

Württemberg

WEINKULTURMAGAZIN



IM TEST

Alte Neuzüchtungen
überraschen
und erfreuen

ZUR LAGE

Zweifelberger
ohne Zweifel
genießen

EXPORT

Hohenloher
Wein erobert
Litauen

Das Wasser zum Wein!

Ensinger Gourmet

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

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

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



Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle



Toller 2012er, Fußball und Zwillinge

Der Jahrgang 2011 war zwar qualitativ ausgezeichnet, aber aufgrund der Frostschäden ein Alptraum für manchen Weinerzeuger. Der Nachfolger wird dagegen als „Traumjahrgang“ bezeichnet. Zwar gab es vereinzelt Hagelschäden beim 2012er, doch die waren im Gesamtergebnis für Württemberg nicht tragisch. Unter dem Strich war es ein sogenannter Vollherbst mit einer normalen Menge, aber mit ausgezeichneten Qualitäten. Bei der Ernte war das Traubenmaterial so gesund wie schon viele Jahre nicht mehr – eine wichtige Voraussetzung für erstklassige Weine. Einige Betriebe nutzten das im Finale im Dezember noch für teilweise ansehnliche Mengen Eiswein.

Die ersten Kostproben zumindest von Weißweinen haben viele Genießer bereits hinter sich. Bei aller Freude an den frischen, saftigen Gewächsen mit reifer Weinsäure sollte man nicht vergessen, dass auch reiferer Wein ein Hochgenuss sein kann. Das gilt nicht nur für Rot, sondern ebenso für Weiß. Greifen Sie zu, wenn Sie auf einer Weinkarte im Ländle noch einen Riesling aus dem letzten Jahrzehnt entdecken. Und ordern Sie vom 2012er ein paar Flaschen mehr, damit Sie etwas „einbunkern“ können.

Wir haben für diese Ausgabe einen Stuttgarter besucht, der reichlich Vorrat im Keller hat. Rolf Geiger (78), vor über 50 Jahren Fußball-Nationalspieler, ist ein gutes Beispiel dafür, dass regelmäßiger Weingenuß in Maßen Fitness bis ins hohe Alter schenkt.

Er kickt immer noch jeden Montag mit jüngeren Altinternationalen, wenn es seine Zeit zulässt. Diesmal ließ er den Ball mit dem Württemberger-Redakteur hin- und hertanzen, der noch bei der Weinfest Deutschland im Team „Spätlese“ aktiv ist.

Faul sein geht eben nicht, wenn man Neuigkeiten über Württemberg zusammenträgt. Wir folgten den Spuren von Theodor Heuss im Brackheimer Zweifelberg und stiegen mit einer Weinerlebnisführerin in eine steile, wiederbelebte Terrassenlage. Und dann war da noch ein bemerkenswertes Erlebnis, als wir die Fotos für unseren Rezeptteil machten. Erste Vermutung von Fotograf Armin Faber: zu viel getrunken, sehe schon alles doppelt. Dann die Erkenntnis: Das sind Zwillinge, die beide kochen können.

„Fotoman“ Faber muss außerdem Verantwortung als Stifter einer speziellen Partnerschaft übernehmen. Für die Nummer 2/2010 lichtete er die damalige Weinkönigin Juliane Nägele bei einem Spaziergang im Hessigheimer Felsengarten ab. Die Fotos gefielen einem jungen Wengerter so gut, dass er ihr Avancen machte – mit Erfolg. Vielleicht läuten bald die Hochzeitsglocken. Für diese Ausgabe hat unser Fotograf erneut die aktuelle Weinkönigin abgelichtet. Wer weiß, was danach passiert? Vielleicht eine doppelte Liaison, denn Nina Hirsch (oben links) hat eine Zwillingsschwester...

Weinfreundliche Grüße
Ihr *Rudolf Knoll*

Fotos: Simone Mathias, z. V. g.

PS: Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 43; die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 49.



44

GENUSS

- Petra geht aus in Bad Boll:
So schmeckt die Alb _____ 18
- Kulinarik: Gaumenfreuden frisch vom
Blech und kochende Zwillinge _____ 32
- In Kernen probiert:**
Wurst-Albino mit Biss _____ 44



10

MENSCHEN

- Rolf Geiger:**
In Treue fest zum Trollinger _____ 10
- Sigrun Trinkle und ihr „Haufler“ _____ 28
- VHS-Kurse:
Zwei Lehrerinnen im Dialog _____ 30



38

HINTERGRÜNDE

- Eiswein und „Doping“ _____ 5
- Brackheimer Lage:
Zweifellos ein Zweifelberger _____ 6
- Zeitreise im Stuttgarter
Weinbaumuseum _____ 16
- Weintest: Alte Neuzüchtungen als
„zweites Frühstück“ _____ 38**
- Rätsel: Wer ist ohne „Müller-Blut“? _____ 43



Der Weinberg erwacht im Frühling, festgehalten von Simone Mathias aus Fellbach.



12

GESELLIGKEIT

- Weinwanderung in Horrheim:
„Wein ist Emotion“ _____ 12
- Weinüberraschung in Litauen _____ 22
- Termine: Trollinger-Marathon/
Wein in Duisburgs Kraftzentrale/
Württemberg in Berlin _____ 24



15

PRAXIS UND NEWS

- Sortenkunde: Samtiger Samtrot _____ 15
- Neu auf dem Buchmarkt:
Koch-Humor und Krimi _____ 37
- News: Triumphe für Genossen/
Vom Kaffee zum Wein/
Hebammen treten Trauben/
Rekord in Nellingen _____ 46
- Die Seite der Leser _____ 49
- Vorschau, Karikatur, Impressum _____ 50

Bei minus 10 Grad

Eiswein und „Doping“



Dicke Handschuhe und Socken, Ohrwärmer und festes Schuhwerk waren angesagt, als es in den Morgenstunden des 9. Dezember knackig kalt war in Württemberg. Die Temperaturen waren auf minus 10 Grad und noch mehr gesunken, eine gute Chance, um Trauben für Eiswein zu ernten. Einige Betriebe, die risikoreich Areale nicht im Normalherbst abgeerntet hatten, trommelten in den frühen Morgenstunden vorher eingerichtete Eiswein-Bereitschaften zusammen und machten sich auf in die Reben. Dort warteten hart gefrorene Trauben auf sie, die eine Voraussetzung für brillanten Eiswein erfüllten: Sie waren gesund und hatten keine Spuren von Fäulnis. Schnell wurden sie geerntet, damit sie im eisigen Zustand in die Kelter kamen. Dort floss hoch konzentrierter, viel versprechender Saft ab, der als Wein nicht billig sein wird, aber Spaß machen sollte. Und es gibt, anders als bei vielen Eiswein-Ernten, relativ viel davon. So werden von einem Cabernet Carbon aus dem Esslinger Schenkenberg bei den Esslinger Weingärtnern immerhin 500 Liter gefüllt; das für Württemberger Eiswein nötige Mindestmostgewicht von 128 Grad Öchsle wurde mit 170 Grad deutlich überschritten.

Im Cleebronner Michaelsberg holten der Vorstandsvorsitzende Thomas Beyl und 60 Lesehelfer, „gedopt“ mit Glühwein, 6000 Kilo Lemberger-Trauben in die Büten.

Als 1300 Liter von der Kelter flossen, wurde ein Mostgewicht von 180 Grad gemessen. Einige Tage später, am 13. Dezember, freute man sich über weitere 400 Liter Riesling mit 170 Grad. Das war mit Abstand Jahrgangs-Eisweinrekord im Ländle.

Ebenfalls erfolgreich waren die Fellbacher Weingärtner, die am 13. Dezember zweimal im Goldberg zuschlugen, mit 400 Liter Spätburgunder (199 Öchsle) und mit 300 Liter Riesling (191 Öchsle). Eine ebenfalls sehr stattliche Eiswein-Menge brachten die Lauffener Weingärtner ein: 5000 Kilo Trauben, trotz Frost immer noch saftig, erbrachten 1000 Liter Lemberger mit 185 Öchsle. „Die Krönung eines tollen Jahrgangs“, freute sich Geschäftsführer Uwe Schöttle über den Wein, der als Weißherbst in den Verkauf kommen wird.

Rekordträchtig war das Ergebnis der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, die am 13. Dezember mit 24 Lesehelfern 400 Liter Eiswein mit 196 Grad aus der Lage Heuholzer Dachsteiger erntete. „Sehr reintönig und ausgesprochen fruchtig“, war das erste Urteil von Geschäftsführer Dieter Schnitzius. Für die Heuholzer war es der 13. Eiswein hintereinander aus dieser Lage – und der zweite Eiswein im Jahr 2012. Am 18. Januar war nach einem damaligen Geduldspiel noch ein 2011er Eiswein geerntet worden.





Schon Theodor Heuss wusste:

Zweifellos ein Zweifelberger

„Papa“ Heuss schätzte einen Wein besonders. Der erste deutsche Bundespräsident schwärmte oft vom Lemberger aus dem Brackheimer Zweifelberg, einer ganz speziellen Lage der größten Rotweingemeinde Deutschlands.

Zwei Dinge werden in Brackenheim im Landkreis Heilbronn besonders hervorgehoben: Man sei die „Heuss-Stadt“ (weil Theodor Heuss, von 1949 bis 1959 Bundespräsident der Deutschen, hier geboren wurde); und praktisch gleichberechtigt wird in der Stadtinformation darauf verwiesen, dass man mit 825 Hektar Reben die größte Weinbaugemeinde Württembergs ist. In einem Nebensatz

wird außerdem noch stolz erklärt, dass Brackenheim die größte Rotweingemeinde Deutschlands ist. Der Kreis zwischen dem berühmtesten Sohn und Ehrenbürger der 15 300-Einwohner-Stadt und dem Wein schließt sich, wenn man weiß, was Heuss in sein weiniges Herz geschlossen hatte: Lemberger aus dem Brackheimer Zweifelberg! Das ist keine riesige Flur. Zu Zeiten

des Bundespräsidenten waren es 56 Hektar. Davon blieben nach einer vor 25 Jahren durchgeführten Flurbereinigung noch 47 Hektar übrig, die sich auf 160 Grundeigentümer verteilten. Damit ist schon angedeutet, dass die meisten Weingärtner nur kleine Flächen bewirtschaften und damit auf ein genossenschaftliches Dach angewiesen sind. Brackheimer Weingärtner war dessen Firmie-



rung bis zum Juli 2012. Dann wurde eine Fusion mit der Strombergkellerei Bönningheim abgesegnet. Jetzt dürfen sich die Mitglieder aus Brackenheim (385 Hektar) und Bönningheim (360 Hektar) sowie die Kunden an den neuen Namen gewöhnen: Weingärtner Stromberg-Zabergäu.

Die Konsequenzen nennt Geschäftsführer Thilo Heuft: „Die eigenständige Philosophie jedes Betriebes bleibt erhalten. Es gibt weiterhin zwei Standorte mit jeweils verantwortlichen Kellermeistern. Wir werden nur längerfristig das insgesamt jetzt sehr große Angebot an verschie-

denen Weinen reduzieren und führen die jeweiligen Ökoserien zusammen.“ Heuft, der die Fusion vorangetrieben hatte und selbst aus der Praxis kommt („Ich hatte früher in Niedernhall 35 Ar Lemberger und Trollinger, bin ausgebildeter Winzer und habe in einem Privatbe- ▶

Aktive Genossen

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen. Getreu dieser Devise sind die Weingärtner Stromberg-Zabergäu an ihren beiden Standorten besonders aktiv. In nächster Zeit stehen unter anderem folgende Termine an:

12. April: Hochzeitsweinprobe in Bönningheim (kulinarische Probe anlässlich der „Hochzeit“ der beiden Genossenschaften mit den ersten Füllungen des 2012ers)

27. April: Kelterfestival „Stromberg rockt“ in Bönningheim

30. April: Die etwas andere „Kult“-Weinprobe in Bönningheim und am gleichen Tag in Brackenheim „Kelterparty“ mit Livemusik, freier Eintritt

1. Mai: Brackenheimer Weinfrühling und am gleichen Tag Weinfest im Strombergkeller

8. bis 10. Juni: Natur und Wein zwischen Zweifelberg und Mönchsbergsee, in Kooperation mit örtlichen Gastronomen

Infos: Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Neipperger Straße 60, 74336 Brackenheim, Tel. 07135 98 55 15, www.wg-stromberg-zabergaeu.de



trieb gelernt“), ist zuversichtlich, dass man mit jetzt 745 Hektar eine passende Größenordnung gefunden hat und am Markt gut zurechtkommen wird.

Sicher nicht aus dem Sortiment verschwinden werden die gut eingeführten Lagenweine aus dem Haberschlachter Heuchelberg und der Neipperger Steingrube. Und selbstverständlich hat der Brackensteiner Zweifelberg Bestandsgarantie. 37 der 47 Hektar werden von Mitgliedern der Genossenschaft bewirtschaftet. Im Boden befindet sich neben Sandstein viel Keuper, der die Tageswärme speichert. Die Fläche ist alles andere als eben. „Zwei Drittel fallen unter Steillage“, meint Frieder Sick. Der 53-Jährige muss es wissen. Schließlich behauptet er lächelnd: „Ich bin eigentlich in diesem Wengert aufgewachsen und habe hier schon als Junge jede Minute meiner Freizeit verbracht.“

Noch mehr Erfahrung mit dem Zweifelberg hat Walter Döbler. „Ich war auch als Bub mittendrin“, erzählt der rüstige 77-Jährige. „Heute bin ich Edelrentner, helfe dem Sohn und habe eine Arbeitsplatzgarantie bis ans Lebensende.“ Döbler weiß, dass der Zweifelberg kein homogener Hang, sondern eine Zusammenfassung alter Flurnamen ist. „Das ist der Sulzberg, daneben die Mäusekammer, dann der Krapfen, der Innere Zweifelberg, der Plochinger, der Äußere Zweifelberg“, rattert er einige längst aufgegebene Bezeichnungen vor einem geschnitzten Lagenbild in einem großen Holzfass im Brackensteiner Keller herunter.

Was die beiden altgedienten Zweifelberg-Profis nicht wissen, ist die Herkunft des Namens. Man weiß nur, dass es einen entsprechenden Flurnamen schon seit mindestens 200 Jahren gibt. „Vielleicht war man immer wieder mal über Grenzver-

läufe im Zweifel“, vermutet Walter Döbler. „Oder war es Frost, der die Wengert immer wieder mal zum Verzweifeln brachte?“ Sick nickt dazu nachdenklich. „Im Mai 2011 hat es uns auch mit 50 Prozent Ausfall erwischt. Nur gute Erträge beim Trollinger haben uns einigermaßen gerettet.“

Es war immer wieder mal ein Wechselbad der Gefühle im Zweifelberg. Frieder Sick erinnert sich an das erste Ertragsjahr seines Trollingers, 1990. „Das war ein toller Jungfernwine mit 100 Grad Öchsle, mehr als der Lemberger damals. Aber 1991 folgte ein schlimmer Frühjahrsfrost.“ Döbler kann mit seinem Kontrastprogramm noch weiter zurückdenken. „1959 war ein Superjahrgang.“ Der 1960er brachte dagegen neben viel Menge nur mäßige Qualität. Keine Zweifel bestehen jedoch beim aktuellen 2012er aus dem Zweifelberg. „Richtig gut und eine vernünftige




Menge. Das war ein toller Beerenduft schon an der Kelter.“ Sick bekommt glänzende Augen beim Rückblick auf den letzten Herbst.

Auch Geschäftsführer Thilo Heuft freut sich auf bedeutende Weine. „Davon kann auch unsere Nobelmarke Signum profitieren.“ Bei diesem oftmals ausgezeichneten Lemberger wird am Stock radikal reduziert, auf rund 30 Hektoliter pro Hektar. Der Wein wird dann in zwei Versionen ausgebaut: Signum I kommt in Barriquefässer, Signum II reift im normalen Holzfass heran. Mit 107 Grad Öchsle hatten die Trauben viel Rückgrat, das sich in den fertigen Weinen widerspiegeln wird.

Der Lemberger ist die wertvollste Rotweinsorte im Zweifelberg, er wird auf 14 Hektar angebaut. Der Trollinger hat mit 18 Hektar flächenmäßig noch mehr Bedeutung. Bei den weißen Sorten ist der Riesling mit 15 Hektar führend. Diese Sorten sind

eine Folge der Flurbereinigung. In der Vorkriegszeit war hier gemischter Satz üblich, erst später folgte die Konzentration auf wichtige klassische Reben.

Das macht auch den beiden altgedienten Zweifelberg-Weingärtnern Spaß. Sick mag in der Winterzeit einen kräftigen Rotwein aus der Edition „Mann im Fass“. Bei einer Vesper greift er am liebsten zu einem Trollinger. Senior Döbler tut es ihm gleich: „Diese Sorte macht mein Motor noch gut mit.“ Was schätzt er besonders am Zweifelberg? Die Antwort kommt spontan: „Die Aussicht.“ Genießen kann man sie vor allem vom gut ausgeschilderten Natur- und Weinlehrpfad aus. Doppelt genießen lässt sich auf dem Höhenweg jeden Sonntag von März bis November: In einer kleinen Hütte werden Wein und Sekt aus dem Brackheimer Keller ausgetrennt. Ohne Zweifel aus dem Zweifelberg! 

Walter Döbler (77) hält die Weinbergarbeit im Zweifelberg jung (Bild links). Geschäftsführer Thilo Heuft sorgte dafür, dass die Genossenschaft durch Fusion wuchs und einen neuen Namen bekam: Weingärtner Stromberg-Zabergäu.

Pulverfass

Der Zweifelberg kann auch Geschichten erzählen – oder seine Wengerter. Walter Döbler erinnert sich noch daran, wie er mit anderen jungen Burschen vom Bürgermeister mitten in der Nacht aus einem Weinberghäuschen fast herausgeprügelt wurde. „Wir haben Karten gespielt. Was wir nicht wussten: Im Häuschen befanden sich zwei Kilo Sprengpulver, mit dem man gegen die Stare im Weinberg vorgehen wollte.“

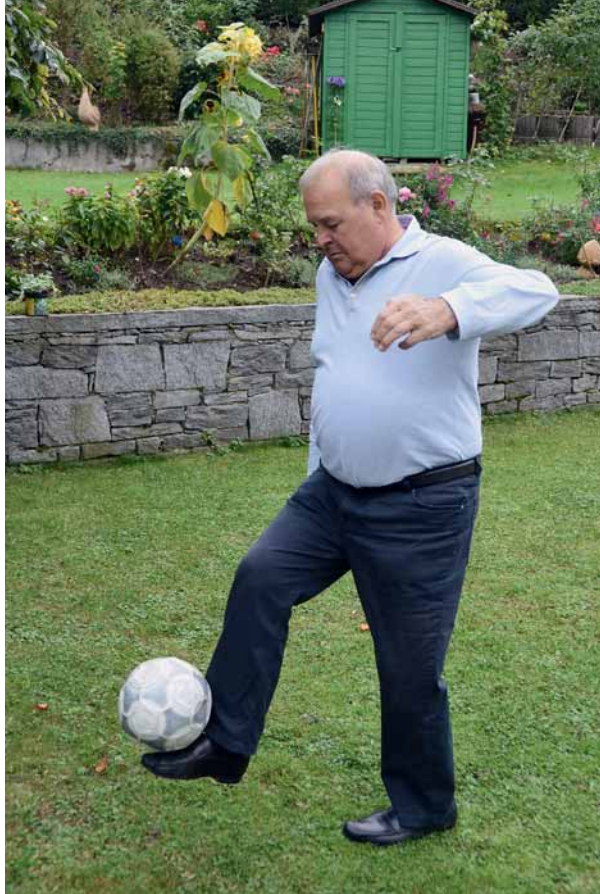


In Treue fest zum Trollinger

Er ist 78 Jahre jung, war einst ein Stuttgarter Fußballstar, lässt immer noch das runde Leder tanzen und genießt täglich eine Flasche Trollinger. Ein Besuch bei Rolf Geiger.

„Sein Montag ist ihm heilig – kicken, zocken, Viertele.“ So war es in einem nur mehr schemenhaft zu erkennenden, aber neugierig machenden Internet-Eintrag über Rolf Geiger nachzulesen, den der Zufall auf den Bildschirm transportierte. Gereifte Fußballfans in Stuttgart oder in ganz Deutschland werden sich zumindest noch vage erinnern, dass dieser Geiger einst ein ziemlich guter Kicker war, der es sogar – unter Sepp Herberger – zwischen 1956 und 1964 zu acht Einsätzen in der Nationalmannschaft brachte.

Der Ball ist immer noch sein Freund, obwohl er inzwischen 78 Jahre alt ist. Mit diversen Altinternationalen des VfB Stuttgart spielt er, wenn es seine Zeit zulässt, jeden



Das Ballgefühl, das Rolf Geiger in seiner aktiven Zeit auszeichnete (Bild unten bei einem Länderspiel, im Hintergrund Helmut Haller), hat er auch im stolzen Alter nicht verloren.

Montag auf dem Kleinfeld. „Er läuft nicht mehr viel“, verrät der im Remstal lebende Hansi Müller, selbst 42-facher Nationalspieler und 23 Jahre jünger als Geiger. „Aber er macht nach wie vor seine Tore.“ Und hinterher bevorzugt er Trollinger!

Seine sportliche Karriere beschreibt man am besten als abwechslungsreich. Höherklassig begann sie 1955 bei den Stuttgarter Kickers. 1957, da hatte er gerade sein erstes Tor im Nationalteam geschossen, wechselte er zum VfB, wurde aber bald darauf für sieben Monate gesperrt, weil man ihm die damals verbotene Entgegennahme von Handgeld nachwies. Womit die angestrebte Teilnahme an der Weltmeisterschaft 1958 ins Wasser fiel. Der Bundestrainer nahm den reuigen Sünder wieder in seinen Kader auf. 1962 rechnete sich der immer etwas störrische Geiger keine Chance auf einen Stammplatz bei der WM in Chile aus und schickte Herberger eine Absage. Anschließend wechselte er nach Italien zum FC Mantua und war damit einer der ersten deutschen Spitzenfußballer, die im Stiefelland aktiv waren. Mit einigen seiner damaligen Mannschaftskollegen trifft er sich noch gelegentlich im Urlaub auf Ischia. „Da heißt es dann immer: hoch die Tassen.“

Sein Kontakt zum Wein bestand schon in der aktiven Zeit beim VfB Stuttgart. „Nach dem Spiel gab es oft ein Viertel für jeden. Unser Trainer Georg Wurzer musste immer aufpassen, dass es nicht mehr wurde.“ Die Flaschen mit Trollinger spendierte die Vorstandschaft. Auch familiäre Weinwurzeln sind bei Rolf Geiger vorhanden. „Mein Großvater hatte zwei Hektar in Marbach am Neckar, in einer Terrassenlage. Gelegentlich wurde ich als Bub mitgenommen und habe gesehen, was das für eine fürchterliche Handarbeit war. Meinen Eltern wurde das dann zu

viel, so dass die Fläche verkauft wurde, bevor ich auf die Idee kommen konnte, Wengerter zu werden.“

Als Fußballer fühlte er sich in Italien zwar wohl („Zum Essen gab es immer Wein“), aber nach einer Saison kehrte er doch 1963 zum VfB zurück und beendete erst 1967, im Alter von 32 Jahren, seine aktive Laufbahn. In diese zweite Stuttgarter Phase fiel seine Heirat mit Helga, die sich für ihren quirligen Rolf zunächst auf dem Fußballplatz begeisterte. Im Rückblick können beide herzlich lachen über eine Aussage eines VfB-Funktionärs: „Hoffentlich kommst du mit ihm besser zurecht als wir.“

Sie bekam ihn in mittlerweile 47 Ehejahren besser in den Griff als jeder Trainer. Und sie hielt ihm den Rücken frei, als der gelernte Maurer nach dem Sport als Bauunternehmer und Immobilienmakler aktiv wurde und hier sehr erfolgreich war. 1995 übernahmen die beiden Töchter die Firma Rolf Geiger Wohnbau. Er hatte genug verdient, um sich unter anderem einen wohl gefüllten Weinkeller mit namhaften Bordelaiser Gewächsen leisten zu können. „Aber so etwas wird nur bei großen Anlässen geöffnet oder auch verschenkt. Ich halte meinem täglichen Trollinger die Treue“, lacht Geiger.

Der Wein kommt meist aus Mundelsheim oder aus dem Bottwartal. Helga Geiger trinkt gelegentlich mit. „Damit ich nicht zu viel erwische“, schmunzelt der Hobbykoch. Manchmal reizt ihn die chinesische Küche. Aber schwäbisch steht im Vordergrund. Für die handgeschabten Spätzle und für Braten mit Sauce ist sie zuständig. Wenn er am Herd steht, fällt das Ergebnis oft deftig aus. „Gestern gab es Sauerkraut mit Schweinelendchen“, verrät Rolf Geiger. „Und dazu natürlich Trollinger.“





Horrheims verjüngter und verschlankter Lehrpfad führt durch eine traumhaft schöne Landschaft.



Horrheimer Weinlehrpfad

„Wein ist Emotion“

Frischer und jünger präsentiert sich der Weinlehrpfad Horrheim. Die rund drei Kilometer lange Rundtour ist informativ und weckt die Neugier auf den hier wachsenden Rebensaft.

Zu textlastig, die Schrift verblasst – die Jahre waren nicht spurlos an den Infotafeln des Weinlehrpfades Horrheim vorübergegangen. Die Weingärtner Horrheim-Gündelbach und die Stadt Vaihingen an der Enz (Landkreis Ludwigsburg) haben deshalb im Mai 2012 dem Lehrpfad eine Verjüngungs- und Schlankheitskur verordnet: Aus den einst 40 wurden 23 Infotafeln mit den Silhouetten der Stadtkirche und von Schloss Kaltenstein. „Die Textmenge wurde auf das Wesentliche reduziert, ohne den Inhalt zu vernachlässigen“, meint Stefan Wasserbäch. Der 37-Jährige ist Vorstandsvorsitzender der Weingärtner Horrheim-Gündelbach und gleichzeitig Ortsvorsteher von Horrheim, einem der neun Stadtteile von Vaihingen an der Enz. Bei unserer Wanderung fungiert der Vater von vier Jungen als Scout und erweist sich dabei als profund und unterhaltsamer Kenner von Land und Leuten. Kein Wunder, dass das neue Konzept des Lehrpfades im Wesentlichen seine Handschrift trägt.

Die Kelter der Weingärtner Horrheim-Gündelbach ist Ausgangspunkt der drei Kilometer langen Rundtour. Übersichtstafeln am Parkplatz ermöglichen eine erste Orientierung. Der Streckenverlauf ist gleich geblieben. Horrheim mit seinen rund 2600 Einwohnern liegt am Fuß des Klosterbergs. Malerisch reihen sich die Weinstöcke den Hang bis zum Wald hinauf, die Wengertshäuschen wirken wie zufällig hingestreut in die Rebenlandschaft. Auf asphaltierten Wegen geht es gemächlich den Klosterberg hinauf, der Höhenunterschied beträgt insgesamt moderate 139 Meter. Vor 15 Jahren, erzählt Stefan Wasserbäch, wurden am Klosterberg zwei Drittel rote Sorten angebaut. Mittlerweile liegt der Rotweinanteil bei 80 Prozent. Vor allem Trollinger, Lemberger und Spätburgunder werden von den rund 150 Weingärtnern der Genossenschaft auf rund 82 Hektar am Horrheimer Klosterberg und am Gündelbacher Wachtkopf angebaut. Im Jahr 2002 kam

es zur Fusion zwischen den Weingärtnern aus Horrheim und Gündelbach. „Das war die richtige Entscheidung“, sagt Stefan Wasserbäch, „beide Lagen ergänzen sich gut.“ Als wir die Tafel „Der Arbeitsaufwand im Weinberg“ passieren, wird unser Führer nachdenklich. Denn hier sind auch Informationen über den verheerenden Hagel im Jahr 2000 mit totalem Ernteausfall und den Frost im Mai 2011 nachzulesen, der ein 30-prozentiges Minus zur Folge hatte. An beide Schockerlebnisse erinnert sich Wasserbäch gut: Im Juli 2000 hatte er geheiratet und sich gerade als Weingärtner selbstständig gemacht. Nach dem Hagel sei die Vegetation in eine mehrwöchige Schockstarre verfallen. „Das tat weh“, erinnert er sich. Als im Mai 2011 der Frost zuschlug, war er gerade zum Vorstandsvorsitzenden der Genossenschaft gewählt worden.

Im Einklang mit der Natur

Wir kommen am Benzlesriedweiher vorbei und am Schild „Weinbau als Landschaftspflege“. Dieser Aspekt sei ihm wichtig gewesen, sagt Wasserbäch: „Weinbau geht nur im Einklang mit der Natur.“ Ein Wengertshäuschen, das die Inschrift „Haus am See“ trägt, lässt uns innehalten. Der Eigentümer muss Sinn für Humor haben: Denn der See entpuppt sich als Regenrückhaltebecken. Wir kommen am Weinberg des Vorstandsvorsitzenden vorbei. 1,7 Hektar mit Lemberger, Trollinger, Acolon, Spätburgunder und Riesling bewirtschaftet er. Bei der Arbeit in den Reben genießt er die Stille und lauscht den Geräuschen der Natur. Lässt er den Blick in die Ferne schweifen, sieht er den Stuttgarter Fernsehturm, das Remstal und ganz selten sogar die Drei-Kaiser-Berge auf der Schwäbischen Alb. Die landschaftliche Schönheit hat Anziehungskraft für Besucher von auswärts, sogar aus dem Ruhrgebiet. Doch damit allein ist es nicht getan. „Es sind viele Leute bei uns unterwegs. Ich sage den Wenger-

Tief durchatmen und die Aussicht genießen...



tern immer: Redet mit den Leuten. Wein zu verkaufen ist Beziehungsarbeit, ist Emotion.“ Das sei auch ein Ziel des Weinlehrpfads: „Wir wollen aufklären und die Leute ans Thema Wein heranführen.“

Geschichtsliebhaber kommen in Horrheim ebenfalls auf ihre Kosten: Der Ort wurde im Jahr 771 erstmals urkundlich erwähnt. „Horrheim ist acht Jahre älter als Vaihingen und hatte einst sogar Stadtrechte“, doziert Stefan Wasserbäch. Wir gehen weiter, erreichen den höchsten Punkt des Weinlehrpfads und vernehmen die Empfehlung, noch einem Schild hinein in den Wald zu folgen und einen Abstecher zur alten Klosteranlage zu machen. Im 14. Jahrhundert lebten hier Nonnen, die Grundmauern sind noch zu erkennen. Diese habe man per Zufall entdeckt, weiß Wasserbäch. Bei der Suche nach dem ausgebüxten Hund eines Jagdpächters in den 70er Jahren sei man auf die Klosterreste gestoßen.

Wir flanieren zurück zur Kelter. Dort sind wir zu einer kleinen Weinprobe mit Vesper eingeladen. Wir probieren einen hervorragenden Trollinger Kabinett aus dem Jahr 2011, der bei der Landesprämierung für Wein und Sekt im Herbst 2012 in Heilbronn Gold bekam, eine von insgesamt acht Edelmetallmedaillen für die Horrheimer und Gündelbacher Weingärtner, denen auch ein Ehrenpreis verliehen wurde. „Das zeigt, dass wir mit unserem permanenten Qualitätsstreben in der richtigen Spur sind“, freut sich der oberste Chef der Kooperative.

Uns interessiert, ob es ihm schwerfalle, zwischen seinen Ämtern als Ortsvorsteher und Gemeinderat („Ich war 1999 der jüngste Gemeinderat und bin es immer noch“) und dem hauptamtlichem Vorstandsvorsitzenden der Genossenschaft zu trennen. „Das habe ich von Anfang an gesagt: In der Kelter wird nicht über die Gemeindepolitik geredet – und im Rathaus nicht über den Weinbau.“ Es sei denn, es handelt sich um den Weinlehrpfad.

Sonja Henning



Auf nach Horrheim

Informationen zum Weinlehrpfad Horrheim gibt es im Internet unter www.vaihingen.de. Die Weingärtner Horrheim-Gündelbach schenken von April bis Ende Oktober sonntags (außer am Pfingstsonntag) zwischen 13 und 17 Uhr an der Kelter Wein aus. Vaihingen-Enz ist rund sieben Kilometer von Horrheim entfernt und mit dem Zug gut zu erreichen: Die Stadt mit rund 28 500 Einwohnern, die den Titel „Internationale Stadt der Reben und des Weins“ trägt, ist ICE-Halt innerhalb der Verbindung Stuttgart-Köln (Zwei-Stunden-Takt).

Er schmeckt so, wie er heißt – der fruchtbe-tonte Samtrot aus der Burgunderfamilie.

Sortenkunde

SAMTIGER SAMTROT

Samtig und fruchtig, schmeichelnd und harmo-nisch – so kennen, so lieben ihn nicht nur die Würt-temberger. Zu einem ganz besonderen Tropfen macht den Samtrot, der aus der großen Familie der Burgunder stammt, aber etwas anderes: In Zeiten, da heimatliche Verwurzelung und regionale Verankerung landwirt-schaftlicher Erzeugnisse fast schon ein Wert an sich sind und in jedem Fall für Authentizität bürgen, ist er ein Württemberger Unikat.

1928 entdeckte der Heilbronner Weingärtner und Politi-ker Hermann Schneider die Rebsorte in seinem Wengert. Der erfahrene Winzer, der von 1930 bis 1934 Vorstand der Weingärtnergesellschaft Heilbronn (Vorläufer der Heilbronner Genossenschaftskellerei) war, erkannte of-fenbar ihren besonderen Wert und übergab Stöcke der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg, die sich der Rebe sogleich annahm und sie vermehrte. Den passenden Namen Samtrot bekam sie 1950.

Die Nobel-Ausführung des Schwarzrieslings ist eine Rari-tät geblieben, die gelegentlich für leichte Verwirrung sor-gen kann. Zwar gilt sie als Mutation

des Schwarzrieslings, aber sortenrechtlich als Klon des Spätburgunders und als ein Synonym der wertvollen Burgunderrebe. Die warme Farbe, ein Duft, der an Himbeeren und Kirschen erinnert, sein weiches, zugängliches Wesen mit sanfter Würze ver-körpern freilich einen Weintyp, der wenig mit einem klassischen Spätburgunder gemein hat.

Besonders populär ist er im württembergischen Un-terland, dem Raum Heilbronn. Insgesamt beläuft sich seine Rebfläche auf rund 320 Hektar. Sehr häufig be-gegnet uns der Samtrot nach wie vor in der halbtro-ckenen Variante, die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) hat ihn sogar in ihre Serie „Süß & Fruchtig“ integriert. Indes trifft man ihn inzwischen immer häufiger – im großen Holzfass oder in der Barrique ausgebaut – auch als hochwer-tigen Sonntagswein im Premiumsegment. Die zu-meist schon von Natur aus eher geringen Erträge so-wie seine Ansprüche an Boden und Mikro-klima rechtfertigen das allemal.

Andreas Braun





Stuttgarts Weinbaumuseum im neuen Glanz

Eine Zeitreise

In der alten Uhlbacher Kelter können die Besucher zu den Ursprüngen des Weinbaus in Württemberg reisen. In einem alten Fachwerkbau ist das Weinbaumuseum der Stadt Stuttgart untergebracht. Es wurde im September vergangenen Jahres neu eröffnet.

Daimler, Porsche und der VfB sind nur eine Seite von Stuttgart. Im Osten der Stadt, wenige Kilometer von Landtag, Kneipenviertel und der belebten Königstraße entfernt, liegt das einstmalige selbstständige Weindorf Uhlbach, das seit 1937 zur Landeshauptstadt gehört. In der stattlichen alten Ortskeller aus dem Jahr 1907 befindet sich das Weinbaumuseum der Stadt Stuttgart. 2012 wurde es geschlossen, dann komplett umgebaut und mit neuem Konzept und erweiterten, spannenden Inhalten eröffnet. „Die alte Ausstellung gab es 30 Jahre lang“, sagt Museumsleiterin Andrea Gehrlach. „Der Weinbau hat sich in dieser Zeit weiterentwickelt. Aber im Museum selber konnte man

diese interessanten Fortschritte nicht nachvollziehen.“

„Wein als Gesamtkunstwerk“ nennt die Museumschefin die Idee, mit der Architekten und Museumsgestalter ins Rennen geschickt wurden. Die Besucher sollen sehen, lesen, schmecken und riechen, um den Weinbau mit allen Sinnen wahrzunehmen. In zwölf Abteilungen können sie sich mit den verschiedenen Facetten der Rebkultur, ihrer Geschichte und dem Weingenuss beschäftigen.

Die Ausstellung ist chronologisch aufgebaut: Sie beginnt beim Ursprung des Weinbaus und hört bei den Besenwirtschaften und aktuellen Weinerzeugern auf. Was kaum jemand weiß: Stuttgart ist eine der größten Weinbauge-

meinden in Baden-Württemberg. Die Stadt hat selbst ein Weingut mit 17 Hektar Rebfläche, die Universität Hohenheim betreibt einen 2,2 Hektar großen Versuchsweinberg, wie in der Ausstellung zu erfahren ist. Hinzu kommen die umfangreichen Flächen der Genossenschaften von Untertürkheim, Bad Cannstatt und Rotenberg inklusive Uhlbach (Collegium Wirtemberg). Insgesamt stehen 423 Hektar unter Reben, immerhin zwei Prozent der Stadtfläche. Trotzdem reicht die Weinerzeugung nicht aus, um den Durst der Stuttgarter zu stillen: „Sie liegen mit ihrem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch deutlich über dem Bundesdurchschnitt“, informiert die Ausstellung.

Und das war anscheinend schon immer so: „Wenn man in Stuttgart nicht einsamele den Wein, würde die Stadt bald in Wein ersäufet sein“, schrieb ein mittelalterlicher Chronist. 1511 sollen bei der Hochzeit von Herzog Ulrich mit Prinzessin Sabina von Bayern aus einem Brunnen am Alten Schloss innerhalb von zwei Tagen und Nächten vier Millionen Liter Wein für die Stuttgarter Bevölkerung geflossen sein. Und der Schwabe Friedrich Schiller reimte 1782: „Der Name Wirtemberg schreibt sich von Wirt am Berg. Ein Wirtemberger ohne Wein, kann der ein Wirtemberger sein?“ Aber auch in Europas Fürstenthäusern war der Württemberger Wein beliebt. So schrieb die Gemahlin des österreichischen Erzherzogs Ferdinand anno 1526, dass sie „mit Neckarweinen gut versorgt, demnächst wieder ins Kindbett steige“.

Vergnüglich ist dies alles in der Ausstellung nachzulesen. Zu sehen sind unter anderem auch historische Originalwerkzeuge, Trinkgefäße aus der Römerzeit, die Figur des Heiligen Urban aus dem 16. Jahrhundert, mehr als hundert Jahre alte Holzfässer mit kunstvoll geschnitzter Vorderseite und eine komplett eingerichtete Küferwerkstatt. Wer mag, kann dem Bericht eines alten Weingärtners über die schwere Arbeit im Weinberg lauschen, als es noch keine modernen Maschinen gab und die Reben in steilen Terrassen angebaut wurden. Zu sehen sind Kurzfilme über die Rebflurbereinigung und den Hagelflieger. Beim Aromarad können verschiedene Geruchseindrücke erschnup-



pert werden. Ausgestellt sind außerdem Ölgemälde und Kohlezeichnungen des Stuttgarter Künstlers Eugen Häfelle, die sich dem Thema Wein widmen.

Nach ihrem Lieblingsort im neuen Weinbaumuseum gefragt, muss Andrea Gehrlach nicht lange nachdenken. Es ist die neue Vinothek – ein lichtdurchfluteter zweigeschossiger Glasbau in hellem Holz und warmen Rottönen, der an der Nordwestseite der bis zu 20 Meter hohen Kelter integriert wurde und den Blick freilässt auf das gewaltige Dachgebälk. „Wer in der Vinothek sitzt, ist irgendwie auch mitten im Museum“, meint die Leiterin der Symbiose zwischen alt und neu. „Und genau darauf wollten wir auch hinaus.“ 2000 Jahre Weinbaugeschichte im Blick, kann man hier 18 Gewächse der örtlichen Winzer und Weingärtnergenossenschaften probieren, dazu die eigens für das Weinbaumuseum gekelterte Rotweincuvée „Museumswein“ vom „Platzhirschen“, dem Collegium Wirtemberg.

Sigrid Krügel



Gebucht werden können unter anderem historische Weinproben, Sortenweinproben, Weinberggrundfahrten mit dem Oldtimer-Bus und Weinberggrundfahrten mit dem Segway. Die Termine werden im Internet veröffentlicht. Gruppen- und Sonderführungen auf Anfrage: Tel. 0711 222 81 22, E-Mail: touren@stuttgart-tourist.de.

Weinbaumuseum Stuttgart

Uhlbacher Platz 4
70329 Stuttgart
Tel. 0711 32 57 18
E-Mail: touren@stuttgart-tourist.de
Internet: www.weinbaumuseum.de
(hier gibt es das Weinbaumuseum
auch fürs Smartphone)

Öffnungszeiten:

donnerstags und freitags: 14 bis 20 Uhr
samstags: 14 bis 18 Uhr
sonn- und feiertags: 11 bis 18 Uhr

Eintrittspreise:

Erwachsene: 3,00 €
Ermäßigt: 2,00 €
Gruppen ab 10 Personen:
2,00 € pro Person
Kinder bis 14 Jahre: freier Eintritt
Vinothek ohne Museum: freier Eintritt



Petra dreht den Spieß um und füttert Küchenchef Heiko May, der gute Qualität in vielversprechender Optik auf den Tisch bringt.

Foto: Faber & Partner



Foto: Christoph Dörper

**Badhotel Restaurant
Stauferland**
Gruibinger Straße 32
73087 Bad Boll
Tel. 07164 80 16 80
www.badhotel-stauferland.de

Anfahrt

Bad Boll liegt am Rande der Schwäbischen Alb auf halbem Weg zwischen Stuttgart und Ulm. Sie erreichen den Kurort über die Autobahn A8, Ausfahrt 58 Aichelberg. Bad Boll ist ausgeschildert.

Petra geht aus

Badhotel Stauferland in Bad Boll: So schmeckt die Alb

Es müssen nicht immer gastliche Häuser in klassischen Weinregionen sein, in denen sich Petra Klein nach kulinarischen Entdeckungen umschaute. Diesmal wurde sie in einem Kurort mit Schwefelquellen fündig: Folgen Sie ihr nach Bad Boll!

Wer kennt sie nicht, die Schwäbische Alb? Sozusagen ein Filetstück des Genießerlandes Baden-Württemberg – Wiesen mit Streuobst, Wacholder-Heiden, Wanderschäfer, die mit ihren Herden die Landschaft durchstreifen... Dafür und für noch viel mehr Genuss-Erlebnisse steht die Schwäbische Alb. Aber wer kennt das Albvorland? Sehen Sie... erwischt. Obwohl wahrscheinlich jeder schon mal in seinem Leben durchgefahren ist, zum Beispiel auf der Autobahn 8 zwischen Stuttgart und Ulm den berühmt-berüchtigten Aichelberg hoch – oder eben runter. Damit hat man das Albvorland durchquert. Wir sind jedoch von der A8 abgefahren, Ausfahrt „Aichelberg“ und dann weiter nach Bad Boll, berühmt für seine evangelische Akademie und seine heilenden Schwefelthermalquellen.

Unser Ziel: das Badhotel Stauferland – ein Immobilienmakler würde verzückt die Augen verdrehen, denn das Badhotel verfügt über die drei wichtigsten Dinge dieser Branche: Lage, Lage, Lage, mit einem bestechenden Rundumblick auf das Albvorland. Das ist so etwas wie ein optisches Amuse-Gueule, macht Lust und Appetit auf mehr. Das gibt's unten im Hotel-Restaurant, wo uns Oberkellner Ferenc Kappanyos empfängt. Der gebürtige Ungar unterbricht unsere mehr oder weniger gelungenen Aussprache-Versuche: „Ich bin einfach der Herr Ferenc.“ Er ist seit Jahrzehnten die gute Seele im Haus, ein geschätzter Mitarbeiter für die Geschäftsführer Heike Gehring-Kauderer und Hans-Ulrich Kauderer sowie kompetenter Botschafter des 30-jährigen Küchenmeisters Heiko

May, der seit Mai 2012 im Badhotel am Herd Regie führt und sich schnell bestens eingelebt hat.

Mit dem Gruß aus der Küche setzt Heiko May gleich ein Ausrufezeichen: Weinbergschnecke auf Kohlrabi-Püree. Mutig, mutig wegen der Schnecke, für mich jedoch köstlich. Keine Geschmacksdiskussionen gab es beim begleitenden Weißwein. Ein 2011er Riesling trocken vom Collegium Württemberg – die frisch gekürten Sieger des Deutschen Rotweinpreises in der Lemberger-Kategorie bewiesen damit auch Weißwein-Know-how. Zitrusfrüchte und Apfel bildeten eine feine Aromatik. Der Wein machte so viel Spaß, dass er gleich darauf auch die Vorspeise begleiten durfte.

Bei diesem Entrée herrschte Einigkeit, alle entschieden sich für die geräucherte Forelle auf lauwarmem Linsensalat. Die feinen Räucheraromen präsentierten sich ganz frisch, passend dazu die knackigen Alblinsen, ihre mehlig Komponente harmonierte hervorragend mit der dezenten Säure des Rieslings.

Auch wenn auf der kleinen, sehr regional geprägten Weinkarte die Weißweinauswahl dominiert, entscheiden wir uns beim urschwäbischen Zwischengang, der selbstverständlich hausgemachten Maultasche, für einen Rotwein. Der 2010er Lemberger Rosswager Halde von der Weingärtnergenossenschaft Rosswag-Mühlhausen, der offen ausgeschenkt wird, erwies sich als Volltreffer. Der kernige, säurebetonte Wein steuerte mit seinen würzigen, durchaus pfeffrigen Aromen dem Gericht eine weitere Geschmacksnuance bei. Die Maultasche ➤

Unser Gast, die Queen

Die gelernte Diplom-Verwaltungswirtin ist eigentlich in der Kämmererei im Landratsamt Heilbronn tätig. Aber seit Mitte November hat Nina Hirsch, unser Gast am Tisch im Stauerland, noch einen „Nebenjob“ als württembergische Weinkönigin. Die 27-Jährige, die aus einer Winzerfamilie kommt und sich erst einige Wochen vor der Wahl für eine Bewerbung entschied, ist Hobbyköchin, schätzt besonders Lemberger und Kerner und sportelt gern. Neben Jogging und Radfahren steht Pilates auf dem Programm, ein etwas dem Yoga ähnliches spezielles Dehn- und Kräftigungstraining, das die Muskulatur des Bauches, Rückens und Beckenbodens stärkt. Im Wellness-Bereich des Hotels machte sie sich allerdings für das Abendessen fit...



Foto: Faber & Partner

badete förmlich in einer herzhaften Brühe. Die Füllung war deftig und kräftig mit viel Fleisch – sehr gut abgeschmeckt. Die Süße der geschmelzten Zwiebeln gab den letzten Kick.

Förmlich ins Schwärmen kam bei der Kombination Maultasche mit dem Lemberger die württembergische Weinkönigin Nina Hirsch, die uns an diesem Abend Gesellschaft leistete und als leidenschaftliche Köchin die Qualität der Maultasche und des Rosswager Weines aufs Höchste lobte. Symbolisch setzte sie ihr Königinnen-Krönchen dem schwäbischen Nationalgericht auf.

Beim Hauptgang entschied sich Nina für das hausgeräucherte Stremelchen von der Lachsforelle mit Mangoldgemüse und Dillkartoffeln – eine gute Wahl, denn der Fisch wurde erst nach der Bestellung à la minute in den Heißrauch gegeben, eine schmackhafte Leidenschaft vom ambitionierten Küchenchef Heiko May, der sich als kreativer „Schmeck den Süden“-Koch erwies.

Ein Volltreffer dazu war die Cuvée M vom Collegium Wirtemberg aus Rivaner, Chardonnay und Weißburgunder. Der Wein mit einer dezenten Säure hielt sich angenehm zurück, passt sich dadurch harmonisch dem Fisch an. Der leichte Schmelz, den der Wein im Abgang hinterließ, war ein spannender Kontrast zu den feinen, frischen Räucheraromen. Weinkönigin Nina stellte überdies erfreut fest, dass die Cuvée viel Frucht im Glas entwickelt, wenn man ihr etwas Zeit gibt.

Ich entschied mich für ein „Parade-Gericht“ des Albvorlandes als Hauptgericht. Duett vom Lamm mit Lammleber und Lammrücken, dazu ganz klassisch Böhnchen und mediterran anmutende Olivenkartoffeln. Dass das Lamm quasi vor der Haustür des Badhotels Stauerland sein Futter auf den Heiden der Schwäbischen Alb fand, war schmeckbar. Das zarte Fleisch brachte natürliche Kräuteraromen mit, es war dezent gewürzt und perfekt

gegart. Bei Lammleber scheiden sich gelegentlich die Geister, wirklich gut schmeckt sie nur, wenn sie ganz frisch ist und es der Koch, wie in diesem Fall, versteht, die Innerei auf den Punkt zuzubereiten. Hier kam erneut die weiße Cuvée vom Collegium Wirtemberg ins Spiel, ihre leichte Säure war die gelungene Ergänzung zum mürben Lebergeschmack. So schmeckt die Alb.

Das ganze Stauerland wurde uns im dritten Hauptgericht serviert, dem Klassiker der Restaurantkarte: Schwabenteller Stauerland. Rostbraten, Schweinefilet, Rahmbraten, Maultäschle und Bubespitzle – mehr Regionalität auf einem Teller geht nicht. Zum Rostbraten musste natürlich Rot ins Glas, hier kam nochmal der Rosswager Lemberger ins Spiel. Als durchaus kerniger Rotwein passte er gut zum medium gebratenen Fleisch und zu den geschmelzten Zwiebeln, ähnlich wie bei der Maultasche. Als passenden Begleiter zum Rahmbraten wählten wir nach einigen Probeschlucken, zu denen auch Nina Hirsch ihre Kommentare beisteuerte und Weinkompetenz demonstrierte, einen Sauvignon Blanc, ebenfalls vom Collegium Wirtemberg. Grüne Paprika und Stachelbeere waren tonangebende Aromen. Ein Wein mit der Stilistik eines Rieslings und der für den 2010er Jahrgang typischen Säure, die aber gut gezähmt wurde und eine schöne Geschmacksergänzung zur sahnigen Fleischsauce bildete.

Also war das Fazit klar: Zum Schwabenteller MUSS man zwei Weine trinken. Da war die gute Kondition der Gäste gefragt. Aber zum Glück musste ja niemand mehr fahren. Im 4-Sterne-Badhotel Stauerland mit 36 Zimmern haben wir nicht nur gut geschlafen und eine morgendliche Schwimmrunde im kleinen, feinen Wellness-Bereich genossen, sondern außerdem festgestellt, dass es eine gute Entscheidung war, in der Schwäbischen Alb Station zu machen.





Foto: Faber & Partner



Fotos: Christoph Düpper

Zahlreiche Mitarbeiter sorgen im Badhotel Stauferland dafür, dass sich die Gäste in allen Bereichen wohlfühlen. Ein Pluspunkt des Hauses ist natürlich auch die im Sommer grüne Natur drumherum.

Weinüberraschung in Litauen

Fürstenfass zur Wildschweinkeule

Für einen Marbacher Getränkehändler fielen bei einem Urlaub in Litauen im Norden Europas Weihnachten und Ostern zusammen. Guten Wein aus Württemberg hätte er überall erwartet, nur nicht hier...

Fern der Heimat hatte Hans-Jörg Lochmann, Eigentümer eines Getränkemarktes in Marbach am Neckar, ein einschneidendes Weinerlebnis. Als er in der Ferienhausanlage Miškiniškes im Osten von Litauen, nicht weit von der Grenze zu Weißrussland entfernt, bei der Chefin Jolanta Marija Banione nachfragte, was es zum Essen geben würde, lautete die verheißungsvolle Offerte: „Wildschweinkeule.“ „Und zum Trinken?“ Lochmann erwartete, dass man ihm und seiner Truppe Saft oder Bier offerieren würde. Denkbar gewesen wäre auch Obstwein, wie ihn eine Kellerei hierzulande erzeugt. Oder Schaumwein, gewonnen aus importierten Weintrauben aus Moldawien. Aber die Litauerin sagte, sie habe echten, besonderen Wein zu bieten. Die Besucher aus Württemberg waren skeptisch. Sie erwarteten jetzt billige Markenware irgendwo aus der Europäischen Union. Doch dann stellte ihnen die Gastgeberin ein paar durchaus bekannte Flaschen auf den Tisch, unter anderem Trollinger, Lemberger und Riesling, genannt „Fürstenfass“, aus der Weinkellerei Hohenlohe in Bretzfeld-Adolzfurt, die gleichen Weine, die Lochmann auch in seinem Betrieb im Regal stehen hat. „Ich fiel aus allen Wolken“, erinnert sich der 66-Jährige. „Dann bin ich vor Freude aufgesprungen und hätte am liebsten auf dem Tisch getanzt.“

Die Sensation sollte sich noch mehrfach wiederholen. In drei Hotels in Litauen entdeckten die Urlauber aus Marbach, die mit einem Kleinbus den baltischen Staat erkundeten, Fürstenfass-Wein. Und jedes Mal stellten sie auf Nachfrage fest, dass die freundliche Marija aus Miškiniškes hinter diesem Deal steckte. Eingefädelt hatte ihn ursprünglich Eberhard Brand, Geschäftsführer der Genossenschaft, der vor einigen Jahren Urlaub mit einer Geschäftsreise durch den Nordosten Europas verband, damals ebenfalls Station in der idyllisch gelegenen Ferienhausanlage machte und einige Flaschen zum Probieren zurückließ.

Die gelernte Ingenieurin, die ursprünglich im Fach Systemtechnik aktiv war, aber dann in den touristischen Be-



Eberhard Brand, der Geschäftsführer der Weinkellerei Hohenlohe, war selbst schon bei der Weinauslieferung in Litauen dabei und sorgt dafür, dass der Nachschub nicht ausgeht.



1. Deutschland
2. Tschechien
3. Polen
4. Litauen

tengrad. Hier ist man immer noch in der EU. Litauen ist seit 1. April 2004 dabei und wird voraussichtlich auch seine Weineinfuhren aus Württemberg im nächsten Jahr in Euro bezahlen können. Derzeit wird noch umgerechnet: 3,45 Litas sind ein Euro.

Problematisch und teuer ist es nicht, Wein nach Litauen zu schicken. Deutschland ist nach Russland, Polen und Lettland der wichtigste Handelspartner der parlamentarischen Republik. Speditionen bringen aus diesem seit 1. März 1990 selbstständigen Staat unter anderem Holzwaren und Möbel nach Deutschland. Sie wollen ihre Lkws nicht leer zurückfahren lassen und sind froh, wenn sie einige Paletten Wein in Adolzfurt aufladen können.

Was aber macht das ferne 3-Millionen-Einwohner-Land für deutsche Touristen interessant? Es ist vor allem die Ruhe, die unberührte Landschaft, wie man sie nicht nur im Naturschutzgebiet rund um die Ferienhauseanlage von Miškiniškes (www.miskiniskes.lt) findet. 200 für die Natur geschützte Gebiete gibt es im Land, mit Seen, unverbauten Flüssen (ideal für Kanufahrer). Fahrradtouren machen Spaß. Diverse Sportarten lassen sich im Reich von Marija in eine große Halle verlegen (Tennis, Basketball, Volleyball). Untergebracht ist man in verschiedenen Holzhäusern. „Preislich ist alles sehr moderat“, weiß Hans-Jörg Lochmann.

Reben sind hier nicht zu finden. Aber was nicht ist, kann theoretisch noch werden. Denn im nördlich von Litauen gelegenen Lettland gibt es knapp unterhalb des 57. Breitengrades den wohl nördlichsten Weinberg der Welt, und zwar in der Ortschaft Sabile. Die Anfänge dieses Weinbaus reichen zurück bis ins 13. Jahrhundert. Zwischen 1945 und 1989 wurde die Fläche nicht mehr bewirtschaftet. Danach erfolgte ein Neuanfang auf 1,5 Hektar. Angebaut werden spezielle Züchtungen für Regionen mit kurzem Sommer und kaltem Winter, in der Regel auf Basis von Amerikaner-Trauben, die ein sehr eigenwilliges Aroma entwickeln. Das Ergebnis wird vor Ort getrunken, auch bei einem Weinfest im Juli.

Die Besucher aus Württemberg wurden nicht mit einem solchen Getränk konfrontiert. Aber sie waren glücklich, dass Marija während ihres Aufenthaltes guten Vorrat hatte. „Doch nach drei Tagen war die letzte Flasche Fürstentfass geleert“, erinnert sich Lochmann.

kn



reich wechselte, verkostete. „Die Weine schmeckten gut. Also habe ich sie bestellt.“ Seitdem kann die 50-Jährige vor allem Gäste aus Deutschland damit angenehm überraschen. Und Brand spricht inzwischen von einer „wichtigen Kundin“.

Die Bedeutung dieses Geschäftes wird noch spannender, wenn man Zahlen sprechen lässt. Rund 1700 Kilometer, nicht mal die Hälfte davon auf Schnellstraßen, etwa 22 Stunden reine Fahrtzeit mit einem Pkw, sicher noch einige Stunden mehr mit einem Lkw, mussten in den letzten drei Jahren gut 21000 Flaschen Wein aus Bretzfeld-Adolzfurt überstehen. Die Strecke führt über Berlin quer durch Polen, vorbei an Warschau bis hinauf zum 56. Brei-

März

20. **Schorndorf:** Seminar Wein und Käse mit Martina Feth an der VHS Schorndorf, Tel. 07181 200 70
22. **Fellbach:** Kleine Fässer mit großen Weinen – Barriquewein-Probe mit Imbiss bei den Fellbacher Weingärtnern. Tel. 0711 578 80 30
Brackenheim: Frühjahrsweinprobe der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 985 50
Stuttgart-Untertürkheim: Schokolade und Wein mit der Weinmanufaktur, Tel. 0711 336 38 10
23. **Mundelsheim:** Wein und Sound mit dem Käsbergkeller, Tel. 07143 815 50
Stuttgart: Kelterabend mit dem Musikverein Hedelfingen-Rohracker, Tel. 0711 675 93 23
Vaihingen/Enz-Horrheim: Osterweinmarkt des Weinbauvereins Horrheim, Tel. 07042 333 09
- 23./24. **Maulbronn:** Weinmesse des Vereins Weinkultur Westlicher Stromberg, Tel. 07043 95 28 87
24. **Neckarsulm:** WeinFrühlingsFunkeln – genussvolle Momente bei einer Weinerlebnistour mit Michaela Metzger, Tel. 0172 140 56 83
31. **Öhringen-Michelbach:** Wengarter-Safari – Tiere, Pflanzen und erlesene Weine bei einer Weinerlebnistour mit Nicole Dieroff, Tel. 07941 651 48

April

6. **Weinstadt-Beutelsbach:** Kellerdurchgang bei der Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80
7. **Fellbach:** Festival der Weingenüsse in der Alten Kelter mit den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
10. **Fellbach:** Seminar mit Martina Feth und der VHS Unteres Remstal – Kellerführung und Probe bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 07151 958 80
12. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Kultur & Glas mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
Bönnigheim: Hochzeitsweinprobe mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 985 50
13. **Weinstadt-Beutelsbach:** Candle-Light-Dinner in der Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80
Stuttgart-Rohracker: Frühjahrsweinprobe der Weingärtnergenossenschaft Rohracker, Tel. 0711 675 93 23
14. **Obersulm-Affaltrach:** PIWIs – schon probiert? Eine Weinerlebnistour der besonderen Art mit Beate Vollert, Tel. 07134 144 93
Stuttgart-Uhlbach: Frühjahrsweinprobe des Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
Esslingen: Tag der offenen Kelter bei den Weingärtnern Esslingen, Tel. 0711 918 96 20
18. **Fellbach:** Seminar Weinkunde mit Probe bei den Fellbacher Weingärtnern. Tel. 0711 578 80 30
Ludwigsburg: Seminar mit Antje Weierstrahs und der VHS Ludwigsburg – württembergische Cuvées als Antwort auf Bordeaux, Tel. 07141 910 24 38
19. **Fellbach:** Wein & Pasta in der Kochbar Amandus bei den Fellbacher Weingärtnern. Kombiniere: Nudelgerichte und Weine. Tel. 0711 578 80 30
Stuttgart-Uhlbach: Finissimo-Themenprobe des Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
Tübingen: Spaziergang „rund ums Mordioßgässle“, das alte Tübinger Weingärtner Viertel mit viel Charme, Abschluss mit einem Glas Wein in einer traditionsreichen Weinstube, Bürger- und Verkehrsverein, Tel. 07071 913 60
20. **Weinstadt-Beutelsbach:** Kräuter und Wein in der Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80



Termine, Termine...

Trollinger-Marathon: Pro Kilometer eine Flasche...

Diese Zahl sieht man als gutes Omen in Heilbronn. Zum 13. Mal wird am Sonntag, 5. Mai im Unterland zum Trollinger-Marathon gebeten. Man muss keine 42,195 Kilometer zurücklegen, die Hälfte der Strecke durch eine wunderschöne, abwechslungsreiche Weinlandschaft darf es ebenfalls sein. Und wer nicht joggen will, kann sich auch mit Nordic-Walking-Stöcken fortbewegen.

Unterwegs darf „gedopt“ werden; es gibt einige Weinstände. Alle Teilnehmer erhalten eine Flasche Trollinger mit Marathon-Etikett. Die Gewinner werden in Wein aufgewogen, weitere Top-Platzierte erhalten Weinpreise. Die Mannschaft mit den am meisten gelaufenen Kilometern erhält pro Kilometer eine Flasche Wein; 500 Flaschen sind indes die Obergrenze. Denn es gibt Teams, die mit einigen Dutzend Läufern an den Start gehen. Man nehme die Genossenschaftskellerei Dürrenzimmern-Stockheim, die 2012 mit rund 60 Sportfans an den Start ging. Zwar absolvierten 44 nur die halbe Strecke, aber insgesamt wären das über 1500 Flaschen gewesen...

Für 2013 haben sich die Dürrenzimmerner erneut angesagt. Konkurrenz kommt vom Katzenbeißer-Team aus Lauffen und der Weingärtnergenossenschaft Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, die mit jeweils über 50 Teilnehmern ins Rennen gehen. Infos: www.trollinger-marathon.de, Tel. 07131 56 37 41 (Heilbronn-Marketing)



Wein in Duisburgs Kraftzentrale

Dieser Termin verdient wieder einen besonderen Hinweis: Erneut machen Weinerzeuger aus Württemberg und Baden Station in der nordrhein-westfälischen Stadt Duisburg, die einst von der Kohle- und Stahlindustrie geprägt war, aber dann einen Strukturwandel erlebte und so einstige Förder- und Produktionsanlagen in einen Landschaftspark umwandelte. Die dortige Kraftzentrale ist erneut am 20. und 21. April Standort der Baden-Württemberg-Classics. Die zahlreichen Besucher schätzten schon in den letzten Jahren Trollinger, Schwarzriesling, Riesling und Co. und ließen sich auch gern bei begleitenden Seminaren informieren. Infos: www.bwclassics.de

Programm für Weinerlebnisse

Ein Schlossgeist auf einer Weinerlebnistour? Kommt man mit 2 PS ins Himmelreich? Wo liegt eigentlich das Lembergerland? Diese und noch jede Menge anderer Fragen kann man selbst beantworten durch die Teilnahme an einer Veranstaltung der inzwischen über hundert geschulten Weinerlebnisleiter in Württemberg.

Die weinbegeisterten Frauen und Männer sind in der Regel an den Sonntagen aktiv, nehmen aber auch Sonderaufträge an. Das offizielle Programm für 2013 ist im Internet (www.weinerlebnistour.com) zu finden und bei den Tourismusorganisationen im Ländle erhältlich.

- 20./21. **Duisburg:** Baden-Württemberg-Classics in der Kraftzentrale des Landschaftsparks. Ein Wochenende mit über tausend Weinen aus Württemberg und Baden, dazu kulinarische Spezialitäten, Seminare und touristische Informationen, täglich von 11 bis 18 Uhr. Infos unter www.bwclassics.de, Tel. 07141 244 60
- 20.–22. **Lauffen:** Weintage der Lauffener Weingärtner, Tel. 07133 18 50
21. **Bad Mergentheim:** Taubertäler Weinkost mit den Markelsheimer Weingärtnern, Tel. 07931 96 52 30
- Neuffen:** Reblaus, Kellergeist und Muckenfuß, Weinerlebnistour auf dem Traktor zum höchstgelegenen Weinberg Württembergs mit Elke Muckenfuß, Tel. 07025 27 26
24. **Korb:** Seminar mit Martina Feth und der VHS Unteres Remstal, Tel. 07151 958 80
25. **Ludwigsburg:** Seminar Wein und Gewürze mit Antje Weierstrahs und der VHS Ludwigsburg – Anis, Chili, Paprika und Wein, Tel. 07141 910 24 38
- Esslingen:** Best of Wein und Kabarett bei den Weingärtnern Esslingen, Tel. 0711 918 96 20
26. **Stuttgart-Rohracker:** Maibaumaufstellung der Weingärtnergenossenschaft Rohracker, Tel. 0711 675 93 23
27. **Cleebronn:** Wanderung „Der Wächter des Zabergäu - der Michaelsberg“ der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, Tel. 07135 98 03 21
- Stuttgart:** ARTVINUM im Alten Schloss mit den „besten Weinen aus Baden-Württemberg“, Tickets bei Stuttgart Marketing, Tel. 0711 222 80
- Fellbach:** Weinfreundschaft Goldberg – Wanderung mit Picknick mit den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- Weinstadt-Beutelsbach:** WeinWanderWochenende mit der Remstallkellerei, Tel. 07151 69 08 16
- Bönnigheim:** Der Stromberg rockt – das Kelterfestival der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 985 50
- Brackenheim-Dürrenzimmern:** Mönchsbergtour der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, Tel. 07135 915 15 33
- Besigheim:** Erlebnistour durch die schwäbischen Dolomiten mit Christine Spahr, Tel. 0172 143 48 67
- Brackenheim:** Sagenhafte Weinwanderung der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 98 55 15
- 27./28. **Neuffen:** Frühlingserwachen im Weinberg mit Erlebnisleiterin Elke Muckenfuß, Tel. 0151 177 826 28
- 27.–29. **Nordheim:** Weintage der Heuchelberg Weingärtner und des Weinhauses Nordheim, Tel. 07133 989 50
28. **Kernen-Stetten:** Hochadeliges aus Küche und Keller, Weinerlebnistour mit Sigrun Trinkle, Tel. 0152 03 26 40 60
- Neuffen:** Wanderung vom historischen Weinkeller zum höchsten Weinberg Württembergs mit der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, Tel. 07025 31 50
- Bretzfeld-Geddelsbach:** Weinwandertag mit der Weinkellerei Hohenlohe, Tel. 07946 911 00
- Weinstadt-Beutelsbach:** Wein trifft Oldtimer in der Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80
- Marbach:** Kulinarische Verführung mit den Weinerlebnisleitern Renate und Günther Lohfink, Tel. 07144 220 77
- Löwenstein-Rittelhof:** Schöne Aussichten mit Weinerlebnisleiterin Nicole Koppenhöfer, Tel. 07130 61 30
- 28./29. **Besigheim:** Über die Himmelsleiter ins Weinparadies mit der Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 07142 77 34 31
30. **Bönnigheim:** Die etwas andere „Kult“-Weinprobe mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 985 50
- Brackenheim:** Kelterparty der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 985 50

Mai

1. **Brackenheim:** Weinfrühling der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 985 50
Bönnigheim: Weinfest im Strombergkeller der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 985 50
Hessigheim: Weinfest und Weinprobiertag der Felsengartenkellerei Besigheim, Tel. 07143 81 60 17
Horrheim: Klosterbergfest des Orchestervereins Horrheim, Tel. 07042 289 13 45
- 3./4. **Mundelsheim:** Käsbergfest im Käsbergkeller, Tel. 07143 815 50
4. **Weinstadt-Beutelsbach:** Fisch und Wein in der Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80
Stuttgart-Rotenberg: Sunset Winetasting des Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
Pfedelbach-Heuholz: Weinfest der Weingärtnergenossenschaft und der Gemeinde rund um den Dachsteiger, Tel. 07949 94 00 33
5. **Murr/Bottwartal:** Mit dem E-Bike auf Weinerlebnistour – mit Fritz Wägerle zur Burg Wildeck und ins Schozachtal, Tel. 07144 81 15 82
Westlicher Stromberg: Weintour von Weinkultur Westlicher Stromberg, Tel. 07043 95 28 87
Weinstadt-Beutelsbach: Spargel und Wein in der Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80
Cleebronn: Spargelfest der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, Tel. 07135 980 30
Weinstadt-Schnait: Probe der Weinfreunde Schnait in der Kelter, Tel. 07151 667 60
- 8./9. **Pfedelbach-Heuholz:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Heuholz und der Gemeinde rund um den Dachsteiger, Tel. 07949 94 00 33
Michelbach/Wald: Weinlandwandertage der Wandergruppe Michelbach, Tel. 07946 911 00
9. **Mundelsheim:** Böcklerfest im Käsbergkeller, Tel. 07143 815 50
Stuttgart-Obertürkheim: Weinwandertag der Weinmanufaktur Untertürkheim, Tel. 0711 336 38 10
Schwaigern-Stetten: Kelterfest des Gesangsvereins Edelweiß Stetten, Tel. 09360 10 91
Tübingen: Weinbergspaziergang mit Probe in den Reben von Unterjesingens Terrassenlagen, Bürger- und Verkehrsverein, Tel. 07071 913 60
- 9.–12. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Traditionelles Weinfest der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
11. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** 401-Stäffele-Teamlauf, ausgerichtet von der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, Tel. 07042 29 50
- 11./12. **Weinstadt-Großheppach:** Probe in den Weinbergen mit den Großheppacher Weinfreunden, Tel. 0171 191 03 36
- 11.–13. **Eberstadt:** Weinfest der Winzer vom Weinsberger Tal, Tel. 07130 46 12 00
12. **Oberderdingen:** Suche nach dem Derdinger Wunderwein, moderne Schnitzeljagd bei einer Weinerlebnistour mit Barbara Schwemle, Tel. 07045 20 19 00
Mundelsheim: Böcklerfest des DRK-Ortsvereins, Tel. 07143 592 76
Stuttgart-Rohracker: Wandertag der Weingärtnergenossenschaft Rohracker, Tel. 0711 675 93 23
Esslingen: Wandertag der Weingärtner Esslingen, Tel. 0711 918 96 20
17. **Stuttgart-Uhlbach:** Finissimo, die Themen-Weinprobe des Collegium Wirtemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
18. **Weinstadt-Beutelsbach:** Sweet dreams mit der Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80
- 18./19. **Weinstadt-Beutelsbach:** Pfingstmarkt mit der Remstallkellerei, Tel. 07151 690 80
19. **Cleebronn:** Der Wächter des Zabergäu – Weinerlebnistour am Michaelsberg mit Rosemarie Seyb, Tel. 07135 122 48
Weinstadt-Strümpfelbach: Wein, Kunst und Musik mit dem Musikverein Strümpfelbach, Tel. 07151 61 08 25



Fotos: z.V.g.

Wein zum Lachen

Wein ist nicht zum Weinen, sondern zum Lachen. Das verdeutlichen zwei charmante, witzige Damen, die sich vor Jahren zu einem Wein-Kabarett zusammenfanden. Sabine Schief und Elke Ott stehen am 11. Mai in der Fessler-Mühle in Sersheim (Landkreis Ludwigsburg) wieder gemeinsam auf der Bühne und „trollern“ sich durch den Abend mit ihren speziellen Betrachtungsweisen der Weine und der Männer, die sie erzeugen. Infos: www.weinkistle.de

Württembergischer Wein erobert Berlinale

Acht von zwölf Rotweinen sowie drei von elf Weißweinen, die auf der 63. Berlinale vom 7. bis 17. Februar exklusiv Filmstars und sonstigen Prominenten eingeschenkt wurden, kamen aus württembergischen Genossenschaftskellereien, ebenso ein Sekt. Lieferanten sind folgende Betriebe: Fellbacher Weingärtner (2010 Spätburgunder Edition P), Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim (2009 Lemberger Signum I), Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen (2009 Lemberger und 2011 Portugieser Alte Reben), Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim (2009 Lemberger), Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern (2011 Trollinger „Vision“), Winzer vom Weinsberger Tal (2009 Cuvée „Caverna“), Weingärtner Cleebronn-Güglingen (Cuvée „Neo“), Genossenschaftskellerei Heil-



Auch Berlinale-Chef Dieter Kosslick (rechts) hätte vermutlich seine helle Freude an dem Wein-Kabarett von Elke Ott (links) und Sabine Schief.

bronn-Erlenbach-Weinsberg (2011 Riesling „Triebwerk“ und 2010 Riesling Sekt Brut), Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt (2011 Riesling Auslese trocken), Lauffener Weingärtner (2011 Sauvignon Blanc „Poet“).

Auf nach Berlin

Erstmals wurden die württembergischen Staatspreisen für die bei der Landesprämierung besonders erfolgreichen Betriebe in der Bundeshauptstadt Berlin übergeben. „Die Nachhaltigkeit im Qualitätsdenken über drei Jahre hinweg“, so Weinbauverbandspräsident Hermann Hohl, bestätigten aus den genossenschaftlichen Reihen der Betrieb in Rosswag-Mühlhausen (Kategorie 10 bis 150 ha) sowie die Remstalkellerei in Weinstadt-Beutelsbach (Betriebe über 150 ha).

Außerdem wurden im Rahmen dieser Ehrung noch die „besten Württemberger“ in verschiedenen Kategorien präsentiert – um Württemberger Wein in Berlin noch etwas populärer zu machen. Mit auf den Tischen standen hier unter anderem folgende Weine: 2009 Spätburgunder Auslese trocken (Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt), 2011 Riesling trocken „St. Michael“ (Weingärtner Cleebrohn-Güglingen), 2011 Riesling Spätlese, 2010 Riesling Sekt Brut (beide Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim), 2011 Sauvignon Blanc trocken „Epos“ (Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim), 2011 Spätburgunder Beerenauslese (Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen).

- 19./20. **Korb:** Weinfest in der neuen Kelter mit dem Weinbauverein Korb und Steinach, Tel. 07151 336 17
- 20. **Mundelsheim:** Pfingstmarkt der Gemeinde mit Handwerkerstraße, Tel. 07143 817 70
Horrheim: Pfingstmarkt des Kulturvereins
- 24.–27. **Heilbronn:** Sommerfest der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90
- 25. **Brackenheim-Dürrenzimmern:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, Tel. 07135 951 50
- 25./26. **Dresden:** Baden-Württemberg-Classics im Maritim Hotel und Congress-Center an der Elbe in der Nähe der historischen Altstadt. Etliche hundert Weine aus Württemberg und Baden, mit Seminaren, Kulinarik und touristischen Informationen. Infos unter www.bwclassics.de, Tel. 07141 244 60
Remshalden: Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Remshalden-Schorndorf, Tel. 07151 727 07
- 26. **Metzingen:** Launige Weinerlebnistour durch die Weinberge mit Martin Schadenberger, Tel. 07123 20 02 09
Winnenden: Frühlings-Weinfest der Weingärtner Winnenden, Tel. 07195 628 31
- 31. **Fellbach:** Wein & Pasta in der Kochbar Amandus bei den Fellbacher Weingärtnern. Kombiniere: Nudelgerichte und Weine. Tel. 0711 578 80 30

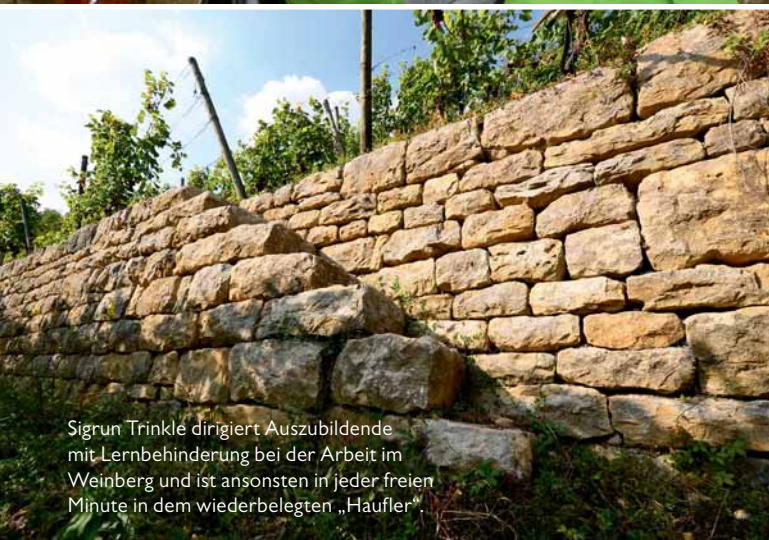
Juni

- 1. **Weinstadt-Beutelsbach:** Bouquet-Künstler in der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
Stuttgart-Rotenberg: Sunset winetasting im Collegium Württemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
- 1./2. **Fellbach:** Nacht und Tag des Kellers und großer regionaler Genießermarkt bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
Sternenfels: Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, Tel. 07045 35 10
- 2. **Gundelsheim:** Schlossgeist trifft Engelein im Himmelreich, Weinerlebnistour mit Armin Englert, Tel. 0151 56 37 57 40
Fellbach: Tag des Kellers der Fellbacher Weingärtner mit großem Genießermarkt, Tel. 0711 578 80 30
- 5. **Stuttgart-Untertürkheim:** Weinerlebnisführerin Sigrun Trinkle, der weinbekenkende Ex-Polizeipräsident Konrad Jelden und Württemberger-Redakteur Rudolf Knoll gemeinsam auf Sabine Schiefs Probiert Bühne – eine weinteufliche Mischung, Tel. 0711 50 46 28 91
- 6. **Weinstadt-Beutelsbach:** Geocaching für Weinfreunde (eine spezielle Form der Schnitzeljagd) in der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
- 7. **Oberderdingen:** Frauen-Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, Tel. 07045 530
- 8./9. **Bad Mergentheim:** 10. Regionaler Bauernmarkt mit den Markelsheimer Weingärtnern, Tel. 07931 96 52 30
Stuttgart-Uhlbach: Weinwanderung am Götzenberg mit dem Collegium Württemberg, Tel. 0711 32 77 75 80
- 8.–10. **Brackenheim:** Natur und Wein mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, Tel. 07135 985 50
- 13. **Fellbach:** Seminar Weinsensorik – die Sprache des Weines, bei den Fellbacher Weingärtnern, Tel. 0711 578 80 30
- 15. **Weinstadt-Beutelsbach:** Kunst und Wein in der Remstalkellerei, Tel. 07151 690 80
Stuttgart-Untertürkheim: Rotweinnacht der Weinmanufaktur, Tel. 0711 336 38 10
- 15.–17. **Schwaigern:** Kelterfest der Heuchelberg Weingärtner, Tel. 07138 970 20
- 16. **Leingarten:** Gipfelsturm – sommerliche Ausblicke auf Heuchelberger Weingipfel bei einer Erlebnistour mit Volker Thunich, Tel. 07131 40 29 25
Horrheim: Weinblütenfest des Weinbauvereins Horrheim, Tel. 07042 333 09
Neuffen: Wandertag der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, Tel. 07025 31 50

Der Weg zum Wein

„Sehr gutes Erzeugniß“

Im Waiblinger Ortsteil Neustadt wurde ein verwilderter Weinberg teilweise rekultiviert und diente zunächst dem Berufsbildungswerk für die Ausbildung Jugendlicher. Inzwischen ist im „Haufler“ zudem eine ambitionierte Weinerlebnisführerin als Winzerin aktiv.



Sigrun Trinkle dirigiert Auszubildende mit Lernbehinderung bei der Arbeit im Weinberg und ist ansonsten in jeder freien Minute in dem wiederbelegten „Haufler“.

Während der Begleiter mit Schreibgerät und Block vorsichtig einen Fuß vor den anderen setzt, schreitet Sigrun Trinkle wie eine Gämse die über 240 engen Stäffele des steilen Weinbergs hinaus, blickt dann von oben stolz hinunter und öffnet gleichzeitig eine Flasche mit Schillerwein, der hier im Haufler wuchs und in der Remstakelerei in Weinstadt-Beutelsbach ausgebaut wurde.

Die Rebenflur in Waiblingen-Neustadt ist etwas Besonderes unter den Württemberger Arealen. Wer die knapp 0,4 Hektar und die verwildert anmutende Umgebung betrachtet, ahnt nicht, dass dies hier mal eine bedeutende Fläche mit rund neun Hektar war, die sich größtenteils im Besitz der Württembergischen Hofkammer befand. In einer Oberamtsbeschreibung aus dem Jahr 1850 ist nachzulesen, dass „der Haufler mit weißen und schwarzen Clevnern, Traminern und Rießlingen ein sehr gutes Erzeugniß liefert, höher im Preis als der übrige Neustadter“.

1934 kam der Weinberg in Privatbesitz. Die Bewirtschaftung war, auch wegen der Frostgefahr, schwierig. 1957 stellte die Ortsgenossenschaft vorbeugend über tausend Ölöfen in den Reben auf; wenn Eiseskälte im Anzug war, heulte eine Sirene und die Öfen wurden angezündet. Vor rund 50 Jahren kam dann das vorläufige Ende des Hauflers. Mit der Zeit verwilderte der Weinberg, die Trockenmauern fielen zusammen. Brombeeren, Eschen und sonstige Natur machten sich breit. Dass hier mal durchaus lukrativer Rebbau von „fleißigen und betriebsamen Einwohnern“ betrieben wurde, war nicht mehr erkennbar. Bis das Berufsbildungswerk Waiblingen im Jahr 2000 einen besonderen Nutzwert der mittlerweile im Besitz der Stadt Waiblingen befindlichen Flur erkannte und begann, zumindest einen kleinen Teil der einstigen Fläche zu rekultivieren.

Auszubildende, auch solche mit Lernbehinderung, sollten hier praxisnahen Unterricht in freier Natur bekommen. Zielsetzungen: wirtschaftliches Handeln ver-



Der Weg zum Wein

Verkauft wird der BBW-Schillerwein im zum Berufsbildungswerk gehörenden Laden Zeppelino in Waiblingen, Tel. 07151 500 44 71, www.zeppelino-waiblingen.de
Weitere Infos: www.bbw-waiblingen.de,
www.weinverlockung.de (Sigrun Trinkle)

stehen lernen, ökonomisch arbeiten, Teamgeist entwickeln. Hilfestellung für die Wiederbelebung gab und gibt die nahegelegene Firma Stihl mit ihren Sägen und Scheren, mit denen auch etliche gut erhaltene, alte Rebstöcke freigelegt werden konnten.

Im April 2011 holte sich die Stadt, um gute Traubenqualität zu gewährleisten, einen weiblichen Profi für die Bewirtschaftung. Sigrun Trinkle lernte Sportfachverkäuferin, arbeitet nebenbei in einem Reifenfachhandel, ist aber zugleich gelernte Winzerin und betreibt einen Mini-Rebberg in Stuttgart direkt neben dem Polizeipräsidium mit 300 Stöcken – „der am besten bewachte Rebberg in ganz Württemberg“, wie sie gern scherzt. Darüber hinaus ist sie Weinerlebnisführerin und absolvierte in den letzten Monaten noch eine Ausbildung zur Weindozentin. Das Wein-Gen vererbte ihr der Großvater, der eigene Reben besaß.

Zwei Jahrgänge dirigiert sie bislang die Jugendlichen bei der Arbeit im Haufler. „Da musste ich schon manchmal einen Schrei loslassen, um sie anzusporren“, lacht sie. 2012 war die Ernte gering. Mehr als 900 Kilo Trauben von Riesling, Kerner und Trollinger kamen nicht in die Büttchen. Wie 2013 ausfallen wird, ist spannend. Denn die Regieführende stellt um auf Bioweinbau; da kann es in der Anfangsphase durchaus mal Probleme geben. Aber die Neuorientierung ist eine logische Konsequenz. Schließlich ist der Weinberg Lebensraum für eine Vielzahl von Arten, zum Beispiel Zaun- und Mauereidechse, Neuntöter und Distelfink.

Ein Problem zumindest ist schon mal wieder ad acta gelegt. Das Berufsbildungswerk wollte sich wegen der Kosten eigentlich aus dem Weinberg zurückziehen. Aber es fanden sich Sponsoren, so dass die begeisterte „Jungwinzerin“ weiterhin Jugendliche betreuen darf. Nebenbei nutzt sie das Gelände für Führungen mit Touristen, die hier nachempfinden können, wie hart die Arbeit in einer steilen Terrassenlage sein kann. Die sportliche 43-Jährige hätte den Weinberg ohnehin nicht verwildern lassen. „Wir haben hier schon sehr viel erreicht. Den Haufler hätte ich nicht aufgegeben, sondern als Einzelkämpferin weitergemacht. Er war für mich Liebe auf den ersten Blick, obwohl er eine echte Herausforderung darstellt. Mein Lohn ist es, bei schönem Wetter ganz oben zu stehen, mit einem Glas Schiller in der Hand, und zu sehen, was hier aus einer Wildnis geschaffen wurde.“



Wein an der Volkshochschule

Gefragte Blindproben

Wein ist in württembergischen Volkshochschulen ein wichtiges Thema geworden. Meist sind es Frauen, die Wissen vermitteln. Zwei, die das besonders intensiv tun, haben wir für einen Dialog an einen Tisch geholt: Martina Feth aus Fellbach und Antje Weierstrahs aus Marbach.

Martina Feth ist gebürtige Fellbacherin. Sie lernte zuerst Lithographie, sattelte dann um auf Winzerin („weil ich gern in der Natur bin“) und wurde Mitglied der Weingärtnergenossenschaft. Die Fachfrau für Verkaufsförderung ist seit acht Jahren hauptamtlich Beraterin beim weinambitionierten REWE-Markt von Fritz Aupperle in Fellbach. Nebenbei bietet sie Kurse bei den Volkshochschulen in Fellbach, Schorndorf, Winnenden und Stuttgart an. Kontakt: martina.feth@gmx.de



Erster Akt von Feth: Eigentlich könnten wir Du zueinander sagen.

Weierstrahs: Ich bin die Antje.

Feth: Und ich heiße Martina. Mich würde interessieren, wie viel Schüler du im Jahr hast.

Antje: So 300 kommen schon zusammen, darunter etliche Wiederholungstäter. Wie schaut es bei dir aus?

Martina: So viel dürften es bei mir auch sein. Besonders gut angenommen werden reine Frauenseminare. Aber insgesamt hält sich das

zwischen Männern und Frauen die Waage. Bei dir auch?

Antje: Ich habe einen leichten Männerüberhang. Aber aus einem meiner ersten Seminare entwickelte sich eine Truppe, die sich ohne Kurs regelmäßig trifft. Wie schaut es bei dir altersmäßig aus? Bei mir sind sogar zwei Senioren mit 80 und 90 Jahren öfter dabei.

Martina: Das Gros der Teilnehmer ist zwischen 40 und 60 Jahre alt. Aber ich habe auch Schüler, die kaum mehr als 20 Jahre jung sind. Es fasziniert mich, mit welcher

Begeisterung sie oft mitmachen. Mit einer Freundschaftstruppe kann ich auch aufwarten. Wein verbindet eben. Welche Themen kommen denn bei dir besonders gut an? Ich liebe es, auf bestimmte Regionen genauer einzugehen, und mag verdeckte Proben, bei denen Sorten und Gebiete herauszufinden sind. Gern erläutere ich, wie Sekt entsteht.

Antje: Blindproben mag ich auch, das ist spannend. Ansonsten werden, weil ich gern koche, Kombinationen mit Wein und Essen geschätzt. Biowein wird oft nachgefragt, aber die Angebote werden nicht gern angenommen.

Martina: Bei mir ist Frankreich alles andere als ein Renner. Wie gehst du mit dem Thema Alkohol um, dürfen deine Schüler ausspucken? Ich finde es zwar schön, wenn Autofahrer vorsichtig sind, aber ich mag es auch, wenn die Zungen etwas lockerer werden.

Antje: Die meisten kommen mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Aber Gefäße zum Ausgießen habe ich natürlich dabei. Ich denke, es gehört

zum Grundwissen, dass man Wein nicht zum Durstlöschen trinken soll.

Martina: Ich staune, wie gut die Grundkenntnisse sind. Da muss man schon selbst gut gerüstet sein.

Antje: Ich muss doch immer wieder Basisarbeit betreiben. Ich hatte schon Leute, die glaubten, es gibt Roséreben, und sie unterstellen, dass Cuvées Resteverwertung sind. Einer behauptete bei einer Aromaschulung, die Weine würden alle nach Rhabarber riechen, dabei hatte er noch nie Rhabarber gegessen. Andere hatten etwas gegen Bioweine und Weine von Frauen. Die habe ich bei Blindproben von der weiblichen Weinkompetenz überzeugt.

Martina: Bei den hellfarbigen Weinen, dem Rosé, dem Weißherbst oder dem Schiller, entdeckte ich viel Defizite über die Machart. Wird bei



„Ohne Wein und ohne Weiber hol der Teufel unsre Leiber“, reimte schon Geheimrat Goethe, der große Weinfreund und Genießer. Kein Wunder also, dass diese Kombination auch bei den Kursen an Volkshochschulen nicht nur in Württemberg immer wieder vorkommt. Frauen haben Überzeugungskraft und oft eine Fachkompetenz, die Männer staunen lässt.

dir viel gefragt oder bleiben die Leute lieber stumm?


Antje: Häufigste Fragen sind, wie lange Wein haltbar ist, welche Weinfehler es gibt und wo sie herrühren und wie das mit dem

Schraubverschluss und dem Naturkorken ist.

Martina: Bei mir wird oft nach der richtigen Trinktemperatur gefragt. Barriques sind ebenfalls ein wichtiges Thema...

Antje: Bei mir auch, aber eher kritisch. Ich informiere zwar, was dahintersteckt. Doch es gibt viele, die den dominanten Einfluss von neuem Holz ablehnen. Da kann es hitzige Diskussionen geben. Aber manchmal gibt es heitere Momente.

Martina: Die habe ich auch. Manchmal sind sie ungewollt heiter, etwa dann, wenn Leute bei mir ein Seminar gebucht haben, aber dann zur falschen Volkshochschule fahren, weil ich bis zu 20 Seminare an unterschiedlichen Orten habe.

Antje: Eine Blindprobe bescherte mir einen lustigen Moment. Meine Schüler hatten sich vorher abgesprochen und zogen sich, als es ans Verkosten ging, Skimützen über die Augen... 



Antje Weierstrahs ist gebürtige Kölnerin und studierte BWL. Als sie vor 20 Jahren nach Marbach kam, verliebte sich die EDV-Fachfrau in Riesling und setzte später die pädagogischen Fähigkeiten, die sie sich beim Studium angeeignet hatte, in ihren Weinseminaren ein. Seit zehn Jahren offeriert das Vinissima- und Slow-Food-Mitglied nach einer Fortbildung bei der Wein- und Sommelierschule in Koblenz in den Volkshochschulen Marbach, Ludwigsburg und Backnang Kurse zu unterschiedlichen Themen.
Kontakt: info@weierstrahs.de

Der doppelte Nägele

Fotograf Armin Faber und Redakteur Rudolf Knoll rieben sich verwundert die Augen, als begonnen wurde, die Rezepte zu fotografieren. Plötzlich stand Matthias Nägele, Küchenchef im Hotel-Restaurant „Lamm Hebsack“ in Remshalden, zweimal vor dem „Duo Kulinarik“. Zumindest scheinbar. Ehe Überlegungen begannen, ob das etwas mit Restalkohol zu tun hatte, lachte der doppelte Nägele herzlich. Und einer der beiden, der etwa drei Zentimeter größer war, stellte sich vor: „Ich bin Markus Nägele, 42 Jahre alt und zehn Minuten älter als mein Zwilling Bruder.“

Es stellte sich heraus, dass der „Senior“ den „Jungen“ besuchte. Und weil er es interessant fand, was Matthias in der Küche für den Württemberger auf den Backblechen vorbereitete, legte er gleich mit Hand an. Schließlich ist Markus Nägele ebenfalls gelernter Koch und ebenfalls Küchenchef: im „Parkhotel Burgmühle“ in Fischen im Allgäu. Die Brüder verrieten später, dass sie auch gemeinsam bei der Bundeswehr waren – und es dort aufgrund der frappierenden Ähnlichkeit den Vorgesetzten schon mal etwas schwer gemacht hatten...



Gaumenfreuden frisch vom Blech

Von Spargel mit Fisch bis zum Zitronen-Mandel-Hähnchen – gutes Essen kann auch unkompliziert zubereitet werden. Bei diesen fünf Hauptgerichten garen die Zutaten wie Fisch oder Fleisch mit Kartoffeln, Gemüse und Kräutern gemeinsam im Backofen. Währenddessen können Sie ganz entspannt schon mal einen Aperitif trinken...

TIPPS

Tiefe Backbleche, auch Fett- oder Universalpfannen genannt, eignen sich am besten für 4-Personen-Gerichte. Für kleinere Portionen gibt es kleinere Bleche, die man auf den Grillrost stellt. Anstelle eines Backblechs können Sie auch flache und genügend große Auflaufformen verwenden.

Für mehr Esser können Sie auch größere Mengen auf ein oder zwei Blechen garen. Das geht am besten in einem Backofen mit Umluft-Hitze.

Diese Gerichte sind jeweils eine komplette Mahlzeit. Vorab oder dazu passt immer ein gemischter Salat, besonders gut zu den Spaghettini-Garnelen-Päckchen. Frisches Stangenbrot oder knusprige Brotfladen runden den Genuss der Medaillons mit Frühlingszwiebeln ab. *Marlisa Szwillus*

Spargel und Fisch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- 6 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Fenchelsamen
- 1,5 kg weißer oder grüner Spargel
- 200 g Kirschtomaten
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange
- 4 Fischfilets ohne Haut, je ca. 150 g (z. B. von Lachs, Zander, Wolfsbarsch)
- 2 EL Kräuterblättchen (Kerbel, Kresse, Petersilie)

Zubereitung

1 Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln waschen und halbieren. Mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer und Fenchelsamen vermischen. Auf das tiefe Backblech geben und im Ofen (Mitte) unter gelegentlichem Wenden 25 Minuten backen.

2 Währenddessen den Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Dicke Spargelstangen eventuell längs halbieren. Tomaten waschen, einmal einstechen. Gemüse mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Orangenschale und der Hälfte vom Orangensaft vermischen. Zu den Kartoffeln aufs Blech geben, weitere 10 Minuten garen.

3 Fischfilets mit übrigem Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren. Filets zum Gemüse auf das Blech legen, mit übrigem Öl beträufeln und in 12–15 Minuten garen. Gemüse und Fisch mit Kräuterblättchen bestreuen, auf dem Blech oder einer Platte servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Die zartbittere Note des grünen Spargels mit dem Lachs verlangt nach einem schlanken, nicht allzu alkoholischen, aber trockenen Rotwein wie Samtrot, Schwarzriesling oder am besten Spätburgunder (nur nicht aus Barriques).





Unsere Weinempfehlung:
 Ein sehr würziges Gericht; es braucht einen ebenfalls würzigen und zugleich kraftvollen Weißwein, beispielsweise einen schon etwas reiferen Weißburgunder oder auch Grauburgunder. Etwas neues Holz darf dabei sein.

Ofengemüse mit Kräutersauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1,2 kg gemischtes Gemüse (z. B. Möhren, Staudensellerie, Zuckerschoten, Fenchel, Brokkoli)
- 1 rote Zwiebel
- 800 g möglichst kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (nach Belieben)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Zweige Thymian
- 400 g Cremequark natur (0,2% Fett)
- 200 g saure Sahne
- 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Dill, Petersilie, Zitronenmelisse)
- Etwas Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Prise Zucker
- 2–3 TL Zitronensaft
- Scharfes Paprikapulver

Zubereitung

1 Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Gemüse je nach Sorte waschen, putzen oder schälen. Zuckerschoten ganz lassen. Möhren und Sellerie in Stifte schneiden, den Fenchel in dünne Spalten. Brokkoli in kleine Röschen teilen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in einzelne Schichten teilen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Den Knoblauch schälen. Thymian waschen.

2 Das Öl in eine große Schüssel geben und den Knoblauch dazupressen. Vorbereitetes Gemüse und Kartoffeln in die Schüssel füllen, mit dem Knoblauchöl vermischen. Salzen und pfeffern. Das tiefe Backblech mit Backpapier auslegen. Die Gemüse-Kartoffel-Mischung und die Kräuterzweige darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) zunächst 20 Minuten backen. Dann alles einmal vorsichtig durchmischen und in weiteren 10–15 Minuten fertig garen.

3 Inzwischen für die Sauce Cremequark und saure Sahne verrühren. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und bis auf einige Blättchen zum Garnieren hacken und unter den Sahnequark mischen. So viel Mineralwasser unterschlagen, dass eine sämige Konsistenz entsteht. Kräutersauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und etwas Paprikapulver abschmecken.

4 Zum Servieren das Backofengemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den übrigen Kräuterblättchen garnieren. Die Kräutercreme dazu reichen.



Spaghettini-Garnelen-Päckchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g geschälte TK-Tiefseegarnelen (oder gemischte TK-Meeresfrüchte)
- 400 g Spaghettini, Salz
- 2 EL Limettensaft
- 1 kleine Knoblauchzehe, 1 kleine rote Chilischote
- 2 Möhren, 2 Stangen Staudensellerie
- 400 g Tomatenstücke (Dose oder Tetrapak)
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Basilikumblätter
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Außerdem: 8 Bögen Back- oder Pergamentpapier (je ca. 40 cm x 50 cm), Küchengarn

Zubereitung

1 Garnelen auftauen. Spaghettini in Salzwasser knapp bissfest kochen. Garnelen waschen, trockentupfen und mit Limettensaft beträufeln. Knoblauch und Chili putzen, sehr fein hacken. Mit Garnelen mischen und ziehen lassen.

2 Möhren und Sellerie waschen, putzen, möglichst klein würfeln. Spaghettini gut abtropfen. Mit Möhren, Sellerie, Tomaten, Petersilie, Basilikum und Öl vermischen. Salzen und pfeffern.

3 Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Hälfte der Papierbögen einölen, übrige Bögen darauflegen, auch diese einölen. Spaghettini und Garnelen jeweils auf die Mitte der Bögen verteilen. Das Papier jeweils locker mit Küchengarn zu Päckchen verschließen.

4 Die Päckchen nebeneinander auf ein eingeeöltes Backblech setzen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 15–20 Minuten garen. Spaghettini-Garnelen in der Hülle anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Chili sorgt für eine feine Schärfe im Gericht. Ein gutes Gegengewicht liefert ein herber Lemberger, ausgebaut im großen Holzfass. Dazu passt auch die knackig-spröde Note der Garnelen.

Medaillons mit Frühlingszwiebeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Schweine-Medaillons (je ca. 80 g)
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Rucolapesto (selber gemacht oder fertig gekauft)

Zubereitung

1 Am Vortag die Medaillons trockentupfen, eventuell mit Küchengarn in Form binden. 3 EL Öl mit Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer verrühren, das Fleisch damit rundum einreiben. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Am nächsten Tag das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm werden lassen. Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Backblech mit restlichem Öl einstreichen. Frühlingszwiebeln putzen, ganz lassen. Medaillons auf dem Blech verteilen. Frühlingszwiebeln im übrigen Würzöl aus der Schüssel wenden und zum Fleisch aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten braten, dabei einmal wenden.

3 Inzwischen die Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, schräg in Stücke schneiden. Zum Servieren die Medaillons auf Tellern anrichten und jeweils etwas Pesto obenauf geben. Radieschen und Schnittlauch unter die Frühlingszwiebeln mischen, zum Fleisch legen. Dazu schmeckt knuspriges Stangenbrot.

Unsere Weinempfehlung:

Das Pesto sorgt für einen intensiven, würzigen Nachgeschmack. Hier bietet sich ein klassischer, trockener Trollinger ohne Restsüße an, am besten auf der Maische vergoren, im traditionellen Holzfass ausgebaut.



Unsere Weinempfehlung:

Die Zitronen schmecken etwas vor. Fast automatisch drängt sich der Wunsch nach Riesling auf. Er sollte trocken ausgebaut sein, eine gute Fülle (13 „Volt“ Alkohol sind gerade recht) sowie eine merklliche Säure haben. Keinen „Frischling“ nehmen; am besten passt ein etwa zweijähriger Riesling.

Zitronen-Mandel-Hähnchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 100 g blanchierte Mandeln
- 1,2 kg Hähnchenkeulen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 800 g neue, festkochende Biokartoffeln
- 2 Biozitronen
- 2 Zweige Rosmarin
- 6 EL Olivenöl
- 1 gelbe Paprikaschote
- 400 g Zucchini
- 150 ml trockener Weißwein (z. B. Silvaner oder Weißburgunder)

Zubereitung

1 Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen. Mandeln längs halbieren, mit Wasser bedecken und einweichen. Hähnchenkeulen mit einem Messer im Gelenk teilen, kalt waschen und trockentupfen. Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer einreiben. Kartoffeln samt Schale waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Zitronen heiß waschen, in Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen, grob hacken.

2 Das tiefe Backblech einölen. Hähnchenteile, Kartoffeln, Zitronen, Rosmarin und abgetropfte Mandeln auf dem Blech verteilen. Mit dem restlichen Öl gleichmäßig bepinseln. Alles im Ofen (2. Schiene von unten) zunächst 25 Minuten braten.

3 Inzwischen Paprikaschote und Zucchini waschen, putzen und in Stücke schneiden. Hähnchen mit dem entstandenen Fleischsaft bepinseln. Gemüse auf das Blech geben und den Wein angießen. Alles in weiteren 20 Minuten fertig garen, bis die Hähnchenteile schön gebräunt und die Kartoffeln weich sind. Falls Hähnchen und Kartoffeln nach der Garzeit noch zu hell sind, kurz den Backofen-Grill einschalten.

BÜCHER

Gereimter Koch-Humor

Was hat Bahmi-goreng mit einer Steuererklärung zu tun? Wie bereitet man Hirnsuppe zu? Welches einfache Gericht erfreut Verliebte? Was essen Gastro-Kritiker am liebsten? All diese hier im Schwäbischen angesiedelten Fragen beantworten Alfred Niethammer und der leider verstorbene Koch



Werner Klein mit viel, oft gereimtem Humor. Außerdem offerieren sie diverse, durchaus überraschende Rezepte bis hin zum verrückten Menü mit mariniertem Faxen-Carpaccio, Paniksyndrom von Jakobsmuscheln und Wahnmousse. Dazu passen federsträubende Zeichnungen von Gisela Pfohl.

Des Raben rabenschwarze Kochgeschichten – aufgelesen in einem schwäbischen Wirtschäftle, Nikros-Verlag, Ludwigsburg, 90 Seiten, 22,80 Euro

Sage mir, was du isst...

So wie hinter jedem Sternzeichen ein spezieller Charakter steckt, ist es auch bei vielen Gerichten. Ein „femines Schweinelendchen“ entspricht beispielsweise einer zurückhaltenden Dame, während der „rustikale Rostbraten“ mit einem kraftvollen Mann für's Leben identisch ist. Behaupten zumindest die beiden Autoren Andreas Krohberger (Journalist aus Winterbach) und Markus Polinski (Chef im „Lamm Hebsack“, Remshalden). Garniert von raffinierten Rezepten beschreiben sie nach dem Motto „sage mir, was du isst und ich sage dir, wer du bist“ in humorvollen Geschichten eine Reihe von Menschentypen anhand von Speisen, und umgekehrt. Die Verführung des Schweinelendchens, Silberburg-Verlag, Tübingen, 95 Seiten, 12,90 Euro

Rebbau mit Herzblut

Weinanbau wurde in den letzten Jahren zu einem Thema für Regionen, in denen allenfalls in grauer Vorzeit Reben standen. Der deutsche Norden mit Brandenburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern ist aktiv geworden, zwar im bescheidenen Umfang, aber mit viel Herzblut. Sogar in Hamburg stehen in den „Côtes de l'Elbe“ hundert Rebstöcke, deren Ertrag in Stuttgart ausgebaut wird. Stefan Schmidt, Neubrandenburger und Önologe in einer Süßmost- und Weinkelerei, hat in einem handlichen Buch Geschichtliches und Aktuelles informativ miteinander verwoben. Weinbau im Schatten von Burgen und Schlössern – Weinoasen in Norddeutschland, Steffen-Verlag, Friedland, 163 Seiten, 9,95 Euro

Während des Weinblütenfestes...

Gauner nützen das ablenkende Weinblütenfest in Stuttgart-Feuerbach, um eine Bank auszurauben. Ein verkaterter Metzgerlehrling, bei dem man einige der geklauten Scheine entdeckt, ist für die Polizei Hauptverdächtiger, nicht aber für Kommissarin Irma Eichhorn, die Zusammenhänge zwischen einem unterhalb des Lembergs (keine Weinlage) gefundenen toten Mann und dem Raub vermutet. Die Spur führt sogar nach Mallorca, wo sich die Ereignisse überstürzen und die Kommissarin in Lebensgefahr gerät. Die Stuttgarter Krimi-Autorin Sigrid Ramge (Württemberg 2/2011) sorgt einmal mehr für überraschende Handlungsstränge. Lemberger Leiche, Silberburg-Verlag, Tübingen, 320 Seiten, 9,90 Euro

Im Test: Alte Neuzüchtungen

„Zweites Frühstück“

Müller-Thurgau und Kerner gehören zu den Neuzüchtungen, die schon nicht mehr richtig als Kreuzungen verschiedener Sorten wahrgenommen werden. Wir wollten diesmal wissen: Was haben sie qualitativ drauf? Überraschend viel, wie wir feststellten! Und das zu meist sehr günstigen Preisen!!

„Das könnte meiner werden“, urteilte Elke Ott aus Fellbach beim Wein Nummer vier in der Probenliste, einem 2012er Müller-Thurgau, bei dem sie „intensive Nase, Frische und Harmonie“ entdeckte und damit der Genossenschaftskellerei Heilbronn ein Kompliment machte. „Der passt als zweites Frühstück“, stellte die Fachfrau, die seit zwei Jahren als Weinerlebnisführerin agiert, humorvoll fest.

Sie war vielleicht, wie auch die anderen Teilnehmer, mit leiser Skepsis an diese Probe herangegangen, als das Thema verkündet wurde: alte Neuzüchtungen. Was auf den Tisch kam, war eine Konzentration auf zwei Sorten und drei Namen, nämlich Müller-Thurgau und Rivaner (das Synonym für „Müller“) sowie Kerner. Edelsüße Gewächse waren nicht gefragt, wir wollten es trocken oder allenfalls fruchtig.

Die Sorten sind im Anbau rückläufig. Müller-Thurgau war mal mit Abstand die Nummer eins in deutschen Rebländern, mit über 24 500 Hektar und mehr als 25 Prozent Flächenanteil. Geblieben sind weniger als 14 000 Hektar, Württemberg ist mit gut 300 Hektar dabei. Züchter war anno 1882 an der Forschungsanstalt in Geisenheim der aus dem Schweizer Kanton Thurgau gebürtige Professor Hermann Müller, der dann sein „Kind“ mit in die Schweiz nahm, dort züchterisch weiterpflegte und schließlich dafür sorgte, dass 1913 Pflanzgut wieder nach Deutschland kam. Deshalb feiern die Franken in diesem Jahr „100 Jahre Müller-Thurgau“.

Etliche Jahrzehnte verband sich mit der Sorte ein Irrtum. Professor Müller-Thurgau (den Namen bekam er in Geisenheim verpasst, um besser von Kollegen mit Namen Müller unterschieden zu werden) hatte keine genauen Unterlagen hinterlassen, welche „Eltern“ bei der Züchtung dabei waren. Riesling x Silvaner war die lang vermutete Paarung. Ende der 90er Jahre des vergangenen Jahrhunderts waren Gendiagnosen möglich, bei denen festgestellt wurde, dass zwar der Riesling stimmte, aber

der Kreuzungspartner Madelaine Royal (eine Züchtung aus Pinot und Trollinger) war. Damit war eigentlich die nach wie vor in der Schweiz gepflegte Sortenbezeichnung Riesling x Sylvaner hinfällig geworden, ebenso wie das in Deutschland aus Marketinggründen genutzte Synonym Rivaner. Aber wo kein Kläger, da kein Richter... Der Züchtervater von Kerner ist August Herold, dessen „Kind“ keinen Elternteil aberkannt bekam, Trollinger und Riesling waren 1929 in Weinsberg im Spiel. Durch ihre gewisse Riesling-Ähnlichkeit wurde die Sorte in den 70er Jahren schnell beliebt. 1999 belegte sie knapp 7000 Hektar in Deutschland. Aktuell hat sich die Fläche allerdings fast halbiert. Auf Württemberg entfallen noch rund 360 Hektar. Gegen den rückläufigen Trend stemmt man sich im Schwäbischen mit einem Kerner aus hochreifen, selektiv gelesenen Trauben, der im Keller besonders schonend behandelt wird. Der Namenspate der Sorte, der lang in Weinsberg lebende Dichter Justinus Kerner (1786–1872), wurde auch hier herangezogen mit „Justinus K.“, der ausschließlich trocken ausgebaut wird.

Bei unserer Probe konnten wir feststellen, dass die Genossenschaften, die „Justinus K.“ anstellten, sehr sorgfältig mit dem Material umgegangen waren. Unser Team hatte an allen sechs Weinen der Sonderlinie nichts auszusetzen. Diesmal waren keine Kellermeister aufgeboten, sondern Weinerlebnisführer, ein noch junger „Berufsstand“ in Württemberg. Über hundert Weinfans, männlich und weiblich, haben in den letzten Jahren eine entsprechende, durchaus intensive Ausbildung absolviert. Seitdem bringen sie Weinfreunden nicht nur den Wein selbst näher, sondern auch viel Wichtiges und Informatives drumherum, meist in freier Natur. Dass sie auch Stehvermögen bei Proben haben, durften sie in der Weinwerbung in Möglingen beweisen. Rund 50 Tropfen befanden sich im Test, mehr als die Hälfte bestanden die kritische Prüfung durch bis zum Ende konzentrierte Weinerlebnisführerinnen und -führer. *kn*



Susanne Müller im Dialog mit Gerhard Thullner: „Gell, die Justinus K. machen richtig Freude.“

2011 Müller-Thurgau Besigheimer Felsengarten trocken

Felsengartenkellerei Besigheim, Hessigheim

Kräuter und Zitronenmelisse in der Nase; etwas Kohlensäure, saftig, verspielt, knackige Note; Helmut Feldmeyer lobt das „starke Bouquet“.

3,80 € (Liter)

Tel. 07143 816 00,

www.felsengartenkellerei.de

2012 Müller-Thurgau Heilbronner Staufenberg

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Apfelfduft; ausgeprägte, saftige Frucht, angenehme Fülle, ein „Maul voll Wein“ – und eine beachtliche Literware; „ein Super-Sommerwein“, urteilt Gerhard Thullner.

3,81 € (Liter)

Tel. 07131 157 90,

www.wg-heilbronn.de

2012 Müller-Thurgau feinherb

Lauffener Weingärtner

Apfel und etwas Lychee im Aroma; knackig, herzhaft, verspielt, gut integrierte Frucht; ist für Elke Ott „lang präsent“. Wein aus der Manufaktur-Serie der Genossen-

schaft, mit 8,4 g/l Restzucker weit unten in der Kategorie feinherb.

3,60 €

Tel. 07133 18 50,

www.katzenbeisser.de

2011 Rivaner * trocken

Weingärtner Bad Cannstatt

Zitrus und reifer Apfel im Aroma; knackig, saftig, herzhaft, mit stimmiger, zarter Frucht (7,2 g/l Restzucker); „sehr frisch“ für Helmut Feldmeyer.

5,60 €

Tel. 0711 54 22 66,

www.badcannstatt-weine.de

2012 Rivaner trocken

Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Einladende Zitrusnote im Duft; saftig, würzig, schönes Säurespiel; „gute Harmonie und guter Abgang“, stellt Gerhard Thullner fest.

3,45 €

Tel. 07946 911 00,

www.weinkellerei-hohenlohe.de

2012 Rivaner * trocken

Weinmanufaktur Untertürkheim

Mineralisch im Aroma; würzig, straff, schöne Fülle, „hat Charme“, lobt Sigrun Trinkle

Tel. 0711 336 38 10,

www.weinmanufaktur.de

5,50 €

2012 Rivaner Kabinett trocken „C“ Fellbacher Goldberg

Fellbacher Weingärtner

Etwas Apfelkerne im Aroma, gradliniger, kerniger Wein mit betonter, ungeschminkter Herbe; „vollmundig, gute Dichte“, urteilt Helmut Feldmeyer.

5,00 €

Tel. 0711 578 80 30,

www.fellbacher-weine.de

2012 Rivaner trocken „Edition Mann im Fass“

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim

Zarter Muskatduft, mineralisch in der Nase; knackiger, saftiger Wein mit jugendlicher Kohlensäure und anregender Weinsäure; „fast stürmisch am Gaumen“, empfindet Elke Ott.

4,22 €

Tel. 07135 985 50,

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

2012 Rivaner Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Würzige Aromatik; guter Biss, mineralische Note, komplex; stammt von 35 Jahre alten Reben, ist im Restzucker zurückhaltend (10,2 g/l); „schöne Nase, aromatisch“, urteilt Gerhard Thullner.

4,50 €

Tel. 0711 918 96 20,

www.weingartner-esslingen.de

2011 Rivaner Felsengarten***

Felsengartenkellerei Besigheim,
Hessigheim

Viel versprechender Apfelduft;
saftig, rund, stimmig, gut eingebun-
dene Frucht; „noch sehr jung“,
meint Sigrun Trinkle.

4,49 €

Tel. 07143 816 00,

www.felsengartenkellerei.de

2011 Justinus K ****

Felsengartenkellerei Besigheim,
Hessigheim

Zarter Birnenduft mit Kräutern;
ausgewogene Fülle, komplex, gute
Länge; Susanne Müller freut sich
über „Stachelbeere“ im Aroma und
die „goldgelbe Farbe“.

6,99 €

Tel. 07143 816 00,

www.felsengartenkellerei.de

2011 Justinus K. **

Weingärtner Bad Cannstatt

Klare, animierende Würze im
Bouquet, für Elke Ott „kühle
Note“; saftig, füllig, komplex, hat
Stil und Ausdauer am Gaumen.

7,50 €

Tel. 0711 54 22 66,

www.badcannstatt-weine.de

2011 Justinus K. „S“

Fellbacher Weingärtner

Kräuter im Aroma; lebhaft,
knackige Note, betonte Mineralik,
gute Länge, Lagerpotenzial; Elke
Ott empfindet ihn als „feingliedrig,
filigran“.

7,50 €

Tel. 0711 578 80 30,

www.fellbacher-weine.de

2011 Justinus K. „Herzog Christoph“

Weingärtner

Cleebronn-Güglingen

Würzige Aromen; schlank struktu-
riert, lebhaft, angenehmer Säure-
biss, kann noch liegen; Susanne
Müller gefällt die „dezen-
te Frucht“.

9,09 €

Tel. 07135 980 30,

www.cleebronner-winzer.de

2012 Justinus K. „Cellarius“

Weingärtnergenossenschaft

Dürrenzimmern-Stockheim

Eine Tankprobe, die wir im
„staubigen“ Zustand verkosteten,
die aber bereits mit pikantem
Apfelduft erfreute; herzhafter
Wein, fest strukturiert, gute Länge.
„Hat Potenzial, wird was“, glaubt
Elke Ott.



Exquisiten Weinen auf der Spur!

Weinliebhaber stecken ihre Nase immer öfter auch
in **LECKER** – das Genuss-Magazin für kreative
Gaumenfreuden mit vielen Rezepten & Deko-Ideen.

In der aktuellen Ausgabe: Sechs edle Tropfen aus
der ganzen Welt! Spritzig geschrieben von Wein-
detektiv John Pietersen. Unser Tipp: **LECKER** kaufen,
atmenlassen und genießen!



Ihr Wein in unseren Magazinen? Infos zu den Food-Zeitschriften von Bauer Media erhalten Sie von
Ilona Kelemen-Rehm, Gesamtanzeigenleitung Food, unter: Ilona.kelemen@bauermedia.com



Demokratische Entscheidungen bei der Bewertung durch die Juroren (v.l.): Sigrun Trinkle, Kernen-Stetten (Remstal), Susanne Müller, Brackenheim-Dürrenzimmern (Zabergäu), Elke Ott, Fellbach (Remstal), Probenleiter Rudolf Knoll, Gerhard Thullner, Marbach (Landkreis Ludwigsburg), und Helmut Feldmayer, Obersulm-Weiler (Weinsberger Tal).

7,25 €

Tel. 07135 951 50,

www.wg-duerrenzimmern.de

2012 Justinus K.

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg

Kräuter und Apfel im Aroma; würzig, saftig, betonte Herbe, lässt auch als Tankprobe schon Format erkennen; „ein perfekter Justinus“, begeistert sich Sigrun Trinkle.

7,90 €

Tel. 07131 157 90,

www.wg-heilbronn.de

2011 Kerner Auslese trocken Horrheimer Klosterberg „Edition Futur“

Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen

Viel Kräuter im Aroma; kernig, stoffig, guter Säurebiss mit etwas grünen Elementen; „dicht, reife Frucht“, urteilt Elke Ott.

10,00 €

Tel. 07141 486 60,

www.wzg-weine.de

2012 Kerner trocken Heuholzer Dachsteiger

Weingärtnergenossenschaft Heuholz

Klare Aromatik, viel grüner Apfel; saftig, herzhaft, würzig, gute Länge und viel Trinkfluss; tolles Preis-Wert-Verhältnis; „angenehme Säure“, lobt Susanne Müller.

3,93 € (Liter)

Tel. 07949 94 00 33,

www.heuholz.de

2012 Kerner trocken „Uli S“

Grantschen Weine

Verhalten im Aroma; würzig, gradlinig, sehr bodenständige Art, benannt nach dem hauptamtlichen Vorstand Ulrich Schwager; „füllig, harmonisch“, urteilt Gerhard Thullner, während ihn Helmut Feldmeyer noch als „etwas unruhig“ empfindet.

4,95 €

Tel. 07134 980 20,

www.grantschen.de

2011 Kerner **

Weingärtner Bad Cannstatt

Wein aus der Spitzenlage Cannstatter Zuckerle, aber ohne Lagenangabe; Duft nach reifem Apfel; saftig, rund, gut strukturiert; im Restzucker zurückhaltend (21 g/l); „prickelnd, typisch, schöne Säure“, meint Susanne Müller.

7,50 €

Tel. 0711 54 22 66,

www.badcannstatt-weine.de

2011 Kerner Spätlese Horrheimer Klosterberg „Minnesänger“

Weingärtnergenossenschaft Horrheim

Hauch Kamille in der Nase; saftig, stimmige, gut eingebundene Fruchtsüße (30,8 g/l); „typisch, volle Frucht“, lobt Susanne Müller, während ihn Elke Ott als „Spaßwein“ empfindet.

5,90 €

Tel. 07042 333 09,

www.horrheimer-weingaertner.de

2012 Kerner Uhlbacher Götzenberg

Collegium Württemberg – Weingärtner Rotenberg & Uhlbach, Stuttgart

Würzig im Aroma, dazu Apfel und etwas Aprikose; saftig, zupackend, gute Balance zwischen Frucht (23,6 g/l) und Säure (5,7 g/l); „lang, schön ausgewogen“, notiert Sigrun Trinkle.

5,00 €

Tel. 0711 32 77 75 80,

www.collegium-wuerttemberg.de

2012 Kerner Spätlese Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Leicht malzige Würze in der Nase; gradlinig, fester Körper, wirkt trotz 24 g/l Fruchtzucker recht herb wegen einer anregenden Säure (6,6 g/l); hat aber dennoch nach Empfinden von Susanne Müller eine „intensive Frucht“; stammt von 35 Jahre alten Reben.

6,50 €

Tel. 0711 918 96 20,

www.weingaertner-esslingen.de

2012 Kerner Fleiner Kirchweinberg

Weinkeller Flein-Talheim

(Genossenschaftskellerei

Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg)

Reifer Apfel und Birne im Bouquet; füllig, gute Feinabstimmung bei der Fruchtsüße, saftig; Helmut Feldmeyer empfindet ihn als „fruchtig und prickelnd“.

3,81 € (Liter)

Tel. 07131 157 90,

www.wg-heilbronn.de

2012 Kerner Kabinett Haberschlechter Dachsberg

Weingärtner Stromberg-Zabergäu,

Brackenheim

Grüner Apfel im Aroma, dazu

sanfte Würze; saftig, angenehme Fruchtsüße (22 g/l), moderat in der Säure (5,5 g/l), „kühle Note, prickelnd“, beurteilt Elke Ott.

4,70 €

Tel. 07135 985 50,

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

2012 Kerner Spätlese

Weinkellerei Hohenlohe,

Bretzfeld-Adolzfurt

Klarer Apfelduft; saftig, angenehme, geschickt integrierte Fruchtsüße (24,1 g/l), sehr stimmige Spätlese, „ausgewogen“, stellt Sigrun Trinkle fest.

5,36 €

Tel. 07946 911 00,

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Unser Rätsel

Wer ist ohne „Müller-Blut“?

Die Rebsorte Müller-Thurgau ist die älteste deutsche Neuzüchtung; im vergangenen Jahr konnte sie ihren 130. Geburtstag feiern. Sie machte aufgrund ihrer geringen Ansprüche an die Lage und ihrer guten Erträge, die mal sehr geschätzt wurden, schnell Karriere und ist auch in anderen Ländern auf insgesamt über 40 000 Hektar zu finden, zum Beispiel in der Slowakei, Tschechien, Ungarn, Österreich, der Schweiz und Norditalien (wo die Sorte fast Kultstatus bei manchen Genießern hat). Ein Synonym ist Rivaner, eine besser klingende Bezeichnung. In Deutschland versteht man darunter in der Regel einen mittelgewichtigen, herben Wein, meist mit etwas Kohlensäure. Aufgrund seiner Eigenschaften ist Müller-Thurgau oft ein Bestandteil anderer Züchtungen. Welche der nachfolgenden Kreuzungen enthält kein „Blut“ von Müller-Thurgau?

- a) Regent
- b) Bacchus
- c) Rieslaner

Schicken Sie Ihre Lösung (Buchstabe genügt) per Postkarte oder Mail (hier Postadresse nicht vergessen) an die Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf, rudolf.knoll@t-online.de. Einsendeschluss ist der 25. April 2013. Mit der richtigen Lösung haben Sie die Chance auf je eine Flasche Müller-Thurgau und Kerner von der Felsengartenkellerei Besigheim, die bei unserem Test gut bewertet wurden. Verlost werden 20 Pakete à zwei Flaschen.

Aus Kernen-Stetten:

Wurst-Albino mit Biss

Metzgermeister Wolfgang Schlegel vom „Gasthof zum Ochsen“ in Kernen-Stetten schwört auf sein preisgekröntes Rezept für eine eigentlich bayerische Spezialität: die Weißwurst!

Vorweg: Dem Meister der Weißwurst ist die bajuwarische Sitte des Saugens („zuzeln“) schlicht zuwider. „Meine Weißwurst hat Biss, sie muss geschnitten werden“, sagt Wolfgang Schlegel aus Stetten im Remstal. Bei der 39. Europameisterschaft der Weißwurstmacher im französischen Alençon im vergangenen Jahr belegte seine schnittige Rezeptur den zweiten Platz unter 1200 Würsten – hinter dem Produkt eines Pfälzer Metzgers.

Schlegel macht kein Geheimnis aus den Zutaten für seine preisgekrönten Weißwürste. Er nimmt bestes Material und ausgesuchtes Fleisch. „Nur wenn was Gescheites reinkommt, kommt was Gescheites raus“, sagt der Metzgermeister und Mitbesitzer vom traditionsreichen „Gasthof zum Ochsen“, der den Beinamen „ehemalige Herberge der Herren von Stetten“ trägt. Ein Kalbskopf ist fester Bestandteil seiner Rezeptur, denn er bindet das Brät. Gekochte Schweineschwarte, die viele als Ersatz nehmen – „vor allem in Bayern“, sagt er verschmitzt – kommt bei ihm nicht in den Topf.

Frühmorgens an jedem Werktag steht Wolfgang Schlegel in der Metzgerei. „Ich mache täglich Würste, denn Frische ist das Wichtigste.“ Das gilt auch für die Zutaten.

Mit dem scharfen Messer schneidet Schlegel die Stiele der Petersilie weg, so dass nur noch die Blätter übrig bleiben. Sie kommen in einen Plastiktrog und werden vom Vize-Europameister eigenhändig mit dem Schlauch gewaschen. „Andere nehmen getrocknete Kräuter.“

Die Petersilie kommt ganz zum Schluss in das Brät. Doch vor dem Start muss alles bereitstehen für die feine Rezeptur, die vor allem aus jeder Menge Fleischlichem besteht. Das Schweine- und das Kalbfleisch landet grob zerkleinert als Erstes im Kutter. Als Nächstes greift sich die große Maschine mit scharfen Messern eine Handvoll Zwiebeln. Die erste Karussellrunde kann beginnen. Der Kutter macht einen Höllenlärm. Der Metzgermeister bleibt hoch konzentriert. Ein ums andere Mal nimmt er eine Schaufel, taucht sie in den großen Bottich mit Eis ein, der griffbereit neben dem Kutter steht, und schüttet große Brocken Gefrorenes in die immer sämiger werdende Masse. „Es gibt keine Brühwurst ohne Eis“, sagt er. Der Fleischbrei darf nicht zu heiß werden, was durch die hohe Rotation der Messer sehr schnell passieren kann. „Und dann würden die Weißwürste kaputtgehen.“

Als Nächstes landet, platsch, eine Ladung Speck in der



Wolfgang Schlegel (Bild rechts) hat ein besonders geschicktes Händchen für die Weißwurst-Produktion.



Maschine. Fast 30 Kilogramm Rohmaterial mischt Wolfgang Schlegel zusammen. „Das gibt rund 200 Paar Weißwürste.“ Der Metzgermeister greift zu einer Schale mit Salz. Schwungvoll schüttet er einen Teil in das – erst langsam, dann immer schneller – rotierende Brät. Dass die Würste so schön weiß sind, liegt am Kochsalz, sagt er. „Pökelsalz macht Würste rot.“ Anschließend kommt braunes und gelbes Pulver in die Masse: Bratwurstgewürz und Zitrone. „Die Säure gibt einen feinen Geschmack.“ Als das heiße ausgelöste Fleisch eines Kalbskopfes in der Brätmasse versinkt, steigt ein feuchter Nebel-Schwall auf. Mit den Händen prüft Wolfgang Schlegel die Konsistenz, die langsam genau die richtige Sämigkeit erreicht. Der Metzgermeister schaltet den Kutter eine Stufe höher. Das Brät müsse ganz weich sein, aber nicht zu locker. Nach einigen weiteren Rotationen ist der Wurstexperte zufrieden. Für eine spezielle Variante würde er jetzt, ganz zum Schluss, noch schäumenden Wein hinzugeben, informiert Schlegel. „Zwei Flaschen für 200 Paar Weißwürste.“ Diese Form der Weißwurst-Veredlung sei, soviel er wisse, einzigartig, sagt der Stettener stolz. Wenn der Meister mit dem Brät fertig ist, beginnt der Job von Metzger

Hans-Jürgen Hinzdorf an der Vakuum-Maschine, mit der die Masse in den zarten Natur-Schweinedarm gespritzt wird. Hinzdorf formt mit flinken Händen Würste, jede genau 100 Gramm schwer und gefüllt mit all den Zutaten. Die preisgekrönte Weißwurst aus dem Remstal punktet auch bei Experten aus dem Mutterland des strammen Albinos. *Württembergischer*-Redakteur Rudolf Knoll, ein gebürtiger Münchner, war beim Geschmackstest dabei, überprüfte auch kritisch den begleitenden Senf („der süße Senf von Händlmaier aus Regensburg ist die Idealbesetzung“) und bescheinigte dem Exemplar aus dieser Wurstküche einen schönen Biss und pikante Würze. Auch ungezuzelt. Die mit Sekt „gedopten“ Weißwürste munden ebenfalls, urteilte der Fachmann und adelte mit seinem abschließenden Urteil die württembergische Weißwurst: „Viele bayerische Metzger wären über diese Qualitätswurst aus Schwaben überrascht.“ Zu Weißwürsten beider Art empfiehlt Knoll natürlich kein Weißbier, sondern einen würzigen Weißwein. „Eher keinen Riesling, lieber einen Sauvignon Blanc oder Weißburgunder. Auch ein herber Sekt passt.“

Eva Herschmann



NEWS

Württembergischer Genossen triumphieren beim Rotweinpreis

Großer Erfolg für zwei Genossenschaften aus Württemberg beim 26. Wettbewerb um den Deutschen Rotweinpreis! Die Lauffener Kooperative, die schon im Sommer 2012 den vom Magazin VINUM ausgerichteten Genossenschaftscup gewonnen hatte, siegte mit ihrer von der ambitionierten Jungwinzer-Truppe „Vinitiative“ zusammengestellten 2010er Mischung aus neun Sorten in der Kategorie der Cuvées. Das Collegium Wirtemberg aus Stuttgart-Rotenberg und Uhlbach ließ mit seinem 2009er Lemberger Réserve aus der „Kult“-Serie eine Reihe prominenter Betriebe aus Württemberg hinter sich.



Martin Kurrle freute sich über den Sieg für seinen Top-Lemberger aus der „Kult“-Serie, bei der die Stuttgarter Kooperative Collegium Wirtemberg besondere Anstrengungen unternimmt. „Nur das Beste ist hier gut genug.“



Michael Böhm ist als Kellermeister der „Komponist“ für die Cuvée der Jungwinzer der Lauffener Weingärtner, die in der Kategorie Cuvées mit einem Wein aus etlichen Rebsorten den überraschenden ersten Platz belegten.

„Das war endlich der Lohn für jahrelange Anstrengungen“, bilanzierte Martin Kurrle, Betriebsleiter der Stuttgarter Genossenschaft, bei der Siegerehrung in der „Alten Kelter“ in Fellbach. Der 47-Jährige ist seit 1993 am Rotenberg tätig und konnte sich in 20 Jahren über einige Erfolge freuen. Aber der Sieg beim Rotweinpreis war für ihn schon etwas Besonderes. Und für seinen Kellermeister Thomas Eckard sowie die 210 Mitglieder, die 127 Hektar bewirtschaften.

Ähnlich sieht es Ulrich Maile, Vorstandschef in Lauffen. „Das ist ein ist ein Markstein in unserer Geschichte, aber ebenso das Ergebnis unserer konsequenten Qualitätsarbeit in den vergangenen Jahren. Wir haben schon einiges gewonnen, aber der Rotweinpreis ist die absolute Krönung, weil das Eis bei der Spitze hier doch sehr dünn ist.“ Nach Mailes Einschätzung bestätigen solche Erfolge, dass Genossenschaften ihr Qualitätspotenzial gut nutzen. Vorurteile werden abgebaut. „Wir haben es sofort im Verkauf gespürt und einige gute Neukunden bekommen“, freut sich Maile im Rückblick und glaubt an eine neue Motivation für die 1220 Mitglieder, die 850 Hektar unter Reben haben.

Vom Kaffee zum Wein

Normalerweise ist Angelo Mastroianni Spezialist für Kaffee. In Berlin betreibt er das „Caffè Sant'Angelo“ und weiß alles über das Produkt aus der Kaffeebohne und die dazugehörigen Maschinen. Aber weil er bei einem Preisausschreiben der Weinwerbung Württemberg mitgemacht hatte und als Hauptgewinner gezogen wurde, musste er mit seiner Frau Ellen-Beatrice für einige Tage Berlin verlassen und mit der Schützenhilfe der beiden Erlebnisführerinnen Elke Ott und Sigrun Trinkle gründlich in Württembergs Weinswelt eintauchen. Auf die zwei Kinder passte derweil die Oma auf...

Vom Stuttgarter Flughafen ging es zunächst zu einem Sektempfang bei den Fellbacher Weingärtnern. Es folgten eine Kellerbesichtigung und ein Weinberggrundgang sowie ein Besuch auf dem Stuttgarter Weindorf, bei dem Trollinger-Cocktails und Gewächse vom Collegium Wirtemberg und der Weinmanufaktur Untertürkheim probiert wurden und man sich am Stand von „Krehl's Linde“ kulinarisch stärkte.

Zweimal wurde im Hotel-Restaurant „Lamm“ in Hebsack übernachtet, wo man auch die regionale Küche des renommierten Hauses kennen lernte, das seit Jahren die Gerichte für den Rezeptteil des *Württembergers* aufbereitet. Auch die restlichen Programmpunkte (Stadtbesichtigung von Schorndorf, Weinwanderung sowie Weinrallye in Winterbach) wurden noch unfallfrei und mit großer Begeisterung bewältigt. „Die beiden waren richtig gut drauf“, lobte Führerin Elke Ott hinterher.



Sekt darf es sein, wenn zwei Berliner (links im Bild) nach Württemberg kommen.

 **RADIO AN!**

Radio
Ton

NEU Mehr
Abwechslung

70er | 80er | 90er | Aktuelle

www.radioton.de



Hebammen treten Trauben

Karolin Harsch war 2010/11 Weinkönigin in Württemberg und arbeitete nebenbei auf ihr Berufsziel Hebamme hin (*Württemberg* 1/2011). Die 28-Jährige verlor nach ihrer Amtszeit nicht den Kontakt zum Wein. Sie ist inzwischen Mitglied einiger Verkostungskommissionen und war im Herbst 2012 auf ganz spezielle Art an der Produktion eines Lemberger beteiligt, dessen Trauben aus dem Weingarten der Eltern stammten. Gut 1000 Kilo wurden nach einem schonenden Transport in drei großen Fudern mit nackten Füßen getreten. Beteiligt waren neben Karolin angehende Hebammen-Kolleginnen aus ganz Deutschland. Ausgebaut wird der Wein in drei neuen Barriques bei den Weingärtnern Cleeborn-Gülingen. Die knapp tausend Flaschen kommen frühestens im Spätherbst als „Storchenwein“ in den Verkauf (Preis noch nicht fixiert). Ein Teil des Erlöses geht als Spende an den Heidelberger Verein „Das Frühchen“, der sich um Problemfälle kümmert, bei denen der Storch etwas voreilig war. Das ist nicht selten der Fall: Jedes zehnte Neugeborene ist eine Frühgeburt.

Ex-Weinkönigin Karolin Harsch (vorne rechts) trat mit anderen Hebammen Trauben für einen guten Zweck. Die Weinhändler Manfred und Stefan Mauz (rechts) aus Ostfildern-Nellingen in der Nähe von Esslingen arbeiten rekordträchtig gern mit Genossenschaften aus Württemberg zusammen.

Weinhaus-Rekord in Nellingen

Der Ostfildener Ortsteil Nellingen in der Nähe von Esslingen beherbergt eine rekordträchtige Weinhandlung. Das Weinhaus Mauz, das rund 1500 Weine aus aller Welt im Sortiment hat, setzt stark auf Württembergs Genossenschaften. Allein die Stuttgarter Kooperative Collegium Württemberg ist hier mit rund 50 Weinen vertreten. Eine starke Stellung haben auch die Remstallkellerei (Beutelsbach), die Weingärtner Esslingen, die Weinmanufaktur Untertürkheim, die Heuchelberg Weingärtner (Schwaigern), die Weingärtner Brackenheim (neuerdings Stromberg-Zabergäu), die Weingärtner Flein-Talheim, Lehrensteinsfeld (beide fusioniert mit Heilbronn), und die Weinkellerei Hohenlohe. Zumindest mit einigen Weinen vertreten sind die Fellbacher Weingärtner, Grantschen Weine, die jetzt unter das Lauffener Dach geschlüpften Mundelsheimer, Rosswag-Mühlhausen sowie die Weingärtner Bad Cannstatt. Insgesamt stehen die Württemberger Genossenschaften mit mehr als 160 Positionen in der aktuellen Liste und konkurrieren damit muskelstark mit zahlreichen namhaften Privatweingütern. Wer sich wundert, dass man sich so viel Konkurrenz aus dem Umland ins Regal stellt, dem antwortet Firmenchef Manfred Mauz: „Wir machen viel Geschäft mit Gastronomen und haben unser Sortiment an deren Ansprüchen ausgerichtet. Man sah ein, dass es besser ist, einen Lieferanten für etliche Betriebe zu haben, als sich zu verzetteln. So können wir auch kurzfristig aus mehreren Quellen zustellen, wenn Bedarf ist, sogar außerhalb der üblichen Geschäftszeiten. Unsere Ladenkundschaft ist ebenfalls froh über dieses große Angebot.“

Begeistert vom Blanc de Noirs

Ich habe vor kurzem ein Probierpaket Blanc de Noirs bestellt und bin ganz begeistert von diesen Weinen. Herzliche Grüße aus Baden, wo der Württemberger auch sehr gern getrunken wird.

Waldtraud Zech, Konstanz

Keine Radikalfänger im Öl

Dem Artikel über Traubenkernöl kann ich nicht ganz zustimmen. Die Aussage über den Gehalt an gesundheitlich fördernden Procy-anidinen (Radikalfänger) stimmt nicht, wie bereits mehrere Arbeitsgruppen aufgezeigt haben. Procyanidine lösen sich nämlich außerordentlich schlecht in Öl.

Dr. Martin Pour Nikfardjam

Referat Analytik, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Weinsberg

Der Weinsberger Experte hat recht. Die Erzeuger des Traubenkernöls werden künftig anders argumentieren; sie können zum Beispiel auch darauf verweisen, dass sich ihr Öl nach Einschätzung von Masseuren sehr gut für die Hautpflege eignet.

Weiniges Heimweh

Ich will gern mitteilen, dass ich – als in das Ruhrgebiet vor 40 Jahren verzogener Schwabe, der aber schon des Weines wegen immer wieder seine alte Heimat aufsucht – den *Württemberg* jedes Mal mit dem größten Vergnügen lese.

Horst Speh, Mülheim an der Ruhr

EigenSINNige Weinbeschreibung

Die Weingärtnergenossenschaft Rosswag-Mühlhausen hat sich für ihre Weine eine neue Art der Beschreibung in der Preisliste ausgedacht. Kann man – der Konsument – sich unter Begriffen wie „erhaben, dezent, beerig“, „versiert, standfest, konsequent“ und „entschlossen, reif, beruhigend“ etwas vorstellen?

Claus Thurm, Weissach-Bad Flacht

Wir haben bei Bertram Haak, dem Geschäftsführer der Genossenschaft, nachgefragt. Seine Aussage: „Wein ist etwas Emotionales. Wir wollten ihn nicht mit Alkohol, Restzucker und Säure beschreiben, sondern eben eigenSINNig, wie wir Rosswager eben sind.“

Tippfehler beim Rotenberg

Großes Kompliment für Ihr Magazin. Tolle Gestaltung, spannende und informative Beiträge – genau das Richtige für interessierte Weinliebhaber. Wir freuen uns jedes Mal über die neueste Ausgabe und lesen jede Zeile mit Vergnügen. Erlauben Sie uns einen Hinweis: Der zum Collegium Württemberg gehörende Rotenberg (Seite 44, letzte Ausgabe) schreibt sich ohne „h“. *Nix fir ouat!*

Roland Schütze und Christa List, Leonberg

Des Rätsels Lösung

Das Trollinger-Synonym

Ein Gewinner unseres Rätsels war die Post. Rund die Hälfte der etwa 3000 Lösungen standen auf Postkarten. Meist war die Antwort richtig. Denn unsere Frage in der letzten Ausgabe, wie der Trollinger in Südtirol heißt, war zugegeben nicht allzu schwer. Aber manche tippten dennoch falsch auf Schiava (das ist das Synonym beim Südtiroler Nachbarn Trentino) und Teroldego (eine autochthone Rotweinsorte im Trentino). Richtig war Vernatsch. Dafür bekamen nachfolgend aufgeführte Leser noch im alten Jahr je eine Flasche Riesling und Trollinger von den Fellbacher Weingärtnern.

Das sind unsere Gewinner:

Petra Baier, Regensburg

Karl Balz, Steinenbronn

Hans Bruch, Heiningen

Heinz Hofmann, Göppingen

Lore Jakob, Heilbronn

Wolfgang Klein, Benningen

Horst-Dieter Lodde, Lossburg

Jürgen W. Martin, Sulzbach an der Murr

Heike Meier, Bergenhusen

Erhard Matthiessen, Osterby

Regina Oldenburg, Hamburg

Tanja Rahn, Holzwickede

Martina Schlegel, Trossingen

August Schneider, Unterkirnach

Roswitha Scgroers, Viersen

Roland Simmler, Bautzen

Maria Stadler, Traunstein

Anja Steinfurth, Dormagen

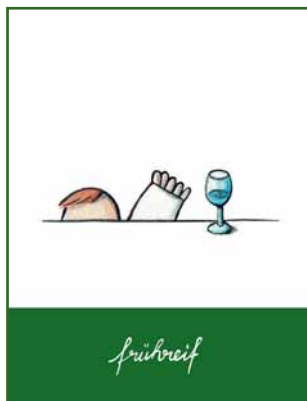
Manfred Thomas, Schemmerhofen

Jutta de Waal, Bochum



AUCH REBSORTEN SIND FRÜHREIF

So interpretiert unser Wiener Zeichner Helmut Pokornig Frühreife. Natürlich gilt, dass jemand wie der hier angedeutete junge Knabe noch nicht reif genug für Weingenuss ist. Aber im Weinbau hat der Begriff eine andere Bedeutung; er steht im Zusammenhang mit Rebsorten, von denen manche als frühreif gelten. Der Trollinger gehört nicht dazu, er reift spät, ähnlich wie der Riesling, die Burgunderfamilie, Traminer und Scheurebe. Eine Rotweinsorte hat das „früh“ sogar im Namen, nämlich der Frühburgunder, der in manchen hitzigen Jahren schon in der ersten Augushälfte geerntet werden kann. Weitere Sorten, die als frühreif gelten und ihre Zuckerbildung schon lange vor dem Oktober abgeschlossen haben, sind zum Beispiel Merlot und Acolon sowie der Müller-Thurgau, der nur mehr an der Mosel und in Sachsen heimische Elbling und Neuzüchtungen wie Bacchus, Ortega und Siegerrebe, die ihre besondere Eigenschaft zeitig im September 1971 unter Beweis stellte. Damals erntete ein Weingut in der Pfalz Most mit 326 Grad Öchsle. Dieser Weltrekord wurde erst im hitzigen Jahrgang 2003 mehrfach überboten. Eine Siegerrebe-Trockenbeerenauslese kam allerdings nie auf den Markt, weil die Hefen damals den hohen Zuckergehalt kaum zur Gärung brachten, so dass der Most nie den Mindestalkoholgehalt für Wein (5,5 Vol.-%) erreichte.



VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte Juni erscheinende Nummer 2/2013 vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal in den „Hasen“ in Herrenberg
- Zur Lage: Die „Tälesweine“ – Besuch beim höchsten Weinberg Württembergs im Neuffener Tal
- Neuer Berufsstand: Weindozenteninnen und Weindozenten mussten büffeln
- Jubiläum in der Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim
- Termine, Termine: Es geht rund in Württembergs Reben und Kellern
- Weinstadt: Wo Laien Weinbau betreiben (dürfen)
- Wein im Test: Klassische Weiße, ideal für den Sommer
- Baron von Lamezan: Wie eine Weingärtnergenossenschaft zum Erhalt eines Cleebronner Schlosses beiträgt
- Rezepte: Schnell auf den Tisch – leichte Leckerbissen für den Feierabend



Foto: Simone Mathias

Wie immer gilt: Wer uns einen guten Tipp für eine Geschichte gibt, die wir umsetzen können, darf mit einem flüssigen Gruß rechnen.

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
www.wineinmoderation.eu
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte und verantwortlich für den Inhalt)

VERLAG UND PRESSESTELLE

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

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
Eva Herschmann, Fellbach
Petra Klein, Stuttgart
Sigrid Krügel, Weinstadt
Stadtmarketing Stuttgart
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Faber&Partner, Düsseldorf
Eva Herschmann, Fellbach
Elke Khattab, Nordheim
Manfred Klimek, Berlin/Wien
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach
Christoph Düpper, Sulzburg

GESTALTUNG UND LAYOUT

Johanna Pietrek

PRODUKTION UND VERTRIEB

Agentur Graf
CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

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



**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 oder mailen Sie uns: werbung@swr.de.

**Baden-Württemberg
macht sich klimafit:**

Sie modernisieren – wir prämiieren
Energieeinsparungen* mit Preisen
im Gesamtwert von **50.000 €**.

**„Meine Energiekosten
senken und unser
Klima schonen.“**

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Gut für die Umwelt, gut für Ihre Immobilie, gut für
Ihre Chancen auf 10.000 € Bausparguthaben:
klimafit – der Wettbewerb rund um die energetische
Sanierung. www.klimafit.info

* Teilnahmebedingungen und Beratung bei Ihrer teilnehmenden
Volksbank Raiffeisenbank

Schwäbisch Hall
Auf diese Steine können Sie bauen




Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIEWIRTSCHAFT

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**

