt. Der neue, auch für den Weinbau zuständige Minister für ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Alexander Bonde, wollte die Schäden in Augenschein nehmen, die die Weingärtner drei Tage vorher in den frühen Morgenstunden unangenehm überrascht hatten. Über Nacht machte sich polare Luft in den Weinbergen des für einige Stunden gar nicht lieblichen Taubertals breit und zerstörte das frische, saftige Grün an den Reben, egal ob sie oben auf einem Hügel oder in sonst vom Frost eher gefährdeten tiefen Tallagen wuchsen.

Der 60-Jährige hatte es nicht vor Ort mitbekommen, er war mit Kollegen auf einer Studienreise im warmen Kroatien unterwegs gewesen. Als er am Freitag zurückkam, war er indes bereits vorgewarnt. 100 Prozent Schaden, Totalausfall, das war der erste Eindruck. „Alle Triebe hingen traurig runter, wie getrocknetes Heu“, registrierte der Genossenschaftschef. Monate später sind die Weinberge zwar alle saftig grün. Besucher, die nicht genau hinsehen, meinen schon, das sei doch alles nicht tragisch gewesen. Doch bei der Fahrt durch die Reben ist zu erkennen, dass nur wenige Trauben an den Stöcken hängen, wenn überhaupt. Viele sind sehr lockerbeerig. Haag, seit 1975 in Amt und Würden, weiß, dass er in seinem letzten Herbst (der Ruhestand steht an) wohl eine Art „Finderlohn“ ausbezahlen muss. „Wenn wir viel Glück haben, gibt es 20 Prozent einer Normalernte.“ Kleiner

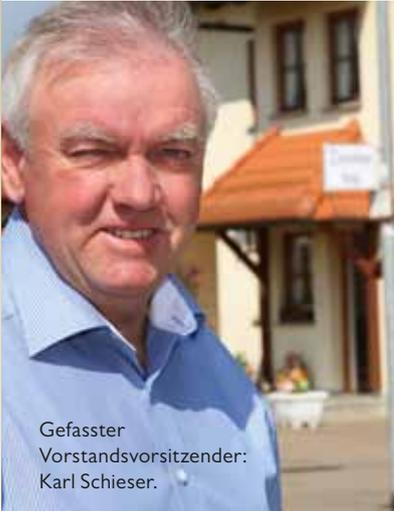
Trost: Die Stöcke sind nicht dauerhaft geschädigt, im Jahrgang 2012 könnte alles wieder ganz normal laufen.

Frost war früher häufiger ein Thema auf den Markelsheimer Gemarkungen, Reben stehen hier vermutlich schon seit dem neunten Jahrhundert, belegt ist der Weinbau seit 1096. Die male-  
rische Ortschaft selbst wird erstmals 1054 urkundlich erwähnt. Das Würzburger Stift hatte lange Zeit das Sagen. Später war das der Deutsche Orden, unter dessen Regie 1791 eine Verordnung zur Veredelung des weit verbreiteten Weinbaus erlassen wurde. 1803 stand „die Sicherung der Weinberge durch Rauchfeuer gegen Nachtfröste“ im Visier. Damals war jeder Berg und Hügel rund um Markelsheim mit Reben bestockt. Die Sorten hießen Süßrot und Grottschwarz bei Rot, Österreicher (Silvaner), Junker und Krachmostgutedel bei Weiß; gehalten hat sich davon nur der Silvaner.

Knapp hundert Jahre später ging der Weinbau radikal zurück. Die Weinbauern sahen sich durch schlechten Absatz, niedrige Preise und Schädlinge sowie immer wieder schwierige Witterungsbedingungen als Einzelkämpfer in ihrer Existenz bedroht. Was lag näher, als dem damals noch vereinzelt Beispiel anderer Orte zu folgen: 1898 wurde eine Genossenschaft gegründet, mit 52 Mitgliedern zum Start, die zunächst nicht glücklich wurden. Zwar bestand offenbar von Anfang an ein guter Zusammenhalt untereinander. Doch die Jahrgänge 1900 bis 1902 gingen als „Fehlherbste“ mit sehr niedrigen Erträgen in die Annalen ein. ▶



Auch mit einem gut ausgeschilderten Lehrpfad kann die Weinbaugemeinde aufwarten.



Gefasster  
Vorstandsvorsitzender:  
Karl Schieser.



Hat immer  
noch Visionen:  
Geschäftsführer  
Bernhard Haag.



Die Chronik der Markelsheimer Weingärtner ist ein Auf und Nieder. Für 1935 ist überliefert, dass bei Spätfrösten zwischen dem 2. und 20. Mai 85 Prozent der Reben erfroren. 1941 machte ein strenger Winter Schwierigkeiten. Im Keller war es eisig kalt, so dass der Most nicht so recht zur Gärung kam. Erst als geheizt und dem störrischen Saft Hefe zugesetzt wurde, wurde der Zucker in Alkohol umgewandelt. 1949 kam es zum Totalausfall durch Frost am 11. Mai. Trotz solcher Schicksalsschläge leisteten sich die unverdrossenen Markelsheimer ein paar Jahre später einen Erweiterungsbau.

1955 brachte eine Zäsur: die Flurbereinigung im Tauberberg. Nötig geworden war sie, so steht es in den Annalen, „aufgrund von Überalterung, Frostschäden und schlechter Erschließung“. 1958 warf der erneuerte Weinberg seinen ersten Ertrag ab, der gleich für „sehr gut“ befunden wurde. Gleichzeitig wurde zur Bekämpfung der alljährlichen Frühjahrsfröste eine eigene Genossenschaft gegründet, die für Ölöfen und Ölbeschaffung zuständig war.

In den folgenden Jahrzehnten gab es nur mehr kleine Unterbrechungen des Aufwärtstrends. Einmal, 1985, wurden die Mitglieder drastisch an die häufigen Probleme der Vergangenheit erinnert: Winterfrost hatte die Reben so geschädigt, dass von damals 130 Hektar lediglich 250 Hektoliter Wein geerntet wurden, gerade drei Prozent einer normalen Ernte! „Wir haben es gut weggesteckt“, erinnert sich Geschäftsführer Bernhard Haag. In seiner langen, 1975 begonnenen Ära wurde vieles geschaffen: neue Traubenanname, Kelterhalle, Flaschenlager, moderner Verkaufs- und

Bürobereich. Die Mitgliederzahl stieg durch diverse Fusionen mit kleinen Genossenschaften aus Nachbargemeinden. Obwohl er im Juni 2012 aufhören will, hat Haag noch Baupläne, will den Verkaufsraum verlegen und mehr Platz für die Weinpräsentation schaffen. Vor 20 Jahren kreierte er das Markenzeichen der Genossenschaft: Eine fossile Muschel ist seitdem das Symbol des Muschelkalkbodens, auf dem die Reben stehen.

„Der Betrieb steht heute auf einem gesunden Fundament“, freuen sich der Vorstandsvorsitzende Karl Schieser und Geschäftsführer Haag. Sie sind auch zufrieden mit dem guten Absatz. Über ein Drittel geht an Endverbraucher. Bad Mergentheim und das nicht allzu ferne Rothenburg ob der Tauber sind gute „Frequenzbringer“. Etwa 30 Prozent nimmt die örtliche und regionale Gastronomie ab, die auch das „Hochheimer“-Trio, die Edelserie der Genossenschaft mit Silvaner, Schwarzriesling und der roten Cuvée „Tauberedition“, schätzt. Der Rest wird vorwiegend über den Handel verkauft.

Die aktuelle Situation lasse sich meistern, ohne dass die Mitglieder darben müssten, urteilt Bernhard Haag. Im Weißweinbereich werde es wohl Engpässe geben und seien Preiserhöhungen unverzichtbar. Bei Rot sind Reserven vorhanden. Hier kann man auch eine spezielle Sorte vorweisen, die nur im Taubertal wächst: Tauberschwarz liefert geradlinige, urwüchsig anmutende Weine. Die Rebe, ab 1988 wieder belebt, steht inzwischen auf sechs Hektar.

Dass die Tauberschwarz-Weine vereinzelt auch mit den Herkunftsn „Franken“ und „Baden“ auf den Markt kom-

Nicht mal die Heilige Maria vor dem Rathaus konnte den Bocksbeutel für Markelsheim durchsetzen.



men, ist ein Hinweis auf die besondere Situation des Taubertals, in dem gleich drei Anbaugemeinden ihre Areale haben. Markelsheim gehört zu Württemberg. „Für Touristen ist das schon manchmal irritierend“, weiß Haag. „Eigentlich müsste es ein geschlossenes Anbaugemeinde Taubertal geben.“ Aber die Macher des Weingesetzes von 1971 wollten es anders. Immerhin kam Markelsheim 2004 damit fast zu der Ehre, Startpunkt der damals eingeweihten Württembergischen Weinstraße zu werden. Diese beginnt beim Schloss im benachbarten Weikersheim, führt als zweite Station über Markelsheim und endet in Metzingen südlich von Stuttgart (*Württemberg* 2-2011).

Fast hätte die Genossenschaft eine fränkische Tradition übernommen: Weil der Ort einst zu Franken gehörte, begann man in den 60er Jahren mit der Abfüllung in Bocksbeutel. Auf dem Etikett stand „Württembergisch Franken“. Aber der Fränkische Weinbauverband, immer schon sehr auf den Schutz seiner bauchigen Flasche bedacht, legte schnell sein Veto ein und sorgte für eine gerichtliche Verfügung gegen den Verkauf dieser anstößigen Bocksbeutel. Die Markelsheimer Genossen sahen sich gezwungen, Müller-Thurgau und Silvaner in konventionelle Flaschen umzufüllen. Ein leerer Bocksbeutel aus dem Jahr 1964 in der Vitrine in Haags Besprechungsraum erinnert noch an diese Differenzen, die vielleicht sogar neu auftreten könnten, sollten die Franken jemals registrieren, was unter [www.markelsheim.de](http://www.markelsheim.de) im Internet steht: „Der idyllische Weinort führt Sie ein in die Welt der heimischen Frankenweine.“

Rudolf Knoll



Die 2000-Einwohner-Gemeinde ist ein staatlich anerkannter Erholungsort und gleichzeitig Stadtteil des benachbarten Bad Mergentheim (zahlreiche Kureinrichtungen). Vor Ort gibt es rund 400 preiswerte Gästebetten, Drei-Sterne-Hotels und Gasthöfe. Eine Besonderheit ist das historische Rathaus, früher Sitz der Deutschordensgerichtsbarkeit. Übers Jahr finden zahlreiche Veranstaltungen statt. Demnächst, am 4. November, steht die „Genießernacht“ auf dem Programm; Motto: „Schlemmen, bummeln, Wein – Markelsheim lädt ein“. Auskünfte dazu und zu anderen Terminen: Fremdenverkehrsverein, Tel. 07931 906 00.

Möglich sind auch Weinwanderungen (jeden dritten Sonntag im Monat, von März bis Oktober) mit Verkostung in den Weinbergen. Anmeldung:

Tel. 0175 628 76 30,  
[www.markelsheim.de](http://www.markelsheim.de).

Auf einem Weinlehrpfad werden die lokalen Rebsorten von Riesling bis Tauberschwarz erläutert. Herrlich ist der Panoramablick über das Taubertal.

Weinproben können individuell bei der Weingärtnergenossenschaft gebucht werden.



## DIE WEINGÄRTNER MARKELSHEIM AUF EINEN BLICK

Gegründet: 1898

Rebfläche: 180 ha

Mitglieder: 330

Mitgliedsgemeinden: Markelsheim, Weikersheim, Elpersheim, Schäfersheim, Laudenschlag, Niederstetten, Oberstetten, Ebertsbrunn, Vorbachzimmern

Wichtigste Sorten: Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Zweigelt, Spätburgunder, Tauberschwarz

Kellermeister: Peter Kilburg

Geschäftsführer: Bernhard Haag

Vorstandsvorsitzender: Karl Schieser

Adresse: Scheuerntorstraße 19, 97980 Markelsheim,

Tel. 07931 906 00, [www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

Was sich liebt, das neckt sich. So ist es zwischen den Schwaben (Württembergern) und Alemannen (Badenern), die beide – inklusive eines fränkischen Volksteils – in einem Bundesland vereint sind.



# Schwaben und andere Württembergiger

Man erkennt sie, wenn sie den Mund aufmachen. In ihrer Sprache sind die echten Württemberger unverkennbar. Das fängt schon mit dem „Wengerter“ für „Weingärtner“ an. Innerhalb des Südweststaates spielen sie eine eigenständige Rolle und müssen dabei mit manchem Vorurteil klarkommen.

Für die Bewohner der weinbergfernen Regionen Deutschlands ist die Sache kartoffelschnapsklar: Die Schwaben horten Bausparverträge, tüfteln am automobilen Fortschritt, sind kehrwochensüchtig, ernähren sich von Maultaschen, Spätzle und Trollinger und verständigen sich in einem eigenwilligen Dialekt. Die Gegend, in der dieses seltsame Volk sein Leben fristet, heißt Württemberg. Doch die Wahrheit ist so vielschichtig wie das Innere der Schwäbischen Alb.

Schon die schlichte Frage, wer diese eigentümlichen Schwaben wirklich seien, ist von einer gewissen Brisanz. Und zwar in erster Linie für jenen vom Schicksal begünstigten Teil der Menschheit, der innerhalb der baden-württembergischen Landesgrenzen lebt und beim binnenländischen Meinungs austausch ein erprobtes Motto beherzigt: Was sich liebt, das neckt sich. Wobei es vorzugsweise die Regionalpatrioten im badischen Bezirk des Südweststaates sind, die von heftigen Gefühlsaufwallungen gepeinigt werden, sobald man sie zur schwäbischen Großfamilie zählt.

Nicht selten schafft sich diese Seelenpein geradezu explosionsartig Luft. Etwa in den Fußballstadien des Landes, wo sich zum Beispiel die jugendlichen Bannerträger des Freiburger FC (Baden) bei einem Kick gegen den Stuttgarter VfB (Württemberg) alle Mühe geben, das im Grunde harmlose Badner-Lied als martialischen Kampf- und Anti-Schwaben-Gesang zu intonieren (Auszug: „Das schönste Land in Deutschlands Gau'n, das ist mein Badner Land“; Refrain: „Edle Perl' im deutschen Land“).

Doch auch jene Gälfißlerinnen und Gälfißler (hochdeutsch: Gelbfüßler), die gegen Anfälle von patriotischem Fußballfieber immun sind, rümpfen über ihre württembergischen Spätzleschwestern und Viertelebrüder gern die spätburgundergetönten Nasen und schmähen diese als zwangsneurotische Geizhälse sowie als genussfeindliche Fronknechte ihres notorischen Schaffensdrangs. Dabei ignorieren sie stur, dass auch in ihren Adern neben den mehr oder weniger bedeutenden Anteilen von süffigem badischen Wein echtes Schwabenblut pulst.

Doch sind die Badner mit ihrer Verachtung der schwäbischen Lebensart nicht allein auf der Welt. An einer noch hartnäckigeren Schwaben-Allergie als sie leiden die Bewohner der deutschsprachigen Schweiz. Und die Couragierteren unter den Eidgenossen scheuen sich nicht, ihre Nachbarn wenig schmeichelhaft als „Suschwobe“ (Sauschwaben) zu titulieren. Wobei diese frechen Schwyzer so großzügig sind, diese Beleidigung gelegentlich auch auf die bundesrepublikanische Gesamtbevölkerung auszudehnen. Vermutlich aus Dankbarkeit dafür, dass Selbige gelegentlich ihr saumäßig hart verdientes Schwarzgeld in eidgenössischen Banktresoren lagern.

Die Württemberger dagegen scheinen von der Sucht, ihre nächsten Verwandten fortwährend mit Verunglimpfungen belästigen zu müssen, schwächer befallen. Im Gegenteil – sie dulden es mit stoischer Gelassenheit, wenn etwa ihre helvetischen Nachbarn zur Vorweihnachtszeit den Stuttgarter Weihnachtsmarkt mit ihren kehligen Konsonanten und der Kaufkraft

In einem typisch schwäbischen „Besen“ können sämtliche Differenzen zwischen den Volksstämmen mit Wein bereinigt werden.



ihrer Fränkli in einen stimmungsvollen Rummelplatz eidgenössischer Konsumlust verwandeln.

Und wenn sich ein badischer Weinsüßler leichtsinnigerweise in eine Remstaler Besenwirtschaft verirrt, dann darf er einigermaßen sicher sein, dass ihm kein Einheimischer den Wurstsalat oder die Maultaschen mit Verbal-

injurien würzt. Es gibt sogar Gastronomen in Württemberg, die in einem Ausdruck unendlicher Toleranz ein, zwei badische Weine auf der Karte haben. In Baden ist Trollinger im Keller völlig undenkbar. Selbst ihren schulpflichtigen Nachwuchs vertrauen etwa jene Altwürttemberger, die im Kreis Freudenstadt daheim und somit dem Regierungsbezirk Karlsruhe zugeordnet sind, klaglos den Jungpädagogen an, die aus dem badischen Tiefland auf die Höhen des Nordschwarzwalds verpflanzt werden, um ihre erzieherischen Künste an Jungwürttembergern zu erproben. Was die Mehrzahl der Letzteren bisher allerdings ohne bleibende Beeinträchtigungen überstanden hat.

Über die tieferen Gründe für die im Württembergischen so vorbildlich gepflegte Toleranz gegenüber den benachbarten Verwandten lässt sich nun trefflich spekulieren. Als ein Element dieser erquicklichen Erscheinung darf wohl die Tatsache gelten, dass die Württemberger auf dem beschwerlichen historischen Weg in Richtung Südweststaat reichlich Gelegenheit hatten, ihre Duldsamkeit zu trainieren.

Eine besonders nachhaltige Übungseinheit waren zweifellos jene Jahre, als der württembergische Landesherr von Napoleon zum König befördert wurde und sein zuvor an Fläche und Untertanenzahl eher bescheidenes Ländle gewaltig gewachsen ist. Zwar hat der selbstherrliche Monarch Friedrich I. vom Jahr 1806 an nicht viel Federlesens gemacht beim Eingliedern seiner Neubürger, die zuvor unter der überwiegend weniger strengen Fuchtel ihrer reichsstädtischen, klösterlichen und österreichischen Obrigkeit oder unter der Herrschaft von mehr oder weniger illustren Adelsherren lebten.

Doch mussten die Altwürttemberger und Neuwürttemberger im Alltag füglich lernen, miteinander zu geschirren. Zumal der König seinen neuen, überwiegend katholischen Untertanen in Oberschwaben und im Hohenlohischen eine Beamtenschaft vor die Nase setzte, die meisterlich die Kunst der bürokratischen Schikane beherrschte. Was zunächst allerdings sehr

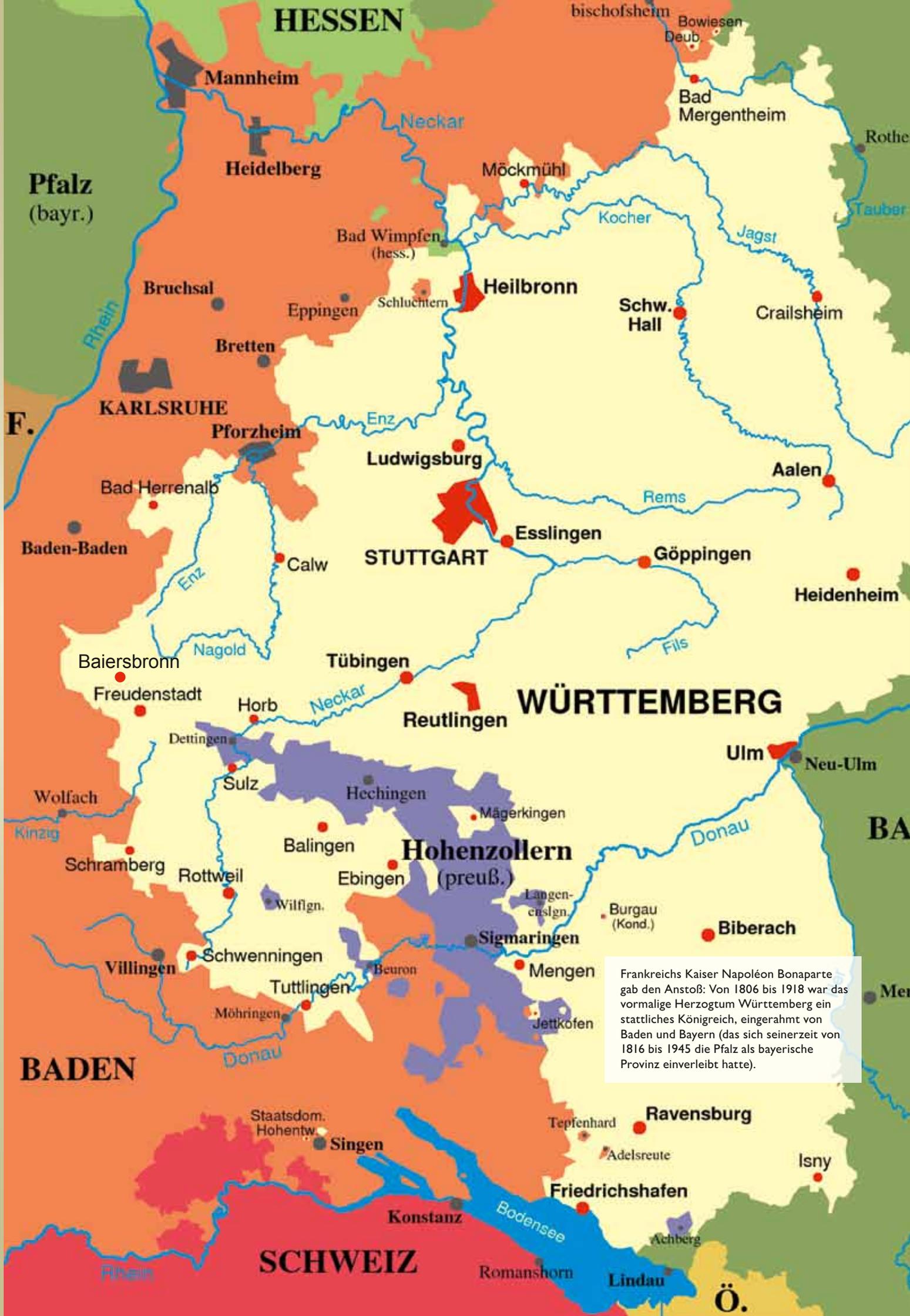
wohl zu Konflikten führte und im lieblichen Hohenlohe da und dort gar zu heftigem Aufbegehren. Zu Wutbürger-Aktionen also, die zuvor in Württemberg nicht gerade landestypisch waren. Von Mensch zu Mensch und auch über Konfessionsgrenzen hinweg aber hat man sich notgedrungen arrangiert. Und es mag unter anderem auch der harmoniestiftende Gehalt der Württemberger Weine das Seinige beigetragen haben zu dieser günstigen Entwicklung.

### Humor und Würde der Schwaben

So in der Disziplin der Gelassenheit gründlich geschult, tragen die Württemberger inzwischen auch die Bürde, das Prädikat „Schwabe“ stellvertretend für alle anderen Süddeutschen vom schwäbischen Stamm allein zu schultern, mit Humor und Würde. Sie wissen schließlich, dass ihre Verwandten in Baden, im Elsass, in der Nordschweiz und auch in Vorarlberg wie sie selbst von jenen wanderfreudigen Germanen abstammen, die vom dritten Jahrhundert an ihre Heimat an der Elbe verließen, um am Neckar, an der Donau und am Rhein Bauern zu werden. Die darob etwas verschreckten Römer nannten diese blonden Recken, die ihre Langhaarfrisur adrett zu einem Männer-Dutt knoteten, Sueben. Und daraus wurden im Lauf der Jahrhunderte die Schwaben.

Alamanni aber hießen die Umsiedler aus dem Nordosten bei den Römern frühestens vom Jahr 289 an. Diese Bezeichnung haben sie sehr wahrscheinlich den Namensträgern abgelauscht, und über Jahrhunderte waren für die Gegend, in der die Nachfolger der Römer hausten, zwei Benennungen üblich. Manche nannten den lieblichen Landstrich Schwaben, für andere war's das Alamannen-Land. So, wie es Reichenauer Abt Walafrid Strabo im neunten Jahrhundert bezeugte, als er von der „provincia Alamannorum vel Suaborum“ schrieb – von der Provinz der Alamannen oder Schwaben also.

Rund 900 Jahre später legte der in Basel geborene badische Pfarrer und Pädagoge Johann Peter Hebel (1760 bis 1826), von inniger Heimatseligkeit beflügelt, ►



Frankreichs Kaiser Napoléon Bonaparte gab den Anstoß: Von 1806 bis 1918 war das vormalige Herzogtum Württemberg ein stattliches Königreich, eingerahmt von Baden und Bayern (das sich seinerzeit von 1816 bis 1945 die Pfalz als bayerische Provinz einverleibt hatte).

seine „Alemannischen Gedichte“ vor. Und bescherte damit seinen Landsleuten am Oberrhein die offenbar höchst willkommene Chance, sich sprachlich und überhaupt gegenüber den Neckar-, Alb- und Oberschwaben abzugrenzen. Seither jedenfalls wird die südliche Variante der an Variationen so reichen schwäbischen Lautmusik Alemannisch genannt, während der Mehrheit der Württemberger das Glück beschieden war, weiterhin schwäbisch schwätzen zu dürfen.

Womit jene Spielart des oberdeutschen Dialekts gemeint ist, die sich vom zwölften Jahrhundert an entwickelte und vor allem dadurch gekennzeichnet ist, dass sie den Gesetzen der zweiten Lautverschiebung gehorcht. Dieses sprachgeschichtlich ausgesprochen moderne Schwäbisch kennt im Gegensatz zur älteren alemannischen Variante weder Wiib noch Huus, sondern freut sich übers Weib und übers Haus. Und der Wein wird als solcher ausgesprochen und nicht als „Wy“. Von der schönen Stadt Augsburg aus, die ja trotz ihrer Zugehörigkeit zum Freistaat Bayern eine schwäbische Stadt ist und bleibt, hat diese Sprachveränderung sich einstens gen Westen hin ausgedehnt, bis der gebirgige Schwarzwald und der weite Bodensee ihren weiteren Fortschritt bremsen.

Doch hat die stetige Fortentwicklung der schwäbischen Lautvielfalt offenbar nicht einmal im Württembergischen allgemeine Begeisterung ausgelöst. Dem Esslinger Pfarrer, Pädagogen und Autor August Zoller (1773 bis 1858) jedenfalls klang das Schwäbische noch anno 1834 ziemlich ungeschliffen: „Der Dialekt, dessen sich die Bewohner von Tübingen, Stuttgart und Umgebung bedienen, mag wohl daran Schuld sein, dass das Schwäbische überhaupt im Auslande so häufig gehöhnt und verspottet wird. Die Mundart ist hier eckig, übermäßig mit Consonanten gespickt, unbequem und unpoetisch.“ Da mag es ein Trost sein, dass selbst im württembergischen Teil des Südweststaats nicht nur Schwaben, sondern auch Franken wohnen. Und den fränkischen oder Hohenloher Württembergern, die östlich von Heilbronn daheim sind, kann man nun wirklich nicht vor-

werfen, dass ihre Sprache eckig und hart sei. Im Gegenteil, sie klingt mit ihren enthärteten Konsonanten eher so, als sei sie einem Dauerweichspülgang ausgesetzt. Doch auch hinsichtlich ihrer Wesensart unterscheiden sich die fränkischen bis heute von den schwäbischen Württembergern. Sie stehen im Verdacht, den heiteren Aspekten des Lebens gegenüber weit empfänglicher zu sein als ihre schwäbischen, von pietistischem Tugendeifer leicht angesäuerten Schicksalsgenossen.

### Der Traum von einer Neuordnung

So zeigt sich der Südweststaat zwar heute nicht mehr als ein kunterbunter Flickenteppich mehr oder weniger

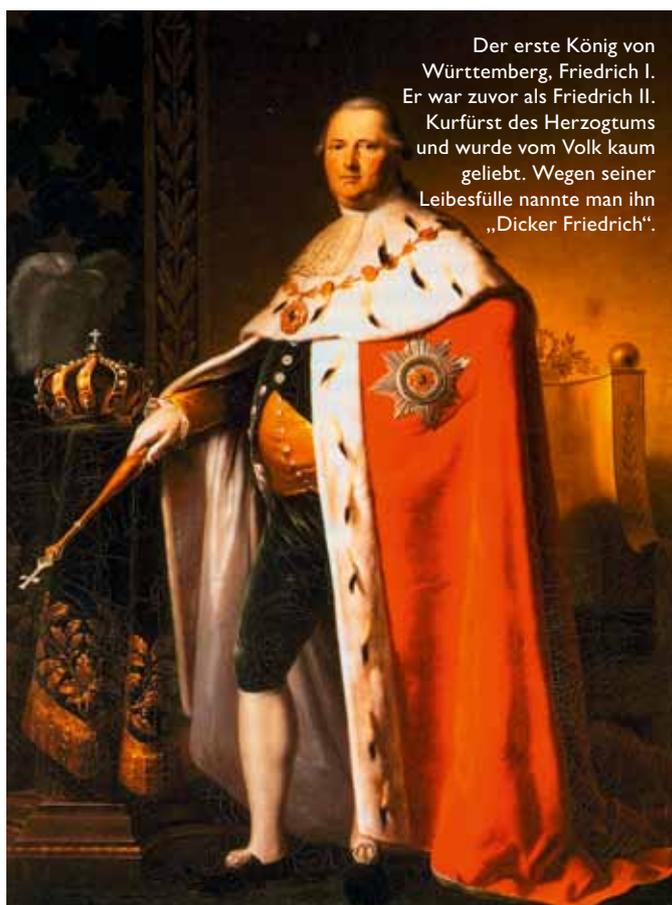
bedeutender Herrschaftsgebiete, doch nach wie vor als ein farbenfrohes Mosaik aus Regionen, deren Bewohner stolz sind auf ihre traditionell gewachsene Identität.

Träumen darf man trotzdem von einer Neuordnung. Weit einfacher, als dieses Land als einen Schnittmusterbogen der regionalen Eigenheiten darzustellen, wäre es, das Gebiet zwischen Wertheim am Main und Weil am Rhein, zwischen Breisach am Kaiserstuhl und Bopfingen im äußersten Osten Baden-Württembergs einzuteilen in einen Landesteil, dem dank eines milden Klimas die Gunst des

Weinbaus beschieden ist, und in ein rebenfreies Restgebiet. Doch ist, solange im Badischen noch die Burgunderreben und im Württembergischen Trollinger, Schwarzriesling und Lemberger dominieren, die Zeit nicht reif für solche Schnapsideen. Aber ein Anfang ist gemacht. Es wurde schon eine rote Cuvée von mutigen Erzeugern mit Wein aus dem Remstal und der Ortenau kreiert...

*Helmut Engisch*

*Der Autor ist in Oberndorf am Neckar geboren, arbeitet nach einer Tätigkeit als Tageszeitungs-Redakteur seit 1992 als freier Journalist und Autor und verfasste neben Reportagen und Theaterstücken unter anderem das Buch „Das Königreich Württemberg“.*



Der erste König von Württemberg, Friedrich I. Er war zuvor als Friedrich II. Kurfürst des Herzogtums und wurde vom Volk kaum geliebt. Wegen seiner Leibesfülle nannte man ihn „Dicker Friedrich“.



Petra geht aus: „Ochsen“ in Stuttgart-Uhlbach

# „Eine Sau-Arbeit“

Was macht richtig gute, regionale Gastronomie aus? Ganz klar: „Herz und Hirn“. Beides fand ich im „Gasthaus Ochsen“ in Stuttgart-Uhlbach – beides begeisterte mich.





## AUF EINEN BLICK

### **Ochsen Uhlbach – Uta und Elke Wagner**

Markgräfler Straße 6

70329 Stuttgart

Tel. 0711 32 29 03

[www.ochsen-uhlbach.de](http://www.ochsen-uhlbach.de)

Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet,

Montag und Dienstag Ruhetag

Fotos: Faber & Partner

Viele Stuttgarter meinen es gut mit ihren Gästen. Werden sie nach einer typisch schwäbischen Wirtshaft gefragt, dann ist eine häufige Empfehlung: „Ochsen“ im Ortsteil Uhlbach. Hier finden Besucher württembergische Idylle und unverfälschte, bodenständige Küche. So ging es mir vor 25 Jahren beim ersten Reinschnuppern in die neue Heimat.

Ein Vierteljahrhundert später hat sich daran gar nichts geändert: Liebevoll herausgeputzte Fachwerkhäuser inmitten der Weinberge, eine einzige Buslinie verbindet das Postkarten-Dörfchen zwischen Unter- und Obertürkheim mit dem Rest der Neckarmetropole. Nicht weit weg von der Endhaltestelle der Linie 62 (Sie werden für diese Information nach unseren Weinempfehlungen noch sehr dankbar sein) ist der Gast angekommen in einer „Oase der Behaglichkeit – ein geselliger Treffpunkt wie aus dem Bilderbuch“, wie es in der Festschrift zum 100. „Ochsen“-Jubiläum heißt. Inzwischen hat der ehemalige Metzgerei- und Gasthofbetrieb etliche Jahre mehr auf dem Buckel, im Jahr 2013 werden 130 Jahre Familienbesitz gefeiert.

Ein bisschen fühlten wir uns an vergangene Zeiten erinnert, unter der gigantischen Kastanie, wo wir die letzten Stunden des Spätsommers genossen. Echt alte Gartenstühle und Holztische und die ein oder andere Bank standen auf dem Kiesboden – es hätte uns nicht gewundert, wenn eine Mamsell mit weißer Spitzenschürze und Häubchen um die Ecke gekommen wäre.

Dafür schoss Uta Wagner aus dem imposanten Gasthaus, schon mit der ersten Flasche in der Hand. Der herzlichen Begrüßung folgte die entschiedene „Empfehlung“ für den Aperitif: „Damit müssen Sie jetzt anfangen“ – Widerspruch zwecklos.

Wir wären aber auch schlecht beraten gewesen, denn der Traminersekt Brut aus dem Jahr 2007 vom Collegium Wirtemberg (Weingärtner Rotenberg & Uhlbach) war ein begeisternder Auftakt. Der handgerüttelte Sekt aus der Edelserie des Collegiums beeindruckte schon mit seinem schönen Rosenduft – eine „flüssige Alternative“ zum Blumenstrauß und für uns an diesem Abend die letzte Ahnung des Sommers.

Zwar bekamen wir, wie die vielen anderen Gäste, die Speisekarte vorgelegt, aber ganz ehrlich, wir brauchten sie nicht wirklich. Uta Wagner ist nicht nur eine perfekte Weinkennerin, die sich zu ihrer „Abhängigkeit von gutem Wein“ bekennt, sie ist außerdem die beste Botschafterin ihrer Schwester Elke, die in der Küche das Sagen hat und zusammen mit Küchenmeister Kurt Vogel an einem beeindruckend großen und uralten Kohleherd steht. Auf dem Herd blubbert, zischt und simmert es, hier entstehen die echten und unverfälschten Köstlich- ➤



Elke Wagner (rechts) hat sich eine „Küchenhilfe“ geangelt. Ob Petra ihren Anforderungen am heißen Herd gerecht wird?

keiten der traditionellen schwäbischen Küche, die Uta Wagner an Mann und Frau bringt.

Auf ihre Empfehlung hin entschieden wir uns zum Einstieg für die Hirnsuppe. Das war früher eine schwäbische Festtagsuppe, heute ist sie auf Speisekarten fast ausgestorben, wahrscheinlich weil das Säubern des Hirns „einfach eine Sau-Arbeit“ ist (Originalton Elke Wagner). Uns begeisterte das Hirn vom Schwein in einer samtig-cremigen Suppe, deren Basis eine Mehlschwitze mit Kalbsfond ist. Das Geheimnis ist die Beigabe von etwas Balsamico – der sorgt für die frische Säure. Der cremige Sekt machte das Ganze zu einem wahren „Suppenfest“. Wie heißt es doch so schön: „Herr, gib uns Hirn“ – wir ergänzen: aber bitte nur im „Ochsen“ in Uhlbach.

Da wir schon bei den Innereien waren, blieben wir auch beim nächsten Gang dabei: Kalbskutteln. Wir bekamen sie als feine Version mit Petersilienwurzeln und Bandnudeln serviert. Die butterweichen Kutteln – ein Gaumenschmeichler in doppelter Hinsicht. Eine besondere Empfehlung der Chefin hatten wir im Glas: Rotenberger Schlossberg Gemischter Satz Riesling mit Traminer trocken, wieder vom Collegium Wirtemberg. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art, im ersten Schluck

die knackige Frische des Rieslings, dann die Fülle und Eleganz des Traminers. Der Wein ist Uta Wagners eigene, nicht risikofreie Erfindung: „Ich habe versprochen, alles abzunehmen, wenn der sonstige Verkauf nicht läuft.“ Sie kam nicht in diese Verlegenheit...

Trotzdem probierten wir ergänzend einen ganz klassischen, um nicht zu sagen „altmodischen“ Riesling des Collegiums Wirtemberg. Der 2009er, im Eichenfass gereift, gefiel uns als Essensbegleiter noch besser, denn die leichte Säure der Kuttelsauce ergänzte sich perfekt mit der Riesling-Säure. Das war erst der Auftakt zu einer kulinarischen Reise, die wir wegen der zunehmenden Abendkühle in der gemütlichen Weinstube fortsetzten. Und schon stand Elke Wagner wieder mit neu gefüllten Tellern parat: gefüllte Kalbsbrust mit Pfifferlingen.

Auch so ein vergessenes Festtagsessen, das viel Aufwand erfordert, der sich aber lohnt. Das Gericht wurde geadelt vom Stuttgarter Sternekoch Vincent Klink, der seine Kalbsbrust liebend gern im „Ochsen“ genießt. Wir hatten wunderbar zartes Fleisch mit einer würzigen Füllung auf dem Teller. Das Fleisch wurde serviert mit Pfifferlingen wie aus dem Bilderbuch, knackig, frisch und mit einem wunderbaren Aroma – die besten Pfifferlinge seit langem.

Wenn der Schwabe schmaust und schwelgt, dann gehört natürlich ein Trollinger ins Glas, aber nicht irgendeiner: im Eichenfass gereift aus dem Jahr 2008, wiederum vom Collegium Württemberg. Ein taufrischer Vertreter seiner Art, dessen schönes Mandelbouquet sich auch auf der Zunge rund und weich fortsetzte. Damit passte er nicht nur zur Kalbsbrust und zu den Pilzen, sondern ebenso zum als Beilage servierten traditionellen Kartoffelsalat.

Auf zur nächsten „Ochsen“-Spezialität: Bratknöpfe, die mussten einfach probiert werden. Dafür wird Nudelteig mit grobem Brät und rohem grünem Speck gefüllt und auf Sauerkraut serviert. Der Herbst war auf unseren Tellern angekommen! Das köstliche Sauerkraut wartete mit einer leicht süßlichen Note auf, grobes Brät und feiner Nudelteig und geschmelzte Zwiebeln – ein spannendes Trio, das seine besondere Note durch die feindosierte Zugabe von Majoran, Piment und Koriander erhielt.

Welch eine Herausforderung für die Weinauswahl, welches ein leichtes Spiel für Uta Wagner, die bis zu ihrem 25. Lebensjahr nie Wein getrunken hatte und dann von heute auf morgen Weineinkäuferin werden musste. Eine Herausforderung, die die studierte Betriebswirtschaftlerin mit Ehrgeiz annahm, nach dem Motto: Wenn schon Wein lernen, dann richtig. Sie absolvierte Sommelier-Kurse an der IHK in Koblenz, sammelte Praxiserfahrung im Burgund und Bordeaux. Sie lebt und trinkt ihre ganz eigene Philosophie: „Man muss nicht alles trinken! Aber das, was man trinkt, muss einfach gut sein.“

Einfach gut war ihre Weinwahl für die Bratknöpfe: ein 2010er Grauburgunder trocken, wieder aus dem nahe gelegenen Collegium-Keller. Er bot genug Widerstand zu den vielfältigen Aromen der Bratknöpfe. Ein „saftiger“ Wein mit moderater Säure mit einem Hauch von Minze und Kräutern.

Der „Ochsen“ und die Geschwister Wagner begeisterten uns nicht nur mit Hirn, sondern ebenso mit Herz. Letzteres wurde uns als nächster Gang serviert: Rinderherz in feiner Jus mit handgeschabten Spätzle. Das Fleisch war so fein, so samtweich... welche eine Steilvorlage für die Weinauswahl. Ein Samtrot 2009 „Villa Sulmana“ von der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg. Ein Hauch Bitterschokolade ließ unser Herz höher schlagen und das Aroma des Fleisches noch intensiver erscheinen. Zart wie das Fleisch und fein wie die Jus auch die Gerbstoffe im Samtrot. Ich gebe zu, danach habe ich mein Herz ans Herz verloren.

Und war am Ende meiner „Ochsen“-Spezialitäten-Reise“ angekommen. Unverwüstliche in unserer Runde schafften sogar noch das süße Finale, von dem ich natürlich naschen musste: Ofenschlupfer. Weißbrot, Äpfel, Rosinen, Eier, Milch, Zucker und Zimt. Kein Wunder, dass diese Köstlichkeit früher ein ganzer Hauptgang war. Mit Eis und feinem Buttergeschmack war der Ofenschlupfer für uns der süße Höhepunkt. Im Glas dazu eine 2002er Kerner Beerenauslese von der Genossenschaft Rotenberg (die

damals noch nicht mit den Uhlbachern fusioniert und zum Collegium umfirmiert hatte). Bernsteinfarben stand der in der Barrique gereifte Wein im Glas. In der Nase hatten wir eine satte, reife Apfelnote, die sich auf der Zunge intensiv fortsetzte. Wir hoben die Gläser auf die Gastgeberinnen und ließen sie hochleben.

*Petra Klein*

*Die Autorin ist kulinarische Expertin von SWR1, moderiert Sendungen wie das „Pfännle“ und ist dem Wein durch die Moderation der Gala zum Deutschen Rotweinprijs des Magazins VINUM besonders verbunden.*



Elke Wagner gibt gern gezielte Weinempfehlungen.



Zu diesem deftigen Gericht muss ein kräftiger Wein her!

Viel Arbeit, wenig Freizeit. Trotzdem ist Wengerter Karl-Heinz Hofmann aus Oberderdingen immer fröhlich.

# Heimatverbunden und schaffig

Zwei Frauen und zwei Männer aus dem Ländle waren in den letzten Wochen so etwas wie die „Gesichter“ des württembergischen Weines, in Anzeigen und auf Großflächenplakaten. Eines haben sie gemeinsam, neben ihren Aktivitäten im Weinbau: ein ungewöhnliches Hobby oder einen nicht alltäglichen „Nebenjob“. Wir haben einem Weingärtner und Pferdezüchter einen Besuch abgestattet.

Es schüttet wie aus Kübeln, als ich unter der großen Linde, die die Einfahrt zum Rosenhof in Oberderdingen bewacht, hindurchfahre. Mein Glück, denn an einem solchen Tag hat Landwirtschaftsmeister Karl-Heinz Hofmann, der sich mitten in der Ernte befindet, frei. Nun ja, sagen wir, er nimmt sich Zeit. Denn frei hat der offene und warmherzige Ackerbauer, Pferdezüchter und Wengerter, wie ich bald darauf erfahren soll, eigentlich nie. Zwischen tief fliegenden Schwalben empfängt er vor dem 1960 von den Schwiegereltern Treffinger erbauten Haus, bittet in die Stube und erzählt.

Landwirt wollte er schon immer werden. Die vom Vater gewünschte Banklehre schlug er aus und träumte von einem Leben als Verwalter eines großen Gutshofs, gerne auch in Norddeutschland, seiner zweiten Liebe. Leben im Einklang mit der Natur und mit den Tieren haben sich seine Frau Andrea und er auf die Fahne geschrie-

ben. Die beiden lernten sich kennen, als er bei den Treffingers Anfang der 80er Jahre aushalf. Der zukünftige Schwiegervater empfahl bei einem gemeinsamen Glas Lemberger, „man müsch mal nach der Tochter kugge“. Daraus sind 26 Jahre Ehe gewachsen. Drei Söhne folgten der Hochzeit im Jahr 1985.

Andrea widmet sich der Rosenzucht und -veredelung. Beeindruckend ist das Feld mit 5000 prachtvoll blühenden und duftenden Stöcken. Kein Wunder, dass das hofeigene Rosen-Lädchen floriert. Das auf einer leichten Anhöhe am Ortsrand gebaute Anwesen liegt ideal: Man kann sich, mangels eventuell störender Nachbarn, in Ruhe entfalten. Karl-Heinz Hofmann sagt gerne rundheraus, was er denkt, und eckt damit auch hier und da mal an – was ihn nicht weniger sympathisch macht. Zwei der drei Söhne arbeiten auf dem Hof, genauso wie Oma Inge, 64-jähriges „Mädchen für alles“, die im Herbst



**Sonja Beck (40)**

ist Weingärtnerin im Vollerwerb (sechs eigene Hektar) und sieht als Aufsichtsratsvorsitzende der kleinen, feinen Weinmanufaktur Untertürkheim deren erfolgreiches Vorwärtstkommen mit Freude.



**Werner Hengerer (59)**

ist engagierter Weingärtner bei der zuletzt durch Fusion mit Flein auf über 1000 Hektar gewachsenen Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg. Als Ballonfahrer will er möglichst oft hoch hinaus.



**Anja Steiner (27)**

ist zweite Kellermeisterin in der Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld und spielt begeistert Handball. Viel Praxis sammelte sie jenseits des Großen Teichs bei einer Kellerei in Kanada.

problemlos 25 Erntehelfer bekocht. Die Traubenernte geht an die Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen. Sohn Sven (22), ehrgeiziger angehender Weinbautechniker, kümmert sich akribisch um die Reben und setzt auf Qualität. Nach Abschluss seiner Ausbildung will er sich noch intensiver den neun hauptsächlich mit Lemberger bestockten Hektar widmen. Seine feste Absicht ist es, immer besseres Traubenmaterial zu liefern. Für den 2009er Portugieser, der in der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen ausgebaut wurde und dann beim Deutschen Rotweipreis von VINUM im Jahr 2010 Gold in der Kategorie „Unterschätzte Rebsorten“ gewann, lieferte Hofmann junior die wichtige Basis. „Ein Besessener“, sagt Vater Karl-Heinz augenzwinkernd. „Ich sehe immer das Ganze, das unseren Hof ausmacht, bin für alles zuständig und versuche, alle Wünsche und Anforderungen unter einen Hut zu bringen. Ich bin eigentlich Ackerbauer. Aber vor allem die Maschinen werden von mir gepflegt und repariert.“ In der großen Maschinenhalle steht der Mähdrescher, auf dem er fast den ganzen gestrigen Tag verbracht hat. Spreu und Saat sitzen immer noch in den Ritzen. Drei Wochen zu früh sei die Ernte dran, sagt Hofmann während unseres Gesprächs Ende Juli. Und schüttelt den Kopf über das verrückte Wetter.

Begleitet von Hund Lucky geht es zum Pferdestall. Ganz dem Ländle verbunden züchtet die Familie Sport- und Springpferde. Kenner trinken nicht nur Württemberger, sie reiten sie auch. Karl-Heinz Hofmanns ganzer Stolz ist Corot. „Aus dem Herzen der Sterne in ferne Welten“, so die Bedeutung des Namens. Das Hengstfohlen kam zur Welt, als ein neuer Satellit ins All geschossen wurde. Um die Pferde kümmert sich Sohn Patrik, gelernter Pferdewirt. Gefüttert werden sie natürlich mit dem hofeigenen Dinkel. Es soll möglichst alles aus der eigenen Produktion stammen. Der dritte Junior Steffen ist „unser Künstler“, er wird Design-Schreiner. Vielleicht richtet er mal das Hofcafé ein, das Andrea und Klaus planen.

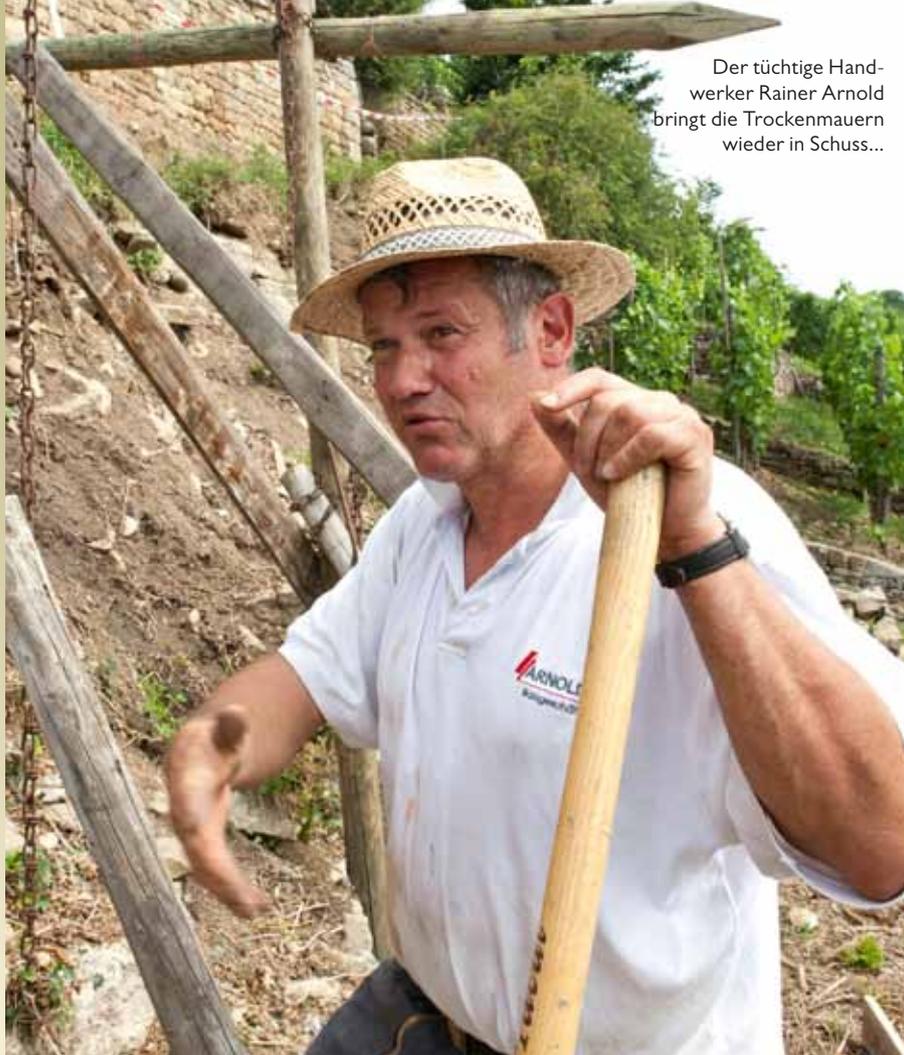
„Heimatverbunden, offen, umtriebig und ungemein schaffig – Hofmanns Beschreibung der Württemberger passt sicher auch auf ihn. Idealismus und Überzeugung zeichnen sein abwechslungsreiches Leben: Er tritt für heimische Nahrungsmittel und regionale Produktion ein. Dass der Erlös dabei nie im Verhältnis zum Aufwand steht, ärgert ihn, das Verramschen von Lebensmitteln in Discountern bringt ihn auf die Palme.

In zwei Jahren wird er 50. Dann möchte er etwas kürzertreten und mehr Zeit mit seiner Frau verbringen. Öfter verreisen steht auf dem Plan, nach Schleswig-Holstein oder Skandinavien – mal sehen, ob er wirklich die Arbeit loslassen kann...

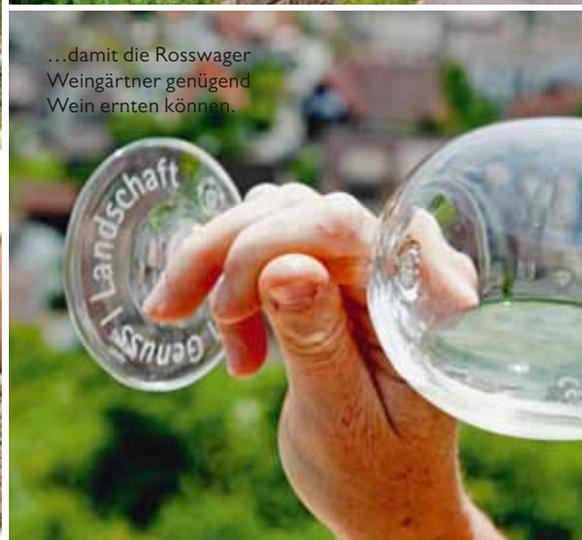
*Katrin Friederichs*



Der tüchtige Handwerker Rainer Arnold bringt die Trockenmauern wieder in Schuss...



...damit die Rosswager Weingärtner genügend Wein ernten können.



# 401 Stäffele

In Rosswag an der Enz sind die terrassierten Weinlagen besonders steil und Bestandteil einer Kulturlandschaft. Wie fühlt es sich an, in der Lage Rosswager Halde zu arbeiten? Beschreibung eines entsprechenden Versuchs.

Leichtsinn, lass nach! Bei einer Diskussion über Steillagen mit Experten aus dem Rheingau, der Mosel und Baden-Württemberg warf Ute Bader, Fachberaterin für Wein im Genossenschaftsverband, die Frage in den Raum, ob einer der Nichtwinzer in der Runde mal in einer solchen Flur arbeiten wolle. „Na klar, warum nicht“, lautete die Antwort des *Württembergischer*-Redakteurs. „Ich nehme Sie beim Wort“, drohte die sportliche Dame und lieferte

wenige Tage später bereits das Programm: Segway-Tour durch das angehende Naturschutzgebiet in Mühlhausen, Weinbergsbegehung in den Rosswager Steillagen, Besichtigung der Terrassenmauern, Arbeit im Weinberg mit Laubbeseitigung, Ausdünnen...

Gut, dass noch etwas von Vesper im Weinberg und Erlebnisweinprobe zu lesen war. So machten sich Fotograf Armin Faber und der Schreiber dieser Zeilen an einem heißen Juli-Tag, wie geschaffen für

die Tätigkeit in sonnenbestrahlten Steillagen, nach Rosswag auf. Die Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen hatten wir schnell in der Ortsmitte neben dem Sportplatz gefunden. Vorne das Verkaufsbauwerk, dahinter die Kellerei, in der 300 aktive Mitglieder ihre Trauben von 140 Hektar abliefern.

Unsere beiden Gastgeber, Genossenschaftschef Bertram Haak und Ute Bader, suchen wir zunächst vergeblich. Aber wer waren die



Bertram Haak intoniert nicht Beethovens Neunte, sondern eine eigene Schöpfung, die temperamentvolle Vierhundertheinte...



Gut genährte Reben und gesunde Trauben konstatieren die Beobachter in der Rosswager Halde.

Leute, die da mit Helm auf dem Kopf und einem merkwürdigen Roller auf dem asphaltierten Vorplatz herumkurvten? Sie hielten an, als sie uns bemerkten, und nahmen die Kopfbedeckungen ab. „Wir haben schon auf Sie gewartet“, meinte der Lockenkopf, der sich als Geschäftsführer entpuppte. „Bevor wir unseren Rundkurs starten, müssen Sie erst mal einige Runden trainieren.“

Ein paar erläuternde Worte, wie sich der mit ausgetüftelter Computertechnik versehene Roller nur mit Körperbewegungen in Bewegung setzen und bremsen lässt – und schon ging es los. Das anfangs mulmige Gefühl im Bauch wich schnell einem Hochgefühl, die Kurventechnik stimmte. Es bestand kaum mehr Gefahr, dass wir uns gleich zum Start vor Ute Bader, die mit auf die Reise ging und schon Trainingsvorsprung hatte, blamieren würden.

Wir fahren relativ flott (die Roller sind bis zu 20 km/h schnell) durch eine weitgehend unberührte Land-

schaft, in die sich kein Auto verirren konnte. Die Wege waren schmal, manchmal etwas holprig, führten an steilen Rebfluren vorbei. Unterwegs erzählte Bertram Haak, dass er diese Touren mit dem Segway ins Genossenschaftsprogramm aufgenommen hat und die Freunde des Hauses, die das einmal mitgemacht haben, begeistert davon sind. Kein Wunder, selbst Konditionsschwächlinge kommen gut voran und sehen viel.

Nach gut einer Stunde im flachen und auch hügeligen Naturschutzgebiet stellten wir unsere Roller wieder ab und bewegten uns per pedes in den Weinberg. Schnell perlte der Schweiß von der Stirn, obwohl wir nur einen kleinen Teil der „Stäffele“ hinab- und nicht mal hochsteigen mussten, die am Namen eines bestimmten Lembergers der Rosswager Kooperative beteiligt sind. „401“ steht für ebenso viele Stufen vom Ufer der Enz bis zur obersten Mauer in den Weinbergen. „Das entspricht etwa 23 Stockwerken“, rechnete Haak vor. „Mit dem

Wein wollen wir verdeutlichen, Welch harte Arbeit unsere Winzer haben.“

Noch strapaziöser ist freilich die Tätigkeit von Rainer Arnold, den wir im Weinberg trafen. Der Handwerker aus Rosswag war gerade dabei, eine gut zwei Meter hohe, zusammengefallene Natursteinmauer zu sanieren. „Für die 20 Meter brauche ich einige Wochen. Jeden Stein muss ich mehrfach in die Hand nehmen, um zu sehen, wie alles zueinanderpasst“, erläuterte er und wischte sich mit dem Handrücken den Schweiß von der Stirn. Rund 40 Kilometer historische Trockenmauern sind es in der Rosswager Halde, erzählte Rolf Allmendinger, der Vorstandsvorsitzende der Genossenschaft. „Neben unseren Wengertern haben wir noch einen Heimatverein, der sehr um die Erhaltung dieser Naturdenkmäler bemüht ist.“ Mit dem hauptberuflichen Kunstschmied, der selbst 0,6 Hektar bewirtschaftet und ▶

Die Körperhaltung bestimmt das Tempo auf den originellen Gefährten. Ute Bader und Gastgeber Haak kommen damit gut zurecht.



## Mit dem Roller unterwegs

Auskünfte über eine Segway-Tour bei und in den Weinbergen an der Enz und über sonstige Veranstaltungen gibt es bei der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50. Wer keine Möglichkeit hat, hierhin zu reisen, kann so ein Gerät leasen oder sogar kaufen (um 8000 Euro).

Infos unter [www.emove.de](http://www.emove.de), Tel. 07452 889 79 24

mit seinen 55 Jahren noch einen fiten Eindruck für die Arbeit in den Reben macht, stiegen wir ein paar Stäffele höher, wo einer der Senioren der Kooperative gerade bei der Blattarbeit aktiv war. Helmut Mannhardt zählt 72 Lenze und machte darauf aufmerksam, dass in seiner Lemberger-Anlage (85 Prozent beträgt der Anteil der roten Sorten in der Rosswager Halde) vereinzelt die sogenannte Schwarzholz-Krankheit auftritt. Erstes Merkmal ist eine dunkelrote Blattfärbung, später sterben die Trauben ab. Ursache sind Zikaden, die normalerweise in Brennesseln heimisch sind. „Schadstellen beseitigen, ebenso Brennesselfelder in der Nachbarschaft von Weinstöcken“, ist der Rat vom Experten.

Ute Bader ging plötzlich in die Knie und zeigte auf einen Burgunderstock, an dem sich Geiztriebe entwickelt hatten. Relikte einer verspäteten Blüte. Wir zwickten sie ab und halfen etwas bei der Blattarbeit, aber nur etwas. „Den Stöcken kann man derzeit beim Wachsen regelrecht zu-

sehen“, lachte Mannhardt. „Zehn Zentimeter pro Tag sind normal, wenn es nicht zu trocken ist.“

An einigen Anlagen entdeckten wir kleine Ampullen, nämlich Pheromone oder Sexuallockstoffe, mit denen der Schädling Traubenwickler verwirrt und damit bekämpft wird. Eine Methode, die im Weinbau in den letzten Jahren viel Verbreitung gefunden hat. „Wollen Sie mal riechen?“, fragte Ute Bader, nahm so ein Ding vom Rebzeilendraht und hielt es dem Begleiter unter die Nase. Ein strenger Geruch von verbranntem Plastik war erkennbar. Merkwürdige Tierwelt, war der spontane Gedanke. So etwas nennt sich Sexuallockstoff.

### Ein „harter“ Arbeitstag

Noch ein paar Besichtigungsrunden, eine Beobachtung, wie Mannhardt überschüssige Rotweintrrauben im grünen Zustand entfernt und bei der Blattarbeit darauf achtet, dass die Trauben keine Angst vor Sonnenbrand haben müssen, dann war der „Arbeitstag“ schon vorbei. Während

Allmendinger den Grill betätigte und Riesenwürste auflegte, ließ Haak Wein von der Halde für sich sprechen. Zuerst herzhaften Rivaner, dann saftigen Weißburgunder, süffigen Trollinger und schließlich den „401“-Lemberger, der sich auch deshalb zum Renner entwickelt hat, weil er mit nur 6,50 Euro ein sehr gutes Preis-Wert-Verhältnis hat. Der Geschäftsführer ist noch nicht sehr lang in Rosswag, aber er will hier viel bewegen, dafür sorgen, dass die Mitglieder ein gutes Auskommen haben. Der Zusammenhalt ist ihm außerdem wichtig. „Wir haben einen Mitglieder-Stammtisch eingeführt, der sehr gut besucht wird.“ Wenn dann noch andere anerkennen, was in den Steillagen geleistet wird, gibt es einen Motivationsschub. Die Genossenschaftskellerei bekam 2011 vom Schwäbischen Heimatbund und vom Sparkassenverband Baden-Württemberg gemeinsam mit privaten Personen und anderen Initiativen den Kulturlandschaftspreis verliehen.



# Rebsortenkunde Silvaner

**W**eine haben sehr viel mit Emotionen und Geschmacksempfindungen zu tun. Und sind somit gelegentlich Schwankungen in der Popularitätsskala unterworfen. Der Silvaner ist eine Rebsorte, bei der dieses Auf und Ab besonders augenfällig zu sein scheint. Er galt lange Zeit als leichter Alltagswein, ziemlich neutral und wenig aufregend. Als Wein, der mit seinen Reizen geizt. Zurückhaltend schon im Bouquet, Aromen allenfalls, die an Heu und Stroh erinnern – so kannte und kennt man diesen hellgelben Weißwein mit den grünlichen Reflexen.

Bis in die 70er Jahre hinein war der Silvaner bundesweit sogar noch stärker verbreitet als der Müller-Thurgau. Immerhin hatte er bereits früh einen festen Platz als Essensbegleiter zugewiesen bekommen: Wenn sich der Riesling wegen seiner markanten Säure verbot, kam der milde Silvaner zum Zug. Legendär ist sein Ruf als Spargelwein. Doch er kann viel mehr. Im Ertrag spürbar reduziert und in der Barrique gereift, vermag diese Rebsorte viele Weinkenner zu überraschen – mit Fülle und Körper, mit geschmeidig-cremigen Noten und großer Komplexität.

Im Jahr 2009 feierte man in Deutschland 350 Jahre Silvaner. Eine Urkunde aus dem Jahre 1659 belegt die Anpflanzung der aus dem Österreichischen stammenden und lang als „Österreicher“ bezeichneten Rebe für Castell in Franken. Ebendort und in Rheinhessen ist er am stärksten verbreitet. Doch auch wenn die mit Silvaner bestockte Fläche in den vergangenen 40 Jahren kontinuierlich zurückgegangen ist: Heute erfreut sich die Rebe wieder größerer Beliebtheit und eines achtbaren Rufs.

Einige württembergische Genossenschaften hatten den Silvaner freilich schon immer und jenseits aller konjunkturellen Schwankungen im Sortiment – so im fränkischen Norden des Landes oder am Rande der Schwäbischen Alb, vereinzelt im Remstal. 130 Hektar sind es insgesamt (von rund 5200 Hektar in Deutschland). Überall tritt ein herausragender Charakterzug des Silvaners zutage: Er ist ein wahrer „Terroirist“. Auf Verwitterungsböden gerät er ganz anders als auf Lehm oder im schwäbischen Jura – außergewöhnlich vielschichtig und im wahrsten Sinn des Wortes bodenständig.

*Andreas Braun*



Foto: Faber & Partner

Experten können im Silvaner-Aroma einige Düfte erkennen: Honigmelone, Zitronenschale, Blüten, Gras, Kräuter und – im hochreifen Zustand – Honig.

# Wild: Nach Waldeslust genießen

Herbstzeit ist auch Wildzeit. Hirsch und Co. haben Saison und lassen uns ganz wild auf Wild werden. Das Geschmacksgeheimnis von zarter Rehkeule, saftigem Ragout und würzigem Gamsbraten liegt im sanften und langen Schmoren. Gewürzt mit frischen Kräutern und kombiniert mit aromatischen Pilzen und Beeren, sind unsere feinen und deftigen Gerichte in

der Tat etwas ganz Besonderes.

Unsere Autorin Marliesa Szwillus hat sich wieder raffinierte Rezepte einfallen lassen.

Umgesetzt wurden sie wie gewohnt im Hotel-Restaurant „Lamm Hebsack“ in Remshalden-Hebsack im Remstal ([www.lammhebsack.de](http://www.lammhebsack.de)), wo wir auch gleich die Gelegenheit nutzen konnten, passende Weine zu den Speisen zu finden.

## Tipps für die Wildküche:

### Frische

Frisches Fleisch von Reh, Hirsch, Hase und Co. können Sie bedenkenlos von Wildhändlern, Forstämtern oder regionalen Züchtern kaufen. Das Fleisch wird nach dem Schlachten vom Veterinär kontrolliert.

### Qualität

Beim Kauf von tiefgekühltem Wildfleisch verspricht das Verpackungssiegel „Qualitätsgemeinschaft Wild“ dem Kunden, dass es sich hierbei um kontrollierte Produkte handelt, die die gestellten Anforderungen erfüllen.

### Garpunkt

Rosa oder durch? Damit das Fleisch keimfrei auf den Tisch kommt, gart man Wildbret am besten durch. Eventuelle Ausnahme ist das Fleisch sehr junger Tiere. Das kann rosa, darf aber nicht blutig sein.

### Nährwert

Wildfleisch hat hochwertiges Eiweiß zu bieten, dabei aber weniger Fett als das Fleisch von Schlachttieren. Wildbret ist eine gute Quelle für Vitamin B12 und liefert reichlich vom blutbildenden Mineralstoff Eisen in einer für den Körper besonders leicht verwertbaren Form.



Fast jagdgerecht gekleidet: Matthias Nägele, Küchenchef im „Lamm Hebsack“, vor der Zubereitung der Speisen.

# Wildgulasch-Suppe

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g schieres Wildfleisch (von Reh oder Hirsch)
- 20 g getrocknete Steinpilze, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 100 g Petersilienwurzel, Salz, Pfeffer, 4 Korianderkörner
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- ca. 1 ¼ l Fleischbrühe
- 300 g kleine Champignons
- 2–3 EL Zitronensaft, 1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen

## Herstellung

**1** Fleisch falls nötig von Sehnen und Häutchen befreien. Abbrausen, trockentupfen und feinblättrig schneiden. Steinpilze in 125 ml heißem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides klein würfeln. Petersilienwurzel waschen, putzen, klein würfeln.

**2** Butterschmalz in einem Suppentopf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb andünsten, von der Kochstelle nehmen, Paprikapulver untermischen.

**3** Fleisch und Petersilienwurzel zugeben und kräftig anbraten. Tomatenmark untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander fein zerstoßen, zufügen. 1 l Brühe angießen.

**4** Steinpilze in ein Sieb schütten, Einweichwasser dabei auffangen. Pilze abbrausen, grob hacken und samt Einweichwasser in die Suppe geben. Falls nötig, noch Brühe zugeießen. 45 bis 60 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Fleisch gar und zart ist.

**5** Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in 1 bis 2 EL Zitronensaft wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze portionsweise darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Zur Suppe geben, noch 15 Minuten darin ziehen lassen.

**6** Suppe mit Salz, Pfeffer und ½ TL Zitronenschale abschmecken. Mit restlicher Zitronenschale und Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

**Unsere Weinempfehlung:** *Mal kein Wein, sondern Sekt, und zwar Weißherbst oder Rosé, zum Beispiel vom Trollinger. Der Prickler sollte, um der dezenten Schärfe in der Suppe zu widerstehen, als Kontrast etwas Restsüße haben (am besten extra trocken).*

# Hirschmedaillons mit Nuss-Kräuter-Kruste

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Für die Nusskruste:

- 30 g Walnusskerne, 30 g ungesalzene Pistazienkerne, 50 g frische gemischte und gehackte Kräuter, Salz, Pfeffer
- 100 g Weißbrot (ohne Rinde)
- 50 g weiche Butter, 1 Eigelb

### Außerdem:

- 8 Hirschmedaillons (aus dem Rücken, à 80–100 g)
- 2 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer, frische Kräuter zum Garnieren, 10 blaue Weintrauben
- 2 EL Butterschmalz, 5 EL Tresterbrand
- 250 ml Wildfond (Glas; alternativ Fleischbrühe)

*Unsere Weinempfehlung: Zum leicht mürben, zarten Fleisch mit seiner feinen Kräuterkruste drängt sich ein trockener Trollinger alter Schule auf, ausgebaut im großen Holzfass, mit Biss und Würze.*

## Herstellung

**1** Für die Nusskruste die Walnusskerne und Pistazienkerne nicht zu fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Weißbrot fein zerbröseln. Die Butter mit dem Eigelb schaumig rühren. Brot, Nüsse und die Kräuter unterrühren. Salzen und pfeffern. Die Nussmasse kalt stellen.

**2** Den Backofengrill vorheizen. Die Hirschmedaillons kalt abbrausen und trockentupfen. Wacholderbeeren möglichst fein zerstoßen, mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Medaillons damit rundherum einreiben. Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin von beiden Seiten kurz, aber kräftig anbraten. Herausheben und jeweils die Oberfläche mit der Nussmasse bestreichen.

**3** Den Bratsatz mit Tresterbrand ablöschen. Fond zugießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. In die Sauce rühren, abschmecken.

**4** Hirschmedaillons unter dem Grill 5 Minuten gratinieren. Jeweils zwei Medaillons mit der Sauce und den Weintrauben anrichten. Mit Kräutern garniert servieren. Kleine Pellkartoffeln bieten sich als Beilage an.





# Hasenrücken mit Brombeersauce

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Hasenrückenfilets
- Salz, Pfeffer
- 2 Messerspitzen Nelkenpulver
- 1 EL Butterschmalz
- 250 g frische Brombeeren
- 1 Schalotte
- 1 TL Zucker
- 300 ml kräftiger Rotwein (z. B. Lemberger trocken)
- ½ TL mittelscharfer Senf

**Unsere Weinempfehlung:** Die Brombeeren sorgen für eine zarte fruchtige Note. Als Begleiter bietet sich ein eleganter, geschmeidiger Spätburgunder aus dem Jahrgang 2009 oder 2008 an, der nicht ganz „knochentrocken“ sein muss.

## Herstellung

**1** Backofen auf 80 Grad vorheizen. Die Hasenrückenfilets von Sehnen und Häutchen befreien. Abbrausen und trockentupfen. Etwas Salz, Pfeffer und Nelkenpulver mischen, die Filets damit einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin in 6 bis 7 Minuten rundum kräftig anbraten. In Alufolie wickeln und im Ofen warm stellen.

**2** Brombeeren abbrausen und abtropfen lassen. Die Schalotte abziehen, fein hacken und im verbliebenen Bratfett goldgelb dünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Die Hälfte der Beeren zufügen. Wein angießen und auf zwei Drittel einkochen lassen. Die Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen.

**3** Restliche Brombeeren in die Sauce geben, heiß werden lassen. Den bei den Filets entstandenen Fleischsaft in die Brombeersauce rühren. Filets schräg in Stücke schneiden. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Fleisch auf Tellern anrichten.

Tip: Als Beilage passen kleine, im Ganzen gedünstete Möhren und Kartoffelkrapfen oder Kartoffelbällchen.



## Gamsbraten

### ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

- 1–1,2 kg Gamsschulter oder Gamsschlegel ohne Knochen (alternativ Hirschschulter)
- Salz, Pfeffer, 250 g Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Petersilienwurzel, 1 Orange (unbehandelt), 4 Zweige Thymian, 2–3 Wacholderbeeren
- 1 Scheibe Roggenbrot vom Vortag
- 5–6 EL Öl
- 500 ml kräftiger Rotwein (z.B. trockener Lemberger)
- 750 ml Fleischbrühe
- evtl. Thymianblüten zum Garnieren

**1** Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen. Petersilienwurzel putzen, schälen und klein würfeln. Orange waschen, ein großes Stück Schale abschneiden. Das Brot entrinden und zerkrümeln.

**2** Öl in einem Bräter erhitzen, Gamsfleisch darin rundum kräftig anbraten. Herausheben und beiseitestellen. Bratöl bis auf etwa 2 EL abgießen. Schalotten und Petersilienwurzel in den Bräter geben, goldgelb rösten. Knoblauch dazupressen. Mit etwa 150 ml Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

**3** Fleisch wieder in den Bräter legen. Thymian, Wacholderbeeren und Orangenschale dazugeben. Brühe und restlichen Wein angießen. Das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze 1 ¼ bis 2 Stunden sanft schmoren, dabei immer wieder mit dem Bratfond begießen. Falls nötig, noch etwas Brühe oder Wasser nachgießen.

**4** Fleisch aus dem Bratfond heben, in Alufolie gewickelt warm stellen. Die Orange auspressen, den Saft durch ein Sieb zum Bratfond gießen. Etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gamsbraten in Scheiben schneiden. Mit der Sauce anrichten und eventuell mit Thymianblüten garnieren.

**Tip:** Fein dazu schmeckt Kartoffel-Apfel-Gratin.

**Unsere Weinempfehlung:** Das Fleisch hat einen festen Biss und ist besonders geschmacksintensiv. Da darf auch der Wein kein Leichtgewicht sein, am besten ein kraftvoller Lemberger mit Ausbau in Barriques.



## Wildragout mit gebratenen Steinpilzen

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Wildfleisch (z. B. von Reh, Gams, Hirsch oder Wildschwein)
- 1 große Zwiebel, je 100 g Möhre, Staudensellerie und Lauch, 300 g frische Steinpilze
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Zweige Thymian, 2 Wacholderbeeren, 1 EL gehackte glatte Petersilie
- 1 EL Tomatenmark, 1 ½ EL Olivenöl, 1 ½ EL Butter
- 400–500 ml kräftiger Weißwein (z. B. ein Chardonnay oder Grauburgunder)

**1** Wildfleisch von Sehnen und Häutchen befreien. Fleisch in große Würfel schneiden.

**2** Zwiebel abziehen und klein würfeln. Möhre, Sellerie und Lauch waschen, putzen und klein würfeln.

**3** Das Schmalz in einem Bräter erhitzen, die Fleischwürfel darin portionsweise kräftig anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebel, Möhre, Sellerie und Lauch zufügen, 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark, Lorbeerblatt, Thymian und Wacholderbeeren einrühren und kurz anrösten. 400 ml Wein zugießen und das Fleisch zugedeckt 1 ½ bis 2 Stunden sanft schmoren lassen. Falls nötig, noch Wein zugießen.

**4** Steinpilze putzen, mit einem feuchten Küchentuch abreiben und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pilze darin 3 bis 5 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Petersilie zufügen und durchschwenken.

**5** Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und die Steinpilze darüber verteilen.

**Tip:** Als Beilage passt gut eine cremige Rosmarin-Polenta.

**Unsere Weinempfehlung:** Da das Fleisch wunderbar mürb ausfällt, sollte es ein Wein mit einem gewissen Gerbstoff sein, am besten eine gut ausgereifte, kräftige rote Cuvée mit sanfter Barrique-Note oder zumindest Anklängen vom Ausbau im normalen Holzfass.

# Rehkeule mit Rahmwirsing

## ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

### Für die Keule (24 Stunden marinieren!):

- 1,2 kg ausgelöste und gebundene Rehkeule (vom Wildhändler vorbereiten lassen)
- 2 Möhren, 200 g Knollensellerie, 2 Tomaten
- 1 Flasche (750 ml) kräftiger Rotwein (z. B. Lemberger, Schwarzriesling), 300 ml Wildfond oder Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter, 4 Gewürznelken, 4 Pimentkörner, 6 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer
- 1 EL Mehl, 1 EL Tomatenmark, 50 g Schlagsahne, 1 EL Hagebuttenmark, 2 EL Butterschmalz

### Für den Wirsing:

- 1 Wirsing (700 g), 2 EL Butter
- 125 g Schlagsahne, 125 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

## Herstellung

**1** Am Vortag die Rehkeule kalt abbrausen und trockentupfen. Möhren und Sellerie waschen, putzen und grob würfeln. Tomaten waschen und in große Stücke schneiden. Aus dem Wein, dem vorbereiteten Gemüse, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Pimentkörnern und Wacholderbeeren eine Marinade rühren. Die Rehkeule darin zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.

**2** Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Keule aus der Marinade heben, abtropfen lassen und sorgfältig trockentupfen. Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen.

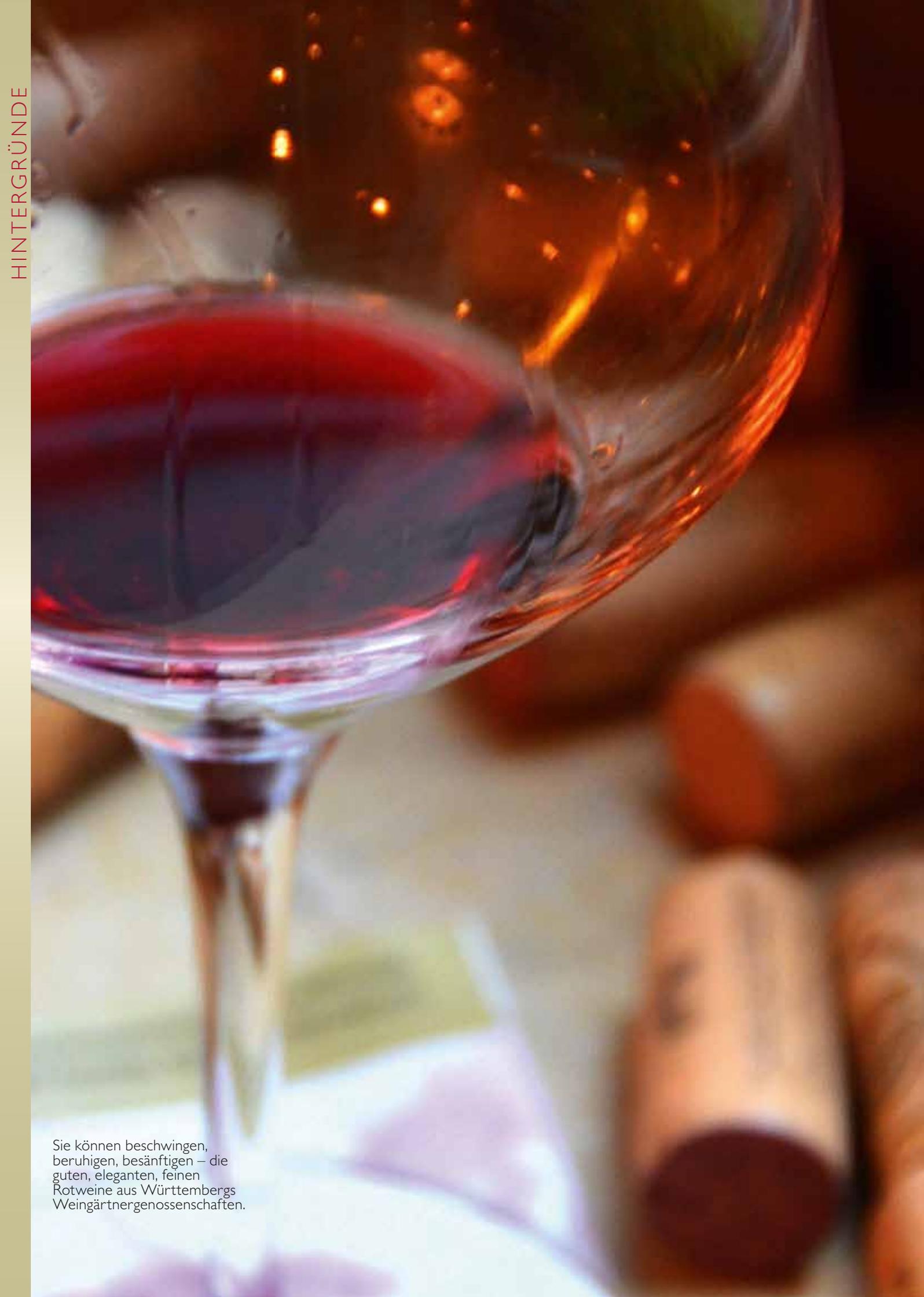
**3** Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Salzen und pfeffern. Gemüsestücke und Gewürze aus der Marinade dazugeben, mit Mehl bestäuben und goldbraun rösten. Tomatenmark einrühren. Mit Weinmarinade und Fond aufgießen, aufkochen lassen. Die Keule zugedeckt im Ofen bei 180 Grad in 1½ bis 2 Stunden weich schmoren lassen. Dabei öfter mit dem Bratfond übergießen.

**4** Etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Butter erhitzen, Wirsing darin andünsten. Sahne und Brühe angießen. Den Wirsing in 8 bis 10 Minuten gar dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**5** Das Fleisch aus dem Bräter heben, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Sahne und Hagebuttenmark in die Sauce rühren, cremig einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**6** Rehkeule vom Küchengarn befreien und das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit der Weinsauce und dem Wirsing anrichten. Schupfnudeln sind eine gute Beilage.

**Unsere Weinempfehlung:** Mal etwas ungewöhnlich – ein Weißwein zum Wild. Aber durch den Wirsing empfiehlt sich eine solche Zuordnung. Es bietet sich ein Chardonnay mit viel Extrakt und einem Hauch Süße im Geschmack an, der in Barriques ausgebaut wurde.

A close-up photograph of a wine glass filled with red wine. The glass is the central focus, with the wine's deep red color and reflections on its surface. In the foreground, a cork and a purple flower are visible, slightly out of focus. The background is dark and blurry, with some warm, glowing lights.

Sie können beschwingen,  
beruhigen, besänftigen – die  
guten, eleganten, feinen  
Rotweine aus Württembergs  
Weingärtnergenossenschaften.

# Rot macht Spaß

Hoch motivierte Mitglieder in den Weinbergen und gut ausgebildete Önologen in den Kellern der Weingärtnergenossenschaften sorgen im oft geübten Zusammenspiel für exzellente Rotweine. Hier eine Auswahl der besten.

Sie sind bei Prämierungen oft mit ihren Rotweinen vorn dabei. Und auch bei sonstigen Wettbewerben wie dem Deutschen Rotweinpreis oder dem Genossenschaftscup machen die Kooperativen aus Württemberg immer wieder deutlich, dass sie ihr Handwerk verstehen und Weine erzeugen können, die auch verwöhnte Kenner schätzen.

Um dieses Niveau zu erreichen, wurde viel getan. Im Weinberg werden die Wengerter ermuntert, auf Klasse statt Masse zu gehen. Wurde früher im Herbst jede abgefallene Traube in die Bütte geworfen, wird heute schon vor der Ernte ausgedünnt, sprich Trauben werden entfernt oder halbiert. Wichtig ist nicht mehr, wie viel am Stock hängt, sondern welche Qualität in die Kelter kommt. Fachberater tragen dazu bei, dass beim Rebschnitt schon Qualität vorprogrammiert ist, die Weingärtner bei der späteren Blattpflege alles richtig machen und damit dafür sorgen, dass die heranwachsenden Trauben gesund bleiben.

Im Keller verarbeiten gut ausgebildete Önologen das Material möglichst schonend. Die klassische Vergärung auf der Maische ist wieder Norm, wenn man überdurchschnittliche Weine anstrebt. Das Holzfass für den länger währenden Ausbau hat mehr Bedeutung als noch vor einigen Jahren. Und die neuen, kleinen Eichenholzfässer, genannt Barriques, haben längst Einzug gehalten in den Genossenschaftskellern. Sie sorgen für mehr Struktur und Tiefgang, wobei ausgezeichneter Wein die Voraussetzung ist. Aus einem mittelmäßigen Wein kann durch die Barrique nie ein guter Tropfen werden.

Natürlich gibt es nach wie vor Betriebe, die nicht alles richtig machen und Weine kreieren, die nicht unbedingt

begeistern. Der bei unserer Probe professionell aktive frühere Stuttgarter Polizeipräsident Konrad Jelden meinte, solche Ausnahmen müsse man in „Beseitigungsgewahr-sam“ nehmen. Aber viel häufiger glänzten seine Augen angesichts fein gewobener Rotweine der klassischen Sorten Spätburgunder, Lemberger und der Kategorie Cuvées. Weh tat ihm nur, dass er ausspucken musste. Doch für ihn ist klar: „Wer fährt, trinkt nicht, wer trinkt, fährt nicht.“

Die Probe – Motto „Große trockene Rotweine aus Württemberg“ – fand diesmal statt in einer Genießer-oase inmitten grüner Natur, dem „Romantikhôtel Schassberger“ am idyllisch gelegenen Ebnisee. Hier erkochte sich Ernst Schassberger seinen Michelin-Stern, seine Schwester Ulrike dirigiert charmant den Service. Unsere Verkoster fühlten sich sehr wohl...

## SIE HABEN VERKOSTET:

**Konrad Jelden**, langjähriger Präsident der Landespolizeidirektion Stuttgart (ohne Landeshauptstadt) und Weinfan von Jugend an

**Andreas Braun**, Geschäftsführer der Tourismus-Marketing GmbH Baden-Württemberg

**Harald Beck**, Redakteur der *Stuttgarter Zeitung*

**Werner Bader**, Redakteur des Magazins *Deutscher Weinbau* und ab 1.1.2012 neuer Geschäftsführer des Weinbauverbandes Württemberg

**Rudolf Knoll**, Weinautor und Redakteur des Magazins *Württemberg*



Bei wertvollen, bedeutenden Rotweinen hat der Naturkork längst noch nicht ausgedient. Bei der Probe blieb die Runde weitgehend von Korkfehlern verschont und konnte die Aromen gut beurteilen.

„Meine Herren, Ihre Meinung bitte!“ *Württembergischer* Redakteur Rudolf Knoll (rechts) und Herausgeber Ulrich Breutner sind gespannt auf die Kommentare der weinerfahrenen Juroren.

## SPÄTBURGUNDER

### 2009 Kompliment

#### Weingärtner Willsbach

Cassis im Aroma; jugendlicher Biss, fester Kern, angenehme Gerbstoffe; sollte noch etwas liegen. Lag zwölf Monate in neuer Eiche.

Tel. 07134 982 80, [www.weingaertner-willsbach.de](http://www.weingaertner-willsbach.de)  
14 €

### 2009 Spätlese „Alte Reben“

#### Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen

Johannisbeere in der Nase; schöne, ausgewogene Fülle, elegant, feine Würze. Im Preis Schnäppchen-Charakter.

Tel. 07045 530, [www.wg-oberderdingen.de](http://www.wg-oberderdingen.de)  
7,60 €

### 2009 Pfaffenhofener Hohenberg Auslese „edition futur“

#### Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Waldbeerenduft; sehr saftig, elegant, Spiel. Überzeugender Wein aus der Edelserie der großen WZG.

Tel. 07141 486 60, [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)  
11,30 €

### 2009 Esslinger Schenkenberg Auslese

#### Weingärtner Esslingen

Prächtiger Wein aus der aufstrebenden Kooperative. Ein Hauch Äther im Aroma, fruchtige Untermalung; fein gewoben, sanfte Würze.

Tel. 0711 918 96 20, [www.esslinger-wein.de](http://www.esslinger-wein.de)  
10 €

### 2009 Schwarzer Rappe

#### Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Etwas Rauch und Lagerfeuer im Aroma; würziger, dichter Wein mit jugendlichem Temperament. Reife Tannine.

Tel. 07143 816 00, [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)  
15,99 €

### 2008 \*\*\*

#### Weinmanufaktur Untertürkheim

Animierender Beerenduft; geschmeidig, füllig, zwar kräftig im Alkohol (14 Vol.-%), aber gut abgepuffert mit Extrakt, schöner Schmelz. Lag 18 Monate im neuen Holz.

Tel. 0711 336 38 10, [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)  
23 €

### 2008 Distelfink „3 Federn“ Réserve

#### Weinkontor Hohenlohe, Niedernhall

Kühl anmutende, klassische Burgunder-Aromatik; fest, straff, komplex, jugendlicher Druck, sehr gutes Lagerpotenzial.

Tel. 07940 84 27, [www.hohenloher-weinkontor.de](http://www.hohenloher-weinkontor.de)  
17,50 €



Vorher ist alles ein Geheimnis. Die nummerierten Flaschen sind gut mit Hüllen verpackt. Bekannt sind nur die Jahrgänge und Sorten, aber keinesfalls genauere Herkünfte oder gar der Erzeuger.

„Wie hat Ihnen denn Nummer 54 gefallen?“ Andreas Braun, Chef von Tourismus-Marketing Baden-Württemberg (rechts), fragt Weinfan Konrad Jelden, den ehemaligen Präsidenten der Landespolizeidirektion Stuttgart.

## SAMTROT

2008

### Weinhaus Nordheim

Feine Kräuterwürze; straff, gehaltvoll, komplex, temperamentvoller, nicht alltäglicher Samtrot zum sehr erfreulichen Preis. Die Nordheimer Kooperative fusionierte mit den Heuchelberg Weingärtnern, die auch den Verkauf vornehmen.

Tel. 07138 970 20, [www.wg-nordheim.de](http://www.wg-nordheim.de)  
4,58 €

## LEMBERGER

2009 „6 Trauben“

### Remstallkellerei, Weinstadt-Beutelsbach

Feiner, typischer Brombeerduft; reife Gerbstoffe, weich, viel Spiel und Tiefgang; Wein mit Profil.

Tel. 07151 690 80, [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)  
14,95 €

2009 Divinus

### Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Waldbeerenduft; schmelzig, füllig, geschmeidig, Facettenreichtum. Lag 20 Monate in Barriques und hat das neue Holz sehr gut verarbeitet.

Tel. 07135 951 50, [www.wg-duerrenzimmern.de](http://www.wg-duerrenzimmern.de)  
14,40 €

2008 Rother vom Stromberg

### Strombergkellerei, Bönningheim

Intensive Brombeere im Duft; geschmeidig, sanftes, elegantes Fruchtspiel, ausgewogen.

Tel. 07143 887 70, [www.strombergkellerei.de](http://www.strombergkellerei.de)  
6,19 €

2008

### Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Feiner, vielversprechender Beerenduft; geschmeidig, vielschichtig, ausdauernd im Abgang.

Tel. 07138 970 20, [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)  
4,40 €

2008 Signum I

### Weingärtner Brackenheim

Zedernholz und Waldbeeren in der Nase; weiche Fülle, reife, aber gut präsenzte Gerbstoffe; kann noch liegen.

Tel. 07135 985 50, [www.wg-brackenheim.de](http://www.wg-brackenheim.de)  
19,64 €

2008 Josua

### Lauffener Weingärtner

Brombeere und etwas Rauch im Duft; fester Körper, temperamentvoll, saftig, nachhaltig.

Tel. 07133 18 50, [www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)  
15 €



Zurück zu den Wurzeln. Weinjournalist Werner Bader (45), gebürtig in Württemberg, tritt ab 1. Januar 2012 die Nachfolge des langjährigen Weinbauverbands-Geschäftsführers Karl Heinz Hirsch an, der sich in den Ruhestand verabschiedet.

Gelegentlich sind die notierten Kommentare fast euphorisch. Alle Verkoster gingen gründlich – und kritisch – ans Werk. Das Meinungsbild der Profis war recht einheitlich.

## 2008 Schwarzer Rappe

### Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Animierende beerige Aromen; fülliger, eleganter Wein mit seidig anmutender Robe, gut ausgereifte Tannine. Tel. 07143 816 00, [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)  
15,99 €

## 2008 Fleiner Kirchweinberg Sankt Veit

### Weingärtner Flein-Talheim

Kühle Cassis im Aroma; viel Power, saftig, würzig, hat Spiel, macht Spaß. Tel. 07131 595 20, [www.wg-flein-talheim.de](http://www.wg-flein-talheim.de)  
14,65 €

## 2008 Goldberg Edition P

### Fellbacher Weingärtner

Waldbeeren im Duft; komplex, würzig, konzentriert, Wein mit viel Power. Tel. 0711 578 80 30, [www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)  
19 €

## 2008 Mönch Berthold \*\*\*

### Weinmanufaktur Untertürkheim

Tee und Zedernholz im Aroma; würzig, kräftig, eigenständig, noch gute Reserven. Setzt sich zusammen aus Lemberger, Cabernet Cubin, Merlot. Tel. 0711 336 38 10, [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)  
22 €

## CUVÉES

### 2009 RW

#### Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim

Angenehmer Beerenduft; auf der Zunge sehr saftig, rund, mit feiner Würze und sanfter Frucht. Ein echter Preishit! Tel. 07143 815 50, [www.mundelsheimerwein.de](http://www.mundelsheimerwein.de)  
5,59 €

## 2008 Kult Réserve

### Collegium Württemberg, Stuttgart

Anis, Kümmel und Eukalyptus kitzeln die Nase; fülliger, schmelziger Wein aus den Cabernet-Sorten Sauvignon, Mito, Dorio. Tel. 0711 32 77 75 80, [www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)  
16 €

## 2008 Emotion CG

### Weingärtner Cleeborn-Güglingen

Paprika und Pfeffer im Duft – der ideale Wein zum Gulasch; füllig, kraftvoll, reife, gut präsen- te Gerbstoffe. Besteht aus Lemberger und Cabernet-Neuzüchtungen. Tel. 07135 980 30, [www.cleebornner-winzer.de](http://www.cleebornner-winzer.de)  
24,99 €

## 2008 Vinitiative

### Lauffener Weingärtner

Wacholder und Waldbeeren im Aroma; fülliger, eleganter, feinmaschiger Wein aus einem Projekt junger Weingärtner (siehe *Württemberg* 1-2011), das derzeit mit dem nächsten Jahrgang fortgesetzt wird. Besteht aus neun (!) verschiedenen Rebsorten. Tel. 07133 18 50, [www.vinitiative.de](http://www.vinitiative.de)  
30 €



Harald Beck schreibt ansonsten für die „Stuttgarter Zeitung“ über Wein und andere Köstlichkeiten. Bei unserer Rotweinprobe war er hochkonzentriert – und fundiert in seinem Urteil.

Viel „Arbeit“ stand auf den Tischen im renommierten „Romantik-hotel Schassberger“ am Ebnisee. In guter Atmosphäre ließ sich ungestört und aufmerksam probieren.

## 2007 Alter Berg Royal

### Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Cassis und Waldbeeren; angenehme, schmeichelnde Frucht auch auf der Zunge, saftig, Spiel. Cuvée aus Spätburgunder, Schwarzriesling, Cabernet Mitos.  
Tel. 07946 911 00, [www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)  
16,07 €

## 2007 Cuvée Cabernet

### Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Tee, Port und Brombeere im Aroma; weiche Fülle, elegant, komplex, ausdrucksstark.  
Tel. 07138 970 20, [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)  
17,85 €

## 2007 Heuholzer Dachsteiger „Lucius“

### Weingärtnergenossenschaft Heuholz

Beerig, Zedernholz und ein Hauch Herbstlaub; kraftvoller, würziger Wein mit jugendlichem Druck. Lag 15 Monate in Barriques.  
Tel. 07949 94 00 33, [www.heuholz.de](http://www.heuholz.de)  
14,99 €

## 2007 Mitras Amandus

### Fellbacher Weingärtner

Kräuter und Tannennadeln; üppiger Wein mit viel Fleisch und Saft, kraftvoll, noch jugendliche Power. Cuvée aus Cabernet-Kreuzungen.  
Tel. 0711 578 80 30, [www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)  
25 €

## RÄTSEL: BEZEICHNUNGS- UNSCHÄDLICH

Bei Cuvées können Sorten angegeben sein. Aber das ist kein Muss. Die meisten Betriebe machen zumindest auf der Flasche aus der Zusammensetzung ein Geheimnis und klären allenfalls in der Preisliste darüber auf, welche Sorten Pate standen für Divinus, Hommage, Mönch Berthold, Grandor, Condistat, Magier und sonstige Fantasienamen. Manchmal reicht auch nur ein einfaches „R“ oder „S“. Steht eine Sorte auf dem Etikett, dann sollte auch der größte Anteil dieser Angabe in der Flasche sein. Manchmal sind einige Prozent eines anderen Weines dabei, etwa um einem etwas hell ausfallenden Burgunder mehr Farbe zu verleihen. Vorsicht ist bei dieser Mini-Cuvéetierung angebracht, damit die Sorte nicht ihren typischen Charakter verliert (was zum Beispiel bei einem fast schwarz ausfallenden Spätburgunder mit animalischen Duftnoten der Fall ist).

Für den Zusatz gibt es im Weinrecht den Begriff „bezeichnungsschädlich“. Unsere Frage: Wie viel Prozent dürfen es maximal sein (wenn keine Süßung des Weines vorliegt, für die eine ergänzende Regel gilt)?

- a) 5 Prozent
- b) 15 Prozent
- c) 20 Prozent

Schicken Sie Ihre Antwort entweder per Mail an [rudolf.knoll@t-online.de](mailto:rudolf.knoll@t-online.de) (Adresse nicht vergessen) oder eine Postkarte an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf.

Unter den richtigen Einsendungen lösen wir 20 Pakete á zwei Flaschen aus, die von der Felsengartenkellerei Besigheim spendiert werden. Inhalt: eine Flasche Barrique-Lemberger „Schwarzer Rappe“ aus unserem Test und zum Vergleich ein „normaler“ Lemberger aus der Kollektion des ambitionierten Betriebes.



# Was fürs Auge und Gemüt



Pflanzliche Vielfalt im Weinberg: Die Heuchelberg Weingärtner in Schwaijern haben in den Weinbergen einen Lehrpfad aufgefrischt und laden ein zur Tour hoch über den Reben.

**S**chmalen Bändern gleich erstreckt sich das Gras zwischen den Rebzeilen den Hang hinunter und weiter bis ins Tal. Das satte Grün, früher als Konkurrenz für die Rebe angesehen, ist heutzutage selbstverständlich in Weinbergen. Doch es kann hier noch bunter und lebendiger sein. Das zeigen die Heuchelberger Weingärtner mit ihrem Lehrpfad, den sie in diesem Jahr auffrischten. Dorthin sind wir vom Wanderparkplatz zwischen Neipperg und Schwaijern aufgebrochen. Thomas Faber, Vorstandsmitglied der großen Kooperative, und Susanne Reiner, die im Verkauf arbeitet und gewissermaßen „Schwiegertoch-

ter“ des Lehrpfads ist, fungieren bei der Wanderung als „Scouts“. Ankunft nach kurzweiligen 1,2 Kilometern, zur Rechten geht der Blick stets den steilen Hang hinunter. „Eine spektakuläre Aussicht“, weiß Faber. „An manchen Tagen sieht man sogar den Stuttgarter Fernsehturm.“ Vor uns breiten sich Weinberge aus, aber auch Wald, der zum Naturpark Stromberg-Heuchelberg gehört. „Im Herbst ist das sensationell schön hier“, schwärmt Susanne Reiner. Auch im Frühling und Sommer genießen Sportler und Spaziergänger die Landschaft und bewegen sich mehr oder weniger schnell auf dem asphaltierten Weg vorwärts.

Wir kommen zum Gedenkstein zu Beginn der Lehrzeile, zwei Bänke laden zum Verweilen ein. Gestiftet hat ihn Eberhard Reiner. Der Schwiegervater von Susanne Reiner und Ehrenvorstand der Genossenschaft initiierte den 1990 entstandenen Lehrpfad. „Jetzt war es an der Zeit, ihn aufzuhübschen“, meint die staatlich geprüfte Winzerin und gelernte Industriekauffrau. Neu sind die Metallstickel, ebenso der Drahtrahmen und die Schilder, die der Reihe nach 26 Rebsorten beschreiben. Neu sind auch die rund 40 Pflanzen, die Genossenschaftsmitglieder im Rahmen der Aktion „Lebendiger Weinberg“ von der Akademie Na-



## Die Genossenschaft in Kürze

1925 wurden die Heuchelberg Weingärtner in Schwaigern gegründet. 1968 erfolgte die Fusion mit der Weingärtnergenossenschaft Kleingartach, 1971 mit der Weingärtnergenossenschaft Großgartach (heute Leingarten) und die Umbenennung in Heuchelberg Kellerei. 1999 gab es eine Fusion mit Stetten, 2004 mit Nordheim. Seit 2009 verdeutlichen die Heuchelberg Weingärtner mit ihrem neuen Namen, dass sie eine starke Gemeinschaft von tatkräftigen Wengertern sind. Die moderne Kellerei mit ihrem einladenden Verkaufsraum befindet sich am Ortseingang von Schwaigern, gleich unterhalb des Heuchelbergs. 1000 Mitglieder bewirtschaften 623 Hektar.

Informationen unter [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)  
Unter [www.heuchelberg.com](http://www.heuchelberg.com) sind die Offerten der Gastronomie der Heuchelberger Warte einzusehen.

tur und Umweltschutz in Stuttgart setzten. Thymian, Rosmarin, Lavendel, Spornblume und Seifenkraut wachsen nun an jedem zweiten Stichel. „Die Schwertlilie hat leider schon Füße bekommen“, ärgert sich die 29-Jährige über die Pflanzendiebe.

Die Kräuter und Blumen am Weinberg sind nicht nur eine Augenweide. Viele Pflanzen seien sogenannte Zeigerpflanzen, erläutert die fröhliche „Genossin“. Sie hätten

die Eigenschaft, einen Nährstoffmangel oder -überfluss zu signalisieren oder vor möglichen Krankheiten zu warnen. Dies werde im Weinbau zunehmend erkannt. Hinzu kommt: „Die Bodendecker vermeiden Erosionen im Weinberg. Zudem tragen die Pflanzen zum aktiveren Bodenleben bei.“

An der Lehrzeile ist es ausdrücklich erlaubt, die Trauben zu probieren. Das ist auch eine Art Weinschule und Geschmacksschulung.

Thomas Faber weist bei Führungen gerne auf den Cabernet Mitos hin, der schon optisch ein Hingucker ist: Blätter, Stängel, alles schimmert rötlich. Die Beere selbst sei innen knallrot wie Tintenblut und färbe auch, sagt der 46-Jährige. Bei Führungen trüfle er gerne ein bis zwei Tropfen in ein Glas mit Weißwein – und schon wird ersichtlich, welche Farbkraft diese Neuzüchtung aus Weinsberg hat.

Nicht nur die Pflege durch Susannes Schwiegervater Eberhard Reiner lässt die Trauben an der Lehrzeile gedeihen. „Hier oben ist ein perfektes Klima“, erläutert Thomas Faber. So habe der Frost Anfang Mai den Reben am Hang weniger angetan als im Tal. „Je tiefer wir gefahren sind, umso deprimierender war es.“ Die Schäden beziffert Faber auf „40 bis 50 Prozent“. Er selbst ist Landwirt und Weingärtner „Das habe ich ▶



Susanne Reiner, die „Schwiegertochter des Lehrpfads“, lud ein zur Turmbesteigung.

noch nie erlebt: Die Weinberge erfroren, der Acker vertrocknet.“ Aber man hat es gelernt, mit den Launen der Natur zu leben, hofft auf gute Qualität beim 2011er und einen in der Menge wieder normalen 2012er.

Zurück zum Lehrpfad. So interessant er ist, damit sollte sich ein Ausflug in den Weinberg nicht erschöpfen. Einige Wege führen in den Wald hinein, andere mitten durch den Rebhang. Die Genossenschaft bietet Weinproben und Führungen mit oder ohne den „Wengertschleicher“ an, ein TÜV-geprüftes Fahrzeug mit Traktor. „Wir sind sehr flexibel und machen individuelle Angebote“, lockt Susanne Reiner und empfiehlt einen Abstecher zur Heuchelberger Warte, die von der Lehrzeile in einer halben Stunde per pedes zu erreichen ist.

Hier gibt es nicht nur eine vielseitige, ganzjährig geöffnete gastrono-



In der „Event-Gastronomie“ am Ende des Lehrpfades kann man sich nach einem flotten Marsch mit Wein und herzhaften Speisen stärken.

mische Einkehr, die „Event-Gastronomie“ offeriert und regionale Gerichte sowie Weine auch von den Heuchelberg Weingärtnern serviert. Zufrieden registrieren die beiden „Scouts“, dass gerade ein großer Lieferwagen ihres Betriebes vorgefahren ist und etliche Weinkartons ausgeladen werden.

Daneben befindet sich die Warte selbst, ein ehemaliger Wachturm, dessen Bau Graf Eberhard im Barte

anno 1483 angeordnet hatte. Ende des 19. Jahrhunderts wurde der damals verfallene Turm wiederhergestellt. Über eine etwas enge Wendeltreppe geht es – am besten vor dem Genuss von Lemberger und Samtrot – 93 Stufen recht steil hinauf. Ganz ohne Kondition schafft man das nicht. Aber oben erwartet die tapferen Treppensteiger ein toller Rundumblick.

*Sonja Henning*



Der beste  
Musikmix  
aus 4 Jahrzehnten

Endlich mehr  
Abwechslung  
in der Musik!



# Marathon-Queen

Eine frühere Weinkönigin, die ehrgeizig Langstrecken läuft und dabei im wahrsten Sinn des Wortes eine gute Figur macht, auch das gibt es in Württemberg. Miriam Heckel absolvierte bereits fünfmal den Heilbronner Trollinger-Halbmarathon.

Fotos: Faber &amp; Partner

„Ich habe die zwei Stunden geknackt“, jubelte eine fe-sche junge Dame am 15. Mai 2011 nach dem Zieleinlauf beim Trollinger-Halbmarathon. Fünf Jahre zuvor hatte sie noch eine halbe Stunde mehr Zeit benötigt. Aber seitdem steigerte sich Miriam Heckel von Lauf zu Lauf. Man kennt sie nicht nur an ihrem Arbeitsplatz bei den Weingärtnern Brackenheim, wo die 25-Jährige Events organisiert und das Partnerprojekt „Fünfklang“ mit vier weiteren Genossenschaften betreut, als flotte Frau, sondern auch noch als Württembergische Weinkönigin. Dieses Amt übte sie 2006/2007 aus. Und nur weil sie damals nach eigener Aussage „eine große Klappe“ hatte, wurde sie zur Langstreckenläuferin.

„Bei der Wahl habe ich leichtsinnig verkündet, dass ich den Trollinger-Marathon mitlaufen würde“, lacht sie. Das Versprechen wurde 2007 erfüllt, mit Mama Gaby an der Seite, und noch etwas gemüthlicher als 2011, als ein optimales Laufwetter herrschte. „Sonne, aber nicht über 20 Grad. Die Jahre vorher war es sehr heiß“, blickt sie zurück. Sportliche Vorbildung hatte sie schon als Kind mit Ballett, Leichtathletik und Fußball.

Das Aufbautraining nach Kreuzbandriss beim Kicken brachte sie erst zum Laufen. Seitdem lässt sie den Fußball links liegen. („Für das Abendtraining hätte ich zu wenig Zeit durch meine Weinveranstaltungen. Aber ich halte dem VfB Stuttgart die Treue.“) Dafür läuft sie drei- bis viermal in der Woche jeweils bis zu zwei Stunden durch die Natur, schätzt dabei besonders die Waldstrecken und holt sich hier die nötige Kondition für den Lauf über gut 21 Kilometer beim Halbmarathon.

Taktisch geht sie immer so vor: „Langsam angehen, die tolle Kulisse der Weinberge auf mich wirken lassen.

Nach zehn Kilometern spüre ich, dass ich noch fit bin, und versuche, das Feld von hinten aufzurollen.“ Steigungen machen Miriam Heckel keine Schwierigkeiten. „Bergab geht es mehr in die Beine.“ Tags drauf verspürt sie, weil gut trainiert, kaum Muskelkater. Doping mit Trollinger während des Laufs braucht sie nicht. „Aber hinterher, doch dann vielleicht gleich meine Lieblingssorte Lemberger.“

Den hat auch ihr Vater im Sortiment, der mit seinen 14 Hektar Vollablieferer bei den Weingärtnern Dürrenzimmern-Stockheim ist. Dass die studierte Weinbetriebswirtin (Fachhochschule Heilbronn) seit 2010 für die Brackheimer Weingärtner aktiv ist, sorgte im Heimatort nur anfangs für leichte Irritationen. „Weniger sind nicht nachtragend“, schmunzelt sie. „Auch die Eltern haben längst verziehen.“ Und werden ihrer Tochter fest die Daumen drücken im Mai 2012. „Vielleicht wage ich mich an den richtigen Marathon mit über 42 Kilometern.“



Mit Miriam Heckel ist schwer Schritt halten...

# Weinbau Schloss Kaltenstein

## Pädagogisch wertvoll

Die Zeiten des Adels sind schon lang vorbei. Schloss Kaltenstein, das hoch gelegene Wahrzeichen von Vaihingen (Enz), war zwar mal im Verlauf seiner über 900-jährigen Geschichte im Besitz von Grafen und Herzogen. Es war aber auch zwischenzeitlich verfallen (im 16. Jahrhundert), später Kaserne und Lazarett sowie ein Arbeitshaus für Bettler, Landstreicher und Arbeitsscheue, dann in Kriegszeiten Gefängnis für politische Häftlinge, anschließend ein Flüchtlingslager und schließlich für kurze Zeit Unterkunft für eine Polizeischule.

So etwas wie eine Schule ist das stattlich-trutzige Gebäude immer noch. Und Weinbau gehört dazu! 1949 wurde hier das Christliche Jugenddorf gegründet, das Bestandteil des gemeinnützigen Christlichen Jugenddorfwerks Deutschland (CJD) ist, das bundesweit jährlich rund 150 000 jungen und erwachsenen Menschen an über 150 Standorten Hilfe bei der Orientierung im Beruf oder beim Hineinwachsen ins Berufsleben gibt. Motto dieser Einrichtung: „Keiner darf verloren gehen.“

Auf Schloss Kaltenstein (Besitzer ist das Land Baden-Württemberg) gibt es ein umfangreiches Bildungs-, Ausbildungs- und Betreuungsangebot für 1400 Menschen, und zwar in Zusammenarbeit mit der Bundesagentur für Arbeit, den Jugendämtern und anderen Einrichtungen. Für die pädagogischen Ziele in 21 verschiedenen Aufgabenfeldern wurde die Einbeziehung der Jugend in die weingärtnerische Arbeit schon früh als wichtig erachtet. Denn hier muss genau und gründlich gearbeitet werden, beim Rebschnitt sind Entscheidungen zu treffen, man lernt selbstständiges Arbeiten. Bis 2004 war das Jugenddorf sogar selbst ein Weinbaubetrieb, ehe der Verwaltungsaufwand zu groß wurde und die Nichtprofis den Entschluss fassten, die Fläche zu verpachten.

Einen Pächter zu finden, war nicht ganz einfach. Jugenddorfleiter Klaus-Dieter Drensek weiß noch von Erzählungen aus den 50er Jahren, dass damals Vaihinger Wengerter, die mit der Pflege des Weinbergs beauftragt wurden, „am liebsten nach Haus geflüchtet wären“. So





abschreckend war die steile Wand, die sich vor ihnen auftat. Doch durch die Terrassierung waren die knapp zwei Hektar in den Griff zu bekommen. Bis 2004 hatte man mit dem Stuttgarter Feinkosthaus Böhm und der Kellereigenossenschaft Rosswag zusammengearbeitet, seitdem ist ein Vaihinger Weingut zuständig für An- und Ausbau von Riesling, Lemberger und Trollinger. Die Jugend wird, vor allem zu Lesenzeiten, immer noch mit einbezogen.

Die Vermarktung eines Teils des hier gewonnenen Weines läuft weiter über das Schloss, das seit einigen Jahren auch Schauplatz der Vaihinger Weinmesse ist.

„Der Wein ist ein Botschafter des CJD“, erzählt Drensek. „Wir haben damit zwar keinen wirtschaftlichen Erfolg, aber Kaltensteiner Gewächse sind für uns ein wichtiger Werbeträger.“

Unter die Leute gebracht wird der Wein, von dem jährlich rund 6500 Flaschen für das Jugenddorf gefüllt werden, bei Veranstaltungen auf dem Schloss, etwa beim Mittelalterlichen Markt mit Ritterspielen im Sommer, oder über andere CJD-Einrichtungen. Und über den Verein Kaltensteiner Weinfreunde, dessen 200 Mitglieder sich verpflichtet haben, jährlich mindestens zwölf Flaschen abzunehmen. Aktuell werden elf verschiedene preiswerte Weine aus mehreren Jahrgängen in den Geschmacksrichtungen trocken und halbtrocken sowie ein Riesling-Sekt (brut) angeboten.

Das Jugenddorf bringt sich ein in den Arbeitskreis der Vaihinger Weinbaubetriebe, zu denen die Genossenschaften von Horrheim-Gündelbach und Rosswag-Mühlhausen gehören. „Man schätzt unser soziales Engagement“, weiß der Jugenddorfleiter. „Und wir haben mit den Wengertern ein sehr herzliches Verhältnis.“ Als Konkurrenz wird Schloss Kaltenstein nicht betrachtet. „Dafür ist unser Weinverkauf zu gering.“

Schloss Kaltenstein, Wahrzeichen von Vaihingen. Hier finden gelegentlich mittelalterliche Feste statt (im Bild oben: Jugenddorfleiter Drensek). Vor allem aber bekommen hier Jugendliche eine gute Ausbildung mit Arbeit am Rebstock.

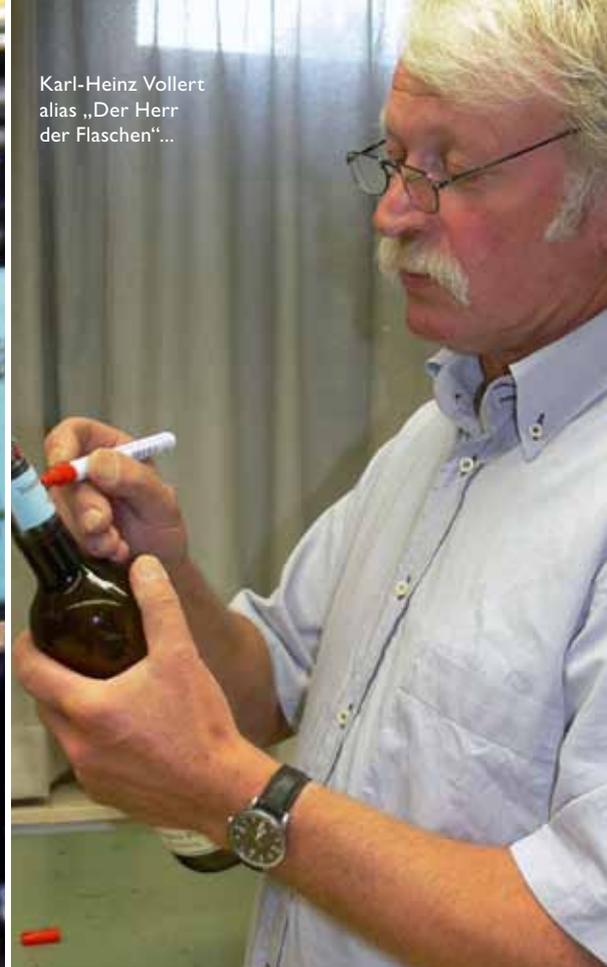


**Informationen:**  
**CJD Jugenddorf Schloss Kaltenstein**  
**Vaihingen an der Enz**  
**Tel. 07042 10 31 70**  
**[www.cjd-schlosskaltenstein.de](http://www.cjd-schlosskaltenstein.de)**



# Der Herr der Flaschen

Karl-Heinz Vollert  
alias „Der Herr  
der Flaschen“...



Die Württemberger Weingärtner lassen sich gern kontrollieren. Und zwar in Sachen Qualität bei der Weinprämierung. Die Ergebnisse sind hilfreich bei der Einschätzung der eigenen Leistung und – wenn gut – eine Empfehlung im Verkauf. Ein Blick hinter die Kulissen.

**H**ilfe! Karl-Heinz Vollert ist umzingelt. Von Flaschen. In Kisten, im Regal, auf und neben seinem Schreibtisch. Und es werden immer mehr. Auto um Auto fährt in der Hirschbergstraße 2 in Weinsberg vor. „Karle“, wie sie ihn alle nennen, nimmt Kisten an und das Begleitformular zur Hand, vergleicht, plaudert mit den Besuchern und gibt leere Plastikkisten zurück, ein routinierter Kreislauf. Dann „einen schönen Tag noch“. Die Prozedur läuft im Minutentakt. Der Weinsberger Weinbautechniker und Wengerter organisiert seit rund 30 Jahren beim Weinbauverband Württemberg die Landesweinprämierung. Sechsmal im Jahr ist jeweils zwei Tage lang Ausnahmezustand im Verbandsgebäude angesagt. Dann rollt Wein hundertfach

an: Vom Zabergäu und Stromberg, aus Hohenlohe und dem Taubertal, Schozach- und Bottwartal, Remstal und Stuttgart, aus dem Heilbronner Land, manchmal sogar vom Bodensee kommen Erzeuger mit ihren besten Tropfen. Die Landesweinprämierung ist eine freiwillige Kontrolle des eigenen Qualitätsstandortes. Sie hat einen hohen Stellenwert. Deshalb sind auch Weingärtnergenossenschaften stark vertreten.

Der Anmeldebogen enthält alle wichtigen Angaben. Auch die Menge spielt eine Rolle – in der mathematischen Formel zur Berechnung von Ehrenpreisen. Das Bestehen der Qualitätsweinprüfung mit der Vergabe der sogenannten AP-Nummer ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Landesweinprämierung.

Jeweils drei Flaschen von der gleichen Sorte müssen geliefert werden. Eine für die Probe, eine zur Sicherheit (es gibt trotz Drehverschluss-Boom immer noch Kork), eine für die Nachkontrolle, falls eine Bewertung, die bis zur Ablehnung gehen kann, angezweifelt wird.

Ein kleiner blauer Papierstreifen wird um den Flaschenhals geklebt. Jede Flasche erhält eine Nummer. Ab jetzt spielt der Betrieb nur noch für die Eingabe in das spezielle Computerprogramm eine Rolle. Dann wird die Flasche versiegelt. Vier Stunden vormittags, vier Stunden nachmittags geht das ununterbrochen so.

Tage später. Karl-Heinz Vollert richtet 811 Weine und Sekte. 60 Flaschen stehen vor ihm auf dem Tisch. Sie werden sortiert nach Sor-

te, Jahrgang, Qualitätsmerkmal, Ausbau, Restzucker, Säure, Alkoholgehalt. Drei Tage braucht er für den korrekten Abgleich der Computerliste mit den Flaschen. Für den Ablauf erhält jede Flasche eine weitere Nummer. „412“ ist der zwölfte Wein für die Kommission 4.

Normalerweise sind in drei Gruppen jeweils vier Prüfer im Einsatz. Profis „schaffen“ am Tag 100 Weine pro Gruppe – alle verdeckt. Macht insgesamt 300 Weine pro Tag. Also werden zweieinhalb Tage eingeplant. Sechs Gläser stehen im großen Saal des Weinbauverbandes vor jedem Prüfer, dazu gibt es Wasser und Brötchen. Bewertet wird nach dem Fünf-Punkte-System. Fünf ist top, die Eins eine Blamage.

Referenzweine werden verkostet und diskutiert, damit man trotz aller individuellen Empfindungen einen gleichwertigen Qualitätsmaßstab findet. „Vergesst mir die fünf Punkte nicht“, mahnt Fritz Herold, lange Jahre Kellermeister bei den Weingärtnern Grantschen und damit ein altgedienter, hellwacher Routinier. Er ist zusammen mit Hermann Schneider Probenleiter. Prüfer sind in der Regel streng, gehen nur zögerlich an den Höchstwert. Die Harmonie ist groß. Das muss nicht immer sein. An den Vierertischen wird auch diskutiert. Besonders, wenn die Wertungen weit auseinanderliegen. Das kommt vor allem bei speziellen Methoden wie dem Ausbau in neuen, kleinen Eichenfässern (Barriques) vor und gelegentlich bei der Spontangärung, die ein eigenwilliges Aroma verursachen kann.

Herold hat es gerne, wenn „mit Ecken und Kanten diskutiert“ und auch verschiedenen Stilistiken Rechnung getragen wird. „Die Prüfer haben eine große Verantwortung.“ Es geht um Bronze, Silber und Gold, Ehrenpreise, Staatsehrenpreise – letztlich um Akzeptanz bei den Genießern und damit um den Absatz. Weinbauverbandspräsident

Hermann Hohl weiß: „Immer mehr Betriebe wollen mit dem offiziellen Prämierungssiegel im Meer des Weinangebotes auf ihre besondere Qualität aufmerksam machen.“ Deshalb dürfen nicht beliebig viele Weine und Sekte angestellt werden. Je nach Betriebsgröße ist jährlich nur eine begrenzte Zahl an Anstellungen pro Hektar Ertragsreiblefläche möglich. Geachtet wird zudem da-

nächst die Anstellungsprozedur für die Top-Ten-Auszeichnungen aktualisieren.

Wer die Probe beobachtet, stellt schnell fest: Prüfer trinken nicht. Sie riechen und schmecken den Wein, lassen ihn über alle Sensoren im Mundraum gleiten und spucken ihn dann gründlich in die bereitstehenden Gefäße aus. Nummer 1146 wird nochmals angefordert. Sie hat



Gründlich-kritisch:  
Fritz Herold und  
Hermann Schneider.

## Gold, Silber, Bronze

Die 1959 erstmals durchgeführte Landesprämierung für Wein und Sekt soll die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine und Sekte und deren Absatz fördern. Durch Verordnung der Landesregierung wurde die Durchführung der württembergischen Prämierungen für Qualitätswein und Qualitätsschaumwein zugelassen und der Weinbauverband Württemberg als Träger der Prämierungen anerkannt.

Neben Gold, Silber und Bronze vergibt der Weinbauverband Württemberg die „Goldene Preismünze Extra“ für die „Top Ten“ der Württemberger. Das sind zehn Weine verschiedener Kategorien, die einer zweiten Probe unterzogen werden: Trollinger, Lemberger, Burgundergruppe (Spätburgunder, Schwarzriesling, Clevner, Samtrot), Rotwein lieblich, Rotwein Barrique, Riesling trocken/halbtrocken, Riesling lieblich, die Gruppe Müller-Thurgau, Kerner, Muskateller, Traminer, schließlich Weiße Burgunder und edelsüße Weine.

Für langfristig herausragende Leistungen werden Ehrenpreise und maximal drei Staatsehrenpreise verliehen. Ein Betrieb kann eine solche Auszeichnung nur alle drei Jahre erhalten.

rauf, dass von prämierten Weinen noch eine ausreichende Menge am Markt ist. 4730 Weine und Sekte aus 268 Betrieben wurden 2010 erfasst, sortiert, probiert und bewertet. Die Richtlinien zur Landesweinprämierung werden immer wieder überprüft: Sind sie noch zeitgemäß? So will der Weinbauverband dem-

ein seltsames Aroma, nicht eindeutig Kork, aber doch verdächtig. Mit Kennergriff findet „Karle“ die Kontrollflasche. Gleich darauf stellen die Verkoster fest, dass der Inhalt der zweiten Flasche einwandfrei ist, und einigen sich auf 4,5 Punkte.

*Gerhard Schwinghammer*

## Rote Gala in Fellbach

Die „Alte Kelter“ in Fellbach ist am Samstag, 26. November Schauplatz der großen Rotweingala des Weinmagazins VINUM. Am Nachmittag ab 13.30 Uhr präsentieren die besten Betriebe des 25. Wettbewerbs um den Deutschen Rotweinpreis ihre Spätburgunder, Lemberger und Co. mit anderen Weinen aus ihren aktuellen Kollektionen.

Ab 19 Uhr findet im festlich geschmückten Teil der „Kelter“ die musikalisch untermalte Siegerehrung statt. Hier wird zu den Top-Gewächsen aus deutschen Landen ein delikates Menü, speziell arrangiert zu den Rotweinen, serviert. Die Siegerehrung moderiert Petra Klein von SWR I. Im Rahmen des Abends werden „rote Legenden“ (Spitzenweine aus früheren Jahren) für einen guten Zweck versteigert.

In Württemberg hofft man, dass viele Wengerter dabei sind. So waren die Genossenschaften aus dem Umfeld des Veranstaltungsortes, nämlich aus Bad Cannstatt, Untertürkheim und Rotenberg-Uhlbach (Collegium Wirtemberg) sowie Fellbach, im Finale im September vertreten. Die Ergebnisse werden Ende Oktober feststehen.

Leser des „Württembergers“ können zum ermäßigten Preis an der Gala teilnehmen (125 statt 148 Euro). Bei der Anmeldung lediglich das Stichwort „Württembergers“ angeben. Tel. 07531 13 28 23, [rotweinpreis@vinum.de](mailto:rotweinpreis@vinum.de), [www.rotweinpreis.de](http://www.rotweinpreis.de)



## Erfolgstelegramm

Württembergische Weingärtnergenossenschaften feierten in den letzten Monaten einige stolze Erfolge gegen starke Konkurrenz.

• Beim 3. Deutschen Genossenschaftscup des Weinmagazins VINUM belegte die Felsengartenkellerei Besigheim aus Hessigheim mit richtig starken Weinen einen überraschenden zweiten Platz. Auf Rang vier lief die Stuttgarter Kooperative Collegium Wirtemberg ein. Ebenfalls im Finale der sieben besten unter insgesamt 60 teilnehmenden Betrieben waren noch die Fellbacher Weingärtner vertreten, die mit geringem Abstand auf dem siebten Platz einliefen. Alle Betriebe mussten fünf Weine nach eigener Wahl anstellen. Für das Finale qualifizierte man sich über eine Vor- und Zwischenrunde.



Fotos: iStock/TommL

• Bei einem vom Deutschen Raiffeisenverband und vom Deutschen Weininstitut ausgeschriebenen Wettbewerb errang der 2008er Lemberger Fellbacher Lämmeler „P“ der Fellbacher Weingärtner den Titel „Best of Genossenschaften“ und war damit der einzige Wein aus Württemberg, der sich ganz vorn platzierte.

• Beim Trollinger-Preis, der zum 14. Mal von der Vereinigung Württembergischer Weingüter ausgerichtet wurde, aber für alle Betriebe offen steht, siegten die Weingärtner Cleeborn-Güglingen in der Kategorie „Original“ (fruchtig, frisch, weitgehend herb) mit einem 2009er „St. Michael“ vor einem 2010er Kirchheimer Kirchberg der großen Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen, die in den letzten Jahren mit Trollinger einige Akzente setzte. Andreas Reichert, Kellermeister der aufstrebenden Cleebornner Genossenschaft, strahlte bei der Siegerehrung mit Edmund Diesler, Önologe der WZG, um die Wette.



## Jungwinzer mit neuer Vision

Das „Vision“-Jungwinzer-Projekt der Heuchelberg Weingärtner mit Trollinger wird nach dem guten Start mit dem Jahrgang 2010 trotz der Frostschäden im Mai 2011 fortgesetzt. Das versichert Projektleiterin Susanne Reiner. Der 2010er ist inzwischen gefüllt und präsentiert sich ungemein saftig, mit viel Herz. Der Preis beträgt 8,40 Euro/Flasche. Infos unter [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

## Weintouren schenken

Die Weinerlebnisführer Württemberg offerieren seit kurzem Gutscheine für Touren und Veranstaltungen. „Eine Geschenkidee für die Familie, Freunde und Geschäftspartner“, meint Ansprechpartnerin Claudia Steinbrenner. Die Gutscheine können bei allen Mitgliedern des Vereins eingelöst werden. Veranstaltungen finden über das ganze Jahr zu verschiedenen Themen statt. Infos unter Tel. 0178 627 77 27 oder [marketing@weinerlebnistour.de](mailto:marketing@weinerlebnistour.de)



Foto: Faber &amp; Partner

## Württembergisch-ungarischer Wein

Weinrechtlich ist's nur ein Tafelwein, aber die rote 2009er Cuvée, die es seit kurzem bei den Fellbacher Weingärtnern gibt, präsentiert sich wie ein Spitzenwein, mit dem Duft nach Sauerkirschen und Cassis, viel Feuer und einer regelrecht seidigen Note im Geschmack. Es handelt sich um eine Mischung aus Lemberger, Cabernet Mitos und Cabernet Dorio aus Fellbach mit Cabernet Franc und Pinot Noir aus der ungarischen Partnerstadt Pécs. Die Städtepartnerschaft mit der südungarischen Weinstadt wurde 1986 besiegelt und war die erste deutsch-ungarische Verbindung auf dieser Ebene.

Kreiert wurde der gemeinsame Wein von Vorstand Thomas Seibold, seinem Kellermeister Werner Seibold und Experten vom Weininstitut an der Universität Pécs. Die Flasche kostet 15 Euro. Bezug unter Tel. 0711 578 80 30.

Infos: [www.weingartner-willsbach.de](http://www.weingartner-willsbach.de)



# Termine

## Rock 'n' Roll, Wild und Wein

Trotz vieler Arbeit in den Weinbergen und im Keller finden noch jede Menge Weinveranstaltungen im Herbst statt, nicht nur in Württemberg. Zweimal stehen die Baden-Württemberg Classics auf dem Programm, zunächst im Oktober in München und dann einige Wochen später in der Bundeshauptstadt Berlin. Hier kann man jeweils etliche hundert Weine, Sekte und auch Brände verkosten und gleich die passenden Getränke für die bald anstehenden festlichen Tage ordern.

Bei anderen Terminen stehen spannende Themen auf dem Programm: Bier (!), Wild, Spanferkel, Gans, Jägerlatein, Weihnachtsgebäck und Glühwein, heißer Rock 'n' Roll – und Weinwissen. Man lasse sich überraschen...

### Oktober

20. **Heilbronn:** Kleines Wein-Abc für Kenner und Einsteiger bei der VHS Heilbronn mit Weinküfermeisterin Silvia Dörr.  
Weitere Termine: 27. Oktober/10. November.  
Informationen: [www.vhs-heilbronn.de](http://www.vhs-heilbronn.de)
21. **Heilbronn:** Unterhaltsame Weinprobe zum Thema „Bier und Wein, muss das sein?“, Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
22. **Obersulm-Willsbach:** Winzerbesen der Weingärtner Willsbach, Tel. 07134 982 80
- 22./23. **München:** Baden-Württemberg Classics in der Zenith-Kulturhalle. Große Präsentation von Betrieben aus Württemberg und Baden. Motto: Ein Erlebnis für die Sinne. Weitere Informationen: [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)
23. **Großbottwar:** Wild & Wein, Bottwartaler Winzer, Tel. 07148 960 00
28. **Stuttgart-Bad Cannstatt:** Festliche Weinprobe im Römerkastell, Weingärtner Bad Cannstatt, Tel. 0711 54 22 66  
**Ilfeld:** Bibel & Wein, Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 07143 816 00
29. **Leingarten:** Wein- und Herbstfest, Heuchelberg Weingärtner und Männerchor Leingarten, Tel. 07138 970 20
- 29./30. **Löwenstein:** Kelterbesen, Winzergenossenschaft Löwenstein, Tel. 07134 46 12 00
30. **Künzelsau-Belsenberg:** Weinfest in der Belsenberger Kelter, Kochertalkellerei und Liederkranz Belsenberg, Tel. 07940 922 60

### November

1. **Winnenden:** Weinfest in der neuen Kelter mit Weinen der Weingärtner Winnenden und von der Remstalkellerei, Tel. 07195 628 31
4. **Stuttgart-Untertürkheim:** Rockabilly & Wine, Weinmanufaktur Untertürkheim, Tel. 0711 336 38 10
- 4./5. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Weinprobe mit Wild und Jägerlatein, Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50  
**Neckarwestheim:** Weinprobiertage, Weingärtner Neckarwestheim, Tel. 07133 153 13
5. **Mundelsheim:** Weintour durch den Mundelsheimer Käsberg, Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim, Tel. 07143 815 50



Im Vorjahr kandidierten drei junge Damen. Karolin Harsch (links) wurde Weinkönigin Württembergs. In diesem Jahr hoffen sechs Kandidatinnen auf die Krone...

### Weinköniginnen-Wahl: Sechs auf dem Prüfstand

Wer wird Nachfolgerin der ein Jahr lang amtierenden Weinkönigin Württembergs, Karolin Harsch? Sechs Kandidatinnen stehen am Freitag, 4. November bei einem Gala-Abend in Fellbach zur Wahl. Sie müssen sich schon vorher in Fragestunden mit Juroren bewähren und danach auf der Bühne Weinwissen und Souveränität beweisen. Besucher werden mit einem Drei-Gänge-Menü und Weinen aus dem Remstal verwöhnt.

Karten für den abwechslungsreichen Gala-Abend können beim Weinbauverband Württemberg zum Preis von 55 Euro bestellt werden. Tel. 07134 80 91, [info@weinbauverband-wuerttemberg.de](mailto:info@weinbauverband-wuerttemberg.de). Man darf gespannt sein, ob die neue Weinkönigin einen ähnlich originellen Beruf wie die noch amtierende Majestät hat (Hebamme).

### Gold-Weine unter dem Hammer

Am Samstag, 3. Dezember werden im Stiftskeller in Weinstadt-Beutelsbach im Remstal hochinteressante Weine aus den Schatzkammern unter anderem von der Remstalkellerei und den Fellbacher Weingärtnern für die „SWR-Herzenssache“ versteigert. Alle Weine bekamen einstmals Gold bei der Prämierung. 40 Lots kommen unter den Hammer. Dazu gibt es Show-Einlagen und ein Menü, das die beiden Spitzenhäuser „Lamm Hebsack“ und „Muz“ aus Endersbach aufstischen. Eintritt: 195 Euro. Kartenanfragen an Donner & Partner, Tel. 07151 95 12 12.

### Die Besten der Prämierung

22 Weine und Sekte werden am 17. November ab 14 Uhr im Rahmen der Württembergischen Landesprämierung in der „Harmonie“ in Heilbronn in einer festlichen Probe mit musikalischer Umrahmung präsentiert. Die Moderation hat eine besondere junge Dame aus Sachsen übernommen: Evelyn Schmidt war 2007/2008



Foto: Thomas Hartmann

Evelyn Schmidt war Deutsche Weinkönigin, kommt aus Sachsen, arbeitet in Weinsberg und moderiert die württembergische Prämierungs-Siegerehrung.

Deutsche Weinkönigin und wurde 2009 nach Württemberg „eingemeindet“. Die weinkundige 28-Jährige ist bei der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg zuständig für touristische Belange und Marketing sowie für die Ausbildung der Weinerlebnisführer.

Wenige Tage später präsentieren 50 Betriebe, erneut in der „Harmonie“, ausgewählte Weine. Insgesamt stehen am 19./20. November 500 Weine und Sekte zur Verkostung in zwei Hallen bereit, darunter auch die zehn besten Gewächse der Prämierung. Karten für beide Veranstaltungen können für jeweils 20 Euro beim Weinbauverband vorbestellt werden.

**Tel. 07134 80 91, [info@weinbauverband.de](mailto:info@weinbauverband.de)**

## Berge glühen

Am Samstag, 29. Oktober wollen Weinerlebnisführer in Württemberg, die ansonsten jeden Sonntag etwas unternehmen, die Berge und Weinhügel glühen lassen. Los geht es von verschiedenen Stationen aus in die Reben. Zuvor können sich die Teilnehmer bei einem Sekt Empfang stärken und dann unter kundiger Führung losmarschieren. Unterwegs gibt es viele fachkundige Erklärungen – und natürlich eine Weinprobe. Wenn es dunkel wird, ist Festbeleuchtung angesagt. Der Rückweg wird von romantischem Fackelschein begleitet. Details unter **[www.weinerlebnistour.de](http://www.weinerlebnistour.de)**

Gold im Glas ersteigert!



- Oberderdingen:** Kulinarische Weinprobe der Weingärtner Oberderdingen, Tel. 07045 530
- 5.-7. **Neuhausen:** 40. Neuhäuser Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen, Tel. 07123 615 37
- Weinsberg-Gellmersbach:** Hallenweinfest der Sportfreunde Gellmersbach, Tel. 07134 149 15
- 6. **Oberderdingen:** Wein- und Sektverkostung im Probierraum der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07045 530
- Sachsenheim-Häfnerhaslach:** Herbst- und Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach-Spielberg-Häfnerhaslach und des Landfrauenvereins, Tel. 07046 88 10 89
- 11. **Hessigheim:** Kulinarische Weinprobe „Gans verliebt in Burgunder“, Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 07143 816 00
- 11./12. **Esslingen-Mettingen:** Weinprobiertage in der Kelter, Weingärtner Esslingen, Tel. 0711 918 96 20
- 12./13. **Stuttgart-Uhlbach:** Degusto – Reise durch das Collegium-Sortiment im Gewölbe der Uhlbacher Kelter, Collegium Württemberg, Tel. 0711 327 77 58
- Weinstadt:** Zwei große Bauernmärkte und die Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80
- Niedernhall:** Weihnachtsweinprobiertage, Kochertalkellerei, Tel. 07940 922 60
- 18. **Mundelsheim:** Wein & Schokolade, Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim, Tel. 07143 815 50
- Ilfeld:** Schokolade & Wein, Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 07143 816 00
- 18./19. **Stuttgart-Untertürkheim:** Manufaktur-Zauber unter dem Motto „Vier Jahreszeiten“, Weinmanufaktur Untertürkheim, Tel. 0711 336 38 10
- 18.–20. **Mundelsheim:** Herbst-Event in der Käsberg-Halle, Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim, Tel. 07143 815 50
- 19. **Großbottwar:** Glühwein und Spanferkel, Bottwartaler Winzer, Tel. 07148 960 00
- 25. **Hessigheim:** Kulinarische Weinprobe, Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 07143 816 00
- 26. **Brackenheim:** Kulinarische Weinprobe der Weingärtner Brackenheim, Tel. 07135 985 50
- Stuttgart-Rohracker:** Kelterplatzeinweihung und Weihnachtsmarkt, Weingärtnergenossenschaft Rohracker und Gewerbe- und Handelsverein, Tel. 0711 675 93 23
- 26./27. **Berlin:** Baden-Württemberg Classics im Hangar 2 im Tempelhof Airport. Große Präsentation von Erzeugern aus Württemberg und Baden mit spannenden Weinen und interessantem Rahmenprogramm. Informationen: [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)
- Marbach:** Weinprobiertage der Weingärtner Marbach, Tel. 07144 64 19
- Sternenfels:** Traditioneller Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft, der Gemeinde und der örtlichen Vereine, Tel. 07045 35 10
- 27. **Lehensteinsfeld:** Weinprobiertag in der Weingärtnergenossenschaft Lehensteinsfeld, Tel. 07134 911 97 60

## Dezember

- 2. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Weihnachtsgebäck und Wein, Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- 2.-5. **Pfedelbach-Heuholz:** Adventmesse der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, Tel. 07949 94 00 33
- 3. **Bönnigheim:** Weihnachtszauber der Strombergkellerei Bönnigheim, Tel. 07143 887 70
- Brackenheim:** Kellermeister-Brunch der Weingärtner Brackenheim, Tel. 07135 985 50
- 3./4. **Brackenheim-Dürrenzimmern:** Tage des offenen Kellers, Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, Tel. 07135 951 50
- Oberderdingen:** Weihnachtsmarkt rund um den Amthof, Weingärtner Oberderdingen, Tel. 07045 530
- 17. **Weinstadt-Beutelsbach:** Glühweinzauber mit Christbaum-Aktion, Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80

## LESERBRIEFE

**Lagen-Wanderung**

Seit einem halben Jahrhundert bin ich überzeugter Trinker Württemberger Weine, seit einigen Jahren glücklicher Leser Ihres Magazins. Inzwischen lebe ich am Neckar und kann die Lagen, die ich bisher nur von Flaschenetiketten kannte, nun leibhaftig anschauen und durchwandern – ganz zu schweigen vom Verkosten mancher Tropfen vor Ort. Bei alledem sind Sie mir ein vinologischer Begleiter.  
*Dr. Siegfried Wrase, Marbach am Neckar*

**Metzingen gut dabei**

(Zum Bericht „Land der Verheißung“, Württemberger 2-2011)  
Das ist ja wirklich ein schöner Bericht über Metzingen geworden. Vielleicht werden so ein paar Schnäppchenjäger mehr auf den Wein aufmerksam. Danke, mein Vater freut sich sehr, dass er da samt Großvater von der Titelseite grüßen darf. Die Genossenschaft in Metzingen ist aktuell wirklich gut dabei – egal ob das die Weinqualität, den Auszahlungspreis oder das Design und die Architektur betrifft.

*Regina Mändle, Ismaning  
(früher Metzingen)*

**Anregung für Krimis**

(Zum Bericht „Mord und Wein“, Württemberger 2-2011)  
Vielen Dank für den Artikel über mich und meine Weinkrimis. Ich habe die Zeitschrift mit großem Interesse gelesen. Da stecken jede Menge Anregungen für neue Kriminalromane drin.  
*Sigrid Range, Stuttgart*

Wir hoffen, dass wir nicht eines Tages wegen Anstiftung zum Krimi-Mord vor Gericht landen...

*Die Redaktion*

## DES RÄTSELS LÖSUNG

# Rotling war richtig

„Mein Chef, Wengert (!), ist der Meinung, a) Hellroter wäre richtig“, schrieb uns eine Leserin aus Ludwigsburg. Der leichte Zweifel war spürbar. Jetzt kann Frau M. B. ihrem Chef mitteilen, dass er falsch lag. b) Rotling war die korrekte Antwort auf unsere Frage, welchen weinrechtlichen Oberbegriff die Kombination Weiß und Rot beim Wein hat. In Württemberg kennt man freilich mehr den Schillerwein. In Baden gibt es noch Badisch Rotgold, in Sachsen den Schieler. Fehlanzeige für regionale Bezeichnung ist in anderen deutschen Anbaugebieten zu vermelden. Wo weiße mit roten Sorten zusammenkommen, steht dann Rotling auf dem Etikett. Aber solche Deklarierungen sind selten. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass rund ein Drittel von etwa 2000 Lesern auf unseren Fantasiebegriff „Hellroter“ tippte.

20 Glückliche mit der richtigen Lösung haben sich inzwischen über je eine Flasche 2010 Weißherbst feinherb aus der Weinmanufaktur Untertürkheim und einen Muskateller Secco der Weingärtner Bad Cannstatt gefreut. Hier die Namen:

**Elke Bähr**, Winterbach  
**Sabine Bejma**, Hattingen  
**F. Fischer**, Neunkirchen  
**Siegfried Haarmann**, Iserlohn  
**Dieter Hafner**, Süßen  
**Wolfram Hoyer**, Meckenheim  
**Ilse Kindermann**, Eislingen/Fils  
**Volker Krause**, Bidingen-Wolferborn  
**Hans-Georg Maelzer**, Ravensburg  
**Margarethe Meister**, Ditzingen  
**Martin Pawel**, Hüttenrode  
**Ingeborg Pfaff**, Backnang  
**Frieder Mauchart**, Niederstotzingen  
**Albert Reker**, Borchten  
**Dr. Rudolf Schäfer**, Meckesheim  
**Hermann Schall**, Stuttgart  
**Max Stiefel**, Tamm  
**Dr. Peter Su**, Biberach  
**Regina Vielmeier**, Bad Wildbad  
**Erika Wallmeier**, Flein



# „Grüne Wengerter“

Immer häufiger finden sich drei bestimmte Buchstaben auf Flaschen aus württembergischen Weingärtnergenossenschaften: „Bio“ ist schwer im Kommen. In ausgesuchten Weinbergen pflegen ambitionierte Weingärtner die Natur noch mehr, als sie es früher getan haben. Sie unterstützen natürliche Kreisläufe, achten auf die Erhaltung von Nützlingen und benutzen Spritzmittel, die pflanzenschonend sind. Viele ihrer Kollegen sind nicht mehr weit davon entfernt; der sogenannte konventionelle Weinbau beinhaltet heute ebenfalls viele Elemente des Bioweinbaus, nur der letzte Schritt ist noch nicht erfolgt. Seit 20 Jahren gibt es für den Bioweinbau EU-weit verbindliche Vorschriften und Zertifizierungsstellen oder Verbände wie Ecovin und Bioland, die auch regelmäßig überprüfen, ob sich die „grünen Wengerter“ an die Regeln halten. In Württemberg sind es vor allem die Brackheimer Weingärtner, die inzwischen ein recht umfangreiches Biowein-Sortiment vorweisen können. Aber auch andere Betriebe sind auf dem Trip. Hier eine kleine Auswahl von ausgezeichneten Gewächsen, alleamt trocken ausgebaut.

## 2010 Trollinger Schwaigerner Gräfenberg

**Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern**  
Mandelduft; saftig, herzhaft, typischer, geradliniger Trollinger mit angenehmer Würze.  
Tel. 07138 970 20, [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

## 2009 Lemberger mit Trollinger Bönninger Stromberg

**Strombergkellerei, Bönningheim**  
Duft nach Waldbeeren; rund, geschmeidig, saftig.  
Tel. 07143 887 70, [www.strombergkellerei.de](http://www.strombergkellerei.de)

## 2009 Lemberger

**Weingärtner Brackenheim**  
Animierender Beerenduft; elegant, würzig, reife Gerbstoffe, gute Länge im Abgang.  
Tel. 07135 985 50, [www.wg-brackenheim.de](http://www.wg-brackenheim.de)

## 2009 Spätburgunder „Vivenda“

**Weingärtner Clebronn & Güglingen**  
Feine Cassis im Bouquet; verspielter, saftiger Burgunder mit jugendlicher Urwüchsigkeit.  
Tel. 07135 980 30, [www.clebronner-winzer.de](http://www.clebronner-winzer.de)

## 2010 Schwarzriesling Lauffener Katzenbeißer

**Lauffener Weingärtner**  
Duft nach Waldbeeren; angenehme Frucht auf der Zunge (obwohl durchgegoren), herrlich süffig und unkompliziert.  
Tel. 07133 18 50, [www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)

## 2009 Lemberger Rosswager Stromberg

**Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen**  
Kräuter und Brombeere in der Nase; kräftiger Körper, reife, weiche Gerbstoffe, viel Saft.  
Tel. 07042 29 50, [www.wein-rosswag.de](http://www.wein-rosswag.de)

## 2009 „Lac Terra“ Blanc de Noirs trocken

**Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim**  
Duft nach Birnen und Äpfeln, der sich im Geschmack fortsetzt; knackiger, stimmiger Sommerwein, der auch im Herbst mundet.  
Tel. 07143 816 00, [www.felsengarten-kellerei.de](http://www.felsengarten-kellerei.de)



## DIREKTTRÄGER

Ein Direktträger, hier von unserem Wiener Karikaturisten Helmut Pokornig illustriert, ist kein genussgieriger Weinfreund, sondern eine spezielle Gattung von Weinreben, die auf ihren eigenen Wurzeln wachsen. Aber dennoch fallen sie nicht unter die Kategorie „wurzelrecht“ für alte Anlagen, die eine langanhaltende Reblauskrise im 19. und noch Anfang des 20. Jahrhunderts überstanden. Es handelt sich vielmehr um eine spezielle, gegen den Wurzelknabberer Reblaus immune amerikanische Sortenvariante, die vor allem in ihrer Aromatik nicht vergleichbar mit klassischen europäischen Sorten ist. Die daraus gewonnenen Weine können vorlaut nach Himbeeren und im Extrem nach nassem Hundefell duften und haben meist eine hohe Säure.

Diese Reben wurden vor gut hundert Jahren angepflanzt, um des Schädling Herr zu werden, aber später in deutschen Landen verboten, weil man ihnen einen minderwertigen und nicht ungefährlichen Alkohol unterstellte (was sich später als falsch herausstellte). In Österreich (Uhudler) und der Schweiz (Nost-rano) gibt es noch Restbestände, die fast Kultcharakter haben. Die Weine sind meist eine Mischung verschiedener Sorten wie Isabella, Concord, Othello, Delaware, Noah und Elvira. In Deutschland kann man diese Reben allenfalls im Gartenbau finden; der normale Weinbau lässt die Finger davon.

Eine Weiterentwicklung dieser Sorten sind die sogenannten interspezifischen Kreuzungen von amerikanischen mit europäischen Varietäten, auch Hybriden genannt. Dazu gehört zum Beispiel Regent, eine Züchtung, die nur mehr sehr wenig „Amerikanerblut“ enthält und wie ein normaler Rotwein schmeckt.



## VORSCHAU

Unsere nächste Ausgabe erscheint im März 2012. Folgende Themen sind bereits geplant:

- Kulinarik: Ei, Ei, Ei... mal als Hauptmahlzeit
- Weintest: Die Bandbreite des Trollingers
- Neues aus dem Weinsberger Tal
- Zur Lage: Der Stettener Pulvermächer und reife Überraschungen
- Weinwanderung: Der Heilbronner Panoramaweg
- Petra bei „Friedrich von Schiller“ in Bietigheim-Bissingen
- Besuch bei einem Rebveredler

**Wenn Sie Themenvorschläge haben und wir sie umsetzen können, gibt es flüssige Belohnung.**



Foto: Simone Mathias

## Impressum

### Württembergischer

#### HERAUSGEBER

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

#### VERLAG & PRESSESTELLE

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

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

#### REDAKTION

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

#### MITARBEITER DIESER AUSGABE

Text: Andreas Braun, Stuttgart  
Helmut Engisch, Oberndorf-Aistaig  
Katrin Friederichs, Landau  
Sonja Henning, Ludwigsburg  
Petra Klein, Stuttgart  
Gerhard Schwinghammer, Heilbronn  
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Jürgen Besserer, Lauda-Königshofen  
Faber & Partner, Düsseldorf  
Thomas Hartmann, Taunusstein  
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach  
Naciye Schmidt, Hamburg  
Gerhard Schwinghammer, Heilbronn  
Hagen Stegmüller, Öhringen

#### GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout:  
Johanna Pietrek, www.designinmotion.ch  
Produktions-/Vertriebsleitung:  
Agentur Graf  
CH-9001 St. Gallen,  
produktion@vinum.info

#### DRUCK UND VERSAND

Swissprinters St. Gallen AG, CH-9001 St. Gallen

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

**Der Frühling kommt.**

**Die**

**Byrds**

**singen**

**wieder**

**DIE GRÖSSTEN HITS ALLER ZEITEN.**

 **SWR1**

**EINS GEHÖRT GEHÖRT.**

Daniela Frenzer, eine von rund  
160.000 Mitarbeitern der  
Volksbanken Raiffeisenbanken

*„Immer da sein,  
wenn ich  
gebraucht werde.“*

Profitieren Sie von  
unserer genossen-  
schaftlichen Idee.

**Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.**

**Wir machen den Weg frei.**

Solidarität, Fairness, Partnerschaftlichkeit, Regionalität – diese Werte der genossenschaftlichen Idee sind Grundlage unseres Alltags. Und natürlich auch unserer Arbeit. Denn sie helfen uns dabei, Sie in allen Belangen fair und partnerschaftlich zu unterstützen. Sprechen Sie mit dem Berater in Ihrer Nähe.

**Volksbanken  
Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

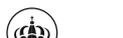
 **DZ BANK**  
Deutsche Zentral-  
Genossenschaftsbank,  
Frankfurt am Main

 **Bausparkasse  
Schwäbisch Hall**

 **Deutsche  
Genossenschafts-  
Hypothekenbank**

 **eOsy  
Credit**  
Ein Produkt der  
TeamBank

 **FIDUCIA**  
Ihr IT-Partner  
FIDUCIA IT

 **Münchener  
Hypothekenbank**

 **R+V**  
R+V  
Versicherung

 **SDK**  
Süddeutsche  
Krankenversicherung

 **Union  
Investment**

 **VR LEASING**  
VR-Leasing