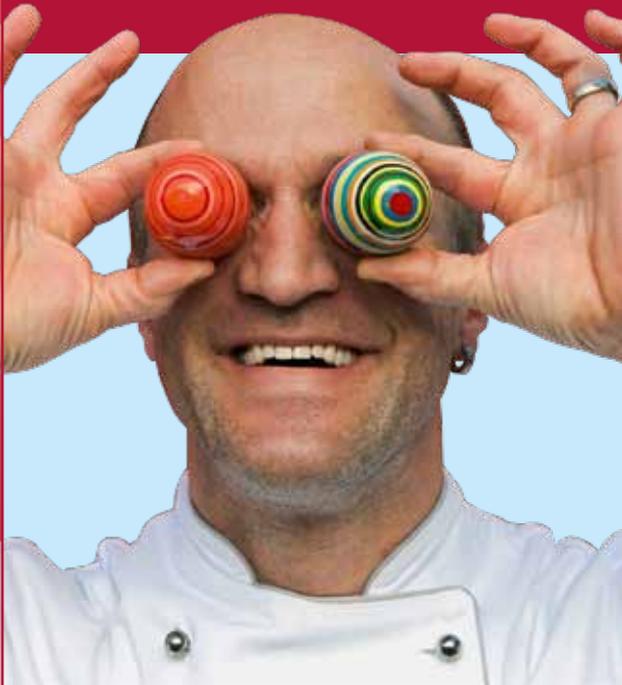


# Württemberg



## DAS EI

Verkanntes Küchen-Highlight



## WEINTEST

Überraschende  
Facetten der  
Trendsorte Trollinger

## REBVEREDLER

Besuch bei  
den Rettern  
des Weines

## ZUR LAGE

Der Stettener  
Pulvermächer ist  
Gold wert



**WIR  
SIND  
SÜDEN.**

**BADEN-  
WÜRTTEMBERG**

3.314.379 FRANZOSEN  
KÖNNEN NICHT IRREN\*

\* So viele kommen in einem Jahr nach Baden-Württemberg, um dort zu essen. Bon appetit! Jeder geht eben auf seine Art über Grenzen.



**WIR  
SIND  
SÜDEN.**

**BADEN-  
WÜRTTEMBERG**

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



Foto: Simone Mathias

Fit muss man sein. Die Arbeit an einer Weinzeitschrift erschöpft sich nicht nur im Weinprobieren und in Gesprächen mit Wengertern oder einer Weinkönigin...

## Ein großartiger „Eilfer“

**E**rstens kommt es anders, zweitens als man denkt. Der Spruch wird unter anderem Wilhelm Busch zugeschrieben. Der volkstümliche Maler, Zeichner und Dichter hatte auch Bezug zum Wein („Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben“). Dass man von mancher etwas voreiligen Denkweise oder Prognose Abstand nehmen muss, wurde jetzt wieder beim Wein deutlich. Württemberg sah sich Anfang Mai 2011 gewissermaßen „schockgefrostet“. Anschließend wurde von einem mengenmäßig sehr geringen Jahrgang ausgegangen. Noch am 7. Oktober lautete eine Vorhersage im genossenschaftlichen Bereich: Erntemenge knapp 60 Millionen Liter. Gut zwei Monate später konnte nach oben korrigiert werden: Es flossen doch über 73 Millionen Liter in die Keller, weil die Reben eine zweite Generation Trauben nachgeschoben hatten, die tatsächlich reif genug für die Weinproduktion wurde.

Das ist ein Trostpflaster. Allerdings gibt es in verschiedenen Regionen, die vom Frost besonders betroffen waren, dennoch Engpässe, da auch der Jahrgang 2009 nicht reich tragend war. Vor allem der Riesling, mit über 2100 Hektar die wichtigste Weißweinsorte Württembergs, ist schon fast Mangelware. Dem Problem wird mit mehr Blancs de Noirs, also weiß gekelterten Rotweinsorten (bevorzugt Trollinger), begegnet.

Erfreulich beim Jahrgang 2011 ist die Qualität. Sie entspricht gewissermaßen einem Gesetz der Serie. Vom 1811er schwärmte Goethe als großar-

tigem „Eilfer“. Auch 1911 ging als Jahrhundert-Jahrgang in die Geschichte ein. Wer wie der Schreiber dieser Zeilen beide Jahrgänge schon probieren durfte, kann diesen Ruhm gut nachvollziehen. Andererseits durfte man froh sein, dass 2011 nicht an 1511, 1611 und 1711 anknüpfte. Das waren allesamt Jahrgänge, die als „sauer und gering“ in die Weingeschichte eingingen. Der aktuelle Wein, der teilweise schon gefüllt ist, machte bereits im Jungwein-Stadium viel Freude und ließ besondere Feinheiten und Eleganz erkennen, sowohl bei Rot als auch bei Weiß.

Was können wir sonst an erfreulichen Dingen vermelden? Zum Beispiel einige Erfolge der württembergischen Weingärtnergenossenschaften bei Wettbewerben im In- und Ausland und eine „Entdeckung des Jahres“ in einem Weinführer (siehe News). Das zeigt auf, dass die Qualitätsanstrengungen der letzten Jahre auch von früheren Kritikern der Szene wahrgenommen und honoriert werden.

Wir haben alle wichtigen Termine des ersten Halbjahres zusammengestellt, sind wieder interessanten Weinfreunden begegnet, nahmen einen spannenden Berufsstand (Rebveredler) ins Visier und waren kulinarisch vielseitig unterwegs. Unsere Leser können eine Frühjahrskur mit pikanten Eierspeisen machen. Autorin Petra Klein verspeiste vorurteilsfrei und mit Genuss Innereien und Pferdefleisch. Mit der Württembergischen Weinkönigin – auch eine Petra – testeten wir, ob indische Küche mit Wein aus dem Ländle harmoniert. Zur vorherigen Einstimmung auf Indien waren einige Yoga-Übungen (Hobby der Weinkönigin) angesagt...

Viel Spaß bei der Lektüre!

Ihr  
*Rudolf Knoll*

**PS:** Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 23; die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 27.



22

GENUSS

- Petra geht aus: „Friedrich von Schiller“, Euter und Fledermaus \_\_\_\_\_ 16
- Kulinarik: Das Ei – ein verkanntes Küchen-Highlight \_\_\_\_\_ 28
- Weintest: Facetten der Trendsorte Trollinger \_\_\_\_\_ 22



44

MENSCHEN

- Weinkönigin, Yoga und indische Küche \_\_\_\_\_ 20
- Wulf Wager: Wein ist immer dabei\_ 42
- Nordlicht als Weinküfer \_\_\_\_\_ 44
- WZG-Önologiechef macht Karriere \_\_\_\_\_ 45
- Ein Neuseeländer in Bad Cannstatt \_\_\_\_\_ 46



6

HINTERGRÜNDE

- Zur Lage: Stettener Pulvermächer – wertvoll wie Gold \_\_\_\_\_ 6
- Endlich verheiratet: Fusionen im Weinsberger Tal \_\_\_\_\_ 10
- Rebveredler: Die Retter des Weines \_\_\_\_\_ 39



Erste Farbenpracht: Simone Mathias (gegenwart-foto) aus Fellbach fing den Frühling im Weinberg ein.



34

GESELLIGKEIT

- Wandern auf dem Heilbronner Wein Panorama Weg \_\_\_\_\_ 12
- Termine: Feste, Märkte, Messen, ein Jubiläum und Sport in den Weinbergen \_\_\_\_\_ 34



15

PRAXIS UND NEWS

- Sortenkunde: Chardonnay \_\_\_\_\_ 15
- Rätsellösung/Die Seite der Leser \_\_\_\_ 27
- News: Eiswein-Endspurt, Topweine, Topbetriebe und ein Winzerverein (!) im schwäbischen Allgäu \_\_\_\_\_ 47
- Vorschau, Karikatur, Impressum \_\_\_\_\_ 50



Zur Lage: Stettener Pulvermächer

## Wertvoll wie Gold

Im Remstal, dem Bereich östlich von Stuttgart, gibt es einige Weinlagen, die einen Ruf wie Donnerhall haben.

Dazu gehört der Stettener Pulvermächer, der vor allem für Riesling bekannt ist – auch für Riesling, der gut altern kann...

**B**ei Heiko Schapitz, seit zehn Jahren Chef der Remstalkellerei in Weinstadt-Beutelsbach, und dem seit 2001 mit ihm zusammenarbeitenden Vorstandsvorsitzenden Rüdiger Borg war ein gespanntes Funkeln in den Augen erkennbar. Weingärtner Reiner Medinger aus Stetten fuhr sich mit der Zunge erwartungsvoll über die Lippen. Der erfahrene technische Betriebsleiter Manfred Wipfler (55), der seit 1983 in der großen Genossenschaft aktiv ist, zuckte nervös mit den Händen. Schließlich hatte er eine schwierige Aufgabe zu bewältigen: Flaschen mit alten Jahrgängen zu entkorken ist keine einfache Übung, wenn die Stöpsel schon etwas brüchig geworden sind und sich nicht

mehr so einfach in einem Stück aus dem Flaschenhals ziehen lassen. Fingerspitzengefühl und Geduld sind notwendig.

Mit dem Quartett wartete eine junge Dame darauf, dass Wipfler endlich Vollzug meldete und einschenkte. Denn als diese Weine geerntet wurden, war Stefanie Zimmer, Jungwinzerin aus Kernen-Stetten, Württembergische Weinprinzessin und bei der Remstalkellerei im Herbst Betreuerin der Stettener Kelter, weit davon entfernt, das Licht der Welt zu erblicken. Die 24-Jährige war zudem vorher noch nicht in den Genuss gekommen, einen 1971er, 1964er und sogar einen 1961er zu verkosten. Jetzt fieberte sie der Premiere regelrecht entgegen...

Der jüngste Wein war eine 40-jährige Auslese vom Gewürztraminer mit zurückhaltender Blume im Aroma, weich, geschmeidig, verspielt im Geschmack. Er entstammte, so die Chronik der Remstallkellerei, „einem Sommer voll Sonne und Wärme und einem wunderschönen Herbst“. Der 64er Riesling, ebenfalls eine Auslese, irritierte im ersten Moment mit einem Duft, der an feuchte Kellertreppe denken ließ. Doch mit dem Luftkontakt verflog dieses abweisende Bouquet und machte einer dezenten, zarten Frucht Platz. Auf der Zunge wirkte der Wein schlank, aber fest strukturiert. Mit seiner ungeschminkten, herben Art machte er richtig Spaß. 1964 war es ähnlich wie 1971: „Heiß und trocken, schöner Herbst, viel und guter Wein.“

Dann der Höhepunkt: Riesling 1961 naturrein (ein Begriff, der mit dem Weingesetz von 1971 abgeschafft worden war); nach heutigem Maßstab ein hochwertiger Kabinett oder eine Spätlese. In der Farbe zeigte sich heller Bernstein, in der Nase war eine feine Frucht zu erkennen. Im Mund präsentierte sich der Wein noch sehr lebhaft, mit Saft, Spiel und gutem Biss. Auch hier stand ein guter Jahrgang Pate: „Späte Blüte, bis zum Herbst schön“, hatte ein Vorgänger von Wipfler notiert. Eine derartige Probe wird in dieser Form trotz einer reich gefüllten Schatzkammer der Remstallkellerei mit 5000 Flaschen bis aus dem Jahr 1947 (!) selten praktiziert. Was die Verkostung einte, war die Herkunft der Weine: die Einzellage Stettener Pulvermächer.

Diese bekannte, von vielen Genießern geschätzte Flur umfasst 35 Hektar, von denen derzeit gut 30 Hektar im Ertrag sind. Die Reben umgeben ein Wahrzeichen der Ortschaft, die Ruine Yburg. Sie wachsen auf 330 bis 360 Meter Höhe in südwestlicher und südlicher Ausrichtung, vorwiegend auf Keuper (Schilfsandstein), in recht steilen Fluren mit bis zu 50 Prozent Hangneigung. Die Remstallkellerei ist mit rund 15 Hektar, verteilt auf 40 Mitglieder, gut vertreten. Die meisten bauen Riesling

an. Außerdem wächst noch etwas Gewürztraminer, aber hier sind die Mengen so gering, dass die Sorte meist mit Gewächsen aus anderen Fluren ergänzt und dann ohne Lagenangabe verkauft wird. Mit Lemberger gab es schon Versuche. Aber Wengerter Medinger (53), der selbst etwas Fläche im Pulvermächer hat, konnte beobachten: „Die Sorte hat hier zu viel Stress. Der Riesling ist viel besser geeignet.“

Die Lage gehört, wie Heiko Schapitz berichtet, zum kleinen, noblen Premiumanteil der Remstallkellerei. Das bedeutet für die Mitglieder höhere Auszahlungspreise, aber kein Mehr an Wein. Rüdiger Borg, mit seinen 36 Jahren einer von der relativ jungen Garde in der Verantwortung bei Württemberger Genossenschaften, weiß: „Im Pulvermächer wächst schon von Natur aus weniger Wein.“ Was vielleicht auch daran liegt, dass die letzte Flurbereinigung 1968/69 erfolgte und Neuanlagen aus den Jahren danach, die inzwischen schon gut 40 Jahre alt sind, immer noch Trauben tragen, weil die Weingärtner die Wertigkeit dieser Rebensenioren erkannt haben.

Der Stettener Pulvermächer gilt als wertvoller Weinberg, nicht nur, weil sich mit dieser Herkunft gute und stabile Preise erzielen lassen. Weingärtner, die hier Besitz oder Pachtfläche haben, denken nicht an einen Verkauf oder eine Weiterverpachtung. Borg lacht: „Das ist eine der letzten Sicherheiten, wie Goldbarren im Safe.“ Als vor Jahren etwas Fläche zwangsversteigert werden musste, raufte sich um dieses Rebgelände 60 Bewerber. Spezielle Filetstücke werden, meist unter der Hand, mit bis zu 60 Euro für den Quadratmeter gehandelt.

Dabei ist der Riesling im Pulvermächer schon mal etwas launisch und reagiert stärker auf Klimaeinflüsse. Reiner Medinger erinnert sich: „Im heißen Sommer 2003 wurden die Blätter durch die Trockenheit relativ früh gelb. Wir mussten bewässern.“ 2011 gab es im Mai keinen Frost wie in anderen Fluren, dafür aber Trockenstress und später etwas Sonnenbrand auf den Trauben. Im ➤



Remstallkellerei-Chef Heiko Schapitz kann reichlich gut gereifte, aber immer noch feine Weine in der Schatzkammer vorweisen.



Auch Wengerter Reiner Medinger kam in den Genuss ehrwürdiger Jahrgänge aus der Spitzenlage Stettener Pulvermächer.

Fotos: Faber & Partner



Manfred Wipfler, schon fast 30 Jahre in der Remstallkellerei tätig, bekam eine besonders schwierige Aufgabe übertragen.



Rüdiger Borg, der Vorstandsvorsitzende der Genossenschaft, ist stolz auf die guten Ergebnisse aus dem Pulvermächer.

Herbst musste Stefanie Zimmer bei der Erfassung an der Kelter genau aussortieren, damit keine Bitterstoffe in den Wein kamen. „Wir haben zudem nur sehr zärtlich gepresst“, berichtet sie. Es reichte für die Prädikate Kabinett (90 Grad) und in einem dritten Lesedurchgang für eine Spätlese (96 Grad). Als wir die beiden Jungweine im Dezember noch im Roh-Zustand verkosten, ist schon zu erkennen, dass da saftige, elegante, geschmeidige Weine in beachtlicher Qualität heranwachsen.

Sie werden der renommierten Herkunft wieder einmal alle Ehre machen. Was jetzt die Frage aufwirft, woher

eigentlich der Name Pulvermächer kommt. Es handelt sich um einen Flurnamen, der erstmals 1650 und dann noch mal anno 1683 schriftlich fixiert wurde. „Ein Morgen Weingarten am Pulvermächer 4 Maß Betwein“ wurde vor 362 Jahren festgehalten. Die Fläche dürfte knapp ein Drittel Hektar (etwas über 3000 Quadratmeter) ausgemacht haben. Betwein ist eine alte Bezeichnung für eine Abgabe oder Steuer an eine Herrschaft, in diesem Fall an ein Stift. Vier Maß entsprachen früher rund fünf Litern. Ob wirklich nur so wenig Wein den Besitzer gewechselt hat, darf bezweifelt werden.



Reben im Pulvermächer: Solche Weinbergflächen sind begehrt und wertvoll.



Die energiegeladene Stefanie Zimmer ist im Herbst für die Traubenerfassung an der Kelterstation in Stetten verantwortlich.



Die sanft an- und absteigenden Bewirtschaftungswege durch die Lage können außerhalb der Erntezeit auch Wanderer nutzen.

Pulvermächer selbst war die Berufsbezeichnung für einen Sprengmeister oder Inhaber einer Pulvermühle. Steinbrüche gab es einst auch in den Weinbergen, weil Baumaterial gebraucht wurde. Um es aus dem Boden oder Fels zu bekommen, war Pulver notwendig. Der Pulvermächer war damit ein durchaus bedeutender Berufsstand. Heute hat der Wein von den bepflanzten Flächen der einstigen Steingrube Bedeutung. Er kann zwar nicht auf der Zunge explodieren, wohl aber sehr gut vibrieren. Er gehört zu jener Kategorie Wein, über die Walter Nißler – der erst 2011 im Alter von 84 Jahren verstorbene legendäre Kellermeister der Remstalkellerei und langjährige Hüter der Schatzkammer – hintersinnig zu sagen pflegte: „Es kommt im Leben nicht darauf an, wie viel Wein man trinken kann, sondern wie man viel Wein trinken kann.“



## Die Remstalkellerei: Schwerer Anfang 1940

1939 war ein geschichtsträchtiges Jahr. Mit dem Einmarsch deutscher Truppen am 1. September in Polen begann der Zweite Weltkrieg. Für die Weingärtner im Remstal war das zu diesem Zeitpunkt noch ein Ereignis in weiter Ferne, dessen Konsequenzen nicht absehbar waren. Sie hatten vor Ort andere, aus ihrer Sicht ernsthafte Probleme, weil die Trauben am 20. September vom Frost befallen wurden, nicht ausreifen konnten und die sonst übliche Abnahme des Weines von den „Weinherren“ (den Gastwirten, die selbst weiter ausbauten) verweigert wurde.

Praktisch über Nacht wurden deshalb Notgemeinschaften gegründet, aus denen zunächst 21 Ortsgenossenschaften entstanden. Bald darauf gab es zwei Zusammenschlüsse, einen rechts der Rems in Großheppach und den anderen links vom Fluss in Endersbach. Die Einsicht, dass man gemeinsam stärker sein würde, führte schließlich zur Gründung einer großen Genossenschaft, der Remstalkellerei, die 1940 ihren ersten Wein im alten Stiftskeller von Beutelsbach ausbaute. Der neue Betrieb kam allerdings schlecht weg vom Start mit den Jahrgängen 1940 und 1941, die laut Chronik „wenig Wein“ lieferten. Es folgten zwei „mittelgute“ Jahre, ehe es ab 1945 qualitativ aufwärts ging.

1950 konnte der erste eigene Keller in Beutelsbach errichtet werden, damals noch auf der grünen Wiese in der Kaiserstraße. Es folgten sukzessive Erweiterungen und vor zehn Jahren dann eine Sanierung der alten Betriebsteile. Da war die Remstalkellerei schon längst in ein Wohngebiet integriert. Die heutige Kapazität beläuft sich auf 32 Millionen Liter inklusive eines schmucken Holzfasskellers, in dem 700000 Liter untergebracht werden können.

Die Weine kommen von insgesamt 610 Hektar, das sind rund 60 Prozent der Fläche des Remstals. Die Trauben werden in neun örtlichen Keltergenossenschaften erfasst. Zwar werden 23 verschiedene Sorten angebaut, aber zwei haben absolute Dominanz, nämlich der Trollinger (234 Hektar) und der Riesling (120 Hektar).

Kontakt: Tel. 07151 690 80, [www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)

## Jahrhundert-Jahrgänge in der Schatzkammer

Sogar 1947er liegt noch in der Schatzkammer: Riesling Stettener Pulvermächer für eigentlich schlappe 56,50 Euro, weil der 47er als exzellenter Jahrgang gilt. Die größeren Mengen werden von anderen, ebenfalls ausgezeichneten Jahrgängen offeriert. Vom 1953er, einem Jahrhundert-Jahrgang, gibt es unter anderem noch 15 Flaschen Pulvermächer Riesling (50,50 Euro) und alternativ zum gleichen Preis zum Beispiel 123 Flaschen Silvaner. Beim zweiten Jahrhundert-Jahrgang aus den 50ern, 1959, sind 18 verschiedene Weine gelistet, darunter eine Pulvermächer-Auslese für 90,50 Euro. Ein Dutzend Flaschen waren bei Redaktionsschluss noch vorhanden – vielleicht gibt es im Dutzend Nachlass? Darüber hinaus kann man sich an jeder Menge 1959er Trollinger, allerdings aus anderen Fluren als dem Pulvermächer, versuchen, zum Beispiel an einer Auslese Beutelsbacher Feuerwand für 44,20 Euro.



Dirk Mosthaf (links) und Thomas Prieschl führen die Geschäfte der jetzt vereinigten Winzer vom Weinsberger Tal und werden dabei tatkräftig unterstützt von Silvia Schelle.



Fotos: Faber & Partner

## „Endlich verheiratet“

Der Fusionsprozess bei den Weingärtnergenossenschaften in Württemberg geht weiter. Kürzlich kam es im Weinsberger Tal zu einem Zusammenschluss, an dem gleich vier Betriebe beteiligt sind.

„15 Jahre waren wir verlobt. Jetzt wurde endlich geheiratet.“ So erklären es die beiden Geschäftsführer der neuen Kooperative Winzer vom Weinsberger Tal, Dirk Mosthaf (34) und Thomas Prieschl (34). In einer Weingärtnervertriebsgenossenschaft war ein Trio schon vorher verbandelt gewesen, und zwar die Weingärtner von Eberstadt, Löwenstein und Willsbach. Die kleine Genossenschaft von Eschenau, die Vollablieferer bei der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen war, kam 2008 dazu. Dass da eines Tages mehr als eine Vertriebspartnerschaft daraus werden würde, war absehbar.

Im vergangenen Juni wurde die Fusion mit jeweils notwendiger Mehrheit der Mitglieder rückwirkend zum 1. Januar 2011 beschlossen. Den letzten Ausschlag gaben dabei wohl die Frostschäden von Anfang Mai, die zu Engpässen führten, die man gemeinsam besser überwinden konnte. Ein Selbstläufer war die Fusion nicht. Es war nicht ganz einfach, den Umdenkungsprozess bei den Mitgliedern in die Gänge zu bringen, wird angedeutet. Ursprünglich war die Winzergenossenschaft in Löwenstein mit ihren 170 Hektar der übernehmende Betrieb. Aber es war von Anfang an klar, dass ein neuer Name



Auch der Tourismus in der idyllischen Weinlandschaft soll durch die neue Kooperative wichtige Impulse bekommen.

für das „Ehe-Quartett“ hermusste. Ein unabhängiges Marktforschungsinstitut empfahl „Winzer vom Weinsberger Tal“. „Damit wird einerseits die Herkunft der Weine, aber auch ein Landschaftsbild vermittelt“, erläutert Silvia Schelle, bis vor kurzem Geschäftsführerin der Weingärtner Willsbach, die ebenfalls zum Führungsteam gehört und hier für den kreativen Part zuständig ist. Für die Kellerwirtschaft ist Joachim Stock (42) der Verantwortliche. Die Verarbeitung der Trauben und der Weinausbau sind jetzt auf Eberstadt und Löwenstein konzentriert.

Schelle kann sich weiterhin um ihre in der Vergangenheit erfolgreichen Kreationen wie WILL'S fröhlich, WILL'S romantisch und WILL'S verführerisch kümmern. Auch ihre Kollegen behalten ihre Eigenständigkeit. So wird es in Eberstadt weiterhin die betont herbe Edellinie „Carpe Momentum“ (Genieße den Augenblick) geben, während der ambitionierte Löwensteiner Kellermeister Andreas Eisele seine Topserien „Noblesse“ und „Everest“ pflegt. Die Weine werden ihr individuelles Geschmacksprofil behalten, die Kundschaft wird auch weiter die anderen, vertrauten Namen auf den Etiketten finden, nur ergänzt durch das Logo mit dem neuen Begriff. Außerdem wurden die einzelnen Standorte in Weinhäuser umbenannt und werden die Sortimente überschaubarer gestaltet. „Zusammen hatten wir vorher über

250 verschiedene Weine“, rechnet Mosthaf vor. „Das Reduzierungspotenzial ist gut. Wir brauchen zum Beispiel keine drei Muskat-Trollinger.“

Die Winzer vom Weinsberger Tal vereinen jetzt rund 800 Mitglieder, die zusammen knapp 450 Hektar bewirtschaften. Für sie soll es, wenn alles im richtigen Rhythmus läuft, bessere Auszahlungspreise geben. Thomas Prieschl versichert: „Die Kosteneinsparungen, die sich durch die Fusion ergeben, geben uns hier mehr Spielraum.“

Das Potenzial, das jeder Betrieb hat, soll künftig noch besser genutzt werden. Allein 100 Hektar Riesling sind eine große Spielwiese, um rassige, elegante Weißweine zu erzeugen. 70 Prozent der gemeinsamen Fläche entfallen auf rote Sorten. Trollinger, Lemberger und Schwarriesling sind besonders wichtig. Samtrot und der gut für den Barrique-Ausbau geeignete Merlot gehören zu den Spezialitäten. „Wir wollen neue Flaggschiffe mit einer Premiumserie schaffen“, meint Dirk Mosthaf. Und man will dazu beitragen, dass die idyllische Kulturlandschaft des Weinsberger Tales überregional an Bekanntheit gewinnt. „Touristisch kann hier noch einiges erreicht werden“, glaubt Silvia Schelle. Dafür will man die bisher schon gute Zusammenarbeit mit der Touristengemeinschaft Heilbronn weiter intensivieren.

Bleibt noch zu erwähnen, dass auch in der Nachbarschaft weiter fusioniert wird. Nachdem die Heilbronner Genossenschaftskellerei mit Flein den Bund der Betriebshe eingegangen war (*Württemberg 2/2011*), wurde vor einigen Monaten auch ein Zusammenschluss mit Lehrensteinsfeld unter Dach und Fach gebracht. Zu den 1046 Hektar der bislang schon größten Genossenschaft Württembergs (abgesehen von der Möglinger Weingärtner-Zentralgenossenschaft) kamen noch mal 130 Hektar (vor allem Riesling) dazu.



Weinwanderung

# Traumhafter Blick



Heilbronn ist eine der größten Weinbaustädte Deutschlands und hat mit seinem Wein Panorama Weg am Wartberg sowohl eine großartige Aussicht als auch Kleinode in Nachbarschaft der Rebzeilen zu bieten.

Wer auf dem Wein Panorama Weg Heilbronn am Wartberg wandert, wandelt auf den Spuren der Geschichte. „Der Berg hat es in sich“, sagt Bernhard Winkler, der Geschäftsführer der Heilbronn Marketing, über die 308 Meter hohe Erhebung im Osten der Unterland-Metropole. Früher zog es Dichter wie Goethe und Schiller dorthin. „Wahnsinnige Feste“ seien hier gefeiert worden, erzählt der Tourismus-Experte.

Bis heute hat der Wartberg nichts von seiner Anziehungskraft verloren: Kai Pflaume fand zwischen Reben und Wald eine romantische Kulisse für seine Sendung „Nur die Liebe zählt“. Für viele ist der Hausberg der Heilbronner ein beliebtes Ausflugsziel. „Der Wartberg ist für mich unser schönster Flecken mit einer traumhaften Aussicht auf die Stadt“, schwärmt Edith Süßenbach, die Stadt- und Weinerlebnissführerin, die seit 27 Jahren Touristen die Schönheit ihrer Heimatstadt zeigt.

Gemeinsam mit Bernhard Winkler sind wir diesmal auf dem Wein Panorama Weg unterwegs. Im Herbst 1991 wurde die sechs Kilometer lange Tour eingeweiht. „Damals war ich eine Exotin im Weinberg“, lacht Edith Süßenbach über die bescheidenen Anfänge der Weinführungen. „In-

zwischen bin ich eine feste Größe.“ Bernhard Winkler sieht die enorme Bandbreite derer, die eine solche Tour mitmachen: „Viele junge Leute Anfang 20 sind dabei, das geht dann hoch bis ins Rentenalter.“

Vor allem zur Weindorfzeit seien die Führungen gefragt, ergänzt Edith Süßenbach. Und sie beobachtet, dass sich nicht nur Auswärtige auf den Weg machen. „Viele Heilbronner wollen sich bei einer Weinführung informieren, damit sie ihren Gästen, die zu Besuch kommen, etwas erzählen können“, hat die 64-Jährige beobachtet. Sie selbst hat ihr Weinwissen von dem Wengerter und Ehrenringträger der Stadt Heilbronn, Gustav Adolf Heinrich, aufge-saugt: „Er hat mir den Wein erklärt.“

Ihre Kenntnisse gibt sie charmant, kompetent und unterhaltsam weiter. Wir starten an der historischen Baumkelter am Fuße des Wartbergs, nahe der Bundesstraße 39. Dort findet sich auch die erste der 40 Tafeln, auf denen Informationen über den Weinbau heute und einst ansprechend aufbereitet sind. Die Heilbronner Baumkelter, so ist zu lesen, sei eine der größten und ältesten, die heute in Europa besichtigt werden können. Das Heilbronner Exemplar besteht aus einem 13 Meter langen Kelterbaum aus

einem Eichenstamm und wurde laut Inschrift im Jahr 1706 hergestellt. Der aufgesattelte zweite Baum ist zehn Meter lang und noch älter. Er stammt aus dem Jahr 1561. Bis 1958 stand die Baumkelter in Markdorf am Bodensee, dann kaufte sie der Weinbauverband und schenkte sie der Stadt Heilbronn. 1987 wurde mit der Restaurierung begonnen, seit dem Jahr 1995 sichert ein Dach die historische Kelter. Bis vor einigen Jahren habe man sie sogar zum Weinleseauftakt in Betrieb genommen, erzählt Winkler. „Das wurde mittlerweile eingestellt. Aber sie ist noch voll funktionstüchtig.“ Die Tradition der Kelterung zum Weinleseauftakt an der Kelter wird noch immer gepflegt, nur nicht im Herbst 2011. Der Grund: Ein Erdbeben am Wartberg zerstörte die Fassküferei neben der Baumkelter. Der Schock ist überwunden. Im Herbst 2012 wird nach dem Wiederaufbau der Küferwerkstatt der alte Brauch fortgesetzt.

Wir flanieren gemächlich den Wartberg hoch. Die Wege sind asphaltiert, die Steigung ist nicht der Rede wert, vor uns breiten sich die Rebstöcke aus. Der Weinbau in diesen Fluren wurde erstmals im Jahr 1146 urkundlich erwähnt. „Im Mittelalter hat jeder zweite Erwerbstätige sein Geld

mit Wein verdient. Der Wein war die Wurzel des Wohlstands“, erklärt unsere Führerin. Der Wein ist heute noch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor: Die Stadt Heilbronn besitzt 530 Hektar Rebfläche und ist damit eine der größten Weinbaugemeinden Deutschlands.

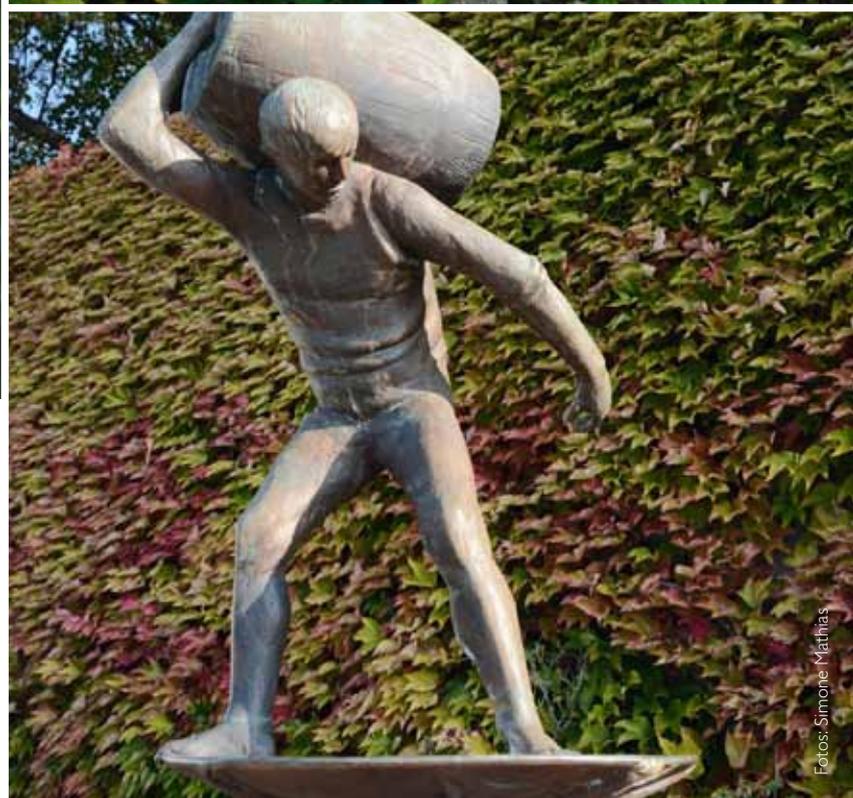
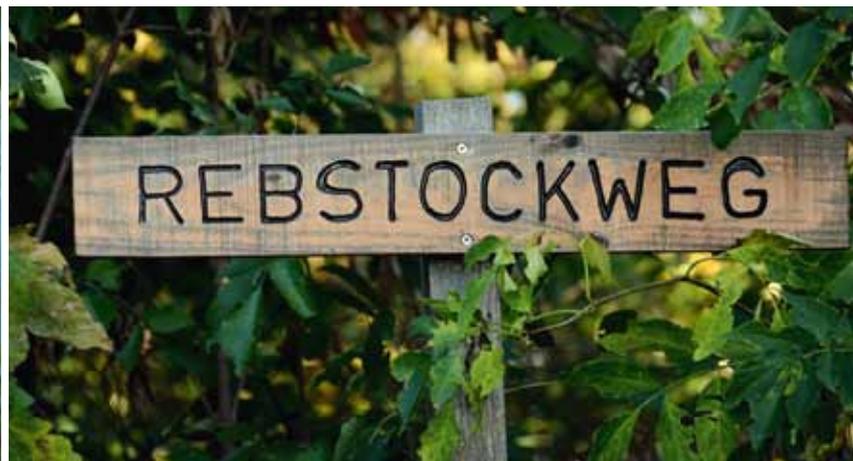
„Wir wollten mit dem Wein Panorama Weg den Wein präsentieren – nicht nur im Glas“, sagt Edith Süßenbach. Das ganze Wengertjahr könne man hier erleben – aber nicht nur das. „Es gibt ein paar Kleinode, die man nicht vermutet“, verrät Winkler. Da wären beispielsweise die prächtigen Weinberghäuser aus dem 19. Jahrhundert, die Villen im Miniaturformat gleichen. „Dort hat das gehobene Bürgertum Gäste zum Feiern empfangen“, weiß unser weiblicher Weinscout. Nach dem Luftangriff auf Heilbronn am 4. Dezember 1944, bei dem die Innenstadt komplett zerstört wurde, hätten viele Heilbronner in den Weinberghäuschen gewohnt.

Touristisch sei es in Heilbronn in den 1980er Jahren richtig losgegangen, erzählt Bernhard Winkler. Zunächst habe man die Türme in der Stadt begehbar gemacht, schließlich die Stadtführung „Viertel(e) nach Sechs“ eingeführt – die um 18.15 Uhr beginnt und mit einem ▶



In elegantem Schwung führt der Weg durch die idyllische Rebenlandschaft. Nicht nur Fremde, auch viele Heilbronner sind hier oft und gern unterwegs.

Viele kleine Details am Wegesrand sorgen für Abwechslung. Die Wanderer erfahren einiges über die Freuden und auch Schwierigkeiten des Weinbaus. Namhafte Künstler sind mit bemerkenswerten Skulpturen vertreten.



**Kostenfreie Info**

Informationen zum Wein Panorama Weg Heilbronn sowie zu den Weinerzeugern und den Möglichkeiten, Führungen zu buchen, finden sich in dem Flyer „Weinerlebnis Heilbronn 2012“, der kostenlos bei der Tourist-Information Heilbronn erhältlich ist. Tel. 07131 56 22 70, [www.heilbronn-marketing.de](http://www.heilbronn-marketing.de)

Viertele Wein endet. „Viele Dinge müssen auch wachsen“, erläutert der Tourismus-Profi. So gesellten sich nach einer Initiative des rührigen Verkehrsvereines zum Panorama Weg im Jahr 2005 elf Skulpturen und Plastiken von namhaften Bildhauern. Im Frühsommer soll ein weiterer Aussichtspunkt an der westlichsten Spitze eingeweiht werden. „Da sieht man dann das ganze Weinsberger Tal und hat fast einen 180-Grad-Blick“, schwärmt der 61-Jährige. Je höher wir kommen, umso mehr liegt uns die Stadt zu Füßen. Sie wird, wie Winkler berichtet, wegen ihrer vielen Brücken „Klein-Venedig“ genannt und ist, wie eine Infotafel ausweist, eine Stadt mit viel Grün. Ohne die Parks gebe es 50000 Bäume. „Ein Dorado für die 3169 Hunde in Heilbronn“, scherzt unser Führer.

Wir passieren den Wasserbehälter aus dem Jahr 1926, fast schon oberhalb des Wartbergs. Hier hielt der Maler und Weingärtner Gustav Schneider das „Heilbronner Wejn-jahr“ fest. Zu sehen ist, wie in den 1930er Jahren im Weinberg gearbeitet wurde. Neben der Weinbau-Ausstellung befinden sich hinter einem Zaun ein historisches Weinfass und ein Brunnen, aus dem manchmal sogar Wein fließt. Edith Süßenbach hat einen Schlüssel. Wir treten in das große Fass (Volumen 22000 Liter) ein, das zur Weinprobierstube umgebaut wurde. Gemütlich ist es, an dem Tisch haben bis zu zehn Menschen Platz. Die Stadt- und Weinerlebnislehrerin spendiert mit dem Segen von Bernhard Winkler Trollinger, die Lieblingssorte der beiden. Wir haben viel vom Wartberg gesehen. Ein Höhenrestaurant gibt es noch, einen Spielplatz und einen weiteren



Hoch droben auf dem Heilbronner Wartberg ist die gelegentliche Hektik der teilweise industriell geprägten Stadt weit weg...

Parkplatz. Von hier aus sind mehrere Wanderungen möglich. Und es geht noch ein Stückchen höher hinaus: Vom 30 Meter hohen Wartberg-Turm aus blickt man bis in den Odenwald, zum Stuttgarter Fernsehturm und sieht die Ausläufer des Schwarzwaldes. Als Tüpfelchen auf dem i erweist sich auf dem Dach des Turms die Lichtskulptur „Sonnenstrahl für Heilbronn“ des Niederländers Jan van Munster, die zugleich den Schlusspunkt des Skulpturenpfades setzt. Seit 2002 leuchtet sie weithin sichtbar in den Stadtfarben: tagsüber weiß, nachts blau und rot. Wir werfen einen letzten Blick auf das Panorama der Stadt und können verstehen, dass das ein Lieblingsplatz von



*Sonja Henning*

## Sortenkunde

# Weltenbummler Chardonnay



Foto: Faber&Partner

Ein typischer, im neuen Holz  
ausgebauter Chardonnay  
duftet nach Vanille, Aprikose,  
Toast, Honigmelone, Butter  
und Karamell.

Wenn Weinliebhaber an einen bestimmten Tropfen denken, gehen oft Bilder im Kopf auf, werden Erinnerungen wach. Das hat sein Gutes, denn damit verbinden sich schließlich Erwartungen. Aber es hat auch sein Schlechtes, wenn zum Beispiel Vorurteile genährt werden. Der Chardonnay als weltweit bedeutender Vertreter der eigentlich noblen Burgunderfamilie hat – so gesehen – breit und holzig, schwerfällig und eintönig zu sein. Im Sortiment der württembergischen Erzeuger finden sich indes auch ausbalancierte Chardonnays, die neben Fülle durch elegante Säure bestechen – und damit eben nicht dem gewohnten Bild entsprechen.

Chardonnay gehört weltweit zu den Weißweinsorten mit der größten Anbaufläche, rund 175 000 Hektar sind es insgesamt. Weil er nicht sonderlich anspruchsvoll ist, kann dieser Weltenbummler fast überall gepflanzt werden. Die Ursprünge liegen in den kalkhaltigen Böden des Burgund, wo Chardonnay unter anderem den Chablis prägt. Die Aromen reichen von nussig bis buttrig, von Honig bis Petrol. Wegen seines Körperreichtums, des zumeist hohen Alkoholgehalts und seiner Affinität zur Barrique gilt der Chardonnay als Gegenstück zum frischen, fruchtigen Riesling. Und er polarisiert. Galt zu Beginn der 90er Jahre, als er richtig in Mode kam, noch die Devise „Her mit Chardonnay!“, so wendete sich Jahre später das Blatt und Weinzähne provozierten international mit dem ABC-Slogan, „Anything But Chardonnay“ – alles, bloß kein Chardonnay!

Davon abgesehen, dass die Geschmäcker ohnehin verschieden sind, haben die unterschiedlichsten Weine jeweils ihre Gelegenheit und ihre Zeit. Und sind auch jeweils ideale Partner bestimmter Speisen. Ein gehaltvoller Chardonnay eignet sich beispielsweise ausgezeichnet als Begleiter einer Maispoularde, passt zu hellen Braten, Terrinen, Fisch mit sahniger Sauce und Käse. Selbst zu Maultaschen und Spätzle kann man ihn sich gut vorstellen. Dennoch lieben ihn die Wengerter nicht innig. Ende der 80er Jahre, als die Sorte offiziell in Deutschland zugelassen wurde, begannen die ersten Anpflanzungen. Inzwischen steht er auf lediglich 47 Hektar. Rebsorten-Euphorie sieht anders aus.

Andreas Braun





Petra geht aus:

Romantik Hotel & Restaurant „Friedrich von Schiller“  
in Bietigheim-Bissingen

# Züngle, Euter und Fledermaus

Statt Glocke, Räuber oder Wilhelm Tell vom großen Dichter Schiller gibt es diesmal köstliche Geschichten über Kuh und Euter, Kalb und Zunge sowie Blutwurst und schließlich sogar Sauerbraten vom Pferd – alles von Petra, mit Nachnamen Klein, genossen im „Friedrich von Schiller“ in Bietigheim-Bissingen.

Es wäre leicht, mit einem schlaun und beeindruckenden Zitat des großen deutschen Poeten eine Geschichte über meisterliche Kulinarik zu beginnen. Aber ich unterschlage eine solche Möglichkeit. Schließlich habe ich im Bietigheimer „Schiller“ ebenfalls nicht das Erwartete bekommen. Es war alles noch viel besser, ungewöhnlich und etwas abseits der klassischen regionalen Küche, aber auch wieder sehr ursprünglich.

Das Romantik Hotel & Restaurant „Friedrich von Schiller“ in der Altstadt macht seinem Namen alle Ehre, denn es steckt von beidem einiges drin: viel Romantik und ganz schön viel Schiller. Die Chefin Regine Schork empfing uns vorne in der gemütlichen, alten Stube, die an kalten Tagen von einem prasselnden Feuer im Kachelofen geheizt wird. Wir wurden hinten in der guten „Bücherstube“ zu Tisch gebeten.

Um uns herum Bücher, Bücher, Bücher – wer in einem solchen Haus speist, soll auch bibliophil auf seine Kosten kommen. Selbst die Weinkarte kommt als wuchtiges „Weinkellerbuch“ mit fast 70 Seiten und einer beeindruckenden Weinauswahl auf den Tisch – im Schiller-Keller liegen ca. 1400 Flaschen flüssiges Kapital. Einiges davon kostet eine dreistellige Summe. Wir haben uns an die deutlich preiswerteren Gewächse aus Württemberg gehalten.

Die regionale Philosophie von Burkhard und Regine Schork ist im kleinsten Detail zu finden, zum heimischen Brot wurde Butter mit Kürbiskernen und getrockneten Aprikosen serviert, sämtliche Lieferanten sind in der

Speisekarte aufgeführt. Der „Gruß aus der Küche“ war ein Paukenschlag zum Auftakt. Samtsüppchen und Brotsalat – ein geniales Duo, serviert auf Schieferstein. Die samtige Suppe mit feinen Raucharomen überraschte mit kleinen knackigen Gurkenstückchen. Der Brotsalat, eigentlich ein etwas derberes Gericht aus der Toskana, war eine gelungene schwäbische Variation mit fein aufeinander abgestimmten Aromen und Zutaten. Im Glas hatten wir einen 2010 Riesling St. Michael trocken von den Weingärtnern Cleebrohn-Güglingen. Schon zum Amuse-Gueule bewies er seine Stärke als universeller Begleiter. Auf ihn sollten noch große Aufgaben warten...

Burkhard Schork ist als gelernter Metzgermeister in der Szene bekannt für seine feinen und frischen Innereien. Deshalb begaben wir uns mutig, gelassen und gespannt auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Unsere Vorspeisenwahl: lauwarmer, gerollter Kalbskopf und Züngle in Schnittlauchvinaigrette, hausgemachte Kalbsblutwurst auf Apfel-Kartoffelstampf mit glacierten Geigenköpfen – kennen Sie nicht? Kannten wir auch nicht – Überraschung garantiert. Einfach weiterlesen.

Außerdem orderten wir gesottenes, geschnetzeltes Kuh-Euter in Basilikumsahne und zweierlei Vichy-Karotten. Kuh-Euter? Jawoll: Kuh-Euter! Als ich das auf der Karte las, war mir klar: muss ich probieren. Denn so etwas war für mich eine Premiere und Mutprobe zugleich, verbunden mit der Fragestellung: Wer isst denn so was? In der Nachkriegszeit waren das jede Menge Menschen, damals wurde Kuh-Euter paniert als Schnitzelersatz serviert, ►



Herzliche Gastgeber: Regine und Burkhard Schork sind selbst ausgeprägte, kompetente Genießer mit einem Hang zu ungewöhnlichen Gerichten und zu erstklassigen Weinen.

vor allem in Mecklenburg-Vorpommern. An der Spree wurde Euter als „Berliner Schnitzel“ mit Meerrettich- oder Senfsauce serviert und in Franken sind die „Schnickerli“ heute noch eine rare, aber begehrte Spezialität. Kuh-Euter kommt nicht als wabbeliges Bindegewebsfleisch daher. Burkhard Schork bereitet das reine Drüsenfleisch zu und serviert feste, fein gehobelte Scheiben, butterweich auf der Zunge – erinnerte ein bisschen an Rinderzunge. Die Basilikumsahne prägte den Geschmack, Karotten und Kräuter vervollständigten die Frühlingsimpressionen auf dem Teller. Das aromaintensive Basilikum verlangte nach einem kraftvollen Wein als Begleiter, den wir wiederum bei den inzwischen vom Gault Millau hoch gelobten Weingärtnern Cleebronn-Güglingen fanden: ein 2009er Grauburgunder, der trotz seiner kräftigen Struktur richtig schön frisch im Glas stand.

Zu Kalbskopf und Zunge machte der 2010er Riesling St. Michael nochmals eine hervorragende Figur, sehr weich im ersten Schluck, beim zweiten Schluck begeisterten Mineralität und moderate Säure, die sich hervorragend mit der Säure der Vinaigrette ergänzten. Zitrus- und Rhabarber-Aromen garantierten eine anhaltende Würze, ein spannender Kontrapunkt zur zarten Kalbszunge.

Die dritte Vorspeise, hausgemachte Kalbsblutwurst auf Kartoffelstampf mit glacierten Geigenköpfen, machte uns etwas ratlos. Was, bitte schön, sind Geigenköpfe? Wir waren uns sicher, dass wir Pilze serviert bekämen, aber nix da. Gabriele Radecker, die herzlich, persönlich und mit

beeindruckender Kompetenz den Service virtuos dirigierte, klärte auf. Geigenköpfe sind die Knospen von jungem Farn. Ja, tatsächlich Farn. Nach was schmeckt so etwas? Die Geigenköpfe erinnerten unsere Runde wahlweise an gebratenen grünen Spargel oder auch an das etwas herbere Blattgemüse. Aber Hauptsache war, dass sie gut geschmeckt haben.

Einen großen Auftritt hatte die hausgemachte Kalbsblutwurst. Eine Wurst mit diskreter Schärfe und ohne die sonst so üblichen Fettstückchen. Blutwurst vom Feinsten, die selbst Skeptiker überzeugen konnte. Ein wahres „Seelentröster“-Essen, nicht nur in der dunklen Jahreszeit. Eine Überraschung dazu das Blaukraut. Seine samtige Konsistenz und sein herber Geschmack waren weit weg vom oft üblichen zuckrig-süßen Rotkohl-Langweiler. Stellt sich die Frage nach der richtigen Weinbegleitung. Rot? Ja nicht! Hier bewährte sich erneut der Grauburgunder.

Nun kann man natürlich sagen: Gute Wurst und gute Innereien, das ist doch selbstverständlich für einen gelernten Metzgermeister wie Burkhard Schork. Aber es ist eben nicht nur das von der Pike auf erlernte Handwerk – es sind die Leidenschaft für gute regionale Produkte und die Liebe zum Kochen. Vielleicht deshalb, weil es Liebe auf den ersten Blick war. Eigentlich hatte die Mutter für ihren Buben eine Laufbahn als katholischer Pfarrer im unterfränkischen Aschaffenburg fest geplant. Aber durch ihren frühen Tod führte Vater Schork den Sohn schnell an den Herd.

Die Freude am Kochen blieb – und predigen darf Burkhard Schork im eigenen Betrieb. Von der Schlachtküche zog es den Metzgermeister in die Gourmetküchen. Nach Stationen bei Größen wie Jörg und Dieter Müller, George Blanc und Hans-Stefan Steinheuer machte Schork 1988 seinen Küchenmeister und sich mit seiner Frau Regine anschließend selbstständig mit dem Hotel und Restaurant „Friedrich von Schiller“.

Einen großen Traum erfüllte er sich noch im Jahr 2008 – beim „Herrn der Sterne“, dem französischen Spitzenkoch Alain Ducasse, der als Einziger für drei Restaurants zeitgleich drei Sterne im Michelin bekam (in New York, Monaco und Paris), durfte er volontieren. Ein Erlebnis, das ihn in seiner Philosophie noch bestärkte: „Nur wer mit beiden Beinen auf dem Boden steht, hat die Hände frei, um nach den Sternen zu greifen.“ Herzhaft, herzlich und hervorragend – eine Kombination, die auch den ehemaligen Vorstandschef von Porsche, Wendelin Wiedeking, und seinen damaligen Pressechef Anton Hunger zu Stammgästen und persönlichen Freunden des Ehepaars Schork machte. Augenzwinkernd galt Tisch 16 als „Kommandozentrale“ der Edel-Autoschmiede.

An diesem Tisch 16 saßen wir an diesem Abend und schmökerten immer wieder im Weinkellerbuch. In die große internationale Weinauswahl haben es immerhin zwei württembergische Genossenschaften geschafft.

## AUF EINEN BLICK

### Romantik Hotel Friedrich von Schiller

Marktplatz 4 + 5  
74321 Bietigheim-Bissingen  
Tel. 07142 902 00  
Fax 07142 90 20 90  
www.friedrich-von-schiller.com

### Öffnungszeiten

Mo 18–21 Uhr (Hausgastkarte)  
Di–Sa 12–14 Uhr und 18–22 Uhr  
Sonn- und Feiertage sind Ruhetage  
(für Festlichkeiten und Familienfeiern wird ab 20 Personen und nach Absprache auch am Sonntag das Restaurant geöffnet)  
Pause ist in der ersten Januarwoche und für zwei Wochen in den Sommerferien (Baden-Württemberg). Für die Hotelgäste ist durchgehend geöffnet!

Neben den Cleebronner Weingärtnern ist es die Weinmanufaktur aus Untertürkheim, aus der Heimat des Mercedes-Sterns. Drei Sterne signalisierten, dass der 2004er Spätburgunder aus dem kleinen Holzfass, den uns Chefin Regine Schork ans Herz legte, aus der Premiumlinie der Weinmanufaktur stammte. Es war eine perfekte Empfehlung, denn der Spätburgunder befand sich auf seinem Höhepunkt. Die verführerischen, zarten Johannisbeer-Aromen ließen uns eine perfekte Reife spüren und sofort an einen bedeutenden Wein denken. Unser Glücksgefühl verstärkte sich, als die Hauptspeisen serviert wurden: das „Fledermausstück“ aus dem Trüffelsud mit Kohlräbchen und Borretane-Zwiebeln. Ich entschied mich, da ich ja sowieso schon auf einer geschmacklichen Abenteuerreise war, für Zweierlei vom Vaihinger Ross (!) mit Grafschafter Goldsaft, Bohnencassoulet und Kartoffelgnocchi.

Vorweg: Ich mag Pferde, aus meiner Teenager-Zeit. Als Erwachsene traue ich mich an Pferd auf dem Teller. Was im Elsass und in der Schweiz kulinarischer Alltag ist, leidet bei uns in Deutschland unter der Verklärung der „ach so niedlichen“ Vierbeiner. Eine Romantik, die Burkhard Schork relativ kaltlässt, er begegnet ihr mit küchenmeisterlicher Souveränität. So setzte er früher beim legendären Bietigheimer Pferdemarkt gerne mal „frisches Fohlen“ auf die Karte. Ich war begeistert vom charakteristischen Geschmack des Filets, das Sauerbratenstück war herrlich mürbe geschmort. Ein Volltreffer war der Estragon, eine wahrhaft perfekte Ergänzung zum Spätburgunder.

Nun also noch ein Fledermausstück – wir waren mittlerweile auf alles gefasst. In diesem Fall konnte uns unsere gute Service-Fee Gabriele aufklären. Das Fledermausstück ist vom Rind und heißt nur wegen seiner Form so. Wir konnten auf das Messer verzichten, das herrlich zarte Fleisch wurde von knackigem Kohlrabi und geschmacksintensiven, tiefroten Zwiebeln begleitet. Wie alle anderen Gerichte nicht nur ein Zungenschmeichler, sondern auch ein echter Augenschmaus, kunstvoll und farbenfroh angerichtet.

Weißer Flagg, Aufgabe, kein Platz mehr für ein Dessert. Aber am Ende gab es einen Schinken. Genauer gesagt: einen alten „Buch-Schinken“, in dem die Rechnung steckte (die uns nicht schockte). Zum Schluss noch ein schlauer Satz vom großen Dichter? Nein – einfach eine Erkenntnis nach dem Besuch im „Friedrich von Schiller“: Nur wer wagt, entdeckt und schmeckt!

*Petra Klein*

*Die Autorin ist kulinarische Allzweckwaffe des Senders SWR1 und moderiert Sendungen wie das „Pfännle“ in Baden-Württemberg. Außerdem ist sie seit 2004 bei der Gala zum Deutschen Rotweinpreis des Magazins VINUM auf der Bühne dabei.*



„Was für ein Riesling!“ Petra Klein kommt bei einem 2010er aus Cleebronn-Güglingen ebenso ins Sinnieren wie bei der unbekannteren Beilage Geigenköpfe.





Wahlerfolg: Karolin Harsch, Weinqueen 2010/11, übergibt die Krone an Nachfolgerin Petra Hammer.



Yoga-Duo: eine der leichteren Übungen vor den würzigen, intensiven indischen Genüssen.

# Eine Königin, Yoga, Indien und Wein

Was hat Yoga mit Wein aus Württemberg zu tun? Sehr viel, wenn sich eine schwäbische Weinkönigin mit dieser Lehre auseinandersetzt. Wir wollten diese Verbindung noch vertiefen und die Herkunft von Yoga mit einbeziehen. Also spazierten wir mit Petra Hammer, die im November 2011 zur Queen des württembergischen Weines gewählt wurde, in ein indisches Restaurant in Stuttgart, nicht ohne vorher Yoga zu praktizieren...

Die Gäste am Nachbartisch waren etwas irritiert. Saß da doch ein ungewöhnliches Trio neben ihnen, das sich alle paar Minuten aus zwei großen Weinkartons bediente, die in einer Ecke abgestellt waren. Die Flaschen wurden geöffnet, nur kleine Schlucke genommen, dann wurde ein Urteil gefällt: „Der fruchtige Riesling ist der ideale Wein zu Seekh Kebab.“ Oder: „Der Trollinger passt zum Bhindi Ghosth sensationell, mindestens so gut wie der Barrique-Chardonnay zum Chicken Tikha.“ Aber es ging auch anders: „Nein, die rote Cuvée stellen wir wieder zurück, da brauchen wir die Frucht eines Weißweines.“ Für den Kanavai Curry war der Spätburgunder zu zart strukturiert, wieder zurück in den Karton. Aber vorher bekamen die Tischnachbarn,

die gerade auf Getränkenachschub warteten, etwas ab. Wir konnten großzügig sein, die beiden Stuttgarter Genossenschaften Weinmanufaktur Untertürkheim und Collegium Wirtemberg hatten uns reichlich versorgt für eine ganz spezielle Probe, deren Idee bei der Wahl zur Württembergischen Weinkönigin entstanden war. Hier hatte eine junge Stuttgarterin die Nase vorn vor vier Konkurrentinnen. Petra Hammer präsentierte sich schlagfertig und weinkompetent, was angesichts ihrer Agenda mit Studium in Geisenheim (Abschluss Internationale Weinwirtschaft) und diversen Praktika bei angesehenen Betrieben, darunter die Fellbacher Weingärtner, nicht verwunderte. Zuletzt war die 25-Jährige in der Weinmanufaktur Untertürkheim tätig gewesen und hat-



Passt perfekt: Wein aus Württemberg harmonierte mit raffinierten Speisen.

## AUF FINEN BLICK

### Unser „Yoga-Restaurant“

Ganesha Restaurant  
Rotebühlstraße 155  
70197 Stuttgart  
Tel. 0711 67 41 87 81  
www.ganesharestaurant.de  
Öffnungszeiten Mo–So 11.30–14.30,  
17.30–23.30 (kein Ruhetag)

Fotos: Simone Mathias

te hier ebenfalls fachlichen Schliff bekommen. Außerdem gab es da noch die familieninterne Information durch Vater Albrecht Hammer, der mit seinen sechs Hektar Reben seit etlichen Jahren Vollablieferer der Untertürkheimer Weinmanufaktur ist.

Als eines ihrer Hobbys hatte Petra Hammer Yoga angeeignet. Zu dieser entspannenden indischen Lehre, die auch das Bewusstsein verändern kann, gehören eine Reihe körperlicher und geistiger Übungen. Was hier theoretisch alles möglich ist, kann man in einem heiteren, kurzen Comic mit dem Titel „Yoga for wine lovers“ (einfach so bei Google eingeben und dann amüsieren) kennenlernen – ein Strichmännchen präsentiert eine ganz neue Art, eine Flasche Rotwein zu leeren...

Wir beschlossen, der indischen Lehre kulinarisch zu folgen und bei indischen Gerichten über Yoga und die Weinkönigin zu plaudern sowie auszuprobieren, wie gut – oder vielleicht weniger gut – württembergische Weine zu den asiatischen Gewürzmischungen passen. Aber zuvor mussten es ein paar Yoga-Übungen sein, auf die sich Fotografin Simone Mathias schon im Vorfeld freute. Denn allzu oft verrenkt sich vermutlich kein Weinjournalist vor ihrer Linse.

„Das ist Anstrengung und Entspannung zugleich“, dozierte Petra Hammer, während wir uns auf zwei Matten setzten und dann einiges an Übungen gemeinsam abspulsten. „Der eigene Körper setzt die Maßstäbe. Man hört auf ihn und kann auch, wie beim Wein, die Sinne schärfen. Und man spürt als Ungeübter am nächsten Tag Muskeln, die man vorher nicht kannte.“

Was Yoga scheinbar noch verursachen kann, ist Appetit. Auf jeden Fall hatten wir richtig Hunger, während wir mit unserer im Gedanken an die Yoga-Strapazen des schreibenden Kollegen immer noch maliziös lächelnden Fotografin zu einem der zahlreichen Inder in Stuttgart fuhren. Das „Ganesha Restaurant“ (benannt nach einer Hindu-Gottheit) gehört zu den wenigen derartigen Häu-

sern, in denen der Wein auf der Getränkekarte nicht gänzlich ausgesperrt ist. Inhaber Subramaniam Vikneswaran hat einige Weine der Genossenschaften aus Heilbronn und Brackenheim gelistet und ließ Weinkultur durch passende Gläser erkennen.

Er gestattete uns zudem, ohne Korkgeld zu verlangen, dass wir uns durch mitgebrachte Weine probierten. Dabei stellte sich heraus, dass ein in der Barrique ausgebauter Chardonnay 2009 vom Collegium Wirtemberg perfekt mit dem Hähnchen mit Gewürzen (Chicken Tikha) harmonierte, während ein fruchtiger Riesling aus Untertürkheim der passende Partner zum gegrillten Lammhackfleisch in scharfer Sauce (Seekh Kebab) war. Zum Tintenfisch mit rotem Chili (Kanavai Curry) gefiel uns ein gehaltvoller Zwei-Sterne-Grauburgunder der Untertürkheimer besonders gut, während sich die 2009er Rotwein-Cuvée „Salucci“ vom Collegium mit den frittierten Linsen (Dal Vadai) ausgezeichnet vertrug. Zum Lamm mit frischen Okraschoten (Bhindi Ghosth) hatten beide Weinlieferanten ein passendes Gewächs gestellt: Der 2007er Lemberger \*\*\* aus Untertürkheim und der 2009er Lemberger Réserve aus dem Collegium-Keller waren mit Kraft und Ausgewogenheit ausgezeichnete Begleiter. Aber der im Holzfass gereifte 2010er Trollinger \*\*\* aus Untertürkheim erstaunte ebenfalls als geeigneter Partner. „Hätte ich nie gedacht“, lobte Petra Hammer diesen etwas gewagten Versuch.

Das Fazit war eindeutig. Wein aus Württemberg passt gut zur indischen Küche mit ihren etwas ungewohnten Gewürzen wie Kurkuma und Kardamom und wäre gut für den Export nach Indien geeignet. Aber vorläufig muss er sich noch damit begnügen, die indischen Restaurants im Ländle besser zu erobern. Oder die schwäbischen Köchinnen fangen plötzlich auf breiter Front an, mit indischen Rezepturen zu arbeiten. Petra Hammer jedenfalls nahm sich vor: „Das werde ich selbst mal ausprobieren.“





Verdeckt rein ins Glas. Verkostet wurde blind. Das heißt, keiner der Profis wusste mehr als Jahrgang und Weinart. Erst nach dem Ende der Probe gab es eine Auflösung. Es kam schon vor, dass dann einer der Experten merkte, dass er seinen eigenen Wein kritisch bewertet hatte...

# Trollinger im Test: Facetten einer Trendsorte

Trollinger ist ein Wein, der nicht eine bestimmte Stilrichtung hat, sondern viele Facetten aufweisen kann. Das war auch bei unserem aktuellen Test erkennbar, in dem sich die Sorte weiß, lachsfarben, hellrot und farbkraftig präsentierte und im Geschmack einen weiten Bogen spannte...

„Die Varianten des Trollingers“ – so war die Probe ausgeschrieben. Zugelassen war nicht nur der klassische, nicht allzu farbintensive „Trolli“. Wir akzeptierten auch Blancs de Noirs, also Weine, bei denen die Trauben sofort nach der Ernte abgepresst worden waren, so dass sich kein Farbstoff durch eine Maischegärung absondern konnte. Ebenfalls zugelassen war Rosé. Und bei der Geschmacksrichtung durfte es auch halbtrocken und fruchtig sein. Edelsüße Weine wurden nicht eingereicht. Die kann es zwar gelegentlich vom Trollinger geben (zum Beispiel Eisweine), sind aber doch sehr selten.

Weil 2010 nicht unbedingt das ideale Jahr für Trollinger war („ein sehr schwieriger Jahrgang, der es uns nicht leicht machte“, bilanzierte einer der Verkoster), gab es relativ wenig Anstellungen von klassischem Trollinger, die aber verdeutlichten, dass es auch 2010 nicht unmöglich war, überzeugende Rotweine von dieser Sorte zu vinifizieren. Spannend waren auch einige Restposten aus dem qualitativ guten Jahrgang 2009, die deutlich machten, dass man Trollinger nicht unbedingt im Jahr nach der Ernte genießen muss. Und wir bekamen schon die ersten 2011er in der weißen und hellroten Version auf den Tisch, die andeuteten, was in diesem Jahrgang steckt.

Weil unsere Probe, die auch eine Reihe von preislich interessanten Schnäppchen zutage förderte, zu einem frühen Zeitpunkt in der zweiten Januarhälfte stattfand, schlummerten viele der überzeugenden Rotweine des frischen Jahrgangs noch in den Tanks und Fässern. Wir werden sie zum gegebenen Zeitpunkt unter die sensorische Lupe nehmen – und empfinden jetzt schon Vorfreude...

## RÄTSEL: DIE EIGENSCHAFTEN DES TROLLINGERS

Der Trollinger hat zwar eine geringe Winterfrosthärte, aber er widerstand den Maifrösten des letzten Jahres relativ gut. Zu seinen positiven Eigenschaften gehört eine geringe Anfälligkeit für Botrytis, die zwar für die Edelfäule im späten Herbst gut ist, aber vorher dem Traubengut gefährlich werden kann. Die Sorte kann viel Ertrag bringen, wenn man sie lässt. Das Mostgewicht ist in der Regel nicht sonderlich hoch, weshalb der Trollinger in den meisten Jahren angereichert werden muss. Das heißt, der Most wird gezuckert, damit der spätere Wein ein gutes, normales alkoholisches Rückgrat bekommt. Der Trollinger hat auch eine Eigenschaft, die mit der des Rieslings vergleichbar ist. Um welche handelt es sich?

- Er ist in der Säure nicht sehr ausgeprägt
- Er hat nur geringe Ansprüche an Boden und Kleinklima
- Er reift sehr spät

Schicken Sie uns die richtige Lösung (Buchstabe reicht) per Postkarte oder per Mail an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf, rudolf.knoll@t-online.de. Einsendeschluss 30. April. Mit der richtigen Lösung haben Sie die Chance auf zwei Flaschen Trollinger von der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, nämlich einen 2011er Blanc des Noirs aus Flein (letztes Jahr mit Heilbronn fusioniert) und einen Rotwein 2010 Villa Sulmana. Verlost werden 20 Zweierpakete.



Teamwork: Die fünf Verkoster diskutierten oft miteinander und entschieden ganz demokratisch, welche Weine besonders empfehlenswert sind.



Ausdauernd: Württemberger-Redakteur Rudolf Knoll verkostet jedes Jahr einige tausend Weine aus aller Welt.

## BLANC DE NOIRS

2010 QbA halbtrocken  
Marbacher Neckarhölde

### Weingärtner Marbach

Lachsfarben, schon fast ein Rosé; Duft nach Kräutern, saftig, herzhaft, jugendlicher Biss.

Tel. 07144 64 19

5,50 €

2011 QbA halbtrocken

### Weingärtner Flein-Talheim

Extrem hell, fast wie Wasser; aber viel Frucht, schlank, stimmig, gute Länge. Thomas Zerweck lobt: „Einfach toll.“

Tel. 07131 157 90

4,76 €

2011 QbA halbtrocken

### Winzer vom Weinsberger Tal, Weinhaus Eberstadt

Zitrus in der Nase; verspielt, gut dosierte, merkliche Frucht, die angenehm integriert ist.

Tel. 07134 989 60

5,71 €

2011 QbA trocken „Clarus“  
Dürrenzimmerner Heuchelberg

### Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim

Kräuter im Aroma; würzig, gutes Säurespiel, angenehme Herbe; Kompliment von Bernhard Idler: „Frisch, belebend.“

Tel. 07135 951 50

4,85 € (Liter)

## ROSÉ

2011 QbA „Klosterhof“ halbtrocken

### Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim

Himbeerfarbe und -duft; saftig, fruchtiger Wein, gut abgestimmt; „sehr harmonisch“, lobt Martin Kurrle.

Tel. 07135 951 50

4,75 €

2010 QbA süß/fruchtig  
Schwaigerner Grafenberg

### Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Sehr helles, durchscheinendes Rosa; schlank (nur 9 Vol.-% Alkohol), saftig, süffig, stimmig; Ronald Link freut sich über „eine gute Säure“. Die Süße ist mit 46,3 g/l noch recht zurückhaltend.

Tel. 07138 970 20

4,17 €

2011 QbA süß/fruchtig

### Winzer vom Weinsberger Tal, Weinhaus Eberstadt

Helle Farbe; beerige Aromen; saftig, verspielt, beschwingt (nur 9,5 „Volt“); „mir etwas zu süß“, meint Martin Kurrle. Der Wein ist progressiv als „Süß & Fruchtig“ deklariert.

Tel. 07134 989 60

5,59 €



Sensibel: Thomas Zerweck hat als Kellermeister der Weingärtner Bad Cannstatt ein Näschen für guten Wein.



Gründlich: Bernhard Idler ist in seinem großen Betrieb, der WZG, verantwortlich für einige hundert Gewächse.

## ROTWEIN

### 2011 QbA trocken

#### Weinmanufaktur Untertürkheim

Blasses Rot; saftig, herzhaft, süffig, Einsteiger-Trollinger, gute Basisqualität.

Tel. 0711 336 38 10

5,30 € (Liter)

### 2010 QbA halbtrocken Besigheimer Wurmberg

#### Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Typischer Mandelduft, Thomas Zerweck erschnuppert auch „Erdbeeren und Nelken“; rund, weich, etwas mollige Anmutung, harmonisch.

Tel. 07143 816 00

4,99 €

### 2010 QbA halbtrocken „Charakter“

#### Winzer vom Weinsberger Tal, Weinhaus Eberstadt

Eine Füllung aus der vormaligen Willsbacher Genossenschaft; Kräuter und Mandeln im Aroma; gute Fülle, dezente Frucht; „dicht und harmonisch“, urteilt Martin Kurrle.

Tel. 07134 989 60

4,66 €

### 2010 Kabinett trocken Fellbacher Lämmli „C“

#### Fellbacher Weingärtner

„Da wurde die Reifemöglichkeit bis ans Ende ausgenutzt“, war die allgemeine Feststellung. Denn das Prädikat Kabinett ist beim Trollinger schwer zu erreichen.

Typischer Mandelduft, rund, ausgewogen, viel Herz.

Tel. 0711 578 80 30

6,25 €

### 2010 QbA trocken Großbottwarer Harzberg

#### Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Recht kräftiges Rot; sanfter Mandelduft; herzhaft, stimmig, saftig; „füllig, gute Struktur“, kommentiert Bernhard Idler dieses Schnäppchen.

Tel. 07148 960 00

4,95 € (Liter)

### 2010 QbA trocken Verrenberger Lindelberg

#### Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Klarer, typischer Mandelduft; saftig, verspielt, würzig; „schöner Körper“, meint Martin Kurrle.

Tel. 07946 911 00

4,16 €

### 2010 QbA trocken „Villa Sulmana“

#### Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Kräftige Farbe; angenehmer, zarter Mandelduft; Kräuter, würzig, komplex, ein sehr typischer, vorbildlicher Trollinger; „Fülle und gute Struktur“, kommentiert Ronald Link.

Tel. 07131 157 90

6,90 €

### 2010 QbA trocken \*\*\*

#### Weinmanufaktur Untertürkheim

Kräuter und Mandeln im Aroma; kraftvoll, ein herzhaftes „Maul voll Wein“, „füllig und dicht“, lobt Bernhard Idler, während Martin Kurrle „kräftiges Tannin“ empfindet. Gehört zur Nobellinie der Untertürkheimer.

Tel. 0711 336 38 10

11,00 €



Aufmerksam: Ronald Link ist in Mundelsheim zuständig für das gute Niveau einer der kleineren Genossenschaften.

## 2010 QbA trocken Sternenfelser König

### Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Kräftige Farbe; beerig im Aroma, mit einem Hauch Tee untermalt; saftiger Wein mit Herz; gehört zu einem speziellen Projekt der WZG (im Eichenfass gereift). „Kraft und Harmonie“, attestiert Martin Kurrle dem Wein.

Tel. 07141 486 60  
6,78 €

## 2009 QbA trocken „Mann im Fass“

### Weingärtner Brackenheim

Kräuter und Mandeln im Bouquet; würzig, immer noch jugendlicher Biss, saftig, stabil.

Tel. 07135 985 50  
5,47 €

## 2009 QbA trocken Alte Reben „Edition Platinum“

### Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Zarter Mandelduft, saftig, weich, schon beginnende Reife, aber noch gut, „gut zu trinken“, freut sich Ronald Link.

Tel. 07148 960 00  
12,80 €

## 2009 QbA trocken

### Winzer vom Weinsberger Tal, Weinhaus Löwenstein

Eine Füllung der vormaligen Winzergenossenschaft Löwenstein; angenehmer Mandelduft; schlank strukturiert, würzig; „tolle Frucht“, lobt Martin Kurrle.

Tel. 07134 989 60  
4,76 €



Kritisch: Martin Kurrle, Betriebsleiter des Collegium Württemberg in Stuttgart, hat hohe Qualitätsansprüche.

## 2009 QbA trocken \*\*\*

### Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach

Hell in der Farbe, Kräuterwürze in der Nase; saftig, rund, herzhaft, beginnende Reife, etwas hoch im Alkohol (13,5 Grad).

Tel. 07151 690 80  
8,95 €

## 2009 QbA trocken „Wilhelm“

### Collegium Württemberg, Stuttgart

Kräftige Farbe, Kräuter und Mandeln im Aroma; saftig, noch sehr lebhaft und jugendlich anmutend, komplex; „stimmig“, urteilt Ronald Link, während Bernhard Idler die „feste Struktur“ würdigt.

Tel. 0711 327 77 58 10  
7,20 €



### SIE HABEN VERKOSTET:

**Bernhard Idler**, Betriebsleiter Önologie der Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen (WZG)

**Martin Kurrle**, Betriebsleiter des Collegium Württemberg, Stuttgart

**Ronald Link**, Kellermeister der Weingärtner-genossenschaft Mundelsheim

**Thomas Zerweck**, Kellermeister der Weingärtner Bad Cannstatt

**Rudolf Knoll**, Redakteur des *Württembergischer*

# 15 Prozent

Einmal mehr machten an die 2000 Leser bei unserem Preisrätsel mit. Und diesmal tippten die meisten richtig, nämlich auf 15 Prozent zulässigen Anteil einer fremden Rebsorte, wenn eine Sorte auf dem Etikett angegeben ist. Diese Regel gibt es auch in anderen Weinländern. „Aufgeweicht“ werden kann sie beim Zusatz von Süßreserve (Traubenmost, mit dem vor der Abfüllung Wein auf eine bestimmte Geschmacksrichtung getrimmt wird). Weitere 10 Prozent Süßmost wären „bezeichnungsschädlich“, also insgesamt sogar theoretische 25 Prozent. Aber das ist kaum Praxis in deutschen Weinkellern.

Hier die Gewinner unseres Preisausschreibens aus Ausgabe 3/2011. Sie bekamen noch vor dem Jahreswechsel jeweils zwei Flaschen Lemberger (mal in der Barrique, mal klassisch ausgebaut) von der Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim. Besonders gut kam die Sendung bei einem Leser an, der nach einer schweren Operation erst wieder auf die Beine kommen musste. Dafür machte er neben der ärztlichen Kunst auch den Roten aus dem Ländle verantwortlich und meinte: „Der Schwarze Rappe aus Hessigheim wird mich weiter nach vorne bringen.“

## DIE GEWINNER

**Hans Berner**, Fellbach  
**Barbara Beutel**, Donzdorf  
**Karlheinz Blattner**, Regensburg  
**Ingrid Gollnick**, Göttingen  
**Karin Hasenbach**, Krefeld  
**Betty Herzog**, Ludwigsburg  
**Nina Hohmann**, Stuttgart  
**Susanna Kamptmann**, Steinen  
**Hans Kuchenreuther**,  
 Mühlheim am Main  
**Fritz Mittenhuber**, Höchberg  
**Ewald Müller**, Rutesheim  
**Regina Oldenburg**, Hamburg  
**Wolfgang Romstück**, Uetersen  
**Herta Ruckh**, Dettenhausen  
**Jochen Schmiedeke**,  
 Obertshausen  
**Karsten Schröder**, Lippstadt  
**Rüdiger Süßmilch**, Langenberg  
**Margit Sippel**, Vaihingen/Enz  
**Klara Thierer**, Heidenheim  
**Roman Zwetkow**, Norderstedt

## LESERBRIEFE

### Frauenkomplimente

Mit großem Interesse habe ich das Weinkulturmagazin gelesen. Weine der Region werden in sehr interessanten Artikeln vorgestellt, doch auch die Natur, die Kulturlandschaft werden gezeigt. Ich bekomme tolle Vorschläge, den Wein direkt in der Anbauregion zu versuchen.

*Martina Gegenwarth-Schneider,  
 Löwenstein*

Der „Württemberg“ ist lehrreich, informativ und irgendwie „wahrhaftig“. Gefällt mir sehr.

*Gertrud Wieland, Freiberg am Neckar*

Vielen Dank für den schönen Artikel (über den Gasthof „Ochsen“ im Württemberger 3/2011 von Petra Klein). Wir sind schon darauf angesprochen worden.

*Uta und Elke Wagner, Stuttgart*

### Männlicher Verdacht

In der Herbstnummer des Württemberger las ich so lange wie noch nie. Ist der Artikel von Herrn Englisch (Schwaben und andere Württemberger, 3/2011) die Vorbereitung der Übernahme Wein-Badens durch Württemberg? Hier im Markgräflerland bekommt man ja angesichts fehlender Fröste und Hagelschäden gerade Oberwasser und will es den Württembergern jetzt mal zeigen.

*Karl Friedrich von Brandt, Auggen*

Wir sind gespannt, ob der Redakteur des Württemberger demnächst bei öffentlichen Veranstaltungen mit seinem neuen Rennroller vorfährt und uns mit Sturzhelm begrüßen wird.

*Wolfgang Behrens, Wiesbaden (der damit anspielt auf eine beschriebene Fahrt mit einem Segway durch die Rosswager Fluren)*

### Haderkatz?

Mir ist von der Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen ein „Haderkatz“ untergekommen. Bisher konnte mir diesen Begriff keiner erklären. Ich wäre Ihnen für eine Aufklärung dankbar.

*Peter Bornmann, Fuldaabrück*

**Es gibt ein altes Sprichwort: Armut ist eine Haderkatz, ebenso Not und Hunger. Solche Zustände können Anlass zum Streit geben. Wer dann als Streitauslöser faucht und hadert, ist eine Haderkatz – ein Ausdruck, der sich bereits beim Nürnberger Spruchdichter und Meistersinger Hans Sachs (1494–1576) in einem Schwank vom „Katzenkrämer“ findet. Wir gehen davon aus, dass die WZG diesen Begriff für einen Trolinger gewählt hat, um streitlustige Haderkatzen zu besänftigen...**



# Das Ei – ein verkanntes Küchen-Highlight

Das Ei ist zu jeder Jahreszeit beliebt, meist als Omelett, Rührei, Spiegelei oder einfach nur in der weich oder hart gekochten Version (Letzteres lässt fast automatisch an den köstlichen Lorient-Sketch „Das Ei ist hart“ denken). Es ist beim Backen fast unverzichtbar. Im Frühjahr hat es traditionell Hochkonjunktur. Das Ei ist ausgesprochen vielseitig. Neben den üblichen Zubereitungen kann es durchaus in kulinarisch anspruchsvollen Gerichten die Hauptrolle spielen. Das zeigen unsere leichten und frühlingsfrischen Rezepte, die wieder für die Fotos im Hotel-Restaurant „Lamm“ in Remshalden-Hebsack von Küchenchef Matthias Nägele (Bild) aufbereitet wurden. Hier konnte auch getestet werden, welche Weine sich als Begleiter zu den Gerichten anbieten.

Die wertvollen Inhaltsstoffe der Eier wecken garantiert auch die letzten Winterschläfer und machen sie fit. Die Furcht, dass zu viel Ei den Cholesterin-Spiegel im Körper ansteigen lässt, ist längst nicht mehr angebracht. Die Medizin gab hier schon vor einigen Jahren Entwarnung.

## Tipps

### Eine Frage der Haltung

Einem Wein kann man nicht ansehen, ob er gut ist. Gleiches gilt auch für das Hühnerei. Aber woher es stammt und wie das Huhn gehalten wurde, lässt sich am Stempel direkt auf der Schale erkennen. Diese Ziffer sagt etwas über die Haltungsform des gefiederten Eierlegers aus. O steht für ökologische Erzeugung, 1 für Freilandhaltung, 2 für Boden- und 3 für Käfighaltung. Dahinter folgt das Kürzel für das Herkunftsland, zum Beispiel DE für Deutschland. Die letzte Nummer ist ein Hinweis auf den Betrieb, aus dem das Ei stammt.

### So frisch wie möglich

Für den perfekten Genuss ist es wichtig, dass das Ei frisch ist. Älter als 14 Tage sollte es für unsere Rezepte nicht sein. Das Legedatum lässt sich leicht errechnen, wenn Sie von dem auf der Packung aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatum 28 Tage abziehen.

*Marlisa Szwillus*

# Pochierte Eier mit Rotweinbutter auf Frühlingspinat

(Hauptgericht)

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 300 g Frühlingspinat
- 40 g durchwachsener Speck
- 2 Schalotten
- 1 kleine Knoblauchzehe (nach Belieben)
- 200 ml kräftiger Rotwein (man leiste sich den Luxus, den Wein zu nehmen, der auch als Begleiter ausersehen ist)
- Zucker, Salz, Muskat
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 20 g kalte Butter
- 1 EL Öl (z. B. Olivenöl)
- 4 EL Weißweinessig
- 4 sehr frische Eier (5–8 Tage alt)
- Kerbelblättchen oder Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

## Herstellung

**1** Spinat gründlich waschen und abtropfen lassen. Speck in möglichst kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln, den Knoblauch schälen.

**2** Rotwein in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze auf etwa 60 ml einkochen lassen. Vom Herd nehmen. Mit 1 Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer würzen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, nach und nach unter ständigem Rühren zum Rotwein geben. Heiß halten, aber nicht mehr kochen lassen.

**3** Während der Rotwein einkocht, die Speckwürfel in einer großen Pfanne knusprig braten. Herausheben. Öl in die Pfanne geben und die Schalotten im Bratfett glasig dünsten. Die Hälfte herausheben, zum Speck geben und heiß halten.

**4** Spinat zu den übrigen Schalotten in die Pfanne geben und den Knoblauch durch eine Presse dazudrücken. Spinat in 3–4 Minuten zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Warm halten.

**5** In einem breiten Topf 1,5 l Wasser mit Essig und etwas Salz aufkochen, die Hitze herunterschalten. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen, so dass der Dotter heil bleibt. Vorsichtig in das siedende Wasser gleiten lassen. Pochieren, bis das Eiklar weiß und fest ist, das dauert etwa 3 Minuten.

**6** Spinat auf vorgewärmte Teller verteilen. Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, auf den Spinat setzen. Oben eventuell leicht einschneiden, damit das Eigelb sichtbar wird. Schalotten-Speck-Mix über den Eiern verteilen und mit Rotweinbutter beträufeln. Mit Kerbel oder Schnittlauch bestreuen. Dazu passen kleine Pellkartoffeln oder Röstbrot.

**Unsere Weinempfehlung:** Hier sollte es ein etwas reiferer Spätburgunder oder Samtrot mit weichen Gerbstoffen sein, der nicht in der Barrique, sondern im traditionellen, großen Holzfass ausgebaut wurde.

# Wachsweiche Eier mit jungem Gemüse (Hauptgericht)

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Bundmöhren
- 2 junge Kohlrabi mit Grün
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Butter
- 2 TL Zucker
- 100 ml trockener Weißwein (z. B. Weißburgunder)
- 150 ml klare Gemüsebrühe
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 175 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1–2 EL Zitronensaft
- 8 Eier

**Unsere Weinempfehlung:** Ein gut gereifter, samtig-würziger Weißwein mit wenig Säure, trocken ausgebaut. Als Sorten bieten sich hier vor allem Gewürztraminer und Kerner an.

## Herstellung

**1** Möhren waschen, längs halbieren und quer in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi putzen und schälen. Zartes Kohlrabigrün waschen, beiseitelegen. Kohlrabi zuerst in etwa 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

**2** In einem breiten Topf Butter und Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Gemüse darin 2 Minuten unter Rühren andünsten. Wein und 5 EL Brühe zugießen, Gemüse leicht salzen und pfeffern und offen bei mittlerer bis kleiner Hitze in 12–15 Minuten bissfest garen, dabei den Topf ab und zu schwenken.

**3** Inzwischen für die Sauce die restliche Brühe mit dem Frischkäse erhitzen, dabei glatt rühren. Zitronenschale einrühren. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Die Eier in kochendes Wasser legen und in 6 Minuten wachsweich kochen.

**5** Frühlingsgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier kalt abschrecken, pellen und längs halbieren. Mit dem Gemüse anrichten und die Frischkäsesauce dekorativ darüberlöffeln. Kohlrabiblättchen in feine Streifen schneiden, darüberstreuen. Dazu passen Kartoffeln.





## Eier mit Morchelsauce im Glas (Hauptgericht)

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 100–125 g frische Spitz- oder Speisemorcheln
- 1½ EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schalotte
- 1 kleine Möhre
- 3 EL Traubenlikör aus Württemberg (gibt es in einigen Genossenschaften, z. B. in der Remstallkellerei)
- 125 ml Kalbs- oder Geflügelfond (aus dem Glas)
- 100 g Sahne
- 2 Zweige glatte Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 4 Eier
- Außerdem: 2 kleine Weckgläser mit Deckel

### Herstellung

**1** Morcheln mit einem Pinsel gründlich putzen, um Sand und Erde zu entfernen. Pilzstiele abschneiden, größere Morcheln längs halbieren. Pilzhüte in stehendem Wasser sorgfältig waschen, gut abtropfen lassen.

**2** Butter erhitzen, Morcheln darin 3 Minuten dünsten, leicht salzen und herausheben. Schalotte schälen. Möhre putzen und schälen. Beides klein würfeln und im verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Traubenlikör, alternativ Wermut zugießen und einkochen lassen. Fond und Sahne zugießen, die Sauce auf 100–125 ml einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter kleiner zupfen. Morcheln und Petersilie in die Sauce rühren, abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

**4** Die Weckgläser mit jeweils der Hälfte der Morchelsauce füllen. Je 2 rohe Eier aufschlagen, auf die Pilzsauce gleiten lassen. Mit Schnittlauch bestreuen. Weckgläser mit Deckel und Deckelspanner verschließen.

**5** Den Boden eines Topfes mit Alufolie auslegen. 2 Fingerbreit Wasser in den Topf füllen, aufkochen lassen. Gläser hineinstellen und die Eier bei mittlerer Hitze in 10 Minuten garen. (Dazu passt Röstbrot.)

***Unsere Weinempfehlung:** kräftiger, junger Trollinger (Jahrgang 2010), klassisch im Holzfass ausgebaut, mit Biss und Würze. Tipp zum Genießen: Löffel tief ins Gemüse eintauchen, erst dann wird die Kombination Speise – Wein perfekt.*



## Asia-Rührei mit Garnelen und Mango

(Hauptgericht)

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 4 kleine rote Salatblätter pro Teller
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ reife, aber schnittfeste Mango (ca. 150 g)
- 100 g kleine Eismeergarnelen (gegart und geschält)
- 4 Eier
- 1–2 EL helle Sojasauce
- 2 TL Limetten- oder Zitronensaft
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- Gemahlener Ingwer
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Raps- oder Sonnenblumenöl

### Herstellung

**1** Die Salatblätter waschen und trocken tupfen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in dünne Ringe schneiden. Die Mangohälfte schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und klein würfeln.

**2** Die Garnelen kurz waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

**3** Die Eier in einer Schüssel mit der Gabel kräftig aufschlagen, bis sich Eigelb und Eiweiß gut verbunden haben. Die Masse sollte dabei aber nicht schaumig werden. Eiermasse mit Sojasauce, Limetten- oder Zitronensaft, Sesamöl, Ingwerpulver sowie etwas Salz und Pfeffer kräftig würzen.

**4** Garnelen, Mangowürfel und die Frühlingszwiebelringe bis auf 1 EL unter die Eiermasse rühren.

**5** Das Öl in einer mittelgroßen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Eiermasse hineingießen und langsam fest werden lassen. Dabei mit einem Pfannenwender mehrfach vom Pfannenrand zur Mitte hin schieben. Die Pfanne vom Herd nehmen, wenn das Rührei noch leicht feucht ist.

**6** Das Rührei sofort mit den Salatblättern auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den restlichen Frühlingszwiebelringen garniert servieren. Nach Belieben dazu Brot reichen.

**Unsere Weinempfehlung:** *Passend ist ein Riesling in halbtrockener Version mit eher moderater Säure. 2009 wäre hier dem Jahrgang 2010 vorzuziehen, oder man weicht gleich auf einen frischen, eleganten 2011er aus.*

## Strammer Max „de luxe“

(Vorspeise)

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Scheiben Baguette oder Ciabatta (schräg geschnitten und ca. 1 cm dick)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 8 sehr frische Wachteleier (5–8 Tage alt)
- 8 Stiele Kerbel
- 8–16 Scheiben Bündner Fleisch oder Bresaola
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Trüffelsalz

### Herstellung

**1** Die Brotscheiben auf den Backofenrost über ein Backblech legen. Brote mit Olivenöl beträufeln und in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200 °C (Umluft 180 °C) in 7–8 Minuten goldbraun backen.

**2** Inzwischen die Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen lassen, vom Herd nehmen. Die Wachteleier einzeln vorsichtig aufschlagen und in die Pfanne geben. Auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze in etwa 3 Minuten Spiegeleier braten.

**3** Kerbel waschen und trocken tupfen. Jedes Brot mit 1–2 Scheiben Bündner Fleisch und 2 Wachteleiern belegen. Eier mit einem Hauch Pfeffer übermahlen und nur das Eiweiß mit etwas Trüffelsalz würzen. Strammen Max mit Kerbelblättern garniert servieren.

**Unsere Weinempfehlung:** *ein kräftiger, würziger Chardonnay oder Grauburgunder, trocken ausgebaut, darf durchaus etwas Säure spüren lassen (was im Jahrgang 2010 meist der Fall war).*

# Spargel-Kräuter-Omelett

(Hauptgericht)

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 500 g grüner Spargel
- 1 Stück würziger Bergkäse (ca. 20 g)
- 5 Kirschtomaten
- ½ Bund frische gemischte Kräuter (ca. 70 g)
- 2 EL Butter
- 6 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Herstellung

- 1 Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Den Käse fein reiben. Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Kräuterblättchen bis auf ein paar zum Garnieren fein schneiden.
- 3 Butter in einer großen beschichteten Pfanne aufschäumen, aber nicht braun werden lassen. Den Spargel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten.
- 4 Inzwischen die Eier aufschlagen und mit einer Gabel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 2 EL Käse und die geschnittenen Kräuter untermischen.
- 5 Tomatenhälften unter den Spargel mischen, alles leicht salzen und pfeffern. Die Eiermasse über den Spargel in die Pfanne gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und mit den Tomatenhälften belegen.
- 6 Das Omelett zugedeckt bei kleiner Hitze in etwa 8 Minuten stocken lassen, die Pfanne dabei ab und zu schütteln. Das Omelett ist fertig, wenn die Eiermasse fest, aber an der Oberfläche noch leicht feucht ist.
- 7 Omelett vom Pfannenrand lösen, auf einen großen Teller stürzen, halbieren oder in Stücke schneiden. Mit den restlichen Kräuterblättchen bestreut anrichten. Dazu passt ein kleiner gemischter Salat.

**Unsere Weinempfehlung:** Ein kräftiger, nicht allzu junger Weißwein mit reichlich Extrakt und Würze ist angesagt; neues Holz darf mit im Spiel sein. Als Sorten bieten sich Chardonnay, Grauburgunder und auch Sauvignon Blanc an, der in Württemberg immer mehr Fuß fasst.

# Termine

## Feste, Märkte, Messen – und überall Wein

Die nächsten Monate geht es wieder rund in Württembergs Weinorten. Unser Terminkalender ist sehr umfangreich und weist auf zahlreiche Veranstaltungen hin: Jungweinproben (mit dem verheißungsvollen 2011er), Jubiläen, Messen, Märkte, Feste, wissensbildende Kurse, Frühstücksweine und Brauchtumpflege – für jeden Weinfreund (und jede Weinfreundin) wird etwas geboten. Eine Reihe von Betrieben und Gemeinden engagieren sich gleich mehrfach.

Auch außerhalb des Weinlandes tut sich einiges. Duisburg und Dresden kommen in den Genuss der Baden-Württemberg Classics, damit auch im Ruhrgebiet und in Sachsen süddeutscher Wein noch populärer wird. Wer sich wundert, dass das selbst weinbautreibende Elbtal ins Visier gerückt wurde, sollte wissen, dass es zwischen Sachsen und Württemberg alte Bande gibt: Im 17. Jahrhundert waren es württembergische Wengerter, die beim Aufbau der Weinbergterrassen an der Elbe ganze Arbeit leisteten und Naturdenkmäler errichteten, die sogar die Zeit der DDR einigermmaßen überstanden.

### März

17. **Bad Mergentheim-Markelsheim:** Frühjahrsweinprobe der Weingärtner Markelsheim, Tel. 07931 906 00
- 17./18. **Niedernhall:** Jahrgangspräsentation der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26  
**Cleebronn-Güglingen:** Frühjahrsweinprobe der Weingärtner, Tel. 07135 930 30  
**Maulbronn:** Regionale Weinmesse mit den Weingärtnern aus Oberderdingen, Sternenfels und Freudenstein-Hohenklingen, Tel. 07043 95 28 85  
**Heilbronn:** Verkaufsoffenes Wochenende der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg und Tag des offenen Kellers nur am 18. März, Tel. 07131 157 90
18. **Vaihingen/Enz:** Weinmesse auf Schloss Kaltenstein, Tel. 07042 29 50  
**WeinStadt-Beutelsbach:** Ostermarkt der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80  
**Winnenden:** Weinfrühling der Weingärtner und Partner in der Alten Kelter, Tel. 07195 628 31
23. **Fellbach:** Kleine Fässer mit großen Weinen – Barriquewein-Probe bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
24. **Stuttgart-Rohracker:** „Frühlingshauch weckt große Geister“ – Frühjahrsweinprobe der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 0711 675 93 23
- 23.–26. **Pfedelbach-Heuholz:** Frühjahrs-Weinpräsentation, Weingärtnergenossenschaft Heuholz eG, Tel. 0794 994 00 33
- 24./25. **Duisburg:** Baden-Württemberg Classics – Industriekultur trifft Lebenskultur. In der Kraftzentrale des Landschaftsparks, wo einst das Feuer glühte, werden zum wiederholten Mal Weine und Sekt aus dem deutschen Süden aufgetischt. Mit Seminarprogramm. Täglich von 11 bis 18 Uhr geöffnet. [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)
25. **Vaihingen/Enz:** Weinfrühling der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50  
**Weinsberg-Grantschen:** Weinfrühling von Grantschen Weine, Tel. 07134 980 20



Das sportliche Team aus Dürrenzimmern bereitet sich schon im Winter auf den Trollinger-Marathon im Mai vor.

## Marathon-Dream-Team aus Dürrenzimmern

Matthias Zöllner ist nicht nur Trollinger-Botschafter (siehe Württemberger 3/2011), sondern auch beruflich in Sachen Wein eingespannt als stellvertretender Abfüllmeister der Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim. Hier hat er noch eine Zusatzfunktion als „Teamchef“ der bis zu 70 Köpfe zählenden Marathon-Mannschaft, die alljährlich – ausgestattet mit Trikots der Genossenschaft – beim Trollinger-Marathon in Heilbronn an den Start geht (in diesem Jahr am 6. Mai). Dabei sind nicht nur Mitglieder und Mitarbeiter, sondern auch Kunden und Freunde des Hauses. Kleinere Gruppen bereiten sich mit intensivem Training vor (siehe Bild).

Manche laufen die kompletten 42,195 Kilometer, andere begnügen sich mit einem Halbmarathon. Auch Nordic Walking wird inzwischen gern gesehen. Das ist die Sportart, die Beate Schilling aus Nordhausen schätzt. Sie wird sich in diesem Jahr wieder mit zwei Stöcken bewaffnet auf den Weg machen, dann zum elften Mal und erneut mit besonderem Schmuck. „Ich habe immer zwei Trauben aus Kunststoff dabei, mal um die Hand gehängt, mal am Gürtel, einfach weil es nett ist.“ Besonders gut gefällt das den Kindern. Manchmal wurde allerdings schon kritisch hinterfragt, ob sie denn in den Trauben Wein als Doping mitführt...



Foto: Simone Mathias

Die fröhliche 57-Jährige, deren Mann Mitglied der Genossenschaft ist, hat bereits Sohn und Tochter angesteckt. „Die waren ebenfalls schon einige Male dabei.“ Und schneller als die Mutter. „Wäre ja noch schöner, wenn ich flotter unterwegs wäre als die Kinder“, lacht sie. Trotzdem ist sie stolz auf ihre bisherige Bestzeit: 2:38 Stunden sind für die gut 21 Kilometer richtig gut.

Infos zum Trollinger-Marathon:

**Tel. 07131 56 37 41,**

**[www.trollinger-marathon.de](http://www.trollinger-marathon.de)**

## Ein Magazin für das Remstal

Ein umfangreicher Veranstaltungskalender und ein Besenführer sowie Berichte aus verschiedenen Gemeinden des Remstals mit ihren Besonderheiten (darunter anstehende Jubiläen in Winnenden und Schwäbisch Gmünd sowie „die ganze Welt auf einem Feld“ in Remshalden in Nachbarschaft der Weinberge) sind wesentliche Bestandteile des Remstal-Magazins, das vom Tourismusverein Remstal-Route für das erste Halbjahr 2012 herausgegeben wurde (die nächste Nummer folgt im Sommer).

Auch der Wein als wesentliches Element der Region im Osten von Stuttgart kommt nicht zu kurz. Unter anderem werden verschiedene originelle Weinnamen erläutert.

Bezug: **Tel. 07151 276 50 47**

oder **[info@remstal-route.de](mailto:info@remstal-route.de)**

- 30./31. **Stuttgart-Uhlbach:** Festliche Weinprobe des Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
- 31. **Vaihingen/Enz-Horrheim:** Osterweinmarkt der Weingärtner Horrheim-Gündelbach und des Weinbauvereins, Tel. 07042 333 09
- Stuttgart-Rohracker:** Osterschmuck-Aufstellung der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 0711 675 93 23

### April

- 1. **Fellbach:** Festival der Weingenüsse in der Alten Kelter mit Weinen der Fellbacher Weingärtner und Seminaren mit Württemberger-Redakteur Rudolf Knoll, Tel. 0711 578 80 30
- Diefenbach:** Mandelblüte und Wengerthäusla der Weingärtner, Tel. 07043 67 08
- 15. **Brackenheim:** Frühjahrsbrunch der Weingärtner, Tel. 07135 985 50
- 19. **Fellbach:** Seminar „Allgemeine Weinkunde“ mit Probe bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- 20. **Stuttgart-Uhlbach:** „Finissimo“ – Württemberger Weinhoheiten präsentieren Wirtemberger Weinhoheiten vom Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- Fellbach:** Kochbar Amandus – Wein & Pasta bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 570 80 30
- 21. **Eberstadt:** Die Winzer vom Weinsberger Tal bitten zum Frühstück mit Weinbergblick, Tel. 07134 989 60
- 21./22. **Dresden:** Baden-Württemberg Classics zum zweiten Mal an der Elbe im Maritim-Hotel und Internationalen Congress-Center. Mit großartigen Weinen aus dem deutschen Süden und Seminarprogramm. [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)
- 21.–23. **Lauffen:** Weintage der Weingärtner, zum ersten Mal über drei Tage, Tel. 07133 18 50
- 22. **Stuttgart-Untertürkheim:** Humorvolle Jubiläums-Juchzget-Tour mit Wengerterfrau „Lydia Österle“, gespielt von Weinerlebnisführerin Elke Ott, Tel. 0711 336 38 10
- Fellbach:** Matinee „Wein und Kultur“ bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- 25./26. **Korb-Kleinheppach:** Kelterfest der Remstalkellerei mit dem Weinbauverein Kleinheppach, Tel. 07151 690 80
- 27. **Stuttgart-Rohracker:** Maibaumaufstellung der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 0711 675 93 23
- 27.–1.5. **Weinstadt-Beutelsbach:** Weindorf auf dem Marktplatz mit der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
- 28. **Brackenheim:** Sagen-hafte Weinwanderung der Brackheimer Weingärtner, Tel. 07135 98 55 15
- Weinstadt:** Weindorf-Wanderung der Remstalkellerei, 07151 690 816
- Esslingen:** Vom Faivegrädler zum Weingenuss im Schenkenberg, organisiert vom Stadtmarketing, Tel. 0711 39 69 39 31
- Brackenheim-Dürrenzimmern:** Mönchsbergtour der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, Tel. 07135 951 50
- Kernen-Stetten:** Über die Grenze geschaut – Wanderung mit der Weinerlebnisführerin Sigrun Trinkle, Tel. 0152 03 26 40 60
- 28./29. **Vaihingen/Enz-Horrheim:** Weindorf der Weingärtner Horrheim-Gündelbach mit dem Weinbauverein und dem Arbeitskreis Vaihinger Weingärtner, Tel. 07042 333 09
- Grossbottwar:** Bottwarer Weinfrühling mit den Bottwartaler Winzern, Tel. 07148 960 00
- Fellbach:** Wanderung der WeinFreundschaft Lämmeler mit den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 57 88 03 13

- Fellbach:** Wanderung der WeinFreundschaft Goldberg mit den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 57 88 03 13
- Esslingen:** 4. Esslinger Weinforum, organisiert vom Stadtmarketing, Tel. 0711 69 39 31
- Weinstadt:** Wanderwochenende mit der Weinerlebnisführerin Birgit Oesterle von der Remstalkellerei, Tel. 0170 358 06 56
- Besigheim:** Fachwerk und Wein – Themenstadtführung mit Weinerlebnisführerin Stefanie Reiter von der Felsengartenkellerei, Tel. 07142 77 34 31
- 28.–30. **Nordheim:** Weintage der Heuchelberg Weingärtner, Tel. 07133 883 50
29. **Weikersheim-Landenbach:** Weinerlebniswanderung mit Probe von Gewächsen der Weingärtner Markelsheim, Tel. 07934 15 05
- Stuttgart:** Weinselige Stäffele-Tour im Stuttgarter Süden mit Weinerlebnisführerin Doris Schöppke-Bielefeld, Tel. 0711 677 18 97
- Murr:** Wengert-Häusles-Tour mit Käse- und Weingenuss und den Weinerlebnisführern Renate und Günther Lohfink, Tel. 07144 220 77
- Schwaigern:** Streifzug durch die frühlinghafte Weinlandschaft mit den Heuchelberg Weingärtnern, Tel. 07138 87 24
- Neckarsulm:** WeinBergsPrickeln mit Weinerlebnisführerin Michaela Metzger, Tel. 0172 140 56 83
30. **Brackenheim:** Kelterparty der Weingärtner, Tel. 07135 985 50
- Bönnigheim:** Die etwas andere „Kult-Weinprobe“ der Strombergkellerei Bönnigheim, Tel. 07143 887 70

## Mai

1. **Bönnigheim:** Hocketse in der Strombergkellerei, Tel. 07143 887 70
- Brackenheim:** Weinfrühling der Weingärtner, Tel. 07135 985 50
- Sachsenheim-Ochsenbach:** Öffentliche Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach, Tel. 07046 69 04
- 4./5. **Mundelsheim:** Käsbergfest der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07143 815 50
- 5./6. **Ingelfingen:** Weinprobiertage der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26
6. **Stuttgart-Untertürkheim:** 125 Jahre Weinmanufaktur Untertürkheim – Jubiläumsfeier, Tel. 0711 336 38 10
- Heilbronn:** 12.Trollinger-Marathon durch die Weinberge (auch Halbmarathon und Nordic Walking), Tel. 07131 56 37 41
- Weinstadt-Schnait:** Spargel und Wein, serviert vom Schnaiter Weintreff e. V. und vom Schützenverein, Tel. 07151 99 68 55
- 12./13. **Weinstadt-Großheppach:** Probe der Großheppacher Weinfreunde e. V. in den Weinbergen, [www.grossheppacher-weinfreunde.de](http://www.grossheppacher-weinfreunde.de)
- Pfedelbach-Heuholz:** Weinfest der Weingärtner Heuholz und der Gemeinde rund um den Dachsteiger, Tel. 07949 94 00 33
- Eberstadt:** Weinfest mit den Winzern vom Weinsberger Tal, Tel. 07134 989 60
13. **Cleebronn-Güglingen:** Spargelfest der Weingärtner, Tel. 07135 930 30
- Knittlingen-Freudenstein:** Weintour Westlicher Stromberg der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen, Tel. 07043 95 28 85
- Stuttgart-Hedelfingen:** Weinwandertag der Weingärtner aus Hedelfingen und Rohracker, Tel. 0711 420 23 99
- Oberderdingen:** Weintour Westlicher Stromberg der Weingärtner aus Oberderdingen und Sternfels, Tel. 07045 530
- Weinstadt-Schnait:** Probeausschank an der Kelter durch den Schnaiter Weintreff e. V., Tel. 07151 99 68 55
- 16./17. **Öhringen-Michelbach:** Weinland-Wandertag der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07941 27 90



Die prächtige Kellerei der Weinmanufaktur ist ein zeitloses Wahrzeichen von Untertürkheim.

## Weinmanufaktur feiert ihr 125-jähriges

In Untertürkheim wird das ganze Jahr gefeiert. Die Weinmanufaktur wird 2012 stolze 125 Jahre alt. Oder doch jung? Denn der erfolgreiche Betrieb steht regelrecht unter Strom, hat sich mit seinen Qualitätskriterien in die deutsche Genossenschaftsspitze hochgearbeitet und steht hier auf Augenhöhe mit privaten Topbetrieben. Die Voraussetzungen dazu wurden 2002 bei der Umfirmierung in Weinmanufaktur geschaffen. Der Begriff konnte schnell mit Leben erfüllt werden; das dreistufige Qualitätssystem ist inzwischen Vorbild auch für viele Weingüter.

Da steckt ein gehöriges Stück Tradition drin. Schon bei der Gründung wurde verlangt, dass die Mitglieder nur Trauben aus klassifizierten Weinbergen anliefern. Als die Genossenschaft 1902 ihr noch heute imposant anmutendes Kellergebäude an der Strümpfelbacher Straße eröffnete, schwärmten Medien von der „größten und modernsten Kelteranlage Europas“. Gut 60 Jahre später wurde hier eine Vorreiterrolle für Deutschland übernommen, als man erstmals mit Barriques Versuche anstellte.

Das Jubiläum wird am 6. Mai groß gefeiert. Ein Improvisationstheater wird hier an verschiedenen Stationen wie Holzfasskeller und Stahltankkeller kleine Stücke aus der Geschichte nachspielen. Das Publikum wird mit einbezogen. Wein kann an verschiedenen Ständen probiert werden. Die Sterne-Gastronomie „Zum Hirschen“ aus Fellbach sorgt für das leibliche Wohl der Gäste.



Außerdem wurde ein spezieller Jubiläumswein mit QR-Code-Etikett und Gewinnspiel kreiert. Der zweite Jubiläumswein ist ein 2008er Mönch Berthold aus dem kleinen Eichenfass, von dem lediglich 125 Flaschen gefüllt wurden. Darüber hinaus will man die Menschen hinter der Manufaktur mit ihren Geschichten und Emotionen den Weinfreunden näherbringen. Jeden Monat stellt jemand aus dem Haus seinen Lieblingswein per Foto und Video vor. In diesem Zusammenhang wird ein Gewinnspiel durchgeführt, bei dem als Hauptpreis eine luftige Weinprobe im Ballon offeriert wird.

Ein weiteres Unterhaltungselement ist die Jubiläums-Juchzget-Tour mit der Wengertefrau „Lydia Österle“, dargestellt von Weinerelebnisleiterin Elke Ott. Die Tour ist eine faszinierende Zeitreise durch die Geschichte der Weinmanufaktur, humorvoll, charmant und informativ dargeboten. Zu erfahren ist beispielsweise, warum der Jahrgang 1915 Liebfrauenwein genannt wurde und was König Wilhelm I. mit dem Weinbau zu tun hatte. Und natürlich bleiben die Teilnehmer dieser Runde nicht auf dem Trockenen sitzen.



- Pfedelbach-Heuholz:** Weinfest der Weingärtner und der Gemeinde rund um den Dachsteiger, Tel. 07949 94 00 33
- 17. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Fisch und Wein von der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- Stuttgart-Obertürkheim:** Weinwandertag der Weinmanufaktur, Tel. 0711 336 38 10
- Stetten:** Kelterfest des Gesangsvereins Edelweiß, Tel. 09360 10 91
- Lehensteinsfeld:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07134 911 97 60
- Sachsenheim-Ochsenbach:** Bacchusfest rund um die Kelter mit der Weingärtnergenossenschaft und dem Landfrauenverein, Tel. 07046 69 04
- 18. **Stuttgart-Uhlbach:** „Finissimo“ – Wasser und Wein, serviert vom Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 327 77 59 10
- 19. **Fellbach:** Nacht des Kellers bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 8030
- Vaihingen/Enz-Rosswag:** 401-Stäffele-Teamlauf, organisiert von der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- 19./20. **Ludwigsburg:** 37. Eglosheimer Kelterplatzfest, Tel. 07141 329 42
- Remshalden-Grunbach:** Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Remshalden-Schorndorf, Tel. 07151 727 07
- 20. **Fellbach:** Tag des Kellers bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- Esslingen:** Weinwandertag der Esslinger Weingärtner, Tel. 0711 918 96 20
- 25.–28. **Heilbronn:** 35. Sommerfest der Genossenschaftskellerei, Tel. 07131 152 90
- 26./27. **Weinstadt-Beutelsbach:** Pfingstmarkt der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
- 27. **Weinstadt:** Wein, Kunst und Musik mit dem Musikverein Strümpfelbach, Tel. 07151 61 08 24
- Winnenden:** Frühlingsfest der Remstalkellerei und der Weingärtner Winnenden in der neuen Kelter, Tel. 07195 628 31
- 27./28. **Korb:** Weinfest in der neuen Kelter mit der Remstalkellerei, dem Weinbauverein und Steinreinach e.V., Tel. 07151 336 17
- 28. **Vaihingen/Enz-Horrheim:** Pfingstmarkt der Stadt, Tel. 07042 84 10 50

## Juni

- 1. **Fellbach:** Kochbar Amandus – Wein & Pasta bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- 1.–4. **Bad Mergentheim-Markelsheim:** 54. Weinfest der Markelsheimer Weingärtner, Tel. 07931 906 00
- 2. **Vaihingen/Enz-Enzingen:** Fleckenführung mit Probe der Weingärtnergenossenschaft Enzingen, Tel. 07042 81 44 40
- 2./3. **Dürrenzimmern:** Weinfest der Weingärtner, Tel. 07135 951 50
- 3. **Lauffen:** Steillagentag der Lauffener Weingärtner, Tel. 07133 18 50
- 7. **Bretzfeld-Unterheimbach:** Dorffest mit der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07946 578
- 8. **Bönningheim:** Weiß, Rosé und Blanc de Noirs – alles gleich? Eine Probe der Strombergkellerei Bönningheim, Tel. 07143 887 70
- 9./10. **Bretzfeld-Adolzfurt:** Holz- und Krämermarkt mit der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07946 438
- Großbottwar-Winzerhausen:** Straßenfest des TGV Winzerhausen, Tel. 07148 48 01 23
- Stuttgart-Uhlbach:** Weinwanderung am Götzenberg mit Probe, gereicht vom Weinförderverein Uhlbach, Tel. 0711 32 77 75 80
- Sternenfels:** Traditionelles Kelterfest der Weingärtner, Tel. 07045 35 10
- 10. **Vaihingen/Enz-Enzingen:** Tag des offenen Weinbergs mit der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07042 81 44 40
- 14. **Fellbach:** Sensorik-Seminar „Die Sprache des Weines“ bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30

15. **Stuttgart-Uhlbach:** „Finissimo“ – Wein vom Württemberg und Allgäuer Käse-Spezialitäten, serviert vom Collegium Württemberg, Tel. 0711 327 77 58 10
- 15.–17. **Bretzfeld-Schwabbach:** Weinfest der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07946 65 63
16. **Stuttgart-Untertürkheim:** RotweinNacht der Weinmanufaktur, Tel. 0711 336 38 10
- 16.–18. **Schwaigern:** Kelterfest der Heuchelberg Weingärtner, Tel. 07138 970 20  
**Zwischen Mönchbergsee und Zweifelberg:** Natur und Wein mit den Weingärtnern Brackenheim, Tel. 07135 985 50
17. **Knittlingen-Freudenstein:** Backhaushocketse der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen, Tel. 07043 55 47  
**Vaihingen/Enz-Horrheim:** Weinblütenfest der Weingärtner Horrheim-Gündelbach und des Weinbauvereins, Tel. 07042 333 09  
**Neuffen:** Weinwandertag der Weingärtner Hohenneuffen-Teck, Tel. 07025 31 50
- 22.–24. **Ingelfingen:** Weindorf der Kochertalkellerei, Tel. 07940 92 26  
**Bretzfeld:** Musikfest mit der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07946 61 68
- 23./24. **Oberstenfeld:** Fleckenfest der Gemeinde, Tel. 07062 26 10  
**Stuttgart-Bad Cannstatt:** Kelterfest der Weingärtner Bad Cannstatt, Tel. 0711 54 22 66
- 28.–2.7. **Öhringen:** Hohenloher Weindorf mit der Weinkellerei Hohenlohe und der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07946 911 00
30. **Eberstadt:** Frühstück der Winzer vom Weinsberger Tal mit Weinbergblick, Tel. 07134 989 60
- 30.–1.7. **Diefenbach:** Weinvielfalt im Diefenbacher König mit den Weingärtnern Diefenbach, Tel. 07043 67 08
- 30.–2.7. **Flein:** Weinfest mit der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg und Weinen aus Flein, Tel. 07131 157 90



Auf Weinfesten wird nicht nur klassischer Wein ausgeschenkt. Auch süffige Cocktails gehören inzwischen zum Repertoire der Produzenten.



Foto: Simone Mathias



Foto: Faber & Partner

Bergauf und bergab: Durch diese zum Teil steilen Fluren führt der originelle Stäffele-Lauf an der Enz.

## 401-Stäffele-Lauf durch die Rosswager Halde

Ein Segway (der elektrogetriebene Roller, mit dem kürzlich ein Team für den Württemberger die Rosswager Halde an der Enz erkundete – Ausgabe 3/2011) ist nicht erlaubt. Beim ersten 401-Stäffele-Lauf durch die Weinberge von Rosswag am 19. Mai braucht man einigermaßen Kondition und trittsichere Laufschuhe. Zwar geht es nicht in der direkten Linie die steilen Stufen (Stäffele) rauf und runter und sind die Wege so ausgewählt, dass auch unerfahrene Teilnehmer keine Schwierigkeiten haben. Aber es geht immerhin teilweise bergauf und wieder bergab (was gelegentlich sogar schwieriger sein kann). Man kann die harte Arbeit der Weingärtner nachempfinden – und wird doch nicht überanstrengt.

Denn gelaufen wird nach einem ausgetüftelten System im Team mit mindestens drei und maximal fünf Läufern (Mindestalter 14 Jahre, nach oben keine Grenzen). 101 Teams sind zugelassen, dabei sind auf jeden Fall einige Landräte aus der Region. Das Startgeld pro Team beträgt 90 Euro. Gestartet wird um 16 Uhr. Schluss ist nach zwei Stunden. Sieger ist das Team, das bis dahin die meisten Kilometer zurückgelegt hat. Besondere Preise winken dem/der Schwersten aus dem erstplatzierten Männer- und Frauenteam. Auch der/die Älteste werden in „Lemberger-401“-Flaschen (eine erfolgreiche Marke der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen) aufgewogen. Eine feuchtfrohliche Siegesfeier bei der abendlichen Party ist damit schon garantiert. Und auch für die Veranstaltung „Rostbraten und Wein“ am nächsten Tag ab 11 Uhr dürfte noch etwas übrig bleiben.

Informationen gibt es unter [www.401staefeleteamlauf.de](http://www.401staefeleteamlauf.de) oder direkt beim Veranstalter, der Weingärtnergenossenschaft, Tel. 07042 29 50



# Die Retter des Weines

Die Reblaus, die vor rund 150 Jahren ihr katastrophales Wirken im europäischen Weinbau begann, ist nach wie vor existent. Aber sie ist kaum mehr eine Bedrohung, weil ihr heute besondere Weinstöcke Paroli bieten. Gezogen werden sie in Rebschulen. Zwölf gibt es davon in Württemberg. Ein Besuch bei der Erzeugergemeinschaft württembergischer Rebveredler.

**S**ie kam vor gut 150 Jahren als „blinder Passagier“ mit dem Schiff aus Nordamerika nach Europa. Südfrankreich hatte sogenannte Amerikanerreben geordert, die von der in Europa noch unbekanntem Reblaus befallen waren. Das kleine Insekt, das wahnsinnig schnell Verbreitung fand, sollte in den Folgejahren fast den gesamten europäischen Weinbau vernichten. Allein in Frankreich, das seinerzeit noch erheblich mehr Rebbaubetrieb als heute betrieb, wurden zwischen 1865 und 1885 rund 2,5 Millionen Hektar geschädigt. In Deutschland

wurde die Reblaus zum ersten Mal 1866 gesichtet und begann ihr zerstörerisches Werk intensiv ab 1874.

Rebläuse saugen die Wurzeln der Stöcke an, die Rebe wird nicht mehr ausreichend mit Wasser und Nährstoffen versorgt und geht ein. Bis man damals genau erkannte, was plötzlich in den Weinbergen passierte, verging einige Zeit. Dann wurden Seuchenstellen chemisch bekämpft oder gleich vernichtet, befallene Anlagen unter Wasser gesetzt oder Stöcke in reblausimmunen Flugsand gepflanzt. Begonnen wurde auch mit der ▶



Beschäftigungsintensiv: Der Umgang mit zwei Pflanzen, aus denen ein Rebstock werden soll, erfordert Fachkompetenz.



Wie vom Fließband: Fleißig wird bei den Rebveredlern produziert. Jedes Jahr werden im Ländle eine Million Stöcke gepflanzt.

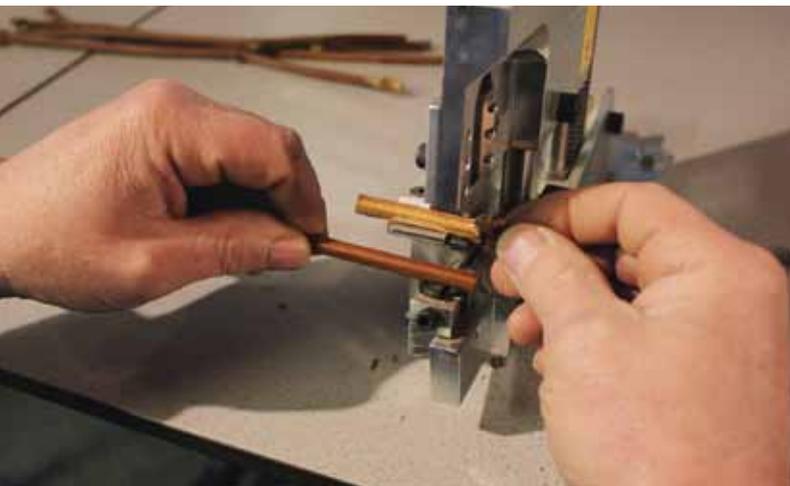
Kreuzung von europäischen Edelreben mit Amerikaner-reben, um deren Resistenz gegen die Reblaus zu nutzen. So kam es zur Anpflanzung von Hybriden, die aber durch ihr eigenwilliges Aroma mit einem vorlauten Duft nach Himbeeren und im Extrem nach nassem Hundefell (Fox-ton in der Fachsprache) sowie ihre hohe Säure auf wenig

Gegenliebe stießen. Als man ihnen noch unterstellte, dass die Weine gefährlich sein könnten, wurden sie verboten (und erst später züchterisch weiterentwickelt; der Regent ist heute die bekannteste Sorte mit „Amerikanerblut“). Mit all dem konnte die Ausbreitung der Wurzellaus nicht eingedämmt werden. „Die starke Schädigung der Flächen war eine nationale und internationale Katastrophe“, erzählt Hans Wahler. Der Weinstädter ist Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft württembergischer Rebveredler, einer Art Baumschule für Weinreben. Sein Berufsstand ist unter anderem dafür zuständig, dass es mit dem Weinbau überhaupt weitergehen konnte – obwohl die Reblaus nach wie vor existent in den Weinbergen ist. Die Lösung war die Pfropfung von Weinreben (*Vitis vinifera*) auf amerikanische Wildreben (*Vitis labrusca*). Damit wurde die Reblaus ausgetrickst. Denn die Wurzeln, die aus der Amerikaner-Unterlage wachsen, sind an die Reblaus gewöhnt und so robust, dass sie nicht zerstört werden können. 1924 wurden die Pfropfreben in Deutschland für den Anbau freigegeben. „Das war die erste biologische Schädlingsbekämpfung der Geschichte“, meint Wahlers Stellvertreter Horst Wagner-Arnold. Heute gibt es kaum mehr Rebfluren in Europa, in denen noch wurzelechte Stöcke als Relikte früherer Zeiten stehen. Wer heutzutage eine Weinrebe kauft, erwirbt – vereinfacht gesagt – zwei Pflänzchen, die kunstvoll miteinander vermählt wurden. Und so funktioniert die Veredlung: Zum Jahreswechsel, im Dezember und Januar, werden die Wildreben, die die Rebveredler zum Teil selber anbauen, geerntet und in 30 Zentimeter lange Stöckchen geschnitten. Gleichzeitig werden auch die Edelreiser, von Acolon bis Zweigelt, von Auxerrois bis Weißburgunder, geerntet und auf zehn Zentimeter Länge beziehungsweise ein Auge geschnitten. Im März geht's dann ans Pfropfen. Dank einer kleinen, aber genialen Maschine, die Hans Wahlers Vater erfunden hat und die inzwischen weltweit eingesetzt wird, werden Wildrebe und Edelreiser in einem Omega miteinander verbunden.

## Die Rebveredler von Württemberg

Rund eine Million Reben werden jedes Jahr in Württemberg neu gepflanzt, der Bedarf ist seit zehn Jahren leicht rückläufig. Um einen Hektar Weinberg zu bepflanzen, werden rund 4000 Reben benötigt, in manchen Anlagen sogar das Doppelte. Insgesamt gibt es in Württemberg zwölf Rebveredelungsbetriebe. Sie haben sich vor 25 Jahren zur Erzeugergemeinschaft württembergischer Rebveredler zusammengeschlossen und beliefern vorwiegend Weingärtner in Württemberg. Die Mitglieder kaufen zum Beispiel gemeinsam – und dadurch günstiger – Betriebsmittel ein. Und sie treffen sich zum Erfahrungsaustausch. Hier ist in den letzten Jahren der Klimawandel ein wichtiges Thema geworden, denn es gilt, die Sorten an die sich verändernden Bedingungen anzupassen. Hier die Mitgliedsbetriebe:

- Hans-Dieter Braun, Knittlingen
- Richard Ehmer, Lauffen a. N.
- Siegfried Friedrich, Wertheim-Dertingen
- Günter Gemmrich, Beilstein
- Rebenveredlungsanstalt d. Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG
- Ralf Kühner, Lauffen a. N.
- Gerhard Krauss, Offenau
- Thomas Schenk, Gundelsheim
- Gerhard Schmidt, Talheim
- Günter Schweizer, Schwaigern-Stetten
- Horst Wagner-Arnold, Gundelsheim
- Wahler Reben GbR, Weinstadt-Schnait



Präzision: Die Mitarbeiter eines solchen Unternehmens brauchen ein genaues Auge und ein ruhiges Händchen.

Danach kommen die kleinen Stücke zunächst in Torfsägemehl und dürfen ab April im Gewächshaus vortreiben. Mitte Mai – wenn die Frostgefahr vorbei ist – werden die Hölzer gepflanzt. „Eingeschult“, sagt der Fachmann. Und der Nichtfachmann wundert sich, wenn er an solchen Feldern vorbeispaziert. „Oft halten’s die Leute für Spargelfelder“, erzählt Wagner-Arnold.

In der Erde bilden die Pflanzen jetzt Wurzeln und auch oben treiben sie kräftig aus. Ende August werden die Triebe gekürzt, damit die Rebe ihre Reservestoffe in der

## „Export“ mit Folgen

Ein Dutzend Rebstöcke der widerstandsfähigen Sorte Solaris, die Veredler Hans Wahler einem württembergischen Weingärtner anvertraute, hatte unerwartete Folgen. Die Stöcke waren in Bad Hindelang im Oberallgäu (Bayern) auf 850 Meter Höhe auf dem Gelände eines Hotels, in dem unser Wengerter seit Jahren Urlaub machte, fachkundig gepflanzt worden. Daraufhin warb die Gemeinde mit dem Titel „Höchstgelegener Weinort Deutschlands“.

Eines Tages bekam der Chef des Hotels „Prinz Luitpold-Bad“ ein unfreundliches, höchst amtliches Schreiben der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau im fränkischen Veitshöchheim, die über die Einhaltung der Vorschriften beim bayerischen Weinbau wacht. Dem Grundbesitzer wurden Gefängnis und eine Geldstrafe angedroht, wenn er die verbotswidrige Anlage nicht schnellstens roden würde. Was der laut wiehernde Amtsschimmel nicht mitbekommen hatte, war die „Größe“ des Allgäuer Weingartens, die weit entfernt von den zulässigen 100 Quadratmeter für Hobbyweinbau war.

Der Hotelier gab der Sache dennoch offiziellen Charakter, beantragte eine Betriebsnummer, ließ noch weitere Stöcke pflanzen, motivierte einen Kollegen zur Gründung der „Oberallgäuer Winzergemeinschaft“ und kürte im September 2011 sogar die erste „Allgäuer Weinkönigin“.



Fotos: Sigrid Krügel

Rebenmacher: Hans Wahler (links) und sein Stellvertreter in der Vereinigung der württembergischen Rebveredler, Horst Wagner-Arnold.

Wurzel einlagert. Nach dem ersten Frost, wenn die Blätter abgefallen und die Triebe verholzt sind, wird die Rebe aus dem Boden geholt – „ausgeschult“.

Jetzt beginnt die Qualitätskontrolle im Betrieb. Die Wurzeln werden begutachtet, ebenso die Veredlungsstelle und der Trieb. 60 bis 70 Prozent der Reben bestehen den Test. Eine Zahl, die wohl nicht mehr zu steigern sein wird, meint Hans Wahler. „Früher waren es gerade mal 10 bis 30 Prozent Ausbeute.“ Noch einmal wird die Rebe jetzt gekürzt und, damit sie nicht austrocknet, in Wachs getaucht. Danach geht’s bis April ins Zwischenlager. Dann können die Reben ausgepflanzt werden und die Weinbauern ordern, was sie benötigen.

Ein einfaches Geschäft ist die Rebveredlung nicht, erklären Wahler und Wagner-Arnold. Wahrsager müsste man sein. „Wir veredeln 2012, was wir 2013 verkaufen.“ 15 Monate im Voraus müssen die Rebveredler entscheiden, welche Sorten sie erzeugen. Das stimmt zwar meistens mit der Nachfrage überein, aber eben nicht immer. „Derzeit zum Beispiel geht der Trend wieder mehr zu Weißweinsorten, während in den vergangenen 20 Jahren sehr viel Rotwein angebaut wurde“, haben die Experten erkannt. Besonders gefragt sind aktuell Riesling, Weißburgunder, Ruländer, Kerner und Müller-Thurgau. „Aber auch traditionelle Rotweinsorten wie Trollinger und Lemberger sind in Württemberg eine feste Größe.“

Ein weiteres Geschäftsfeld sind Tafeltrauben, die häufig von Privatleuten gekauft werden und klangvolle Namen wie Muscat Bleu, Bianca, Fanny und Victoria tragen. Auch sie müssen im April ausgepflanzt werden, wenn sie gut wachsen sollen. In den Rebschulen werden sie ab März verkauft. Die Tafeltrauben unterliegen übrigens genauso der staatlichen Kontrolle wie die normalen Weiß- und Rotweinsorten. Zum Schutz der Wengerter, sagt Wahler. „Die Reben sollen ja mindestens 30 Jahre lang Ertrag bringen.“

Sigrid Krügel



# „Wein ist immer dabei“

Wulf Wager gilt als „Cannstatter Original“. Er tanzt auf zahlreichen beruflichen und privaten Hochzeiten (kürzlich sogar auf seiner eigenen) und hat gelegentlich Probleme mit seinen Weinvorräten.

Er ist ein Tausendsassa. Wulf Wager aus Stuttgart lässt sich nicht auf einen Nenner bringen. Als ihn die Weingärtner Bad Cannstatt im vergangenen Herbst als Moderator für ihre alljährliche festliche Weinprobe ankündigten, wurde er als Werbefachmann, Verlagsbuchhändler, Redakteur, Musiker, Comedian, Weinfreund und schlicht als „Cannstatter Original“ bezeichnet. Etwas vergessen? Das passe alles zu seinem Lebensmotto „Kein Tag ohne Lachen, kein Tag ohne Musik“, meint Wager und hat doch eine Ergänzung parat: „Demnächst Ehemann“, kündigte der 49-Jährige im Oktober im Beisein seiner Zukünftigen Hilde an. Inzwischen haben sich die beiden das Jawort gegeben und hat sie zum Beispiel das Vergnügen, auch seinen Talenten als Koch ausgeliefert zu sein.

Hier ist Wager bodenständig. „Linsen mit Spätzle, Maultaschen-Auflauf mit Spinat und Käse“, das steht an der Spitze seines nicht unbedingt raffinierten, aber zweifellos sättigenden Repertoires. Wein ist immer dabei, wenn er sich kulinarisch etwas Gutes tut. „Das begann, als ich 18 Jahre jung war“, blickt er zurück. Wenn er Vergleiche mit den Weinen vor gut 30 Jahren zieht, dann ist er mit der Entwicklung hochzufrieden. „Die Württemberger spielen in einer ganz anderen Liga als früher“, hat er registriert. Weil er sich in Cannstatt verwurzelt fühlt, ist er besonders glücklich über den positiven Werdegang der kleinen Genossenschaft und lobt deren Kellermeister Thomas Zerweck. „Was der an raffinierten Weinen zaubert, ist einfach toll.“

So manches davon gelangt inzwischen in seinen Keller. Er mag die vielseitigen Facetten der schwäbischen Weine und ist bekennender Trollinger-Fan. Einer seiner Lieblingsprüche ist: „Trollinger in kleinen Gläsle genossa, schadet auch in größere Menga nix!“ Er zitiert gern den „Klassiker“, dass das Leben viel zu kurz für schlechte Weine ist, und bedauert nur, dass er keine rechte Übersicht über seine Vorräte hat und es immer wieder vorkommt, dass der Inhalt von Flaschen nicht mehr taufrisch ist. „Ich bin einfach zu oft unterwegs, um die

Kontrolle zu behalten.“ Vielleicht schafft das ja die dem Wein ebenfalls nicht abgeneigte Hilde Sulz, verheiratete Wager? Als Vermögensberaterin muss sie schon etwas aufpassen, dass nicht zu viel flüssiges Kapital verdirbt... Der „Brotberuf“ von Wulf Wager ist seine Werbeagentur, die vor allem in der Wein- und Gastronomieszene aktiv ist. „Da kenne ich mich aus, da bin ich zu Hause“, erklärt er. Außerdem bezeichnet er sich als musischen Menschen, spielt Kontrabass, Harmonika und Tuba und setzt sich für echte, unverfälschte Volksmusik und traditionelle Wirthausmusik ein („Ich bin ein leidenschaftlicher Sammler von Liedern“). Als Komiker oder Kabarettist mag er es gern etwas gradlinig, manchmal sogar deftig und etwas anzüglich.

Nicht alle seine Witze sind jugendfrei, wie einige hundert Gäste der festlichen Cannstatter Probe feststellen konnten. Aber für einige Sprüche gab es ausgiebige Lacher als Beifall, etwa den: „Wunderbare Weinle gibt es in Cannstatt. Da freut man sich schon am Morgen auf den Durst am Abend.“ Oder: „Das ist ein Wein, bei dem man sich beim Verschenken viel Ehre einlegt – den trinkt man am liebsten selbst.“ Eine Stärke von Wager ist offenbar seine Spontanität. Als zwischendrin von der Remstaler A-cappella-Gruppe „Koppamala“, die den Abend mit tollem Gesang würzte, singend kritisiert wurde, dass man keinen Wein bekomme, sprang der Moderator sofort mit einer Flasche und Gläsern bewaffnet auf die Bühne, ehe die Veranstalter reagieren konnten...

Ganz seriös wird „WW“ auf weinjournalistischem Feld. Für den Verkehrsverein Pro Stuttgart macht er seit einigen Jahren das Magazin „Wein-Boulevard“, das sich bevorzugt mit der Region Stuttgart auseinandersetzt und in seinem Verlag in Altenriet erscheint. Zuletzt im Jahr 2011 beschäftigte sich die Redaktion mit Samtrot und Kerner, alten und neuen Rebsorten, Trollinger-Botschaftern und geschmorten Rinderbäckle aus der „Werkstatt“ des renommierten Stuttgarter Küchenchefs Volker Krehl. Die bereichern vielleicht mittlerweile Wulf Wagers Küchenzettel... 

Auf der Bühne ist Wulf Wager  
ganz in seinem Element.  
Mit oder ohne Instrument  
unterhält er humorvoll in voll  
besetzten Hallen.



# Ein Nordlicht als Weinküfer



Es begann mit einem Glasballon und Obstwein. Inzwischen ist der Hildesheimer Mathias Kormann ein hoffnungsvoller Landessieger im ehrenwerten Küferhandwerk.

Dass ein Diabetiker zum Zuckerbäcker wird und ein Vegetarier zum Metzger, ist relativ unwahrscheinlich. Aber dass ein völlig Branchenfremder, der weit weg von jeder Weingegend aufgewachsen ist, zum professionellen, begeisterten Winzer wird und hier sogar den Karrierepfad einschlägt, passiert immer häufiger, manchmal aus zunächst scheinbar banalen Gründen. Jüngstes Beispiel aus Württemberg ist Mathias Kormann aus Hildesheim, der im Herbst 2011 zunächst als Bester der Handwerkskammer Heilbronn-Franken im Berufsbild Weinküfer

abschluss und anschließend sogar Landessieger wurde. Das sprach auch für seinen Ausbildungsbetrieb, die Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim im Zabergäu.

Begonnen hat alles damit, dass der inzwischen 23-Jährige im Keller seiner Großmutter vor Jahren einen Glasballon entdeckte und überlegte, was man damit anstellen könne. Er stieß auf ein Fachbuch zum Thema Obstwein und begann, mit den Früchten aus dem Garten der Eltern zu experimentieren. Die so entstandenen Obstweine aus Äpfeln, Johannisbeeren und Brombeeren schmeck-

ten, so dass sich der junge „Forscher“ fünf weitere Glasballons besorgte und die Produktion ausweitete, bis hin zu Ananas- und Orangenwein. Nach dem Abitur war das Berufsziel klar: Er bewarb sich als Weinküfer, auch in Dürrenzimmern. „Wir waren überrascht und anfangs sogar etwas skeptisch, eine Bewerbung aus dem deutschen Norden zu erhalten“, erinnert sich Mathias Göhring, Geschäftsführer der Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim. „Aber wir wollten dem weinbaufremden jungen Mann die Chance geben.“ Nach einer Probearbeitswoche vor Vertragsabschluss startete Mathias Kormann seine Ausbildung im Schwabenland. Die anfänglichen sprachlichen Hindernisse waren bald vergessen. „Ich war angenehm überrascht, wie schnell er lernte und dabei das gute Betriebsklima mit lustigen Sprüchen aufheiterte“, urteilt der zweite Kellermeister Florian Seber.

Inzwischen muss man in der Kooperative auf das Küfertalent verzichten. Nach der erfolgreichen Praxis ist Kormann inzwischen mehr Theoretiker und studiert in Geisenheim an der Fachhochschule Getränketechnologie. Neben Wein sind hier auch Bier, Wasser, Säfte und andere Getränke der Themenbereich. Seine Semester hat er so geplant, dass ein Südafrika-Abstecher stattfinden kann (wegen des Weins sowie des Hobbys Tauchen) und außerdem dazwischen die Möglichkeit zur praktischen Arbeit besteht, die er etwas vermisst. „Das Studium ist dagegen fast ein Lotterleben“, lacht er. Vielleicht wird es eines Tages ein Comeback in Württemberg geben. „Die Gegend ist wunderschön, die Leute sind sehr nett“, hat er für sich festgestellt.

*Bettina Meister*

# Vizepräsident aus Württemberg

Der erfahrene deutsche Weinprofi Edmund Diesler wurde bei der Generalversammlung des Internationalen Oenologenverbandes im Dezember 2011 in Paris zum ersten Vizepräsidenten gewählt. Diesler ist seit 2006 Vorstand Produktion und Önologie der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen und seit zehn Jahren Präsident des Deutschen Oenologenverbandes (BDO). Seine Wahl wird als Ausdruck der internationalen Wertschätzung für die Önologenausbildung in Deutschland angesehen. Der Verband vertritt weltweit 10 000 Önologen aus 18 Mitgliedsländern. Diesler hat auch bei seinem Arbeit-

geber schon einiges in Bewegung gesetzt. Ein großer Erfolg war der vom Magazin VINUM ausgerichtete Deutsche Rotweinpriis 2010 in der Kategorie „Unterschätzte Sorten“ mit einem Portugieser. 2011 gab es – neben den Erfolgen bei diversen Prämierungen auf Regional- und Bundesebene – eine erfreuliche Goldmedaille auf internationalem Feld für eine 2009er Riesling-Auslese trocken aus der Serie „Edition futur“ beim Les Grands Concours du Monde in Straßburg. Und die von ihm kreierte mutige Weinserie „Süß & Fruchtig“ erreichte inzwischen eine überraschende Auflage von deutlich über einer Million Flaschen.



# NEU



Der beste Musikmix  
aus 4 Jahrzehnten

# 23 000 Kilometer nach Bad Cannstatt

Einen ungewöhnlichen Praktikanten hatte Thomas Zerweck, Kellermeister der aufstrebenden Bad Cannstatter Weingärtner, im letzten Jahr für drei Monate an seiner Seite. 23 000 Flugkilometer hatte der Neuseeländer Önologe Mark Amundsen auf sich genommen, um in dem Stuttgarter Betrieb „den einen oder anderen Kniff abzuschauen und Eindrücke und neue Erfahrungen mit nach Hause zu nehmen“.

Egal ob Riesling, Sauvignon Blanc oder Spätburgunder – in Hawke's Bay, einer der führenden Weinbauregionen Neuseelands, sei vieles ähnlich wie in Bad Cannstatt, aber auch anders, urteilte Amundsen. „Doch hier hat man viel mehr Erfahrung. Während am Neckar schon zu Zeiten der Römer Wein erzeugt wurde, wird in Neuseeland erst seit wenigen Jahrzehnten nennenswerter Weinbau betrieben.“ Auch die Vielfalt in Cannstatt sei nicht vergleichbar. „Hier werden auf 45 Hektar einige Dutzend verschiedene Weine erzeugt, bei uns lediglich sechs.“ Besonders fasziniert war Amundsen von der hauseigenen Abfüll- und Etikettieranlage. „So etwas kannte ich bislang nicht. Wir füllen in externen, größeren Betrieben oder auf mobilen Anlagen ab.“ Thomas Zerweck war voll des Lobes über seinen mitarbeitenden Gast. „Er hat schon nach kurzer Zeit viele Aufgaben selbstständig erledigt und von Anfang an mit angepackt. Nach einer Woche war er eine volle Arbeitskraft.“

In seiner Zeit in Bad Cannstatt erlebte Amundsen einen goldenen Herbst. „Der lieferte uns ausdrucksstarke Weißweine und feinaroma-

tische Rotweine“, freute sich Zerweck. Die ersten Jungweine durfte der Neuseeländer noch selbst abfüllen, ehe er sich mit vier Flaschen 2011 (mehr sind bei der Einreise nicht erlaubt) auf den Heimflug machte. Dort wird er sich derzeit um den jetzt in „Down Under“ bereits

fälligen Jahrgang 2012 kümmern und dabei vielleicht an einige Weinproben beim Fellbacher Herbst und Besuche in einem „Besen“ sowie an die Maultaschen denken, die er – neben dem schwäbischen Wein – besonders schätzen lernte.

*Sebastian Steegmüller*



Wird spannend, was der Neuseeländer Önologe Mark Amundsen (rechts) in seiner Heimat von dem umsetzt, was er in Bad Cannstatt von Thomas Zerweck aufgeschnappt hat.

## Eiswein-Endspurt

Am 4. Februar ernteten die Fellbacher Weingärtner den Lohn der Geduld. In der Lage Goldberg brachte eine 25-köpfige Lesemannschaft, darunter Württembergs Weinkönigin Petra Hammer und Fellbachs Oberbürgermeister Christoph Palm, bei 18 Minusgraden tiefgefrorene Spätburgunder-Trauben ein. Das Ergebnis von 0,2 Hektar waren 120 Liter bernsteinfarbener Wein, der als Weißherbst-Eiswein des Jahrgangs 2011 auf den Markt kommen wird. Sensationell das Mostgewicht: 275 Grad Öchsle (mehr wurden beim Eiswein bislang in Deutschland selten gemessen).



Foto: Simone Mathias

## Lemberger zum Landesjubiläum

„Wir feiern in die Zukunft rein“, steht auf dem Etikett eines beerigen, saftigen und gradlinigen 2010er Lemberger trocken aus dem Fellbacher Lämmer, abgefüllt bei den Fellbacher Weingärtnern. Das Etikett wird noch untermalt durch ein funken-sprühendes Feuerwerk, das ein besonderes Jubiläum symbolisiert: 60 Jahre Baden-Württemberg im Jahr 2012. Der stimmige, im großen Holzfass ausgebaute Wein bekam den Segen der Landesregierung. Er ist zum Preis von 6,10 Euro bei der Genossenschaft zu haben: Tel. 0711 578 80 30, [www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)



## Drei Top-Lemberger

Württembergische Weingärtnergenossenschaften konnten sich über einige Spitzenplätze beim Deutscher Lemberger Preis Vaihinger Löwe 2011 freuen, vor allem in der besonders wertvollen Kategorie der in der Barrique ausgebauten Weine. Hier gewannen die Fellbacher Weingärtner mit einem 2008er Fellbacher Goldberg P vor den Weingärtnern Brackenheim und deren 2008er Signum I sowie dem Collegium Wirtemberg, dessen 2008er Resérve auf den dritten Rang kam.

Der Lemberger aus dem Stuttgarter Collegium-Betrieb war auch noch bei anderen Wettbewerben vorn dabei. Beim Internationalen Weinpreis MUNDUS VINI in Deutschland bekam er mit 90 Punkten Gold. Beim Test eines Fachmagazins wurde ihm sogar bescheinigt, er sei der beste Rotwein unter 474 Anstellungen. Und bei einer Verkostung eines österreichischen Magazins wurde er auf Augenhöhe mit Blaufränkisch aus dem Burgenland eingestuft und bekam eine Auszeichnung.

## Die besten Württemberger

Bei der letztjährigen Landesprämierung wurden auch wieder verschiedene Weine als „beste Württemberger“ ausgezeichnet. Die Genossenschaften waren auf diesem Feld sehr erfolgreich. Gekürt wurden folgende Weine:

- 2009 Trollinger Villa Sulmana, Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg (Kategorie Trollinger)
- 2008 Lemberger Signum II, Weingärtner Brackenheim (Lemberger)
- 2009 Spätburgunder Edition P Fellbacher Lämmler, Fellbacher Weingärtner (Rote Burgunder)
- 2008 Vinitiative, Lauffener Weingärtner (Rote Cuvées)
- 2009 Samtrot Rother vom Stromberg, Strombergkellerei Bönningheim (Liebliche Rotweine)
- 2010 Riesling trocken Divinus, Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim (Riesling herb)
- 2010 Grauburgunder trocken Herzog Christoph, Weingärtner Cleebrohn-Güglingen (Weiße Burgunder)
- 2010 Riesling S, Weingärtner Cleebrohn-Güglingen (Riesling fruchtig)
- 2010 Sauvignon Blanc halbtrocken, Remstallkellerei Weinstadt (diverse Weißweinsorten)
- 2010 Cabernet Dorsa Beerenlese Helfenberger Schlossberg, Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen (Edelsüß)

## Neue Sorten für Württemberg

Es gibt zwar schon jede Menge klassische Rebsorten und Züchtungen, die für den Anbau zugelassen sind, trotzdem wurde das Spektrum jetzt durch eine neue Landesverordnung erweitert. Es handelt sich vor allem um pilzresistente Reben wie Bronner, Helios, Solaris (weiß) sowie Baron, Cabernet Carbon (das ist dann wohl der ideale Begleiter zur Pizza Carbonara), Cabernet Cortis, Monarch und Prior (rot). Die Sorten sind vor allem für den ökologischen Weinbau interessant. Als klassische internationale Varietät bekam Vioigner den Segen der Landesregierung.

## Lauffen weit vorn dabei

Bei der Bundesweinprämierung 2011 landeten die Lauffener Weingärtner in der Rangliste der 100 besten deutschen Erzeuger auf dem siebten Platz. Basis dafür waren 21 Gold-, 23 Silber- und sieben Bronzemedailen. Ein 2009er Lemberger aus der Poeten-Serie bekam mit „Gold Extra“ die höchste Auszeichnung.

## Offizielle Berlinale-Weine

Bei der 62. Berlinale in der deutschen Hauptstadt, die vom 9. bis 19. Februar über die Bühne ging, bekamen Filmstars aus aller Welt auch wieder eine Reihe von Weinen aus Württemberg kredenzt. Ausgewählt worden waren sie von Berliner Sommeliers, Mitarbeitern der Berlinale inklusive Festivaldirektor Dieter Kosslick und Vertretern verschiedener Anbaugelände sowie der Deutschen Weinkönigin Annika Strebel.

Als „offizielle Berlinale-Weine 2012“ durften aus Württemberg firmieren:

- 2008 Spätburgunder Resérve, Collegium Wirtemberg, Stuttgart
- 2009 Lemberger Signum II, Weingärtner Brackenheim
- 2009 Trollinger \*\*\*, Weinmanufaktur Untertürkheim
- 2010 Justinus K, Collegium Wirtemberg, Stuttgart
- 2010 Riesling \*\*\*, Weinmanufaktur Untertürkheim

## Traubensaft vom Lemberger

Einen sortenreinen Traubensaft aus Lemberger brachte jetzt die Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen auf den Markt. Das saftige Getränk ist das alkoholfreie Gegenstück zum „Lemberger 401“, einer Erfolgsmarke der rührigen Kooperative. Die Zahl steht für die Stufen (Stäffele) vom Enzufer bis in die höchsten Lagen der steilen Terrassenfluren an der Enz, die schwer zu erhalten sind (siehe *Württemberg* 3/2011). Der Erlös aus dem Verkauf des Saftes fließt in den Bau von Trockenmauern und andere Maßnahmen.

Der Saft eignet sich hervorragend für gesunde, frische Aperitifs oder Mixgetränke, ist aber auch pur ein herzhafter, fruchtiger Genuss. Er wurde neben Honig, Linsen, Chutney und diversen anderen Säften in das Programm „Heimat – Nichts schmeckt näher“ integriert. Bezug bei der Genossenschaftskellerei: Tel. 07042 29 50, [www.wein-rosswag.de](http://www.wein-rosswag.de)

Außerdem kämpft man noch an einer anderen Front für den Erhalt der gefährdeten Fluren. Eine brachliegende Steillage soll in ein Seminarzentrum im Grünen umgewidmet werden. Angeboten werden Kurse zu Rebpflege, Bodenbearbeitung und Weinernte. Außerdem will man hier kulinarische Weinproben abhalten. Wer Interesse hat, meldet sich bei Genossenschaftschef Bertram Haak.

## Sonntags in Württemberg

Markante Rebhänge, blühende Weinkultur, eine reiche Geschichte – all das ist Württemberg. Intensiv kennenlernen kann man dieses reizvolle Weinland wieder mit den geschulten Weinerlebnisleitern im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Sonntags in Württemberg“. Das Programm für 2012 kann im Internet unter [www.weinerlebnistour.de](http://www.weinerlebnistour.de) gesichtet und heruntergeladen werden. Gutscheine für die erlebnisreichen Touren können ebenfalls über die Internetseite geordert werden.



Foto: Faber&Partner



Foto: Laura Loewel

## Winzerverein im schwäbischen Allgäu

Isny ist ein auf rund 700 Meter Höhe gelegener heilklimatischer Luftkurort sowie Ferien- und Handelszentrum im südlichen württembergischen Allgäu. Das Städtchen ist ein Etappenpunkt an der Oberschwäbischen Barockstraße und wurde einmal politisch bekannt, als sich hier das Präsidium des CDU-Landesverbandes am 13. Januar 1991 traf, um den damaligen Ministerpräsidenten Lothar Späth abzusägen.

20 Jahre später erregte Isny Aufmerksamkeit durch die Gründung eines Winzervereins und den Bau eines exklusiven Vereinsheimes an der südlichen Stadtmauer. Nun ist Isny zwar eine der sonnenreichsten Kommunen Deutschlands (knapp 2200 Sonnenstunden im Jahr). Und im 17. Jahrhundert wurde auf den Gemarkungen von Isny tatsächlich etwas Weinbau betrieben, wie alte Schriften ausweisen. Aber von hier aus wird keine Initiative ausgehen, intensiveren Rebbau zu betreiben, als er heute schon existiert. „Jedes unserer Mitglieder hat einige Stöcke in seinem Garten stehen. Die Erträge sind gering, oft haben wir mit Mehltau und anderen Proble-

men zu kämpfen. Auch an der Stadtmauer bei unserem Heim wachsen ein paar Reben“, erzählt Initiator Karl Immler (Bild), der sein Geld mit Immobilien verdient und den Bau des Vereinsheimes aus seiner Privatschatulle finanzierte.

Das holzverkleidete, schmucke Gebäude ist mit seinem prächtigen Veranstaltungsraum auf maximal 30 Mitglieder ausgerichtet. Blickfang außen ist eine riesige Flasche aus Kupfer, die theoretisch 6000 Liter Wein fasst. Die Stühle im Inneren sind aus Holzfässern gefertigt, die originellen Lampen aus Weingläsern. „Alles ist mein Privatvergnügen“, macht der 63-jährige Vereinsheimbauer deutlich. Er könnte das Gebäude (mit Schlafstätte und kleiner Sauna) häufig für Veranstaltungen vermieten. Aber allenfalls gute Freunde (und Mitglieder), die Weinproben machen wollen, bekommen ausnahmsweise Zugang. Was machen die Weinfreunde von Isny, wenn sie nicht gerade in ihrem Heim verkosten? Mitglied Dr. Thomas Mayer berichtet: „Zu unserem Programm gehören größere Ausflüge in Weinbaugebiete.“

## Hohe Ehre für Cleebronner Weingärtner

Vor einigen Jahren, beginnend mit dem Jahrgang 2008, wagten die Verantwortlichen der Weingärtnergenossenschaft Cleebronn-Güglingen eine Zäsur, um einen träge dahinfahrenden großen Dampfer (immerhin 280 Hektar) zu einem flotten Schiff zu machen. Das Trio an der Spitze mit dem Vorstandsvorsitzenden Thomas Beyl (er übernahm damals die Initiative), Geschäftsführer Axel Gerst und dem jungen Kellermeister Andreas Reichert konnte bald erste Erfolge und positive Kommentare einheimsen. Aber Ende 2011 gab es so etwas wie einen Urknall: Der Weinführer Gault Millau zeichnete die Genossenschaft als „Entdeckung des Jahres“ aus und kam dabei zur Feststellung, dass selbst die „kleinen“ Weine mit vorbildlicher Sorgfalt erzeugt werden.

Die Basis sind diverse Rebsortenweine. Über ihnen rangiert die Linie „St. Michael“, für die Trauben von ausgewählten, ertragsreduzierten Reben verwendet werden. Unter „Herzog Christoph“ werden Weine vermarktet, die im Keller eine gezügelte Gärung durchmachen, lang auf der Hefe liegen und hier zusätzliche Feinheiten tanken. Die Toplinie mit Lemberger und Riesling wird „Emotion“ genannt. Sie kann, wie Gault-Millau-Tester Frank Kämmer fest-

stellte, „locker mit den Großen Gewächsen der Region mithalten“. Die Cleebronner, die 270 aktive Mitglieder haben, konnten durch eine schon vorher eingesetzte positive Grundstimmung ein „Wir-Gefühl“ erzeugen und motivieren. Ihr Pech ist es beim Jahrgang 2011, dass sie durch den Frost ein Ertragsminus von 35 Prozent haben. Dabei liefen gerade nach der Gault-Millau-Auszeichnung die Geschäfte sehr gut. Gerst lacht: „Bei der Baden-Württemberg Classics im November in Berlin hatten wir den ganzen Tag keine Chance, vom Stand wegzukommen.“



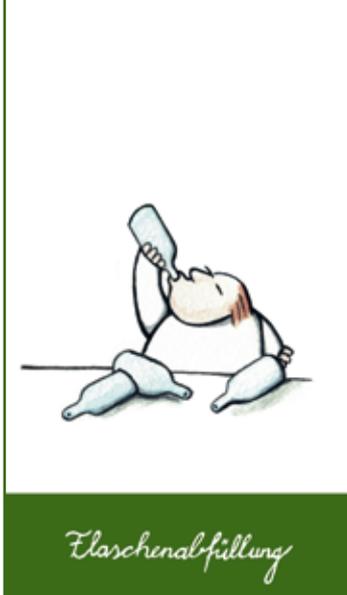
Erfolgreiches Urknall-Trio (v.l.): Andreas Reichert, Thomas Beyl und Axel Gerst.

Foto: Faber & Partner

## FLASCHENABFÜLLUNG

Unser Wiener Zeichner Helmut Pokornig hat von der Flaschenabfüllung eine eigene Vorstellung... Viele Transportprobleme von Wein wurden gelöst, als im 17. Jahrhundert die schnell weit verbreitete Glasflasche in Gebrauch kam, die mit einem Naturkorken verschlossen werden konnte. Zuvor war Wein entweder in Amphoren transportiert und dabei mit einer Schicht von Harz und Öl vor Oxidation geschützt worden (das führte zum Harz-Aroma und -Geschmack, wie wir es vom griechischen Retsina kennen) oder er war in Schläuchen aus Tierhaut unterwegs gewesen. Die ersten für den Wein genutzten Glasflaschen waren meist sehr bauchig und schwarz. Später entstanden verschiedene Formen. Heute gibt es davon mindestens einige hundert. Am stärksten verbreitet sind die Bordeauxflasche, die Burgunderflasche und die Schlegelflasche, die allesamt auch von Erzeugern in Württemberg genutzt werden.

Normgröße für eine Weinflasche sind 0,75 Liter, dann folgen die Magnumflasche (1,5 Liter), die Doppelmagnum (3 Liter) sowie weitere Größen. Der Zeitpunkt der Flaschenabfüllung ist von der Entwicklung des Weines im Fass oder Tank abhängig. Manche feine Tropfen sollen auch in der Flasche weiterreifen.



## VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte Juni erscheinende Nummer 2/2012 vorgesehen:

- Petra geht aus – diesmal in den „Schwanen“ in Metzingen
- Weinwanderung: Eine Tour durch das Hohenloher Land
- Zur Lage: Klein, aber fein – der westliche Stromberg
- Termine, Termine: Es geht rund in den Weinorten
- Wein im Test: Nichts über 12 „Volt“ – wir sind auf der Suche nach Sommerweinen
- Interview: Ein Gespräch mit Alexander Bonde, Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
- Rezepte: Sommerlich leicht vom Rind
- Wein in der Schule: Die ganz besondere Stettener Weinbau AG

**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  
Sonja Henning, Ludwigsburg  
Petra Klein, Stuttgart  
Sigrid Krügel, Weinstadt  
Bettina Meister, Stuttgart  
Sebastian Steegmüller, Stuttgart  
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf  
Sigrid Krügel, Weinstadt  
Laura Loewel, München  
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach  
Misha Scherrer, Zürich  
Winfried Schönbach, Geisenheim  
Sebastian Steegmüller, Stuttgart  
Wahler-Reben, Weinstadt-Schnait  
Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart

#### GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout:  
Monika Bischof, 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.



**Die  
größten Hits  
aller Zeiten.**



**SWR1**  
**EINS GEHÖRT GEHÖRT.**

SWR1 – das erfolgreiche Programm für Ihre Hörfunkwerbung. Weitere Informationen unter  
Tel. 0711 - 929 12951, [www.swrmediaservices.de](http://www.swrmediaservices.de) oder mailen Sie uns: [werbung@swr.de](mailto:werbung@swr.de).



„Mitmischer.“

„Mehr als nur Kunde sein.“



„MEINE EIGENE BANK.“

Mehr erfahren.  
Mehr bewegen.  
Mehr bekommen.

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Werden auch Sie Mitglied bei uns und profitieren Sie von umfassender Transparenz, weitgehender Mitbestimmung und exklusiven Mehrwerten. Sprechen Sie mit dem Berater ganz in Ihrer Nähe oder gehen online auf [www.vr.de/mitgliedschaft](http://www.vr.de/mitgliedschaft)

**Volksbanken Raiffeisenbanken**

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

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

**DZ PRIVATBANK**

**Bausparkasse Schwäbisch Hall**

**Deutsche Genossenschafts-Hypothekenbank**

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

**FIDUCIA**  
Ihr IT-Partner  
FIDUCIA IT

**Münchener Hypothekenbank**

**R+V**  
Versicherung

**SDK**  
Süddeutsche Krankenversicherung

**Union Investment**

**VR LEASING**  
VR LEASING