

Württemberg



KLEIN, ABER OHO

Originelle
Genossenschaften
in Stuttgart

RAFFINIERT

Ganz andere
Rezepte von Gans
und Ente

AUSGEWÄHLT

Edelsüße Weine
und lebhafter Sekt
für die Festtage



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

DEN GRÜNEN SÜDEN ERLEBEN

Der Süden ist grün. Die Ferienregionen des Landes bieten viele Möglichkeiten einen umweltverträglichen Urlaub zu verbringen. Von der Übernachtung im klimaneutralen Hotel oder auf dem Bio-Bauernhof über die CO₂-freie Mobilität am Urlaubsort bis hin zum Essen bei den Biosphärengastgebern. Überall kann man naturnah genießen. Und das Land bei einer Demeter-Weinprobe, einer Tour mit dem E-Bike oder einer Naturpark-Wanderung mit dem Schwarzwaldguide erleben.

Nachhaltigkeit wird eben groß geschrieben in Baden-Württemberg.

Freuen Sie sich auf das Naturland Baden-Württemberg. Auf in den Süden!

Den aktuellen Grünen Süden-Katalog können Sie kostenlos unter T +49 (0) 7 11 / 2 38 58-0 oder entspannt online unter prospektservice@tourismus-bw.de bestellen.



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

www.tourismus-bw.de
info@tourismus-bw.de

Wandel beim Wein

Als ich erstmals als frischgebackener Weinjournalist bei einer Lese mitmachen durfte und es schaffte, ohne Blutverlust Riesling-Trauben in den Eimer zu befördern, wurden wir hinterher an diesem leicht verschneiten, eiskalten Novembertag im Jahr 1980 über das Mostgewicht informiert: 60 Grad, gerade noch ausreichend für einen Qualitätswein, und das in einer Nobellage im Rheingau. Das war damals noch die Zeit, in der richtige gute Jahrgänge in einem Jahrzehnt eher selten waren und im Keller oft der Zuckersack für die Anreicherung des Mostes erhalten musste, damit man später von einem selbstständigen Wein sprechen konnte, der zumindest ein gewisses alkoholisches Rückgrat hatte.

Der unverkennbare Klimawandel hat hier einiges geändert. Während früher Weingärtner glücklich waren, wenn die Trauben das Mindestmostgewicht eines Kabinetts (72 bis 78 Grad in Württemberg, je nach Sorte) oder einer Spätlese (85 bis 88 Öchsle) erreichten, werden solche Werte heute oft deutlich in jedem Jahr überschritten.

Bei der Arbeit im Weinberg und Keller müssen neue Überlegungen angestellt werden, um den Alkoholgehalt im Zaum zu halten. Teilweise frühere Lese und späterer Verschnitt mit reifem, kräftigem Wein ist beispielsweise eine mögliche Lösung. Die vielfach praktizierten, der Qualität eigentlich dienlichen Ertragsbeschränkungen sind ebenfalls nicht immer das Gelbe vom Ei. Denn geringere Ernten können zu kraftvollen Weinen mit deutlich über 14 „Volt“ führen, die nicht unbedingt Spaß im Glas verkörpern müssen. Wie es mit dem Jahrgang 2013 aussieht, werden wir bald erfahren, wenn die ersten Verkostungen der Jungweine möglich sind. Ein paar Betriebe haben sich bereits im August eine Art blaues Auge von der Natur eingehandelt. In Metzingen gab es erhebliche Hagelschäden (siehe

News). 2012 war ausgezeichnet und hatte nicht das Manko des Vorgängers mit teilweise extremen Spätfrostschäden im Mai 2011.

Erheiternd ist ein Jubiläumsrückblick. Vor 125 Jahren, beim berühmt-berühmten 1888er, reimte ein Chronist nach



Aus ihrer Werkstatt kommen delikate Pralinen, die für „Hüftgold“ sorgen.



Diese Dame mordet fleißig – aber nur auf geduldigem Papier.



Diese Pfälzerin machte Weinberge auf Stuttgarter Fluren fit für gute Tropfen.



Sie hat erkannt, dass Wein auch ein Seifenbestandteil sein kann.

der Feststellung, dass nur Sauerlinge reiften, Bösartiges: „Aller Freude ist ein Feind er, aller Lust ein Verderber. Sein Geschmack ist fast noch herber als der des Essigs, des reinen. Ein Wein ist es zum Weinen.“ Wir hoffen, dass es mit dem 2013er (der zunächst reichlich Wasser und dann ausdauernd Sonne abbekam) viel zu lachen gibt – und Sie sich auch an diesem Heft erfreuen. Dessen Inhalt hat, so wollte es eher der Zufall, weibliche Schwerpunkte. Petra (Klein) war wieder auf Entdeckungstour, diesmal in Neckarsulm. Wir besuchten zwei Pralinenmacherinnen, deren Produkte auf der Zunge zergehen, wuschen uns die Hände mit Samtrot-Seife einer Seifensiederin aus Brackenheim und stellten fest, dass in den beiden kleinsten württembergischen Genossenschaften in Stuttgart Frauen tatkräftig mit anpacken. Sogar eine Pfälzerin wurde hier freundlich aufgenommen. Und schließlich begaben wir uns in scheinbar tödliche Gefahr für ein Gespräch mit einer Krimi-Autorin aus einer schwäbischen Hanglage, die auf ihrem T-Shirt verkündete: „Mord ist mein Beruf.“

Weinfreundliche Grüße
Ihr Rudolf Knoll



38

GENUSS

- Petra geht aus: Reif für die Neckarsulmer Museumsstuben _____23
- Kulinarik: Gans und Ente mal ganz anders _____27
- Weintest: Sekt und edelsüßer Wein für die Festtage _____38



34

MENSCHEN

- Interview mit der Krimi-Autorin: Soll ich Sie ermorden? _____10
- Kunsth Handwerk: Die Wein-Seifensiederin _____17
- Die Seite der Leser: Man schrieb das Jahr 1711 _____33
- Pralinenmacherinnen: Süße Versuchung _____34



6

HINTERGRÜNDE

- Hedelfingen und Rohracker: Kleine Stuttgarter Genossen _____6
- 90 Jahre Weingärtner Bad Cannstatt: Erfolgs-Zäsur _____18
- Rätsel: Wie entsteht Sekt? _____43



Simone Mathias aus Fellbach hat einen herbstlichen Moment in einem Weinberg eingefangen. Vielleicht reicht es für eine Beeren- oder Trockenbeerenauslese?



14

GESELLIGKEIT

- Wanderung: Tour zum schwarzen Wein _____14
- Besen im Test: Gütesiegel für schwäbische Tradition _____20
- Termine: Die letzten Runden _____44



13


PRAXIS UND NEWS

- Sortenkunde: Frühreifer Dornfelder _____13
- Traubenkernöl-Konzentrat/Genossen kooperieren _____46
- Neue Bücher: Erinnerungen, Hohenlohe und Zwillinge _____49
- News: Oldtimer-Tour/Trollinger im Wettbewerb/Hagel in Metzingen/ Vorschau, Karikatur, Impressum _____50



Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

A man wearing a bright yellow t-shirt, a red baseball cap, and tan shorts is standing on a rocky path in a vineyard. He is holding a backpack sprayer nozzle, which is emitting a thick white mist. The vineyard is lush with green grapevines, and in the background, a dense forest covers a hillside with some buildings visible in the distance. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

Edgar Veith aus Rohracker legt die Pflege seiner Weingärten sehr am Herzen. Auch Spritzungen müssen manchmal sein, um Schädlinge und Krankheiten zu verhindern. Und gelegentlich reimt der Vorsitzende der Weingärtnergenossenschaft auch scherzhafte Sprüche über die Nachbarn in Hedelfingen.

Weingärtnergenossenschaft

Hedelfingen

Lonseerstraße 12

70329 Stuttgart

Tel. 0711 420 23 99

www.wg-hedelfingen.de

Weingärtnergenossenschaft

Rohracker

Sillenbucher Straße 10

70329 Stuttgart

Tel. 0711 675 93 23

www.wg-rohracker.de

www.jongesegl.de

Stuttgarts Minikooperativen

Gallische Dörfer

Zwei Orte in der Großstadt: Hedelfingen und Rohracker sind zwar schon lange eingemeindet, aber trotzdem ziemlich eigen. Im Weinbau haben sich diese Stuttgarter Stadtteile ihre Unabhängigkeit bewahrt. Sie beheimaten Württembergs kleinste Weingärtnergenossenschaften.

„Es ist politisch“, sagt Gerhard Haidle. Die Hedelfinger seien schwarz, die Rohrackerer mehr rot. Auch wenn sie sich ein Tal teilen, viel mehr Gemeinsamkeiten haben die Nachbardörfer nicht. Außer vielleicht, dass die meisten Stuttgarter nur vorbeifahren, um schnell über einen Schleichweg auf die Fildern zu kommen. Und dass beide Stadtteile noch jeweils eine eigene Weingärtnergenossenschaft haben, obwohl Stuttgarts renommierte Kooperativen in Cannstatt, Untertürkheim und Rotenberg-Uhlbach lange Schatten werfen. „Lieber kein Finger als ein Hedelfinger“, sagt Edgar Veith aus Rohracker und lacht. Aber den Spruch kenne er von den Hedelfingern, betont der Nebenerwerbsswengerter, Jahrgang 1968. Gerhard Haidle kann locker kontern: Die Rohrackerer seien immer über den Berg in die Stadt gelaufen, um ja nicht durch Hedelfingen zu müssen, erzählt der Genosse, Jahrgang 1951, und lacht ebenfalls. Die Hedelfinger, die sich selbst „Hädelfinger“ nennen, brauchen auch gar keinen Besuch. Ihren Wein trinken sie nach wie vor selbst. Wer eine Flasche haben will, muss sie sich schon holen. Etwa ein Dutzend Wirtschaften gibt es für die 5000 Einwohner, in allen werden die Tropfen ausgeschrieben. Das Altenheim ist ebenfalls ein gutes Absatzpflaster. „Wir haben keine Mercedes-Preise, bei uns kann man noch einen Schluck trinken und nicht nur ein Schlückchen“, sagt Alfred Binder, Vorstandskollege von Gerhard Haidle und Jahrgang 1954. Die Hedelfinger Weingärtner machen so Wein, wie sie ihn selbst kaufen würden. Riesling gibt es, Müller-

Thurgau, Lemberger und natürlich Trollinger, mehr als die Hälfte halbtrocken ausgebaut. „Unsere Eltern hatten nur einen Roten und einen Weißen“, erzählt Alfred Binder, der mit seinen Kollegen mittlerweile sogar Merlot und Sauvignon Blanc vorweisen kann.

„Das hätte mein Vater nie erlaubt“, sagt Alexander Eisele, der Dritte aus dem Vorstand und aus dem Jahrgang 1952, zu solch neomodischen Sorten. Nur in der Lage Pfaffenklinge reduzieren die Hedelfinger den Ertrag, bauen den Wein trocken aus und stecken ihn ins Holzfass. Die Kellerarbeit übernimmt die Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen. Zehn Hektar bewirtschaften die Hedelfinger, 18 Mitglieder liefern Trauben ab, zwei davon als Haupterwerb. Ihre terrassierten Steillagen wirken wie manikürt. „Wir schauen, dass wir alles hegen und pflegen“, sagt Alexander Eisele. Für ihn sind seine 25 Ar ein Ausgleich zum Job als Beamter. Mit dem Traktor rattert er am Wochenende den Lenzenberg hinauf, der Aufkleber auf dem Kühler verkündet: „Kenner trinken Württemberger“.

Erst seit 1955 machen die Hedelfinger gemeinsame Sache unter dem kleinen Genossenschaftsdach. Es war der letzte Zusammenschluss in Stuttgart, vorher schaffte jeder für sich. „Wir sind eigen, so richtige Knauzen“, schmunzelt Alexander Eisele. Traditionalisten seien sie außerdem, „eine junge Genossenschaft mit alten Köpfen“, wirft Alfred Binder ein. Die Mitgliedschaften werden vererbt, die dritte Generation ist momentan dran, Reingeschmeckte gibt es in der Kooperative nicht. ►

Die Arbeit lohnt sich nach wie vor, ihre Auszahlung nennen die Hedelfinger „recht nett“, weil sie viel selbst vermarkten. Ein Problem gibt es allerdings: Die Wengerter werden nicht jünger und Nachfolger sind keine in Sicht. „Wir können nicht ewig das gallische Dorf machen“, sagt Alexander Eisele.

Dabei ist Rohracker – zwischen Neckar und Fernsehturm gelegen – noch abgeschiedener. „Natürlich sind wir ein Kaff, das fast niemand kennt. Weder so noch im Weinbau“, sagt Dennis Keifer, der dort unter rund 3400 Einwohnern aufgewachsen ist. Der 30-Jährige ist Aufsichtsratsvorsitzender der Genossenschaft. Acht Hektar bewirtschaften die 30 Nebenerwerbswengerter – mit erstaunlichen Ergebnissen, seit der Nachwuchs mitmischte. Zum Beispiel der junge Aufsichtsratschef, der sich bei Hans-Peter Wöhrwag und dem Fellbacher Rainer Schnaitmann zum Winzer ausbilden ließ, bevor er Betriebswirtschaftslehre studierte. Heute arbeitet er in einer Wirtschaftsprüfungsgesellschaft, der Wein ist sein Hobby geworden. Oder sein Nachbar Alexander Lung, Jahrgang 1981, der elf Ar Riesling-Reben pflegt, im WG-Vorstand sitzt und im IT-Bereich arbeitet. „Ich hatte nie etwas mit Wein zu tun, es hat mich aber immer mehr gejackt“, sagt er. Die Jungen sind auf so Ideen gekommen wie den „Seggl“, einen Trollinger-Rosé-Secco, oder den alkoholfreien Trollinger-Saft aus der Pappbox, die rote Cuvée Fass und das weiße Pendant Bix, die mit viel Frucht und einem coolen Etikett die Jugend ansprechen sollen. Sie machen Sachen, von denen die älteren Mitglieder sagten: Das funktioniert nie. Zum Beispiel der Name Seggl (im Schwäbischen eigentlich eher ein Schimpfwort), damit kann man doch nichts verkaufen! Aber es funktioniert, sogar via Facebook, wo der Secco schon Anhänger gefunden hat. Die Rotweincuvée für mehr als 10 Euro ist ebenfalls kein Ladenhüter. 80 Prozent ihres Weins vermarkten die Genossen aus Rohracker selbst, alles von der Kelter weg. „Sogar aus der Innenstadt finden die Leute zu uns“, freut sich der Vorsitzende Edgar Veith (Jahrgang 1968), der im Hauptberuf Roboter programmiert.

100 Jahre hat die 1919 gegründete Genossenschaft bald auf dem Buckel. Einst bestand das bevorzugte Rohracker Einkommensmodell aus einem Erdbeeracker, einem Weinberg und einer Stelle beim Daimler. Heute sei es betriebswirtschaftlich eigentlich nicht nachvollziehbar, sich Reben zuzulegen, urteilt Edgar Veith. „Bis in die 1990er Jahre war im Weinberg tote Hose.“ Aber jetzt ist die Arbeit wieder angesagt – als Hobby. Davon zeugen neben den Jungen ein paar Quereinsteiger, ein Rechtsanwalt etwa, ein Architekt und seit kurzem auch eine Frau. Die pharmazeutisch-technische Assistentin

Dorothee Allmeroth, eine gebürtige Pfälzerin ohne Weinwurzeln, betreut nicht nur mit Begeisterung ihre sieben Ar, sondern sitzt mittlerweile sogar im Vorstand der Genossenschaft. Als es sie beruflich in die Gegend verschlug, machte sie aus Interesse als Lesehelferin mit. Eines Tages fragte sie bei Mitglied Ewald Eberspächer an, ob sie denn nicht mehr machen könne. Da übergab er ihr gleich einen Teil seiner Reben...

Spaß machen soll die Freizeitbeschäftigung, und deshalb helfen sich die Genossen gegenseitig. Es lohnt sich, findet Edgar Veith, „traumhaft“ nennt er die Lage Lenzenberg. An den Südhängen gedeihen sogar Kiwis, die terrassierte Steillage ist nicht einmal rebflurbereinigt. Seine 14 Ar sind seit 700 Jahren in der Familie.

Durchaus kritisch beäugten die Alteingesessenen am Anfang diese ganzen Quereinsteiger. „Sie hatten Angst, dass die Weinberge kaputt gehen“, weiß Edgar Veith. Aber es hat sich alles insofern gelohnt, als dass die Auszahlungen noch immer mindestens über dem Landesdurchschnitt liegen. Dennis Keifer achtet darauf, dass im Weinberg moderner gearbeitet, der Ertrag reduziert wird. „Früher gab es in Rohracker nicht einmal den Gedanken an ein Holzfass“, erzählt er. Ausgebaut werden die Weine zwar seit 1970 bei der WZG in Möglingen, aber die Wengerter reden dabei viel mit. Ihren Spitzenwein, die rote Cuvée R2 aus Spätburgunder und Lemberger, lassen sie neun Monate in Barriques reifen. „Wir haben die Qualität immens gesteigert“, sagt Dennis Keifer, „das sagen auch meine Lehrherren.“

Ab und an denken die Rohrackerer allerdings schon darüber nach, ob sie nicht Anschluss suchen sollten. Dagegen spricht die Freiheit, alles selbst entscheiden zu können. „Dafür spricht das viele Geschäft“, sagt Edgar Veith. Die Hedelfinger hingegen sehen in solchen Überlegungen überhaupt keinen Sinn, solange – so Alexander Eisele – „wir es kräftemäßig noch können“. Irgendwann werden sie eben Lifte in die Steillage bauen. Und immerhin sind sich die Nachbardörfer insofern nähergekommen, als dass sie seit ein paar Jahren einen gemeinsamen Weinwandertag veranstalten. Aber eines ist klar: Eine Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen-Rohracker wird es vermutlich nicht so schnell geben. „Es ist komisch“, meint Gerhard Haidle. „Und eben politisch.“

Kathrin Haasis

Die Autorin (Jahrgang 1971) ist Journalistin in Stuttgart, betrachtet Wein als „mein liebstes Studienobjekt“ und hat mit „Württembergischer Weinlese“ ein bemerkenswertes Buch über Winzer und Weine in und rund um Stuttgart geschrieben (Theiss Verlag).





Wengerter wie Gerhard Haidle (links) und Alfred Binder aus Hedelfingen können die Sprüche aus Rohracker gut kontern. Nur machen sie nicht so „verrückte“ Produkte wie einen Trollinger-Rosé-Secco namens „Seggl“, den sich ein „importiertes“ Mitglied wie die gebürtige Pfälzerin Dorothee Allmeroth (oben rechts) sogar im Weinberg im passenden Dress schmecken lässt. Die junge Dame ist seit kurzem ganz revolutionär Vorstandsmitglied in Rohracker.



Das Krimi-Interview

Soll ich Sie ermorden?

Sie brachte schreibende Kritiker des Württemberger Weines serienweise um, meuchelte Maultaschen-Spitzenköche und verübte Mordanschläge vom Dach einer Weingärtnergenossenschaft. Aber nur auf dem Papier. Tatjana Kruse, Krimi-Autorin aus Schwäbisch Hall, ließ Württemberger-Redakteur Rudolf Knoll trotz ihres T-Shirts mit der Aufschrift „Mord ist mein Beruf“ nach dem Interview unbehelligt entkommen...



In ihrer Vita bezeichnen Sie sich als „Gewächs aus einer süddeutschen Hanglage“. Sind Sie etwa eine verkappte Weingärtnerin?

Nicht unbedingt. Aber es ist doch ein Hinweis auf die Weinvergangenheit der Stadt Schwäbisch Hall, in der ich aufgewachsen bin und immer noch lebe. Vor rund 400 Jahren standen hier Reben, aber die Erträge waren wohl dem Essig ähnlicher als dem aktuellen Wein.

Wir sind Ihnen auf andere Art auf die Weinspur gekommen. In einem Ihrer zahlreichen Kurzkrimis, in denen Sie als „Wuchtbrumme“ Morde aufklären, beschweren Sie sich über schlechten Prosecco und sehnen einen 1998er Bönningheimer

Chardonnay herbei, der Ihnen offenbar mal gut geschmeckt haben muss.

Ich erinnere mich blass, dass mir jemand mal diesen Wein geschenkt hat. Ein Weinkritiker war das nicht...

Wir wissen: Diese Spezies Mensch halten Sie wohl für überflüssig und bestens geeignet, Sie auszuradieren.

So ernst darf man meine Krimis, die meist auch sehr humoristisch ausgelegt sind, nicht nehmen. Sie haben mit der Wirklichkeit in der Regel wenig zu tun. Ich habe nur ein bisschen was über diese Zunft gelesen und im TV gesehen. Dabei ging es allerdings ziemlich päpstlich zu.

Das haben Sie durchaus richtig erkannt. Es gibt schon Leute in dieser Szene, die so affektiert sind, dass man darüber nur noch lachen kann. Aber Sie haben ziemlich sarkastisch eine Mordserie geschildert, bei der ein halbes Dutzend Kritiker, die über den schwäbischen Wein lästerten, um die Ecke gebracht wurden.

Sie spielen an auf die Story „Kenner morden Württemberger“, die mir keine Schelte der regionalen Weinwerbung einbrachte, vielleicht, weil hinterher der unentdeckt gebliebene Täter als Held dastand und vom Trollinger schwärmte.

Dafür gibt es Schelte von meiner Seite!

Oh, wieso? Jetzt bin ich neugierig, wollen Sie mich zum Mord provozieren? Muss ich Sie verstummen lassen?

Nein, Sie haben die Weinkritiker mit einem, so stand es geschrieben, Plastikkorken um die Ecke gebracht. So etwas gibt es nicht. Es gibt nur Naturkorken, Plastikstopfen oder -verschlüsse, Schraubverschlüsse und Glasverschlüsse.

Ich gestehe. Das hat meine Lektorin übersehen. Ich werde das nicht wieder tun, kann aber mit diesem Fehler recht gut leben.

Sie sind ja ziemlich vielseitig in Ihrer Figurenwahl. Mal ist es der Mörder oder die Mörderin, die erzählt, dann ein Detektiv, ein Polizist, eine Femme Fatale, eine Ehefrau, der das Herz gebrochen wurde, ein Zimmerkellner, der Frauen ausnimmt. Wo holt man sich die Anregungen her?

In neun von zehn Fällen schreibt sich das aus mir heraus. Es ist kein Akt des Intellekts, keine große Recherche. Ich schreibe in der Regel über Kunstfiguren. Nur ganz selten sind wahre Geschichten eine Basis. Wenn allerdings Ärzte kritisch ins Visier genommen werden, ist das kein Zufall. Denn vor allem auf die Zunft der Schönheitschirurgen bin ich nicht so gut zu sprechen.

Und sonst bei der Figuren- und Themenwahl keine äußerlichen Einflüsse?

Doch. Wenn ich unglücklich bin, kann es schon mal passieren, dass 20 Leichen in einer Geschichte zusammenkommen. Wenn es mir gut geht, reicht ein Toter.

Was trinken eigentlich Ihre Helden? Und deren Erfinderin?

Keinen richtigen Wein. Ich lasse sie

Tatjana Kruse

wurde am 20. Februar 1960 in Kirchheim unter Teck geboren. Sie bezeichnet sich als Frau mit Migrationshintergrund (Vater Schweizer, Mutter Friesin), lebt in Schwäbisch Hall und begann nach ihrer Tätigkeit als Literaturübersetzerin (u. a. Bücher von Shirley MacLaine) 1996 mit Kurzkrimis und ab 2000 mit Kriminalromanen. Sie bekam mehrfach Auszeichnungen (z. B. Marlowe-Preis der Raymond-Chandler-Gesellschaft). Ihre Kurzkrimis wurden sogar schon ins Bulgarische und Südkoreanische übersetzt und erschienen bei renommierten Verlagen wie Goldmann, Droemer Knaur, S. Fischer. Der letzte Roman spielt in Schwäbisch Hall. Hier geht der stickende Kommissar Sigi Seifferheld auf Mördersuche („Gestickt, gestopft, gemeuchelt“).



gern Apfelwein trinken, das passt zu meinem bäuerlichen Naturell. Wenn ich selbst privat genieße, sollte es möglichst prickeln im Glas. Aber auch gegen einen reifen Weißwein ist nichts einzuwenden.

Was hat Sie zum Krimischreiben angeregt?

Ich war früher Lektorin und habe so manchen Krimi übersetzt. Irgendwann dachte ich, das kann ich auch, habe es probiert und hatte gleich Erfolg.

Was waren die ersten Krimis, die Sie selbst gelesen haben?

Agatha Christie habe ich schon in der Jugend regelrecht verschlungen. Es gab bei ihr immer saubere Leichen, seriös in der Bibliothek abgelegt. Sie ist mein Vorbild für mein Leben, auch wenn es in meinen Geschichten oft gruseliger zugeht. Aber man kann nach der Lektüre gut schlafen, ich verursache keine Alpträume und versuche, einen hohen Unterhaltungswert zu schaffen.

Wie morden Sie am liebsten?

Ich erschieße nicht gern, weil ich mich mit Waffen nicht so auskenne. Für Weinkritiker muss ich mir künftig etwas Neues einfallen lassen, aber keinesfalls Gift, das finde ich abscheulich. Mein allererster Mord war ein Fenstersturz. Ansonsten bekomme ich viele Anregungen aus dem Kreis meiner Leser. Sogar ein Kommissar gab mir bereits Tipps. So kann ich mich richtig austoben und bin nicht festgelegt.

Sie haben schon mal die besten Maultaschen-Köche Württembergs abgemurkst. Eine Speise, die Ihnen zusagt?

Ja, aber zu Hause mache ich das nicht. Ich kann eigentlich gar nicht kochen. Wenn ich gut speisen will, muss ich ausgehen. Aber dann bleibe ich bodenständig, bestelle Kutteln oder Schnitzel. Nur auf Reisen will ich gelegentlich ein Luxusweibchen sein.

Reisen Sie viel?

Das ist eigentlich die Haupttätigkeit der einigermaßen erfolgreichen Autorin. Ich bin so ungefähr neun Monate im Jahr unterwegs bei Lesungen oder Autorentreffen.

Fliegen bei solchen Treffen gelegentlich die Fetzen? Seid ihr Krimischreiber gut aufeinander zu sprechen oder gibt es da, wie bei Weinkritikern, schon mal Eitelkeiten, die aufeinanderprallen?

Wir sind eigentlich alles umgängliche Menschen, weil wir unsere Aggressionen auf dem Papier ausleben können.

Haben Sie einen besonderen Wunsch in Ihrer schreibenden Karriere?

Oh ja, die Verfilmung eines Krimis, der in Schwäbisch Hall spielt, mit George Clooney in der Hauptrolle.



Brombeeren, Kirsche, Mandeln, Veilchen, Paprika, Lorbeer, Anis, Pfeffer und Zimt gehören zum reichen Aromenspektrum der erfolgreichen Neuzüchtung Dornfelder.

Sortenkunde

Frühreifer Dornfelder

Dunkel- bis schwarzrote Farbe, fruchtiger Geschmack und eine moderate Säure – das sind Eigenschaften des Dornfelders, mit denen die Rebsorte auch bei einem jüngeren, noch nicht allzu weinerfahrenen Publikum zu punkten vermag. Gerade in ihrer württembergischen Heimat blickt die Neuzüchtung, die 1979/80 offiziell vom Bundessortenamt zugelassen wurde, trotz ihres vergleichsweise jungen Lebens bereits auf eine wechselvolle Geschichte zurück. August Herold hatte die Sorte im Jahr 1955 in Weinsberg durch die Kreuzung von Helfensteiner und Heroldrebe gewonnen. Benannt wurde sie nach dem Gründer der Weinbauschule, Immanuel Dornfeld. Auf die Weinberge, die Weingärtner und schließlich die Genießer losgelassen, erlebte sie in den 80er Jahren in Württemberg einen kurzen Hype – die kräftige Farbe verblüffte wohl so manchen Trollinger-Liebhaber: hoppla, so körperreich, so dunkel, so gerbstoffbetont – und das bei uns?! Dann jedoch flaute die Begeisterung ein wenig ab, während in der Pfalz und in Rheinhessen ein regelrechter Boom einsetzte. Nach dem Spätburgunder ist der weinbaulich robuste,

zu hohen Erträgen neigende Dornfelder heute Deutschlands zweithäufigste Rotweinsorte mit rund 8000 Hektar.

Das Image des vermeintlichen Deckweins für allzu helle Rote hat sich über die Jahre hinweg deutlich verbessert. Und auch in Württemberg sind mittlerweile mehr als 330 Hektar mit der heimischen Rebe bestockt. Der oft samtige, nach Waldbeeren duftende Dornfelder passt reinsortig ganz gut zu Wild und anderem dunklen Fleisch inklusive Zwiebelrostbraten. Im Keller eignet er sich zudem hervorragend als Cuvée-Partner. Die Farbe und seine anderen Charakterzüge haben ihn zudem als Elternteil von Neuzüchtungen prädestiniert: Ob Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa oder Acolon – überall ist Dornfelder drin. Die Sorte reift eher früh, ist daher gegen späte Frühjahrsfröste empfindlich. Trockenheit und Pilzkrankheiten können ihr ebenfalls zusetzen. Ein ausgeprägter Terroir-Wein ist der Dornfelder nicht. Für den Ausbau in Barriques bedankt er sich allerdings meist mit Klasse. Man könnte auch sagen: Der Dornfelder hat Potenzial.

Andreas Braun



Wanderung im Taubertal

Schwarzer Wein

Bei einer Tour durch den württembergischen Teil des Taubertales in den Fluren von Markelsheim kann man eine wunderschöne Landschaft kennenlernen – und eine rare Rebsorte: Tauberschwarz.

„Hinterher gibt es einen besonderen Tropfen“, kündigt Michael Schmitt, geschäftsführender Vorstand der Weingärtnergenossenschaft Markelsheim (Main-Tauber-Kreis), an. „Einen schwarzen Wein von der Tauber, so hat man ihn in alten Dokumenten bezeichnet.“ Unser Scout macht uns damit neugierig und lässt uns flott losmarschieren vom Gebäude der Genossenschaft. Ein Holzpfahl weist die Richtung zum Weinlehrpfad, eine Übersichtstafel informiert über die Strecke.

Stetig geht es bergauf, wir lassen die Häuser des pittoresken Weinortes zurück und wandern zunächst auf einem Gehweg entlang der Straße. Währenddessen erzählt Schmitt, wie in den 50er Jahren im Zuge der Flurbereinigung auch die Flächen mit Tauberschwarz gerodet wurden. Danach galt die regionaltypische Sorte als ausgestorben. Doch dann habe man in Ebertsbronn im Vorbachtal zufällig die letzten 400 Rebstöcke Tauberschwarz entdeckt. Der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg gelang durch züchterische Auslese eine Wiederbelebung. Seit den 1980er Jahren wird der Tauberschwarz im Tauber- und Vorbachtal wieder angebaut; er avancierte damit zu einem Lockmittel für Besucher der Region.

Markelsheim selbst ist schon lange Weinbauort. Erstmals urkundlich erwähnt wurde der Weinbau vor über 900 Jahren, weiß unser Führer. „Im Mittelalter wuchsen Reben an jedem Hang, sogar im Norden. Wein hatte damals die größte Wertschöpfung. Aber er ist auch heute noch unser wichtigster Wirtschaftszweig.“ Die geographische Lage des Wein- und staatlich anerkannten Erholungsortes mit seinen 2000 Einwohnern und 400 Gästebetten sei mitunter für Touristen verwirrend, ist sich Schmitt bewusst, klärt aber auf. Markelsheim ist ein Stadtteil des rund sechs Kilometer entfernten Kurortes Bad Mergentheim und liegt im nordöstlichsten Zipfel von Württemberg. Nur 15 Kilometer seien es bis zur Grenze des Freistaates

Bayern, auch Baden ist nur einen Katzensprung entfernt. Wir lassen den Blick gen Westen schweifen zur Burg Neuhaus und schließlich zu den herrlichen Rebstöcken des Tauberbergs, der sich auf drei Kilometer erstreckt. Der Tauberberg ist ein Südhang und die Hauptlage der bereits im Jahr 1898 gegründeten Weingärtnergenossenschaft. Den Tauberberg und das breite, sanft geschwungene Taubertal behalten wir fortan bei der Wanderung fast immer im Blick – stets aus einer anderen Perspektive.

185 Hektar insgesamt beträgt die Anbaufläche der Genossenschaft, die rund 230 aktive Mitglieder aus 13 Teilgemeinden hat. Auf 100 Hektar wächst Rotwein, Hauptrebsorte ist mit 30 Prozent der Schwarzriesling, doch auch Zweigelt, Acolon, Spätburgunder, Trollinger oder Regent werden angeboten. Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Kerner, Grauburgunder bilden die weiße Fraktion, deren Anteil auf 50 Prozent gesteigert werden soll. Charakteristisch für die Gegend seien das kontinentale Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern sowie die Muschelkalkböden, berichtet Schmitt und präzisiert: „Weine vom Muschelkalk schmecken anders, mineralischer.“ Auch zahlreiche Ammoniten finden sich hier – deshalb ziert ein versteinertes Urzeittier das Emblem der Kooperative.

Wir nähern uns den Rebflächen des Roggenbergs, haben den Gehweg entlang der Straße verlassen. Es geht auf einem asphaltierten Weg munter bergauf, vorbei an den ersten der über 30 nostalgischen Hinweistafeln des Weinlehrpfads aus Holz. 1977 wurde der Weg angelegt, gemeinsam mit dem damals nach 30-jähriger Pause erfolgten Comeback des Rebbaus am Roggenberg. Schmitt, obwohl erst 46 Jahre alt, ist schon lang dabei. Er studierte Weinbau und Getränketechnologie und war 17 Jahre Aufsichtsratsvorsitzender der Genossenschaft, ehe er vor rund eineinhalb Jahren geschäftsführender Vorstand wurde – in Teilzeit. Sein zweites berufliches Standbein ist ►





Das Taubertal auf einen Blick. Der südliche Teil – unter anderem mit Markelsheim, Weikersheim und Laudenbach – gehört zum Anbaugebiet Württemberg.

der familieneigene Betrieb mit 13 Hektar Reben. Viel Arbeit lastet auf den Schultern seiner Frau und der Gesellin: „Die schmeißen den Laden, wenn ich nicht da bin“, lobt er sein Team. Er selbst betreibe als „Hobby“ Ackerbau. Das Stroh, das er hier erntet, verwende er zum Mulchen im Weinberg, als Schutz des Bodens vor dem Verdunsten. Die Gelegenheit, am Roggenberg spazieren zu gehen, ergibt sich für den Vielbeschäftigten eher selten. Wahrscheinlicher ist es, dass er mit dem Schlepper dort unterwegs ist - und sich nützlich macht. Nicht nur einmal habe er Fahrräder von betagteren Touristinnen auf den Anhänger gelupft und ein Stück den Berg hoch mitgenommen, wenn sie ihre Kräfte bei einer Radtour überschätzt hatten, erzählt er und lacht.

Wir haben inzwischen fast den höchsten Punkt erreicht. „Von hier hat man einen Superausblick auf das Taubertal“, wirbt Schmitt und zeigt zudem auf die für die Landschaft typischen Steinriegel. In der Nähe des Rastplatzes stoßen wir auf zwei theoretisch 8000 Liter fassende Weinfässer mit Fenstern und Türen. „Schlafen im Weinfass“ nennt sich die ungewöhnliche, mietbare Unterkunft für zwei Personen.

Wir passieren den überdachten Rastplatz und erreichen die Rebsorten-Anlage. Das Probieren der unterschied-

lichen Trauben sei ausdrücklich erwünscht, versichert unser Begleiter. Wir wandern auf der Ebene weiter, bis wir das Weinfass am Ende des Lehrpfads erreichen. 2,8 Kilometer lang ist eine Strecke, auf der es viele Informationen zum Weinbau und zur Geschichte gibt. Zurück ist es noch mal so weit, zwei bis drei Stunden sollte man deshalb schon für die Wanderung einplanen. Vom Weinfass aus sind weitere Abstecher möglich – beispielsweise zur Burg Neuhaus oder zum etwa 1,5 Kilometer entfernten Spielplatz Spessartblick.

Die Landschaft macht für unseren Scout den Reiz des Weinlehrpfads aus. „Man sieht hier die Vielfalt, ist mitten in den Weinbergen, kann die Ruhe finden, sieht Schmetterlinge und hört die Vögel pfeifen.“ Gleichzeitig wolle man anhand der Schilder die Arbeit des Winzers zeigen. „Man kann an vielen Ecken der Welt Wein produzieren, aber wir dürfen kein anonymes Produkt machen“, ist sich der Weinfachmann bewusst. An der Verkaufstheke in der Genossenschaft gibt es dann einen Schluck anregenden Tauberschwarz für die Reporterin und Fotografin. Schmitt steht selbst oft hier. Er genießt es, im Verkauf mit Besuchern zu sprechen. Uns erzählt er von der Wahl der Württembergischen Weinkönigin, die am 8. November in Bad Mergentheim stattfindet. „Das ist auch ein bisschen Werbung für unsere Weine inklusive Tauberschwarz.“

Sonja Henning



Tauberschwarz: hell und fruchtig

Etwa 15 Hektar Tauberschwarz (früher auch Süßroth genannt) werden aktuell wieder im Taubertal angebaut; rund die Hälfte dieser Fläche bewirtschaften Mitglieder der Weingärtnergenossenschaft. Im Keller wird er hier zu einem eher leichten, hellen, fruchtigen Rotwein mit wenig Gerbstoffen ausgebaut, vergleichbar mit einem Trollinger. Die Sorte ist im Winter frosthart. Ein Nachteil sind die weichen Beerenhäute, die einen exakten Lesezeitpunkt voraussetzen, da sich sonst unerwünschte Botrytis einstellt. Im Taubertal haben die Winzer mit dieser seit 1726 bekannten Rebe ein Alleinstellungsmerkmal. Die Vereinigung „Slow Food“ nahm sie sogar als „regionaltypische Rebsorte“ in die „Arche des Geschmacks“ auf.

Kunsth Handwerk

Seife mit Wein



Wenn ein Wein seifig riecht, dann ist in der Kellerwirtschaft etwas schiefgegangen. Meist wurde zu massiv der biologische Säureabbau praktiziert und zugleich mit neuem Holz gearbeitet. Umgekehrt kann ein Wein durchaus eine Seife bereichern. Andrea Götze aus Brackenheim fertigt „Seifen vom Weinberg“, die nicht nur die Form von Weinblättern, Trauben oder Weingott Bacchus haben, sondern bei denen auch Wein eine von mehreren Zutaten ist. Begonnen hat alles damit, dass der früheren kaufmännischen Angestellten nach der Geburt von zwei Kindern das Leben als Hausfrau etwas langweilig wurde. In einem kleinen Kellerraum begann sie ihr nicht alltägliches Hobby: Seifensieden. Die Kenntnisse dazu holte sie sich aus Büchern und aus dem Internet. Bald fand sie im Freundes- und Bekanntenkreis Abnehmer, die ihr mit Experimentierlust entstandenes „Kunsth Handwerk“ lobten. Als sie 2012 beschloss, daraus ein Gewerbe zu machen, erfasste sie sofort der eiserne Griff deutscher Bürokratie. Der Kellerraum musste vom Veterinäramt Heilbronn abgenommen werden. Weil Seife der Kosmetikverordnung unterliegt, wird die Herstellung kontrolliert. Die Bewertung von Seifenrezepten (so etwas gibt es) kostet einige hundert Euro, „ohne dass ich bis dahin ein Stück Seife verkauft habe“. Nicht immer sind die Kontrollinstanzen

so gründlich. Die 36-Jährige schätzt, dass auf den Märkten, auf denen sie neben ihrem Online-Shop die Waren verkauft, „rund 50 Prozent eigentlich illegale Seifen angeboten werden“.

Sie macht zwar jede Menge unterschiedliche Seifen. Aber mit Wein schafft sie eine besondere Profilierung. Ganz patriotisch kauft sie Brackensteiner Wein. Oft ist Samstag dabei, weil sie den selbst gern genießt. Die Beziehung zum Wein entstand für die gebürtige Nordschwarzwälderin nach dem Umzug in den Kreis Heilbronn. „Ich habe hier schon bei der Weinlese mitgeholfen.“

Für 20 Seifen genügt eine Flasche. Der Wein muss zunächst abgekocht werden, damit der störende Alkohol weg ist. Aus Fetten, Buttern und Ölen, die auf maximal 40 Grad erhitzt werden, entsteht in diesem Kaltrührverfahren eine Lauge, der Wein zugeführt wird. Mit einem Mixer wird alles durcheinandergewirbelt, bis eine Masse entsteht, die man in die Formen füllen kann. Nach 24 Stunden Lagerzeit ist die Seife eigentlich fertig. Aber sie bekommt noch einige Wochen Ruhezeit, ehe sie verkauft wird (ab 4 Euro/Stück). Festgestellt hatte Andrea Götze bei den ersten Versuchen, dass die Farbe von Rotwein nicht stabil genug für die Seifenproduktion ist. „Die Seife wird braun, wenn man nicht etwas nachfärbt.“ Im Duft macht sich der Wein nicht mehr bemerkbar. Nicht mal ein Gewürztraminer oder ein Muskattrollinger schaffen das. „Man riecht eindeutig nur Seife“, meint Andrea Götze. „Aber es ist ein guter, angenehmer Geruch.“ Manche ihrer Seifen kann man sogar zum Zähneputzen verwenden.

Infos: www.seifen-vom-weinberg.de



Die Herstellung von Weinseifen macht Spaß, erfordert Fachkenntnis und setzt bürokratischen Aufwand voraus.



Stolz auf einen gelungenen Spagat zwischen moderner Technik und Tradition im Keller: Önologe Thomas Zerweck (rechts) und Verkaufschef Jan Steingass, die Macher in Bad Cannstatt.

Kontakt:
Weingärtner Bad Cannstatt
Rommelstraße 20
70376 Stuttgart
Tel. 0711 542 266
www.badcannstatt-weine.de

90 Jahre Weingärtner Bad Cannstatt

Erfolgs-Zäsur

2013 war ein Jubiläumsjahr für die Weingärtnergenossenschaft Bad Cannstatt. Die Stuttgarter Kooperative wurde vor 90 Jahren gegründet. Sie kam einst schlecht vom Start weg, steht aber heute glänzend da.

An was denkt man im Zusammenhang mit Bad Cannstatt? An elf Heilbäder, an den Botanisch-Zoologischen Garten Wilhelmina, an den Cannstatter Wasen und seine diversen Feste oder an den Geburtsort des Motorrads und Automobils, weil hier einst ein gewisser Gottlieb Daimler wirkte. Spötter behaupten, Stuttgart müsse angesichts der ruhmreichen Vergangenheit des Stadtbezirks froh sein, dass es einst nicht von Cannstatt eingemeindet wurde.

Wein war hier immer schon ein wichtiges Lebenselement. Um 1830 lebten rund 600 der 800 Familien vom Rebbau, oft mehr schlecht als recht. Denn die Erträge gingen rauf und runter. Bei der Vermarktung befanden sich die „Wengerter“ in der Abhängigkeit des Handels, der Preise diktierte. Hinzu kamen noch eingeschleppte Rebrkrankheiten und Schädlinge wie die Reblaus, die den

Weinbau Ende des 19. Jahrhunderts stark beeinträchtigten. Über den braven, arbeitsamen Weingärtner jener Zeit schrieb ein Chronist: „Er ist mäßig, sparsam und versagt sich beinahe jedes Vergnügen.“

Damals gab es in Württemberg schon die ersten Genossenschaften. Selbstständig überlebt aus der Gründungsphase Mitte des 19. Jahrhunderts haben die Fellbacher, die 2008 ihr 150-jähriges Jubiläum feiern konnten. In Cannstatt sollte es bis zum 31. März 1923 dauern, ehe eine Ortsgruppe der Weingärtner die Weichen für die „Weingärtner-, Weinbau- und Absatzgenossenschaft Cannstatt“ stellte, die dann einige Wochen später ins Genossenschaftsregister eingetragen wurde.

Die junge Genossenschaft spürte damals den Druck der Geldentwertung. Die Hoffnung, dass eine genossenschaftseigene Ausschankstätte Geld in die Kasse spülen

würde, erfüllte sich nicht. Bei der Einlagerung von Wein musste man improvisieren, weil es in den ersten Jahren keine zentrale Erfassungsstelle gab. Hinzu kam der Verfall der Weinpreise. Die 80 Pfennig pro Liter, die noch erzielt wurden, waren angesichts von sechs Millionen Arbeitslosen in Deutschland, die mit dem Pfennig rechnen mussten, auch nicht absatzfördernd.

Trotz aller Widrigkeiten, die zu einer Austrittswelle führten (aus 107 Gründungsmitgliedern wurden zwischenzeitlich nur mehr 34 getreue Weingärtner), plante man einen eigenen Keller, der 1940 auf dem Reißbrett bereits fertig war. Aber in Kriegszeiten war an einen Neubau nicht zu denken. Im Gegenteil, die alte Notkelter geriet 1944 ins Visier eines Luftangriffs, wurde aber bis zur Ernte wenigstens so instand gesetzt, dass der 1944er verwertet werden konnte. Dieser Arbeitseinsatz brachte sogar neue Mitglieder, weil die städtische „Freimarkter-Kelter“ in Schutt und Asche gefallen war und Berufskollegen in Cannstatt unterschlepften.

1947 wurde schließlich der Bau einer neuen Kelter in der heutigen Rommelstraße oberhalb der Weinberge beschlossen. Emsige Mitglieder wirkten mit, Trümmer anderer Gebäude konnten verwendet werden. 1949 hatte die Weingärtnergenossenschaft Bad Cannstatt eine neue, endgültige Heimat. Eine positive Entwicklung setzte ein. Sie wurde nur gelegentlich unterbrochen durch ein ausgeprägtes Frostjahr wie 1956, als im Januar schon nahezu sommerliche Verhältnisse mit 20 °C plus herrschten, aber dann ein Temperatursturz im Februar auf minus 24 °C dafür sorgte, dass das Leben in den Reben nahezu verwirrt und die Erntemenge im Herbst zum Vergessen war. Anfang der 80er Jahre wurde eine neue Kelter fertiggestellt, mit der sich die unerwarteten Mengen der Jahrgänge 1982 und 1983 (mehr als doppelt so viel wie heute üblich) aufnehmen ließen. Damals nahm man auch Abschied von großen Holzfässern und setzte auf moderne Stahltanks.

Zu einer echten Zäsur kam es 2003. Mit Thomas Zerweck wurde ein junger Kellermeister gefunden, der neue Wege gehen wollte und voll auf Premiumweine setzte. Zwar sollte es weiterhin Basisweine für jeden Tag geben, aber auch hier wurde die Qualitätsschraube angezogen. Zur besseren Unterscheidung für die Kundschaft nahm man Abschied von den traditionellen Prädikaten wie Kabinett und Spätlese. Nur mehr die seltenen edelsüßen Weine wie Beerenauslesen und Eisweine werden weiterhin entsprechend deklariert. Ansonsten tragen die Bad Cannstatter Weine Sterne. Drei stehen für die absolute Spitze. Die Erntemenge ist hier auf maximal 50 hl/ha reduziert. Zu dieser Kategorie gehören vor allem einige Rotweine inklusive Trollinger aus der Toplage Cannstatter Zuckerle und auch einige rote Barrique-Weine. Zwei Sterne stehen für Weine mit gehobenen Ansprüchen (Ernte-



menge begrenzt auf 80 hl/ha). Ebenfalls zuverlässig im Niveau sind die herzhaften, süffigen, unkomplizierten Ein-Sterne-Weine in einer maßvollen Preislage zwischen 5,50 und 6,30 Euro.

In dieses System wurden die Neumitglieder integriert, die durch eine Fusion mit der Weingärtnergenossenschaft Unteres Murratal im Jahr 2010 hinzukamen und für ein Wachstum auf 60 Hektar sorgten. So wachsen heute die Reben des Jubiläumsbetriebes nicht mehr nur am Neckar, sondern auch in Rielingshausen (hier gibt es eine Verkaufsstelle), Marbach und Steinheim. Außerdem gibt es hinter den Kulissen eine gemeinsame Vertriebs- und Verwaltungsgenossenschaft mit der Weinmanufaktur Untertürkheim, die mit ihrem Sternesystem Vorbild für Bad Cannstatt war.

Die vor zehn Jahren erfolgte Neuorientierung hat zu einigen Erfolgen in den Medien geführt. Unter den diversen Preisen verdient vor allem der Doppelsieg beim Deutschen Rotweinpreis des Magazins VINUM im Jahr 2009 mit einem Samtrot und der Cuvée Condostat hervorgehoben zu werden – für die Cannstatter und Thomas Zerweck eine Art Urknall. Zum Jubiläum hat man erneut einen bedeutenden Rotwein kreiert. Die 2011 Edition 1923 ***, eine Cuvée aus Lemberger und Merlot, wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut. Sie ist nach der Definition des Hauses „bodenständig schwäbisch mit internationalem Charakter“.



Eine schicke Architektur ist bei einem typischen Besen nicht notwendig. Er darf getrost etwas urig anmuten. Hauptsache, drinnen ist es gemütlich und es schmeckt – auch Testern, die für ein Gütesiegel kritisch diverse Details unter die Lupe nehmen.



Kontakt:
Müller's Wengertstüble
Waldweghöfe 7
74193 Schwaigern
Tel. 07138 86 94, www.besenwirtschaft-schwaigern.de
Öffnungszeiten Oktober bis Mai,
jeweils vom 10. bis 18. ab 12 Uhr

Gütesiegel für eine schwäbische Tradition

Besen im Test

Der Qualitäts-Besen hängt hoch: unterwegs mit den Prüfern des Weininstituts Württemberg in „Müller's Wengertstüble“ in Schwaigern am Heuchelberg.

Horst Reuschle setzt schon vor der Tür sein Pokerface auf. Niemand soll im Gesicht lesen können, was im Kopf des Prüfers vom Weininstitut Württemberg vorgeht. Er und sein Kollege Armin Englert, dessen Miene ebenso kein Stimmungsbild freigibt, wollen Müller's Wengertstüble in Schwaigern am Heuchelberg auf Herz und Nieren checken. Seit 2009 gibt es die Besen-Zertifizierung, die „als Hilfestellung für den Gast gedacht ist“, so Reuschle. Der gelernte Weinküfer und studierte Weinbetriebswirt ist bei der württembergischen Weinwerbung beschäftigt. Zu seinem Aufgabenbereich gehört es, mit einem kleinen, wechselnd besetzten Fachteam die urigen gastlichen Stätten, genannt „Besen“, zu zertifizieren und mit einem Gütesiegel auszuzeichnen.

Längst nicht alle guten Besen unterziehen sich dem freiwilligen Test: „Ich schätze, dass es derzeit gerade mal vielleicht fünf Prozent sind“, vermutet Reuschle. Das „Wengertstüble“ war bereits zertifiziert, doch wer das Gütezeichen behalten will, muss sich regelmäßigen Prüfungen stellen. Mit hübscher Dekoration, künstlichem und echtem Blumenschmuck, lauschigen Lauben und Lichterketten allein lassen sich die beiden Besen-Tester nicht beeindrucken. Alles das hat das Wengertstüble, das 2005 eröffnet wurde, natürlich zu bieten. Schwäbische Gemütlichkeit, ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild und Sauberkeit gehören zu den Grundvoraussetzungen, die ein Besen erfüllen muss, um überhaupt zur Zertifizierung zugelassen zu werden. Schließlich geht es um eine regionale Tradition. „Wer Bier auschenkt, kann es gleich lassen“, lacht

Horst Reuschle. Wie Armin Englert, der auch Vorsitzender der Weinerlebnisführer ist, achtet er zudem auf scheinbare Nebensächlichkeiten wie betriebsfremde Werbung auf Sonnenschirmen, Aschenbechern und Servietten. Das ist ebenso ein Ausschlusskriterium wie weniger als acht typische Gerichte auf der Speise- oder Vesperkarte, oder Gastgeber, die keine weinbauliche Qualifizierung vorweisen können. Wer eine dieser elementaren Bedingungen nicht erfüllt, scheidet aus, bevor es richtig losgeht. Die Prüfer melden sich immer ein paar Tage vorher an, schließlich kommen sie auf Wunsch des Kandidaten. Vor Ort arbeiten Horst Reuschle und Armin Englert einen ausführlichen Kriterienkatalog ab, hinter dem ein ausgeklügeltes Punktesystem steckt. 340 Zähler maximal kann der Proband erzielen. Bestanden hat, wer mindestens 290 erreicht.

Der erste Eindruck ist gut. Die Zahl und Lage der Parkplätze und die übersichtliche Beschilderung bekommen ein Extralob von Horst Reuschle. Die Basisdaten stimmen auch. Alfred Müller und sein ältester Sohn sind Weingärtner und im Besen werden ausschließlich Produkte der Heuchelberger Weingärtner ausgeschenkt. Das Ambiente passt. Der Gastraum ist mit großen Tischen bestückt, so wie es in einem Besen sein sollte, in dem die Schwaben gegen ihre sonstige Gewohnheit „päb“ aufeinandersitzen wollen. „Zweiertische würden uns hier nicht gefallen“, sagt Armin Englert mit wohlwollendem Blick auf die langen Holztische und die Heuchelberger Warte, die als Miniatur-Turmnachbau einen sonst wohl wenig schönen Betonpfosten verkleidet. „Das ist eine weintypische Deko, hier hat sich ▶



Die „Schiedsrichter“ Armin Englert (links) und Horst Reuschle achten auch auf eine ausgewogene Weinauswahl, regionaltypische Spezialitäten auf der Speisekarte und nicht zuletzt auf Qualität und Herzlichkeit im Service. Bei größeren Mängeln droht die rote Karte...

jemand viel Mühe gemacht.“ Akribisch studieren die Fachleute vom Weininstitut die Speisekarte und finden erste Kritikpunkte. Das Angebot ist für ihren Geschmack „zu gastronomisch“ ausgerichtet. „Schnitzel und Pommes passen nicht in einen Besen“, sagt Horst Reuschle. Etwas unwillig registriert er auch das Cola-Mix-Getränk und den Kaffee auf der Karte. Den Kuchen lässt er durchgehen, „weil es ein selbstgebackener Rotweinkuchen ist“. Der Punkteabzug in der Kategorie „Besen-typische Speisen“ ist dennoch saftig.

Wenn es ums Essen und Trinken geht, bleibt es nicht bei der Theorie. Reuschle und Englert bestellen gleich mehrere Gerichte – und immer Kostproben davon: selbstgemachte Maultaschen, Bratwurst mit Soße und Bauernbrot, gegrillter Hals, der als Spezialität im „Wengertstüble“ gilt. Sauerkraut und Kartoffelsalat sind außerdem Pflicht. „Das sind die Gradmesser“, sagt Armin Englert. „Ich komm mir vor wie beim Rach im Fernsehen“, sagt die Bedienung. Auch sie wird gleich auf die Probe gestellt und nach dem passenden Wein zum Brathähnchen gefragt. Der empfohlene Weißherbst findet bei den beiden Besen-Testern Gefallen. In Sachen

Servicekompetenz gibt es die volle Punktzahl. Das Essen schmeckt, der Wein kommt mit der richtigen Temperatur auf den Tisch und wird in kleinen Schlucken probiert. Zwei Stunden hat das kritische Duo geprüft. Der Fragenkatalog ist abgearbeitet. Ausgewertet wird noch vor Ort. 318 Punkte hat das „Wengertstüble“ bekommen, ein sehr gutes Ergebnis. Zur Manöverkritik kommt Jasmin Müller an den Tisch. Die Besen-Wirtin freut sich über die erneute Zertifizierung durch die Prüfer und nimmt die Abzüge wegen des allzu reichlichen Speiseangebots gelassen. „Unsere Tante Inge ist gelernte Köchin, die hat es halt gern etwas vielseitiger“, sagt sie lächelnd. Und in anderen Bereichen punktet die Küche. Alle Produkte, die dort verarbeitet werden, kommen aus eigener Produktion oder aus der Gegend. Fleisch und Wurst bekämen sie von den beiden ortsansässigen Metzgern, das Brot backe der örtliche Bäcker, erzählt Jasmin Müller. „Die Maultaschen und der Kartoffelsalat sind hausgemacht, die Spätzle drücken wir noch von Hand durch die Spätzlepresse und das Rezept für unsere Apfelküchle stammt von der Oma.“

Eva Herschmann



Restaurant Museumsstuben
Uwe Feuchtenbeiner
Urbanstraße 13
74172 Neckarsulm
Tel. 07132 64 72
Fax 07132 341 69 45
E-Mail: info@museumsstuben.de

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
17:30 Uhr bis 24:00 Uhr
Warme Küche bis 21:30 Uhr,
Sonntag bis 21:00 Uhr

Petra geht aus in Neckarsulm

Bestes aus der Region

Zwei Flüsse geben der Stadt, in der es sich Petra Klein diesmal gut gehen ließ, ihren Namen: Neckar und Sulm. Hier wurde die erste deutsche Winzergenossenschaft gegründet. Und gleich nebedran wird in den „Museumsstuben“ gekonnt aufgeköcht.

Es gibt durchaus eine Möglichkeit, von den mit Lob nicht gerade verschwenderisch umgehenden Württembergern (ich als geduldete Stuttgarterin mit Berliner Migrationshintergrund weiß, wovon ich schreibe) ein anerkennendes Heben der Augenbrauen zu ernten. Dann nämlich wenn Sie nicht „Neckars-ulm“ sagen, sondern „Neckar-sulm“ – denn mit Ulm hat das Städtchen an der Mündung der Sulm in den Neckar nichts zu tun. Mit dieser sprachlichen Vorbildung haben Sie schon mal optimale Voraussetzungen, um eine dreifache Portion Historie „made in Neckarsulm“ zu erleben und zu genießen, wie wir es durften.

Mobile Geschichte ist im „Deutschen Zweirad- und NSU-Museum“ zu erleben. Hier sind Gefährte zu entdecken, die für viele mit manchmal abenteuerlichen Motorrad- oder NSU-Prinz-Fahrerlebnissen verbunden sind. Das größte deutsche Zweiradmuseum ist Teil einer alten Schlossanlage, in der wir auch auf einen weinhistorischen Meilenstein trafen: das altehrwürdige Gebäude der 1855 gegründeten Weingärtnergenossenschaft Neckarsulm-Gundelsheim, die allerdings seit 2007 nicht mehr selbstständig ist, sondern damals mit der großen Heilbronner Kooperative fusionierte.

Das Stammhaus der genau genommen ältesten deutschen Winzergenossenschaft erinnert ein bisschen an eine Ritterburg mit Türmchen, Schlosshof und Fachwerkgemäuer. Und was machten die alten Rittersleut' genauso gerne wie die Ritter der Neuzeit, die mit deutlich mehr Pferdestärken, wahlweise mit zwei oder vier

Rädern, unterwegs sind? Genau: gut essen und gut trinken! Dazu lädt die Museumsstube ein. Die Gasträume wurden vor mehr als zehn Jahren von der Stadt Neckarsulm aufwändig und liebevoll renoviert, eine moderne Gastronomie, die im historischen Gemäuer stilvoll in Szene gesetzt wird.

Mit kulinarischem Leben erfüllt seit 2002 Küchenmeister Uwe Feuchtenbeiner, ein echtes Neckarsulmer Gewächs, mit seinem Team die Museumsstube. Die kleine, feine Karte zeigt deutlich, wohin die Geschmacksreise geht: mediterrane Stilistik, kombiniert mit besten ►►



Produkten aus der Region. Liebhaber der traditionellen schwäbischen Gerichte müssen nicht darben, die Maulaschen genießen einen hervorragenden Ruf, ebenso der Zwiebelrostbraten – mit ganz viiiel Sauce.

Stichwort „Bestes aus der Region“ – das gilt ebenso für die kleine, aber gut sortierte Weinkarte, deren Preise sehr fair kalkuliert sind, und das galt auch für unseren Aperitif: einen 2011er Pinot Blanc de Blancs vom Weinhaus Nordheim (seit einigen Jahren ein Bestandteil der Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern). Ein schlank strukturierter Sekt mit fein abgestimmter Säure. „Guter Auftakt, gefällt“, ließen wir den Hausherrn wissen. „Wirklich?“, fragt Feuchtenbeiner mit gerunzelter Stirn:

aber an die sommerliche Leichtigkeit erinnern – nicht zuletzt durch den reifen Geschmack des vollmundigen Grauburgunders.

Als Zwischengang wählten wir die Ravioli-Variationen, jeweils gefüllt mit Ziegenfrischkäse aus der Region mit Basilikumpesto, einmal serviert mit kross gebratenem Zander, zum anderen mit Riesengarnelen. Im Glas hatten wir testweise auch zweierlei, aus Heilbronn den 2011er Sauvignon Blanc trocken „Villa Sulmana“ und den 2011er Chardonnay trocken „Alte Reben“ von den Heuchelberg Weingärtnern.

Die Ravioli wirkten eher rustikal, da ein recht kräftiger Teig den Ziegenfrischkäse umschloss. Die Röstaromen



Die Augen erblicken einen appetitlich dekorierten Teller. In die Nase steigen vielversprechende Röstaromen. Gleich wird es schmecken...

„Vielen Gästen ist dieser Sekt zu trocken, aber ich lass ihn trotzdem auf der Karte.“ Eine lobenswerte Sturheit... Als kulinarischen Auftakt bestellten wir eine Kartoffel-Lauch-Suppe mit kross gebratenem Speck vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Die Suppe war samtig, der Lauch knackig und der Speck vom berühmt gewordenen Schwein steuerte die nötigen Salzaromen bei. Was konnte da im Glas mithalten? Der 2011er „Heros“ Grauburgunder der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg mit feinrassiger Säure und kräftigem Körper. Dadurch stand der Wein nicht auf verlorenem Posten bei diesem Aroma-Kracher im Teller. Er brachte genügend Kraft zum kräftigen Speck mit. Ein perfekter Wein-Escort-Service: unaufdringlich, aber präsent. Es war der pure Herbstgenuss, das passte zu einem langsam kühler werdenden Herbstabend mit den letzten Sonnenstrahlen, die nicht mehr die volle Kraft haben,

der saftigen, knackigen Riesengarnele und des krossen Zanders, der perfekt auf der Haut gebraten war, verursachten wohligen Erschauern auf der Zunge. Der Sauvignon Blanc mit sehr intensiven Ananas- und Stachelbeeraromen wurde zum interessanten Begleiter zur kräftigen, sämigen Sauce. Hier konnte auch der Chardonnay punkten. Die alten Reben und ihre reife Frucht besaßen genug Widerstandskraft für Garnele und Fisch – eine Partnerschaft auf Augenhöhe.

Im Hauptgang hatten dann zwei schwäbische Klassiker ihren großen Auftritt: Lamm und Trollinger. Die Hauptspeise war etwas für den ganz großen Hunger, ein riesig anmutendes Stück aus dem Lammrücken unter der Rosmarinkruste mit Rösti, Speckbohnen, Champignons und gegrillter Zucchini. Das Fleisch perfekt rosa und zart auf den Punkt gegart, schön saftig. Hier begann die köstliche Liaison mit dem 2011er Trollinger „Vision“, ►►



Fotos: Jana Kay

Bei Uwe Feuchtenbeiner, dem Hausherrn in den „Museumsstuben“, spielen auf der Weinkarte gute Tropfen der württembergischen Weingärtnergenossenschaften eine wichtige Rolle, weil er der Auffassung ist, dass sie ein ausgezeichnetes Preis-Wert-Verhältnis haben. Petra Klein konnte das bei ihrem Besuch gut nachvollziehen und hatte - jugendlich charmant beraten - keine Schwierigkeiten, weinige Partner zu den Gerichten zu finden.



Solche gezielten, gut durchdachten Empfehlungen helfen den Gästen beim Kombinieren von Essen und Wein. Auch Petra war für diese Hilfestellung dankbar.

eine Kreation der jungen Heuchelberger Weingärtnertruppe. Ein typischer „Trolli“ mit angenehmen, weichen Gerbstoffen, moderater Säure und schönem Mandelduft, da freut man sich aufs zweite Glas oder wie der Schwabe sagen würde: „So richtig was zum Wegschlotzen.“

Küchenmeister Uwe Feuchtenbeiner guckte aus der Küche mal wieder schnell bei uns vorbei, obwohl er und sein Team durch Hochzeitsfeier und Geburtstagsgesellschaft auf Hochtouren arbeiteten. „Das ist hier oft so, schließlich haben wir mit Wintergarten, Gewölbekeller, Gaststube und Biergarten im Sommer insgesamt 180 Plätze, die Leute kommen einfach gerne zu uns, um zu feiern.“ Deshalb unser Tipp: unbedingt vorher anrufen und reservieren!

Übrigens sagen so manche Gäste nicht nur Ja zur Museumsstube, sondern auch zueinander. Denn gleich nebenan, zwischen Restaurant und Genossenschaftsgebäude, liegt die Schlosskapelle, in der man zwar nicht kirchlich heiraten kann, die aber von der Stadt Neckarsulm als Standesamt genutzt wird.

Wir sagten ebenfalls Ja, aber zum Dessert, obwohl schon

bestens gesättigt. Doch dem herbstlichen Verführer „Schokolade und Rotwein“ konnten wir einfach nicht widerstehen.

Das perfekte Schokoladensoufflee, außen schön luftig, innen zart schmelzende Schokolade, bekam nach längerer Überlegung als Begleiter einen 2011er Großgartacher Heuchelberg Samtrot von den Heuchelberg Weingärtnern. In der Weinkarte wird er als „samtig und mollig“ beschrieben – absolut zutreffend. Der Rotwein aus der Literflasche (!) hielt sein molliges Versprechen, das Soufflee schmiegte sich förmlich an den zartfruchtigen Tropfen an. Ein süßer, gelungener Abschluss – wie gemacht für einen gemütlichen, langsam kühler werdenden Herbstabend.

Petra Klein

Die Autorin ist Moderatorin beim Rundfunksender SWR 1 in Stuttgart und hier u. a. Spezialistin für Kulinarik. Sie begleitet die beliebte „Pfännle“-Tournee und ist seit 2004 auch bei der Rotweinpreis-Verleihung des Magazins VINUM dabei.





Gans und Ente mal ganz anders

Sie sind im Spätherbst und unausweichlichen Winter wichtige kulinarische Themen, die Gans und die Ente. Aber hier gibt's aus der Rezept-Werkstatt der Münchner Autorin Marlisa Szwillus keine großen Braten, dafür so feine Stücke wie Brustfilets und Keulen. Sie sind für kleinere Tischrunden eine geniale Alternative. Mit ihrem kräftigen Fleisch vertragen sich Ente wie Gans bestens mit würzigen wie fruchtigen Aromen und können zudem mit Wein spannend kombiniert werden. Entdecken Sie mit uns neue, überraschende Seiten dieser zwei guten Bekannten. Aufgekocht wurde wieder im „Lamm“ in Remshalden-Hebsack von Küchenchef Matthias Nägele (links), der sich zwischendrin auch mal Schützenhilfe vom Sommelier des Hauses, Daniel Harsert, erbat, wenn es um die letzte Feinabstimmung ging. Denn schließlich sollten Gerichte und Wein perfekt zusammenpassen, so wie das in diesem bekannten Restaurant durch den Profi selbstverständlich ist (www.lamm-hebsack.de).

Fotos: Jana Kay

TIPPS

Einkauf: Unser heimisches Hausgeflügel wird überwiegend frisch angeboten. Von der Ente kann man Brust und Keulen ganzjährig kaufen. Die von der Gans haben noch so etwas wie Hauptsaison, die geht von Kirchweih über St. Martin bis einschließlich Weihnachten. Generell sind weibliche Brustfilets kleiner und geschmacksintensiver als die männlichen.

Aufbewahrung: Frisches Geflügelfleisch zu Hause sofort in Beutel oder Box verpacken und gut verschließen (siehe Hygiene). Im Kühlschrank auf der Glasplatte über dem Gemüsefach aufbewahren. Die Geflügelteile spätestens nach 2 Tagen zubereiten.

Hygiene: Frischgeflügel ist sehr empfindlich und bietet Krankheits-erregern, besonders Salmonellen, guten Nährboden. Deshalb Geflügelfleisch nie roh essen und immer durchgaren. Beim Umgang mit Geflügel vorsichtshalber alle benutzten Küchenutensilien und die Hände heiß und gründlich waschen, bevor andere Lebensmittel berührt werden.

Garzeiten: Die angegebenen Zeiten sind als Richtwerte zu verstehen; sie sind vor allem von der Dicke des Fleischstückes abhängig. Geflügelfleisch ist gar, wenn sich beim Einstechen klarer Fleischsaft zeigt oder sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.



Unsere Weinempfehlung:
Weil die Tomaten etwas Säure mit ins Spiel bringen, sollte auch der Wein nicht allzu säurearm sein. Wir empfehlen einen trocken ausgebauten, nicht vom Holz dominierten Spätburgunder oder Schwarzriesling mit sanften Gerbstoffen.

Entenbrust mit Vanille-Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 küchenfertige Entenbrustfilets (à ca. 200 g)
- 600 g Kirschtomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Vanilleschote
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Butter
- 100 ml Enten- oder Geflügelfond (Glas)
- Kleine Basilikumblätter zum Bestreuen

Zubereitung

1 Entenbrustfilets Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen die Tomaten waschen und trocken tupfen. Mit einer feinen Nadel mehrmals einstechen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen, halbieren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen.

2 Brustfilets kalt abbrausen und trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Die Fleischseiten mit Salz und Pfeffer, Fettseiten nur mit Salz würzen.

3 Eine Pfanne stark erhitzen, dann auf mittlere Stufe zurückschalten. Entenbrüste darin auf der Fettseite etwa 6 Minuten braten. Wenden und nochmals 5–6 Minuten braten (bis zu einer Kerntemperatur von 62–65 °C, die mit einem Bratenthermometer gemessen wird). Entenbrüste warm stellen.

4 Während das Entenfleisch brät, die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Vanille und Knoblauch darin kurz andünsten. Tomaten zugeben und 2–3 Minuten mitdünsten. Fond zugießen, einmal aufkochen. Knoblauch- und Vanillehälften entfernen. Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden. Mit den Vanille-Tomaten anrichten und mit Basilikumblättchen bestreut servieren. Dazu schmeckt Kartoffelstampf.

Entenbrust aus dem Weinsud

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- Je 4 Zweige Rosmarin und Thymian
- 2 kleine Lorbeerblätter
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Koriandersamen
- ½ Zimtstange
- 1 Stück Sternanis
- 400 ml kräftiger trockener Rotwein (z. B. Lemberger)
- 2 küchenfertige Entenbrustfilets (à ca. 350 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 rote Zwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 200 ml Entenfond oder Gemüsebrühe (Glas)
- 1 TL Speisestärke
- 50 g kalte Butter (gewürfelt)

Zubereitung

1 Die Kräuter waschen und in Stücke schneiden. Lorbeer stückeln. Piment und Koriander zerdrücken. Alles mit Zimt, Sternanis und Wein in einen Topf geben. Aufkochen und offen auf etwa die Hälfte der Weinmenge im Sud einkochen.

2 Von den Entenbrüsten behutsam die Haut ablösen, beiseitestellen. Das Fleisch von Silberhäuten und Sehnen befreien, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Backofen auf 85 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Entenbrüste darin von jeder Seite 1 Minute kräftig anbraten, herausheben. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Fond zugießen. Weinsud durch ein Sieb in die Pfanne gießen, salzen, pfeffern und wieder aufkochen.

3 Brustfilets in den kochenden Sud legen. Die Pfanne in den Ofen stellen und das Fleisch je nach Dicke 30–40 Minuten garen (bis zu einer Kerntemperatur von 62–65 °C, die mit einem Bratenthermometer gemessen wird).

4 Inzwischen die Entenhaut würfeln und in einer Pfanne knusprig braten, leicht salzen. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Entenbrüste aus dem Sud heben und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Sud in einen Topf sieben. Die Zwiebeln aus dem Sieb nehmen, im Ofen warm stellen. Sud aufkochen, mit angerührter Stärke binden und die kalte Butter unterschlagen. Die Sauce eventuell nachwürzen.

5 Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit Zwiebeln und Sauce anrichten und mit den knusprigen Hautwürfeln servieren. Dazu Spätzle und gedünstetes Gemüse.



Unsere Weinempfehlung:
Die milde Würze beim Fleisch erfordert einen nicht so kräftigen, sanften Rotwein. Ideal ist ein trockener Trollinger, der auf der Maische vergoren und im großen Holzfass ausgebaut wurde.

Unsere Weinempfehlung:

Das feste, mürb anmutende Fleisch verlangt nach einem kraftvollen Wein, der durchaus Bekanntschaft mit neuem Holz gemacht haben darf. Ein höherwertiger Lemberger oder eine Cuvée mit Cabernet-Kreuzungen sind gut geeignet.



Entenkeulen-Ragout

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g geschälte Tomaten (Dose)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Zucker
- 300 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Entenkeulen (ca. 1,4 kg)
- 2 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml kräftiger trockener Rotwein
- 400 ml Enten- oder Geflügelfond (Glas)
- 2 Lorbeerblätter
- 15 g getrocknete Steinpilze
- 2 TL mittelscharfer Senf
- Frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1 Tomaten in der Dose kleiner schneiden, samt Saft in einen Topf füllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten sämig einköcheln. Inzwischen Schalotten und Knoblauch abziehen. Die Hälfte der Schalotten und den Knoblauch würfeln. Entenkeulen in Gelenk trennen, überstehende Haut- und Fettränder abschneiden. Keulen salzen und pfeffern.

2 Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Entenkeulen im Bräter im heißen Öl rundum anbraten, herausheben. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Tomatenmark zugeben, kurz mitdünsten. Tomaten, Wein, Fond, Lorbeer und Fleisch in den Bräter geben. Aufkochen. Zugedeckt im Ofen (Mitte) zunächst 1½ Stunden schmoren.

3 Getrocknete Steinpilze in 100 ml Wasser einweichen. Übrige Schalotten längs halbieren. Bräter aus dem Ofen nehmen, Entenkeulen herausheben, beiseitestellen. Die Sauce nach Belieben entfetten. Pilze samt Einweichwasser zur Sauce geben. Senf einrühren. Entenkeulen häuten, wieder in die Sauce legen. Zugedeckt im Ofen weitere 30–45 Minuten schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.

4 Zum Servieren die Keulen von Haut und Knochen befreien und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch zurück in die Sauce legen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dazu schmecken breite Bandnudeln und Brokkoli-Gemüse.

Gänsebrust auf fruchtigem Rotkohlsalat

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 2 Gänsebrustfilets ohne Knochen (je ca. 400 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Geflügelfond (Glas)
- 400 g Rotkohl (geputzt)
- 2 EL Walnusskerne
- 200 g Blattsalate der Saison
- 200 g frisches Mango-Fruchtfleisch
- 3–5 EL Weißweinessig
- ½ EL Quitten- oder Apfel-Gelee
- 2–3 EL Öl

Zubereitung

1 Die Gänsebrüste trocken tupfen. Die Haut mit einem Messer rautenförmig einschneiden. Die Fleischseiten mit Salz und Pfeffer, Fettseiten nur mit Salz würzen. Eine ofenfeste Pfanne mit Deckel erhitzen. Darin die Gänsebrüste mit der Haut nach unten 5–6 Minuten goldbraun anbraten. Wenden und weitere 2 Minuten anbraten. Das Fett abgießen. Fond zum Gänsefleisch geben und zugedeckt 20–25 Minuten sanft schmoren.

2 Inzwischen den Rotkohl fein hobeln. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen. Nüsse grob hacken. Blattsalate putzen, waschen, trocken schütteln und in fingerbreite Streifen schneiden. Mango-Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden.

3 Den Backofengrill auf höchste Stufe stellen. Gänsebrüste aus dem Fond heben und mit der Haut nach oben auf den Rost über der Fettpfanne legen. Mit einem Abstand von ca. 10 cm zu den Grillschlangen 3–5 Minuten grillen, bis die Haut knusprig ist. Fleisch auf einem vorgewärmten Teller noch kurz ruhen lassen.

4 Essig mit 3 EL Schmorfond, Gelee, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Rotkohl, Nüsse und Mango unterheben. Abschmecken. Gänsebrüste in Scheiben schneiden und mit dem Salat anrichten. Dazu schmeckt kräftiges Mehrkornbrot.

Unsere Weinempfehlung:
Durch den Rotkohlsalat entsteht eine fruchtige Note, die einen Riesling passend macht. Allerdings sollte der Wein nicht fruchtig sein, sondern trocken und gehaltvoll. Um die 13 „Volt“ sind kein Hindernis.





Gebeizte Gänsebrust mit Thymian-Honig

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 TL Salz, 2 TL Zucker, ½ TL gemahlener weißer Pfeffer,
- 2 Gänsebrustfilets ohne Knochen (je ca. 400 g)
- 1 EL frische gehackte Thymianblättchen
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 EL Zitronensaft, 3 EL aromatischer Bienenhonig (z.B. Waldblütenhonig)
- 200 ml trockener Weißwein (z.B. Weißburgunder, Grauburgunder)

Zubereitung

1 Am Vortag das Salz mit Zucker und Pfeffer mischen und die Gänsebrustfilets damit rundum einreiben. In einen großen Gefrierbeutel legen, gut verschließen. Im Kühlschrank, auf der Glasplatte über dem Gemüsefach, mindestens 18 Stunden beizen, dabei ab und zu umdrehen.

2 Brustfilets aus der Beize nehmen, trocken tupfen und die Fettschicht rautenförmig einschneiden. Thymian mit Zitronenschale, Zitronensaft, Honig und Wein gründlich verrühren. Backofen auf 85 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

3 Eine große ofenfeste Pfanne auf der Kochstelle heiß werden lassen. Gänsebrüste nebeneinander mit der Fettseite nach unten hineinlegen, dann bei mittlerer Hitze 5–6 Minuten anbraten, umdrehen und weitere 4 Minuten anbraten. Ausgebratenes Fett abgießen.

4 Filets mit der Fettseite nach oben legen. Den Thymian-Honig-Mix darüberlöffeln. Gänsebrüste im Ofen (Mitte) 1½ bis 1¾ Stunden garen, bis das Fleisch gerade gar ist. Wer die Haut der Brustfilets richtig knusprig haben möchte, schiebt diese noch für 5 Minuten unter die heißen Grillschlangen des Backofens. Dazu schmecken Kartoffelgratin und gemischter Blattsalat.

***Unsere Weinempfehlung:** Durch den Honig verlangt das Gericht nach einem fruchtigen Wein. Hier kommt ein württembergischer Klassiker ins Spiel, nämlich Trollinger mit Lemberger (oder umgekehrt), nicht trocken ausgebaut, aber sanft zurückhaltend in der Süße.*

Gänsekeulen mit Graupen und Petersilien-Öl

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 300 ml trockener Weißwein (z. B. Grauburgunder, Weißburgunder)
- 1 großes Lorbeerblatt, 3 Zweige Thymian, 1 Msp. Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Gänsekeulen
- ½ Bund Petersilie, 3 Lauchzwiebeln, 4 EL Olivenöl
- Einige Tropfen Zitronensaft, 1 Zwiebel, 2 TL Butter
- 200 g Perlgraupen, 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Möhren, 150 g kleine Pfifferlinge

Zubereitung

1 In einen breiten Topf 600 ml Wasser, Wein, halbierten Lorbeer, Thymian und etwas Salz und Pfeffer geben. Aufkochen, die Gänsekeulen einlegen. Sie sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein, falls nötig noch Wasser zugießen. Keulen zugedeckt 1,5 Stunden sanft köcheln.

2 Inzwischen für das Petersilien-Öl die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Petersilie mit 2 Messerspitzen Salz, Cayennepfeffer und Öl in ein schmales hohes Gefäß (z. B. eine Bechertasse) geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Zugedeckt ziehen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Zwiebel abziehen, klein würfeln. Gänsekeulen aus dem Sud heben, mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Den Sud mit Hilfe einer Fett-Trennkanne entfetten. Keulen mit etwas Gänsefett bestreichen.

4 Gänsekeulen im Ofen etwa 30 Minuten braten, bis sie gar und knusprig sind. Die Butter in einem Topf aufschäumen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Graupen zufügen und kurz mitdünsten. Mit dem entfetteten Gänsekeulensud (ca. 750 ml) ablöschen. Salzen, pfeffern und zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten garen.

5 Das Gemüse putzen, waschen und in kleine dekorative Stücke schneiden. Pilze putzen. Alles zu den Graupen geben und zusammen noch etwa 15 Minuten garen. Falls nötig noch Wasser zufügen. Graupen abschmecken. Gänsekeulen mit den Graupen anrichten, die Graupen mit dem Petersilien-Öl beträufeln.

***Unsere Weinempfehlung:** Ein kräftiger Weißburgunder oder Grauburgunder, nicht mehr ganz jung, im Holzfass ausgebaut, bietet das Gegengewicht zur herzhaften Speise.*

Des Rätsels Lösung

Man schrieb das Jahr 1711...

Unsere Rätsel sollen a) lehrreich und b) nicht ganz leicht zu lösen sein. Eine Reihe von Lesern führten wir durch den Hinweis, dass sich Zisterziensermönche aus dem Burgund schon im 13. und 14. Jahrhundert mit dem Grauburgunder oder Ruländer befassten, auf die falsche Fährte. Auf manchen Einsendungen prangte deshalb die Jahreszahl „1411“. Aber das Jahr, in dem die Sorte in Deutschland erstmals richtig zur Kenntnis genommen wurde (so unsere Fragestellung), ist 1711. Ein Kaufmann namens Johann Seger Ruland aus Speyer entdeckte die Reben in einem verwilderten Weingarten und machte sich für die Verbreitung der später nach ihm benannten Sorte stark.

Die ursprüngliche Heimat des Ruländer ist wohl die Bourgogne in Frankreich, wo er aber heute nicht mehr zu finden ist (hier dominiert Chardonnay als Weißweinsorte). Vermutlich entstand die Sorte durch eine Knospenmutation aus dem Blauen Burgunder. 20 Glückliche von über 2000 Teilnehmern erhielten im

August je eine Flasche Weißburgunder und Sauvignon Blanc von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, Brackenheim. Hier die Namen der Gewinner:

Das sind unsere Gewinner:

Hans Baur, 72393 Burladingen-Salmendingen, Emil Daum, 96199 Zapfendorf, Peter Dormagen, 37603 Holzminden, Gerlinde Enkirch, 93051 Regensburg, Monika und Rolf-Peter Hoffmann, 75031 Eppingen, Klaus Hübner, 59174 Kamen, Renate Hupfauer, 65830 Kriftel, Julia Kiesevalter, 72072 Tübingen-Derendingen, Ulrike Klopfer, 30169 Hannover, Rut Labitzke, 74586 Frankhardt, Werner Löffler, 65232 Taunusstein, Erika Martens, 71672 Marbach, Erdmann Mencke, 21271 Hanstedt, Marga Merkle, 88255 Baidt, Werner Munk, 12049 Berlin, Claus Reimers, 21423 Winsen (Luhe), Karin Schulte, 57439 Attendorf, Carmen Semrau, 30938 Burgwedel, Hanne Tesche, 41749 Viersen, Wolfgang Zimmermann, 42899 Remscheid



Radio

Ton

Mehr

MUSIK

OHNE blabla

www.radioton.de

Pralinen und Wein

Schokolade und Wein ist seit rund zehn Jahren ein nicht unbedeutendes Thema für Genießer. Früher traute man sich kaum an eine solche Kombination. Heute werden diverse Kurse zum Thema angeboten und wird ein bekannter Spezialist wie Eberhard Schell aus Gundelsheim in seiner Schokoladenmanufaktur nicht müde, für eine Reihe von Weinerzeugern sogar spezielle Schokoladen mit Wein zu kreieren.

Schell verweist darauf, dass Schokolade und Wein viele Gemeinsamkeiten haben, angefangen vom Wachstum in bestimmten Regionen bis hin zur Geruchs- und Geschmacksvielfalt. Er selbst bezeichnet die Kombination als „Fest der Sinne“, aber nur, wenn man auf Qualität achtet und nicht die „Pennerschokolade“ aus dem Supermarkt für 49 Cent und den Billigwein aus dem Discounterregal für 99 Cent/Liter ordert.

Für das Zusammenspiel zwischen Schokolade und Wein lassen sich bestimmte Regeln aufstellen, etwa Zartbitter zu kräftigen Rotweinen oder Frucht zu Frucht. Noch ein Stück mehr Spielraum hat man dagegen bei der Kombination von Wein mit Pralinen. Dabei war diese Verbindung noch vor einigen Jahren eher verpönt. Die kleinen, leckeren Kügelchen gab und gibt es zwar stets in der Nobelgastronomie als Abschluss eines Menüs oder im Alltag am Ende des Nachmittagskaffees. Aber gezielt Wein mit Pralinen – oder umgekehrt – zu erleben, ist noch eine junge Denkweise.

In der haben auch württembergische Weinspezialitäten wie der hellrote, meist leicht fruchtige Schiller und der bei den Gerbstoffen sehr sanfte Trollinger ihren Platz. Der Schillerwein kann sich gut mit Pralinen vertragen, die eine etwas schärfere Füllung (zum Beispiel Senf) haben. Der Trollinger ist ein guter Partner zu Trüffeln, bei denen Bitterschokolade im Spiel ist. Ist Frucht in der Praline, empfiehlt sich vielleicht ein edelsüßer Riesling oder Kerner. Bei Minze in der Rezeptur passt in der Regel der in Württemberg populär gewordene Sauvignon Blanc in trockener Version. Wurden Nüsse verwendet, könnte ein kräftiger Lemberger der ideale Partner sein.

Spaß macht es, die Traumpaare selbst zu erschmecken, am besten im Freundeskreis. Begonnen wird mit einem Minischluck Wein und dann überlegt, welche Pralinen (eine kleine Auswahl vorbereiten) passen könnten. Ist der süße Partner zum Wein gefunden, wird beides gemeinsam in den Mund genommen – das kann die Zunge richtig zum Vibrieren bringen. Auch der andere Weg ist gangbar: zuerst ein bisschen von verschiedenen Pralinen naschen und sich dann überlegen, welcher Tropfen aus der Weinauswahl, die auf dem Tisch steht, passen könnte. Einig sein wird man sich bei diesem Spiel vielleicht nicht immer. Aber Unterhaltung ist garantiert...





Was Frauen zaubern

Süße Versuchung

Zwei Frauen in Württemberg sind im wahrsten Sinn des Wortes besonders süß. Beate Bientzle formt in Lenningen delikate Pralinen in ihrer „Werkstatt“, die Vaihinger Weinprinzessin Verena Schmid tut es in der elterlichen Bäckerei in Markgröningen.

Der höchste Weinberg Württembergs in Neuffen (Württemberg 2/2013) ist nicht weit entfernt. Aber wir wollen diesmal nicht hoch hinaus, sondern uns im Untergeschoss eines Wohnhauses in Lenningen einer süßen Versuchung hingeben. Denn hier befindet sich die Pralinen-Werkstatt von Beate Margarete Bientzle, die jetzt wieder – und noch bis Dezember – ihre Produkte jeden Samstag auf dem Kirchheimer Markt und neuerdings auf ihrer Internetseite offeriert sowie mit ihren Pralinen bei ambitionierten Weinhändlern wie Mauz in Nellingen und sogar bei Feinkost Käfer am Frankfurter Flughafen (!) vertreten ist.

Das mit dem noblen Feinkostunternehmen ist kein Zufall. Die in Stuttgart geborene gelernte Konditormeisterin (1984 erhielt sie ihren Meisterbrief) war einige Jahre in München für Käfer tätig und formte dort in einer Art „Show-Abteilung“ Ungewöhnliches wie Türme und sogar Schreibmaschinen aus Schokolade oder Marzipan. In ihrer Vita stehen noch Chef-Pâtissière im „Schlosshotel Ludwigsburg“, eigenes Café auf der Alb in Laichingen, zahlreiche süße Fortbildungskurse in Deutschland und der Schweiz – und schließlich die neuerliche Selbstständigkeit ab März 2010 mit der Pralinen-Werkstatt.

Mut gehörte sicher dazu, auf dieser Basis Unternehmerin zu werden. Aber die 54-Jährige dachte erst gar nicht an ein Scheitern und sah sich schnell in ihrer Meinung bestätigt, dass gerade bei süßen Naschereien Qualität gefragt und der relativ hohe Preis (im Schnitt 6,30 Euro für 100 Gramm) trotz der Billigkonkurrenz im Supermarkt

kein Hindernis ist. Sie merkt es auf dem Wochenmarkt, wo sie nicht selten vor dessen Ende ihren Stand schließen muss, weil sie ausverkauft ist. Zweimal im Jahr hat sie Saison: von Ende September bis Dezember und dann wieder von Februar bis Mai. Die frisch hergestellten Pralinen, die keinerlei Konservierungsstoffe enthalten, sollen bald vernascht werden.

Langweilig wird ihr in den Intervallen nicht. Sie muss sich um die Zutaten kümmern, die teilweise im eigenen Garten heranwachsen, etwa Walnüsse, Minze, Ringelblumen, Zwetschgen (für Brand), und schauen, was sich an regionalen Produkten verwerten lässt, etwa schwäbischer Whisky, Essig, Kirschschnaps aus der Nachbarschaft oder Regent und Tresterbrand von der Neuffener Weingärtnergenossenschaft. Beate Bientzle denkt schon voraus, gerade erst hat sie vier Walnussbäume gepflanzt, deren Früchte sie irgendwann verwerten kann. Sie probiert gern aus, um gute Geschmacksratschläge geben zu können. „Probieren Sie mal die Pralinen mit gefriergetrockneten Bio-Himbeeren mit Rotsekt“, lockt sie, schenkt ein Glas ein, reicht eine weiße runde Leckerei – und gleich darauf hat man eine fruchtige Explosion auf der Zunge. Ihre neueste Kreation hat es ebenfalls geschmacklich in sich: Schokoladensauce mit rotem Pfeffer und Balsamico zu Nudeln. Nachdem die ersten Tests auf dem Markt viel Beifall bekamen, ist sie mit dieser feurigen Sauce inzwischen in Serie gegangen.

In ihrer 15-Quadratmeter-Werkstatt ist alles wohl geordnet. „Das Wichtigste ist Hygiene“, erklärt sie, wäscht ►



Es steckt großer Aufwand hinter der Produktion der kleinen, verführerischen Pralinen, die eine Spezialität von zwei raffiniert ans Werk gehenden Würtembergerinnen sind (im Bild: Verena Schmid). Wichtig für Ergebnisse, die förmlich auf der Zunge zergehen, sind erstklassige Schokolade und sorgfältig ausgewählte Zutaten, die durchaus auch geistvoller Natur sein dürfen und möglichst aus der jeweiligen Region stammen sollen.

sich gleich nach der Begrüßung mit einem festen Händedruck ihre Finger und streift sich weiße Handschuhe über. Dann demonstriert sie die verschiedenen Arbeitsgänge so fix, dass man ihnen kaum folgen kann. Entscheidend ist schon mal der Grundstoff. Sie verwendet in der Regel die exklusive Valrhona-Schokolade aus Frankreich, weil die zu einem langen Abgang beiträgt („Wie beim Wein“, weiß die schlank gebliebene Konditormeisterin). Jede Praline entsteht in Handarbeit. „Eigentlich mache ich nur Unikate“, lacht Bientzle. Wenn sie etwas Neues kreiert, holt sie sich Tester ins Haus. „Die Kinder meines Bruders kommen gern zu Tante Beate.“

Wie viel verschiedene Pralinen sie schon gemacht hat, weiß sie selbst nicht mehr. Experimentiert wird gern. Wichtig ist ihr die Harmonie, die eine Praline auf der Zunge entfaltet. „Da muss alles stimmen, da dürfen nicht zu viele Aromen aufeinandertreffen.“ Ihre Rezepte sind zwar ihre Geheimnisse und indirekt auch ihr Unternehmenskapital. Trotzdem will sie sich im nächsten Jahr etwas in die Karten schauen lassen und Tageskurse geben, für maximal sechs Leute. Denn mehr haben in der kleinen Werkstatt nicht Platz.

Szenenwechsel nach Markgröningen. Die Stadt im Landkreis Ludwigsburg ist bekannt für den historischen Schäferlauf, ein großes Fest am letzten August-Weekend mit Disziplinen wie Sacklaufen, Wassertragen und Barfußlaufen über ein Stoppelfeld. Die Zunft der Schäfer beherrscht an diesen Tagen das Bild. Eher versteckt gibt es in der Stadt indes noch etwas Besonderes: Eine Weinprinzessin produziert mehrfach im Jahr in der Bäckerei und Konditorei ihres Vaters in der Ostergasse 31 Pralinen, bei denen auch Wein eine der Zutaten ist.

Verena Schmid hat eine mehrfach enge Beziehung zum Wein. Sie ist mit Michael Hoffmann, einem jungen Wenginger aus Rosswag, verbandelt und bewirtschaftet mit ihm gemeinsam für die örtliche Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen einen Weinberg in steilen Fluren. Sie ist außerdem Vertriebsmitarbeiterin im Käsbergkeller Mundelsheim (die Genossenschaft fusionierte 2012 mit den Lauffener Weingärtnern). Außerdem wurde die 23-Jährige vor einem Jahr zur 2. Vaihinger Weinprinzessin ernannt (mit zweijähriger Amtszeit). Und dann gibt es noch – neben Handball und Joggen in den Weinbergen – ihr Hobby Pralinen, das sich selbst aber bei der gertenschlanken jungen Dame noch nicht bemerkbar gemacht hat. Wie sie Pralinen fertigt, ist bemerkenswert. Ihre Finger sind flink und geschickt wie bei einem erfahrenen

Profi. Und sie redet sogar mit der Schokoladen-Grundmasse, der Kuvertüre. „Wenn sie knackt, ist sie richtig gut“, hat sie mit der Zeit gelernt. Sie arbeitet gern mit Nüssen und Mandeln, aber auch mit verschiedenen Likörsorten bis hin zum scharfen Chili. Ihre eigene Lieblingspraline ist mit Marc de Champagne gefüllt. Oder mit Rotwein. Auch die Marke „401“ aus Rosswag, die für die zahlreichen Stäffele (Stufen) in den Terrassen steht, wurde schon verwertet. Durchaus offen ist sie für Anfragen von Weingärtnergenossenschaften, die Interesse an Pralinen haben, bei denen ihr Wein Verwendung findet. Die eigenen Produkte aus den zarten Händen von Verena werden preiswert offeriert, ab 3 Euro aufwärts für 100 Gramm. „Meine Eltern sind in einer Kleinstadt zu Hause, da muss man aufpassen, dass man nicht zu teuer ist.“

Rudolf Knoll



Der Ursprung der Praline

Alles begann in der Zeit des „Sonnenkönigs“ Ludwig XIV. in Frankreich (1638–1715). Einer seiner Minister war César de Choiseul, Graf von Plessis-Praslin. Der wiederum hatte einen Koch, der für seinen Herrn ein Konfekt aus Mandeln und Zucker kreierte und nach ihm benannte – aus Praslin wurde schließlich Praline.

Heute versteht man darunter ein vielseitiges gefülltes Konfekt aus Schokolade mit Bestandteilen wie Sahne, Nougat, Nüssen, Pistazien, Likör und sonstigen Spirituosen, Marzipan und ähnlichen verführerischen Dingen sowie diversen Aromen. Bekannte Sorten sind Mozartkugeln, Weinbrandbohnen (die von Weinbrenner Asbach erfunden wurden) und Trüffel, die natürlich nichts mit dem unterirdisch wachsenden, teuren Edelpilz zu tun haben, nur so ähnlich aussehen. Aber im Gegensatz zur Trüffel aus dem Boden, bei der es gern gesehen wird, wenn sie größer gerät, ist für unsere Praline vorgeschrieben, dass sie mundgerecht sein soll. Größere Artikel dürfen deshalb nur die Bezeichnung Konfekt tragen. Vorgeschrieben ist ein Schokoladenanteil von mindestens 25 Prozent.

Pralinen gelten aufgrund ihrer nicht einfachen Herstellung als Krönung der Chocolatierskunst. Vor allem kleine Hersteller, die hochwertige Zutaten verwenden und viel Fingerspitzengefühl sowie Phantasie einsetzen, versuchen gegen den Strom der Industrialisierung zu schwimmen, der auch diese Branche erfasst hat. Hier werden billige Zutaten wie minderwertiges Pflanzenfett statt teurer Kakaobutter verwendet und hilft moderne Technik, die für größere Auflagen sorgt, die Preise zu senken.



Zuerst schäumte es in den Gläsern, dann wurde es richtig süß. Nach dem Sekt kamen vor allem rassige Eisweine an die Reihe.

Die Verkoster:

Dominic Götz, 2. Kellermeister der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Gustav Grün, Kellermeister der Weingärtnergenossenschaft Heuholz

Bernhard Idler, Vorstand Oenologie bei der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Leitung: Rudolf Knoll, Redaktion Württemberger

Organisation: Horst Reuschle, Weinwerbung Württemberg

Im Test

Sekt und Edelsüß

Sekt und edelsüße Weine spielen im Sortiment der württembergischen Weingärtnergenossenschaften eher eine Nebenrolle. Bei uns übernahmen sie diesmal in Anbetracht der nicht mehr weit entfernten Festtage, zu denen solche Produkte passen, dagegen eine Hauptrolle.

Einer gab auf die Böller zum Jahreswechsel gewissermaßen schon einen Vorgeschmack. Als ein Mitarbeiter der Weinwerbung die verdeckte Sektflasche mit der Nummer 10 vorschriftsmäßig (Korken festhalten, Flasche sanft drehen) öffnen wollte, gab es einen Knall. Der Stöpsel verfehlte an der Decke des Verkostungsraumes der Weinwerbung Württemberg in Möglingen nur knapp eine Lampe und aus der Flasche sprudelte temperamentvoll Rieslingsekt, der mit etwas viel Druck abgefüllt worden war.

Fontänen können also nicht nur mit geschüttelten Champagner-Flaschen bei der Siegerehrung eines Formel-1-Rennens vorkommen, sondern auch in professionellen Verkostungen. Aber ein größeres Problem waren hier ein paar Verdachtsfälle auf Korkschmecker, die sich bei der Gegenprobe mit einer zweiten Flasche bestätigten. „Gut, dass wir in Württemberg bei unseren Weinen schon sehr viel auf Schraubverschluss umgestellt haben“, meinte dazu Gustav Grün, Kellermeister der Weingärtnergenossenschaft Heuholz. Aus unserer Erfahrung lässt sich resümieren: Dumpfe, bittere, grüne Noten im Aroma können auch bei Sekt kein Qualitäts-, sondern ein Verschlussproblem sein – das aber in der Regel relativ

selten vorkommt. Unsere Vorgabe bei Sekt war einfach: Geschmacksrichtung brut, das sind maximal 15 g/l Fruchtzucker - die herbste Version bei den Pricklern. Denn hier ist die Deklaration anders als beim Wein. Extra trocken steht für 12 bis 20 g/l, trocken für die große Spanne von 17 bis 35 g/l. Ein halbtrockener Sekt darf 33 bis 50 g/l Süße enthalten.

Nicht derart genormt sind edelsüße Weine, unser zweiter Probesteil, bei dem wir nach überzeugenden Weinen ab Auslese aufwärts suchten. Hier kommt es für die Zuordnung auf das Mindestmostgewicht an, das bei einer Auslese als Untergrenze 95 Grad Öchsle voraussetzt, bei Beerenauslesen und Eiswein sind es 124 Grad, bei einer Trockenbeerenauslese (Fehlanzeige bei den Anstellungen zu dieser Verkostung) stattliche 150 Grad. Wer als Konsument auf der sicheren Seite sein will und bei einer Auslese auf Fruchtsüße setzt, sollte beim Kauf auf den Alkoholgehalt achten. Wenn es 12 und mehr Vol.-% sind, befindet sich der Wein in einem Fruchtzuckerbereich von vielleicht 15 bis 30 g/l und entspricht nicht der Vorstellung von edelsüß. Bei einigen solcher Weine wurden die Daumen gesenkt...

Weinjournalist Rudolf Knoll steckt jährlich die Nase in tausende von Gläsern, um für Weinfans gute und sehr gute Weine zu entdecken. Kritik kann bei solchen Tests durchaus auch angebracht sein.



SEKT (Geschmacksrichtung brut)

2010 Riesling Haberschlacher Dachsberg

Weingärtner Stromberg-Zabergäu,
Brackenheim

Kräuter und Zitrus im Duft; würzig, etwas grüne Elemente, lässt angenehme Säure spüren, mit 12 g/l Fruchtzucker immer noch ungeschminkt wirkend; für Bernhard Idler „sehr belebend“.

10,00 €, 07135 985 50,
www.wg-stromberg-zabergaeu.de

2011 Riesling „1887“

Weinmanufaktur Untertürkheim

Schlank strukturiert, verspielt, zarte Herbe (11 g/l Fruchtzucker), moderate Säure, Dominic Götz notiert „ausgeprägte Apfelnoten in der Nase“.

11,20 €, 0711 336 38 10,
www.weinmanufaktur.de

2011 Riesling Rosswager Halde

Genossenschaftskellerei Rosswag-
Mühlhausen

Besonders lebhaft Perlage, mineralische Note im Aroma, die sich im Geschmack fortsetzt, saftig, lebhaft.

8,45 €, 07042 29 50,
www.wein-rosswag.de

2011 Riesling Cannstatter Zuckerle

Weingärtner Bad Cannstatt

Klare Aromatik mit zarter Grapefruitnote; würzig, gradlinig, angenehmer Nerv; Gustav Grün empfindet „reifen Apfel“.

11,00 €, 0711 54 22 66,
www.badcannstatt-wein.de

2011 Riesling

Weingärtner Markelsheim

Zarte Perlage; schlank gebaut, zarte Frucht im Aroma (Bernhard Idler: „schöne Quitte“) und Geschmack, saftig, ein typischer Sekt vom Riesling.

7,91 €, 07931 906 00,
www.markelsheimer-wein.de

2011 Riesling Besigheimer Felsengarten

Felsengartenkellerei Besigheim,
Hessigheim

Zitrus und Grapefruit im Duft signalisieren schon Riesling; verspielt, nervig, sanfte Frucht, Dominic Götz gefallen „belebende Zitrusnoten“.

8,50 €, 07143 816 00,
www.felsengartenkellerei.de

2011 Riesling Ober- derdinger Kupferhalde

Weingärtnergenossenschaft
Oberderdingen

Zitrus, feine Mineralik in der Nase; straff, guter Säurebiss, anregend; Gustav Grün erkennt eine „dezenzte Hefenote“.

8,50 €, 07045 530,
www.wgoberderdingen.de

2012 Riesling Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Apfel und Zitrus im Bouquet; würzig, feines Säurespiel, lebhaft, feine mineralische Noten; „schlank und gradlinig“, empfindet Bernhard Idler. Wurde im Transvasierverfahren erzeugt.

9,50 €, 0711 918 96 20,
www.weingaertner-esslingen.de

2008 Pinot Blanc de Noirs

Weingärtner Bad Cannstatt

Förmlich exotische Fruchtnoten im Aroma, Maracuja, Mango; im Geschmack saftig, verspielt, hat Profil; „angenehme reife Noten im Aroma“, hebt Dominic Götz hervor. Pate stehen hier Spätburgunder und Schwarzriesling, weiß gekeltert. Entstand in klassischer Flaschengärung mit zwei Jahren

Eine Weinverkostung will gründlich vorbereitet sein. Jede Flasche bekommt eine Nummer und wird so verhüllt, dass keiner der Juroren den Erzeuger registrieren kann.



Hefelager.

12,50 €, 0711 54 22 66,
www.badcannstatt-weine.de

2011 Pinot Blanc de Noirs „Vinian“

Bottwartaler Winzer, Großbottwar

Sanfte, durchaus angenehme Bitternoten im Aroma; komplex, ein herzhaftes „Maul voll Sekt“ mit guter Länge; für Bernhard Idler „dicht und füllig“.

8,40 €, 07148 960 00,
www.bottwartalerwinzer.de

2011 Schwarzriesling Blanc de Noirs Katzenbeißer

Lauffener Weingärtner

Klare, vielversprechende Aromatik; schlank, verspielt, anregend, mit zarter Frucht und eleganten Facetten; wurde in traditioneller Flaschengärung hergestellt, erinnert in der Stilistik durchaus etwas an guten Champagner.

10,00 €, 07133 18 50,
www.wg-lauffen.de

2011 Blanc de Blancs Cuvée

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen

Klare, würzige Aromen; saftig, zarte

Frucht, ein richtig pffiger, anregender Sekt; Dominic Götz imponiert die „lebhaftige Perlage“.

7,74 €, 07141 486 60,
www.wzg-weine.de

2012 Schwarzriesling Rosé

Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach

Zwiebelfarben; klare, feine Frucht in der Nase; saftig, komplex, gute Länge im Abgang; „frisches, tolles Aroma“, lobt Gustav Grün.

6,45 €, 07151 690 80,
www.remstalkellerei.de

EDELSÜSS

2012 Riesling Auslese Verrenberger Lindelberg

Weinkellerei Hohenlohe, Bretzfeld-Adolzfurt

Zitrus und Grapefruit im Aroma; saftig, guter Nerv, angenehme Frucht; Bernhard Idler schmeckt „etwas Honig“ heraus.

9,16 €, 07946 911 00,
www.weinkellerei-hohenlohe.de

2011 Kerner Auslese Uhlbacher Götzenberg

Collegium Württemberg, Stuttgart

Duft nach reifer Birne, seidige

Anmutung, elegante Elemente, geschmeidige Fülle; „zarte Petroltöne“ erschnuppert Dominic Götz.

15,00 € (0,5 l), 0711 32 77 75 80,
www.collegium-wirtemberg.de

2011 Samtrot Auslese Esslinger Schenkenberg

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen
Relativ helles Rot; sanfte Würze im Aroma, die sich im Geschmack fortsetzt, leichtgewichtiger, verspielter Wein mit sanfter Frucht; „sehr gut“ lautet ein Urteil von Gustav Grün.

11,31 € (0,375 l), 07141 486 60,
www.wzg-weine.de

2010 Riesling Beerenauslese

Genossenschaftskellerei

Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg
Goldfarben; delikate Fruchtaromatik, die für 2010 etwas hohe Säure sorgt für eine rassige Struktur, stimmige Balance mit der Frucht; für Bernhard Idler „ein Wein, der noch etwas braucht und auch in zehn Jahren noch in Form sein wird“.

23,80 € (0,5 l), 07131 157 90,
www.wg-heilbronn.de



Das gründliche Quartett bei der „Sektarbeit“ (von links): Dominic Götz, Rudolf Knoll, Bernhard Idler und Gustav Grün. Bei ihrer Probe gab es ein gutes Maß an Übereinstimmung, aber auch ein paar Diskussionen über Stilrichtungen von Sekt und Wein.

2011 Spätburgunder Beerenauslese Metzinger Hofsteige

Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen
Normale Rotweinfarbe; Duft nach Waldbeeren; rund, saftig, ausgewogen, weiche Fülle; Prototyp eines roten Edelsüßen, bei dem Gustav Grün drei Kreuze macht.

21,42 € (0,375 l), 07141 486 60,
www.wzg-weine.de

2011 Spätburgunder Beerenauslese Metzinger Hofsteige

Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen
Scheinbar der gleiche Wein wie der Vorgänger, auch ausgebaut in der WZG Möglingen, aber doch ein ganz anderer Typ, bei dem mehr die Gerbstoffe eines Rotweines durchkommen. Duft nach Waldbeeren und Kirsche; saftig, verspielt,

feurig; „füllig, lang“, notiert Bernhard Idler. Sicher etwas gewöhnungsbedürftig für Süßweinfans, aber gut.

25,00 € (0,375 l), 07123 417 15,
www.wein-metzingen.de

2008 Riesling Eiswein Markelsheimer Probstberg

Weingärtner Markelsheim
Goldfarben; klare Zitrusnote, typisch für Eiswein vom Riesling; saftig, ausgeprägte Frucht, tänzelt auf der Zunge; „hochfruchtig“ für Dominic Götz.

25,59 € (0,375 l), 07931 906 00,
www.markelsheimer-wein.de

2008 Riesling Eiswein Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen
Zitrus und etwas Apfel in der Nase; im Geschmack betont fruchtig, mit feinem Säurespiel (7,9 g/l); „mittlere Fülle, Honig“ erschmeckt Bernhard Idler.

24,00 € (0,375 l), 0711 918 96 20,
www.weingaertner-esslingen.de

2012 Riesling Eiswein Cleebronner Michaelsberg

Weingärtner Cleebronn-Güglingen
Zitrus, Apfel und ein Hauch Himbeeren im Aroma; üppige

Diskussionswein

Ein Cabernet-Carbon-Rosé-Eiswein war der Schlusspunkt der edelsüßen Probe – und ein Wein, der aufgrund seines eigenwilligen Aromas Diskussionen auslöste. Einer aus der Runde vermutete „Böckser“. Auch – schon positiver klingend – „Pflaume“ wurde genannt, ebenso „Rote Beete“. „Nicht für eine Empfehlung geeignet“, war die gemeinsame Feststellung. Aber ebenso wurde festgestellt, dass die Rotweinsorte durchaus ihre Berechtigung im Anbau hat. Die spät reifende, frostharte Rebe ist eine 1983 vorgenommene Kreuzung des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg aus Cabernet Sauvignon x Bronner, gehört zur Kategorie der Piwi (pilzwiderstandsfähige Rebsorten), aber nicht zu den Hybriden (Kreuzungen aus europäischen Edelreben und amerikanischen Varietäten). Bernhard Idler, der neue Vorstand Oenologie in der Weingärtner-Zentralgenossenschaft, urteilte: „Durch den Klimawandel kann der Weinbau solche Sorten brauchen. Man darf sie nicht generell verurteilen, nur weil sie mal etwas eigenwillige Weine ergeben.“



Unser Rätsel

Wie entsteht Sekt?

Frucht (235 g/l), aber auch anregende, nervige Säure (9,6 g/l); klassischer Eiswein-Prototyp mit Profil, den Dominic Götz als „sehr saftig“ lobt.

19,90 € (0,375 l), 07135 980 30,
www.cleebronner-winzer.de

2012 Lemberger Eiswein Rosé

Lauffener Weingärtner

Klare, animierende Frucht; saftig, Spiel, an- und aufregend, macht Spaß und hat Trinkfluss; „Süße gut eingebunden“, freut sich Bernhard Idler. Gutes Beispiel für die Vielseitigkeit der württembergischen Parade-Rebsorte.

21,50 € (0,375 l), 07133 18 50,
www.wg-lauffen.de

Spätestens zum Jahreswechsel werden wieder die Korken knallen. Genießer sind gut beraten, wenn sie dabei nicht zu einer Kellereimarkte aus dem Supermarktregal greifen, sondern direkt beim Erzeuger ordern. Das kostet zwar etwas mehr, wird aber auch mit deutlich mehr Feinheiten belohnt.

Die Herstellung von Sekt spielt bei der Qualität nur bedingt eine Rolle. Das Ergebnis der klassischen oder traditionellen Flaschengärung wie beim Champagner mit längerem Hefelager und dem Einsatz von Rüttlern oder Rüttelpulten muss nicht unbedingt besser sein als ein Sekt, der im Tankgärverfahren erzeugt wurde. Letztlich entscheidend ist die Qualität des Grundweines. Ist dieser sehr gut, kann ihn auch die zweite Gärung in einem Edelstahl-Drucktank (meist 100 000 bis 200 000 Liter) nicht negativ beeinflussen.

Neben den beiden genannten Sektherstellungsverfahren gibt es noch, abgesehen von seltenen Besonderheiten wie der Méthode Rurale (nur eine Gärung), eine weitere Methode, die auch als Flaschengärung bezeichnet werden kann, obwohl hier ein Teil der Produktion, um Kosten und Aufwand einzusparen, durch technische Filtration erfolgt und Drucktanks eine wichtige Rolle spielen. Wie heißt dieser Herstellungsweg in der Fachsprache?

a) Imprägnierungsverfahren

b) Méthode Charmat

c) Transvasierverfahren

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 oder rudolf.knoll@t-online.de. Einsendeschluss ist der 30. November 2013. Mit der richtigen Lösung haben Sie die Chance auf je eine Flasche 2011 Spätburgunder Beerenauslese und einen Sekt Cuvée Blanc de Blancs, ebenfalls Jahrgang 2011, aus dem Keller der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Möglingen. 20 Pakete werden verlost.

Termine, Termine, Termine...

Die letzten Runden...



Das Fest- und Veranstaltungsjahr in Sachen Wein geht in die letzten Runden. Draußen sind die Weingärtner mit der Ernte beschäftigt. Trollinger und Riesling kommen durch ihre späte Reifung zuletzt dran. Aber in etlichen Betrieben bleibt noch Spielraum für sonstige Aktivitäten, die trotz der Arbeit in der Natur ideen- und abwechslungsreich gestaltet sind. Besonders hingewiesen werden darf auf die Baden-Württemberg Classics in Berlin (19./20. Oktober) und München (16./17. November), die Jubiläumsfeier der Weingärtner Bad Cannstatt (26. Oktober) und die Rotwein-Gala von VINUM in Fellbach (16. November). Ausklingen wird das Weinjahr im Dezember mit Glühwein...

OKTOBER

18. Oktober

Stuttgart: Finissimo mit dem Collegium Wirtemberg, 0711 32 77 75 80

19. Oktober

Hessigheim: Der Schwabe und sein Wein – Probe der Felsengartenkellerei, mit heiteren Anekdoten untermalt, 07143 816 00

Bönnigheim und Brackenheim: Herbst-Einblicke mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Tübingen: Probe mit Erinnerungen an eine große Zeit des Tübinger Weinbaus in einem schwäbischen Lokal mit dem Bürger- und Verkehrsverein, 07071 913 60

Remshalden-Hebsack: Weinreise mit Konrad Jelden und Erzeugern aus Kernen-Stetten im Hotel-Restaurant Lamm, Hebsack, 07181 450 61

Markelsheim: Weinerlebniswanderung mit einem Taubertaler Weingästeführer, 0174 578 71 09

19./20. Oktober

Berlin: Baden-Württemberg Classics im Hangar 2 im Tempelhof Airport, mit zahlreichen Betrieben aus beiden Anbauges-

bieten und begleitenden Seminaren. Infos: www.bwclassics.de

Untergruppenbach-Unterheinriet:

Dorf- und Bauernmarkt der Weingärtnergenossenschaft, 07130 63 77

20. Oktober

Flein: Traubenmost und Oechsle, Tour mit Weinerlebnisführerin Anke Schäffer, 0178 164 33 65

Weinstadt: Neuer Wein und zünftiges

Vesper mit den Weinfreunden Strümpfelbach, 0172 132 97 74

Remshalden: Offene Kelter des Weinbauvereins Grunbach, 07151 727 07

Knittlingen-Freudenstein: Naturkundliche Weinwanderung am Hollerstein mit dem Weinbauverein Hohenklingen, 07043 92 08 86

26. Oktober

Stuttgart-Bad Cannstatt: Das Schwäbische Weinkabarett mit Sabine Schief und Elke Ott tritt im Römerkastell zum 90-jährigen Jubiläum der Weingärtner Bad Cannstatt auf. 0711 54 22 66

Hessigheim: Weinprobe im Herbst mit der

Württembergischen Weinkönigin 2009/10, Juliane Nägele, in der Felsengartenkellerei, 07143 816 00

Bönnigheim: Weinseminar der Weingärtner Stromberg-Zabergäu – Von Acolon bis Zuber, ein Einstieg in die Welt des Weines, 07135 985 50

Horrheim: Feuerwehrbesen der Freiwilligen Feuerwehr Horrheim, christoph.schutz@ff-vaihingen.de

26./27. Oktober

Löwenstein: Kelterbesen der Winzer vom Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

27. Oktober

Oberderdingen: Was hängt denn noch in der Kupferhalde? – Bestandsaufnahme mit Weinerlebnisführerin Barbara Schwemmler, 07045 20 19 00

Weinstadt: Neuer Wein und zünftiges Vesper der Weinfreunde Strümpfelbach, 0172 132 97 74

Remshalden: Offene Kelter des Weinbauvereins Grunbach, 07151 727 07

Stuttgart-Untertürkheim: Manufakturtag der Weinmanufaktur, 0711 336 38 10

NOVEMBER

1. November

Winnenden: Herbstausklang der Weingärtner Winnenden, 07195 628 31

2. November

Weinstadt: Wein und Käse mit der Remstallkellerei, 07151 690 80

Sternenfels: Theaterabend der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels, 07045 35 10

3. November

Stuttgart-Süd: Von Semsakrebslern, Schimmelhütten und Hommeleshenkern, mit Weinerlebnisführerin Doris Schöpke-Bielefeld, 0711 677 18 97

8. November: Weinkönigin wird gewählt

Die 50. Wahl der Württemberger Weinkönigin findet in diesem Jahr in Bad Mergentheim statt, und zwar am 8. November. Einlass für die Gala in der Wandelhalle ist um 18 Uhr. Bald darauf präsentieren sich die Kandidatinnen für das Amtsjahr 2013/14 im Rahmen eines unterhaltsamen Programms. Die Gäste bekommen ein Drei-Gang-Menü mit passenden Weinen. Karten und Infos gibt es bei der Kurverwaltung, Tel. 07931 796 50.

8. bis 10. November

Weikersheim-Schäftersheim: Kerwe mit Gänsekeulenessen in der Alten Heckenwirtschaft Klosterscheuer, 07934 464

9. November

Oberderdingen: Kulinarische Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 07045 530

Bönnigheim: Wild(e) Zeiten im Strombergkeller mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

9./10. November

Weinstadt: Markthalle in der Remstallkellerei, 07151 690 80

10. November

Oberderdingen: Wein- und Sektverkostung der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen mit verkaufsoffenem Sonntag, 07045 530

Beilstein: Beerenstarke (Ver-)Führung mit Weinerlebnisführerin Inge Claus, 07062 215 89

11. November

Hessigheim: Gans verliebt in Wein – kulinarische Probe der Felsengartenkellerei Besigheim mit Küchenmeister Marcel Gemein, 07143 816 00

15. November

Stuttgart: Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

16. November

Fellbach: Deutsche Rotweingala des Weinmagazins VINUM in der Alten Kelter, mit Präsentation am Nachmittag und festlichem Weinmenü am Abend, www.rotweinpreis.de
Weinstadt: Kellermeisters Geheimnis in der Remstallkellerei, 07151 690 80

16./17. November

München: Baden-Württemberg Classics in der „kleinen Olympiahalle“ auf dem Münchner Olympiagelände – seit 2012 die neue Location für die schon traditionsreiche Veranstaltung in der bayerischen Landeshauptstadt. Infos: www.bwclassics.de

17. November

Lauffen: Stäffelestour durch den Katzenbeißer mit Weinerlebnisführerin Gudrun Link, 07135 134 09

22./23. November

Stuttgart-Untertürkheim: Manufakturzauber in der Weinmanufaktur, 0711 336 38 10

22. bis 24. November

Mundelsheim: Herbst-Event in der Käsberghalle mit dem Käsbergkeller, 07143 815 50

24. November

Vaihingen-Rosswag: Weinspaziergang durchs Lembergerland mit Weinerlebnisführerin Karin Ritz, 0175 750 92 06

30. November

Stuttgart: Rohracker Weihnachtsmarkt des GHV Hedelfingen-Rohracker, 0711 675 93 23

Brackenheim: Kulinarische Weinprobe im Lembergersaal mit den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

Vaihingen/Enz-Horrheim: Weihnachtsmarkt des Weinbauvereins Horrheim, 07043 333 09

Sternenfels: Weihnachtsmarkt der Gemeinde mit den Weingärtnern, 07045 35 10

DEZEMBER

1. Dezember

Sternenfels: Weihnachtsmarkt der Gemeinde mit den Weingärtnern, 07045 35 10

Sternenfels-Diefenbach: Winterkutschfahrt zum König mit Weinerlebnisführerin Inge Häußermann, 07043 95 40 56

6. Dezember

Heuholz: Advents-Hausmesse der Weingärtnergenossenschaft, 07949 94 00 33

7. Dezember

Weinstadt: Gutslesduft in der Remstallkellerei, 07151 690 80

7./8. Dezember

Oberderdingen: Weihnachtsmarkt rund um den Amtshof, 07045 530

Brackenheim-Dürrenzimmern: Tage des offenen Kellers bei der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, 07135 951 50

8. Dezember

Donnbronn: Adventliche Fackelwanderung mit Weinerlebnisführerin Elisabeth Schukraft, 0176 52 59 68 58

13. Dezember

Bönnigheim: Wärmendes und Würziges in der Winterzeit bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, 07135 985 50

14. Dezember

Weinstadt: Glühwein-Zauber in der Remstallkellerei, 07151 690 80

15. Dezember

Brackenheim-Neipperg: Winterlicher Weinspaziergang mit Fackeln, Glühwein, Gebäck mit Weinerlebnisführerin Dorothee Hönnige, 0172 631 16 14

20. Dezember

Stuttgart: Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 32 77 75 80

22. Dezember

Weinsberg-Grantschen: Eiskalt und doch warm – märchenhafte Adventswanderung durch die Weinberge mit Weinerlebnisführerin Claudia Steinbrenner, 0178 627 77 27

29. Dezember

Cleebronn: Zwischen den Jahren mit Wort und Wein – poetische Weinwanderung mit Weinerlebnisführerin Saskia Wörthwein-Marcelissen, 07135 93 75 06

NEWS

Junger Wein im alten Daimler

Zu Spanferkelhals, gefüllter Hähnchenkeule, Spätzle, Kartoffelgratin und Salatvariationen gab es einen sanft prickelnden Secco vom Chardonnay, einen Riesling im feinherben Bereich, einen ebensolchen Zweigelt als Rosé sowie einen knochentrockenen Trollinger. Das Dessert Mousse au Chocolat konnte man mit einer Spätburgunder-Spätlese mit sanfter Fruchtsüße begleiten. Alle Weine kamen aus den Fluren von Winnenden und waren in der Remstalkellerei in Weinstadt ausgebaut worden.

Der Veranstalter war indes etwas ungewöhnlich, ebenso das Transportgerät für rund zwei Dutzend Weinfreunde, die eine ganz spezielle Tour mitmachten. Seit 2011 bietet der Kaufland Getränkemarkt in Steinheim Fahrten mit einem alten Daimlerbus durch die Weinlandschaften an, die stets von einer Probe und einem guten Essen begleitet werden.

Es hat sich schnell herumgesprochen, dass diese Touren ein Erlebnis sind. Deshalb sind sie, kaum ausgeschrieben, auch schnell ausgebucht. Termin ist stets der letzte Freitag im Monat; nur in der kalten Jahreszeit wird nicht mit dem Oldtimer aus dem Jahr 1936 (!) gefahren.

Die Idee hatte der frühere Marktleiter Werner Schmidt, der im Unruhestand weiter zuständig für Events und sonstige Veranstaltungen ist und seine früheren Kontakte zu den Erzeugern ausspielen kann. Zuletzt war Korb das Ziel, wo den Teilnehmern von einem Mitglied der Remstalkellerei der Korber Kopf erklärt wurde. Das ist nicht nur ein 457 Meter hoher Berg, sondern auch der Name einer Großlage, die seit 2007 auch eine besondere Sehenswürdigkeit vorweisen kann, nämlich einen bemerkenswerten Skulpturen-Rundweg, dessen Exponate von Künstlern, Schulen und Vereinen jährlich neu zur Verfügung gestellt werden.

Anmeldung für die Oldtimer-Weintouren direkt im Kaufland Steinheim: 07144 825 80.



Wunnenstein neu erschlossen

1972 wurde auf den Fluren der Stadt Großbottwar im Zuge der Flurbereinigung im Wunnenstein ein Weinlehrpfad angelegt. Obwohl 1997 überarbeitet, entsprach er zuletzt nicht mehr den heutigen Erkenntnissen modernen Weinbaus auch unter ökologischen Gesichtspunkten. Deshalb entschlossen sich die Stadt und die Bottwartaler Winzer in den letzten Monaten zur Erneuerung und Erweiterung. Bei der Eröffnung Anfang September zeigte sich, dass aus dem Lehrpfad ein Weinerlebnisweg geworden war, der Gästen anschaulich und übersichtlich auf 50 Hinweistafeln Informationen über das Bottwartal und seine Weine gibt.

Genossen kooperieren

Die Genossenschaft Grantschen Weine und die Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg starteten eine Kooperation, in deren Folge die Heilbronner in die Geschäftsführung in Grantschen einsteigen und hier technische Leitung, operative Verantwortung und den Verkauf an Fachhandel und Gastronomie übernehmen. Ein Teil der Erntemenge für den Verkauf an den Lebensmittelhandel wird an die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen geliefert.

Besigheim siegt

Die WELT am SONNTAG suchte Deutschlands schönste Weinfeste – und wurde in Besigheim fündig. Das dortige Winzerfest im September bekam die meisten Stimmen. Platz 6 belegte das Hohenloher Weindorf, auf Platz 9 landete das Erlenbacher Weinfest.



Strahlemänner und Württembergs Weinkönigin (von links): Levin Herzog, Thomas Beyl (beide Weingärtner Cleebrohn-Güglingen), Queen Nina Hirsch, Hartmut Reichert (Weinkellerei Hohenlohe), Albrecht Hauber (Weingärtner Stromberg-Zabergäu), Axel Gerst (noch mal Weingärtner Cleebrohn-Güglingen).

Trollinger im Wettbewerb

Er hat schon Tradition, der für alle Betriebe offene Wettbewerb um die besten Trollinger aus Württemberg. Die Württembergischen Weingüter veranstalteten ihn in diesem Jahr bereits zum 16. Mal. Erstmals wurde, um einem Trend zu entsprechen, auch ein Preis in der neuen Kategorie „Weißherbst und Rosé“ vergeben.

Hier landeten die Weingärtner Stromberg-Zabergäu auf dem ersten Platz mit einem feinherben, richtig Spaß machenden, lebhaften Weißherbst 2012. Die Brackeneimer waren nicht die einzige Genossenschaft, die im Wettbewerb mit privaten Gütern sehr gut abschnitt. In der Kategorie „Original“ (die trockene, aber leicht fruchtige Version mit ganzer oder teilweiser Maischeerhitzung) hatten die Weingärtner Cleebrohn-Güglingen mit ihrem geschmeidigen, weichen 2012er St. Michael die Nase vorn.

Bei den „Individualisten“ (knochentrocken, Maischegärung) landeten sie mit ihrem komplexen, eleganten „Herzog Christoph“ 2012 auf dem zweiten Platz. Auf dem dritten Rang der Kategorie „Original“ landete die Weinkellerei Hohenlohe aus Bretzfeld-Adolfzfurt mit ihrem verspielten, saftigen 2012er Verrenberger Lindenberg „Fürstenfass“.

Weinfehler als Seminar

Weil an der Volkshochschule in Friedrichshafen mit Fachbereichsleiter Niko Nimmerrichter ein Weinfan aktiv ist, der das WSET-Diplom machte und zum Weinakademiker avancierte, spielt der Wein auch im jetzt vorgelegten Programm für den Herbst und Winter eine nicht unwesentliche Rolle.

Nimmerrichter selbst ist am 15. Januar 2014 mit einem Basis-Weinseminar an der Reihe. Aber demnächst schon kann er einen Gast begrüßen: Weinautor Rudolf Knoll wird am 25. Oktober über Weinfehler wie Böckser, flüchtige Säure und Diskussionsbegriffe wie „Brett“ und „Sponti“ referieren. Hinterher gibt es zur Wiedergutmachung spannende Normal-Weine. Infos: www.vhs-fn.de, Tel. 07541 203 34 34.

An die Wand gestellt

Ausgewählte Weine von über 20 Betrieben wurden beim Stuttgarter Weindorf vom 28. August bis 8. September am Stand der Württembergischen Weingärtnergenossenschaften ausgeschenkt. Außerdem offerierte Barkeeper Florian Neumann von der Stuttgarter Szene-Location „Muttermilch“ (Theodor-Heuss-Straße 23) an der T2.0-Bar jede Menge verschiedener Trollinger-Cocktails, die nach wie vor in Mode sind.

Neu, und passend zum Flair des Weindorfs, war eine Fotowand, die Weinliebhaber aus der ganzen Welt zu einem Erinnerungsfoto mit dem Untertitel „I love wine from Württemberg“ animierte. Viele nutzten diese Gelegenheit, auch weil sie hoffen durften, für die schönsten Fotos mit einem Weindorf-Weinpaket belohnt zu werden.



Hagel trifft Metzingen

Ende Juli wussten die Weingärtner von Metzingen am Oberen Neckar im Kreis Reutlingen bereits, dass der Jahrgang 2013 in der Menge nicht bedeutend sein wird. Große Hagelkörner fielen vom Himmel und zerstörten etliche der Traubenansätze in der Lage Hofsteige (siehe Bild), die insgesamt rund 30 Hektar Reben umfasst. Ein Hagelschätzer beurteilte 25 bis 70 Prozent der Fläche als betroffen. Dabei sind die Erntemengen in diesem Gebiet ohnehin im Vergleich mit anderen Regionen relativ gering (knapp 70 hl/ha im mehrjährigen Schnitt).



Der erfahrene Chef-Oenologe Werner Seibold hat viel Anteil am Erfolg der Fellbacher Weingärtner. 270 Mitglieder, die 186 Hektar bewirtschaften, freuten sich mit ihm über eine Top-Platzierung.

Genossen-Cup: Fellbach strahlt

Knapper ging es nicht. Beim fünften Genossenschafts-Cup des Magazins VINUM, der erstmals im deutschsprachigen Raum ausgeschrieben wurde, siegten zwar mit exakt der gleichen Punktzahl im Notenschnitt für fünf Weine zwei ausländische Kooperativen (Tramin, Südtirol, und Neckenmarkt, Mittelburgenland). Aber nur vier Hundertstel dahinter (15.82 gegenüber 15.86) landeten die Fellbacher Weingärtner, die sich damit Deutschlands beste Genossenschaft nennen dürfen.

Auch andere württembergische Genossenschaften waren im Finale des hart umkämpften Wettbewerbs mit anfangs 63 Teilnehmern gut dabei. Die große Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen kam auf den fünften Platz (15.54 im Schnitt), Cleeborn-Güglingen und die Lauffener Weingärtner freuten sich gemeinsam über einen sechsten Platz (15.42). Auch die Weingärtner Bad Cannstatt fühlten sich auf ihrem zehnten Rang (15.14 Punkte) nicht unglücklich und huldigten dem olympischen Motto „Nicht siegen, dabei sein ist wichtig“.

Traubenkernöl – Konzentrat

Für Salat eigentlich zu schade (und zu teuer) ist das neu auf den Markt gebrachte Traubenkernöl der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen. Lemberger-Trester aus den 401-Fluren (nach der Zahl der Stämme/Stufen) in den Terrassen von Rosswag war das Ausgangsmaterial. Die Schwaigerner Ölmühle Brian verwertete daraus die Kerne, die zwar nicht viel Öl liefern, aber das kalt gepresste Ergebnis ist hoch konzentriert.

300 Liter wurden dennoch gewonnen und in originelle, modern gestylte 025-l-Blechdosen abgefüllt, die zum stattlichen Preis von 16 Euro verkauft werden. Den Preis versteht man, wenn der Aufwand bekannt ist. Aus rund 500 Kilo Trester kann am Ende nach einem Trockenprozess und kalter Pressung gerade ein Liter Öl gewonnen werden. Außerdem wissen die Käufer, dass sie damit ein gutes Werk tun: Der Erlös fließt unter anderem in den Erhalt der Trockenmauern. Genossenschaftsgeschäftsführer Bertram Haak sieht noch einen anderen Aspekt: „Wir wollen damit ein Bewusstsein für unsere Landschaft und für regionale Produkte wecken.“ Er selbst schätzt das nach Nüssen duftende, feinwürzige Öl pur mit Salz und Brot und als i-Tüpfelchen im Geschmack bei einem Linsensalat. Bezug: www.wein-rosswag.de oder Tel. 07042 29 50.

Infos unter Tel. 0791 97 10 10.



BUCHTIPPS

Erinnerungen an 1940

Sie wurde 1928 in Schnait als Tochter einer alteingesessenen Weingärtnerfamilie geboren. Später lehrte Lydia Stilz an Grund- und Hauptschulen und lernte anschließend die weite Welt von England über Indien bis Australien, vom Nordkap bis zur Antarktis kennen, ehe sie wieder an ihren Geburtsort zurückkehrte und sich hier an alte, schwierige Zeiten erinnerte. Das Ergebnis ist ein lesenswertes Buch inklusive der Schilderung, wie die kleine Lydia vom Vater zum Fässle-Putzen eingespannt wurde und sie hinterher in der Badewanne die neu gewonnene, wohlriechende Freiheit genießen konnte.

Am Abend gab es Brotsupp – Alltag im schwäbischen Weindorf 1940, von Lydia Stilz, 200 Seiten, Silberburg-Verlag, Tübingen, 19,90 Euro



NEUERSCHEINUNG

Zweimal Zwillinge am Herd

Leser dieser Zeitschrift kennen die Protagonisten schon, nämlich die Küchenchefs Matthias und Markus Nägele sowie Weinkönigin Nina Hirsch und ihre Zwillingsschwester Julia (Ausgabe 1/2013). Weil dieses Quartett ambitioniert kocht und es über Zwillinge viel zu berichten gibt, hatte Redakteur Rudolf Knoll die Idee, daraus ein Buch zu machen. Er erzählt, die Verlagschefin übernahm die Kontrolle von 36 abwechslungsreichen Rezepten, die von Michael Ruder aus Stuttgart fotografiert wurden. Abgerundet wird das Buch von Weintipps zu den Speisen. **Wenn Zwillinge kochen, von Rudolf Knoll und Petra-Marion Niethammer, 112 Seiten, Nikros-Verlag, Ludwigsburg, 22,80 Euro**



Hohenlohe unter der Lupe

Hohenlohe ist der Name eines bekannten Adelsgeschlechtes, aber auch eine Region, in der der Genuss zu Hause ist. Zudem hat der Landstrich von Schwäbisch Hall im Süden über Öhringen im Westen bis hin zu Crailsheim im Osten eine wunderschöne Natur zu bieten, dazu diverse Sehenswürdigkeiten und spannende, originelle, herzliche Menschen. All dem war die Journalistin Ute Böttinger auf der Spur. Sie stellt in unterhaltsamer Form besuchenswerte Wirtshäuser, Top-Restaurants, Freibäder, Weinlehrpfade und Museen ebenso vor wie Theater, Klöster und einen Wildpfad.

Hohenlohe pur genießen! 66 Lieblingsplätze und 11 Köche, von Ute Böttinger, 192 Seiten, Gmeiner-Verlag, Meßkirch, 14,99 Euro

Typisch Schwabe

Karl Napf, der eigentlich Ralf Jandl heißt, wuchs in Vaihingen an der Enz auf, avancierte später zum Ministerialrat im Wissenschaftsministerium und spürte zwischendrin auch den Drang, den Schwaben aufs Maul zu schauen. So entstanden vorwiegend heitere Charakterstudien. Muntere Kapitel sind beispielsweise „Die Schwäbin als Köchin“, „Hausfrau“ sowie „Der Schwabe als Liebhaber“, „Viertelesschlotzer“ und „Steuerzahler“. **Der Schwabe als solcher – eine heitere Charakterkunde, von Karl Napf, 160 Seiten, Silberburg-Verlag, Tübingen, 14,90 Euro**

SANFTE VIBRATION

Unser Wiener Karikaturist Helmut Pokornig lässt diesmal den Riesling rieseln. Das freilich ist keine Eigenschaft dieser weißen Edelrebe. Der Wein gleitet, wenn er aus gutem Haus ist, eher sanft vibrierend über die Zunge und erfreut zuvor schon mit einem vielschichtigen Aroma, in dem gelbe Früchte die Hauptrolle spielen und nicht selten viel Mineralik erkennbar ist. Typisch für Riesling ist auch eine gute Säurestruktur. Bedingt durch den Klimawandel der letzten Jahre hat die Sorte nicht mehr die „grimmigen“ Werte von einst; da brachte es ein Wein schon mal auf 10 g/l Säure. Und da mancher Erzeuger einen knochentrockenen Ausbau ohne fruchtigen „Dämpfer“ pflegte, konnte ein solcher Riesling etwas gewöhnungsbedürftig sein. Heute hat ein guter Riesling meist zwischen 6 und 7 g/l Säure und – in trockener Version – auch einige Gramm Fruchtzucker, die meist natürlichen Ursprungs sind. Mittels moderner Kellertechnik lässt sich die Gärung so steuern, dass etwas Fructose auf der Traube erhalten bleibt. Sie sorgt für eine perfekte Balance mit der Weinsäure. Im Trend ist derzeit übrigens zunehmend fruchtiger Riesling, der viel Brillanz entfalten kann, schon in der Jugend anregend schmeckt und gutes Lagerpotenzial hat.



VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte März erscheinende Nummer 1/2014 vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal in den „Schwanen“ in Neckartailfingen
- Zur Lage: Besuch bei den Genossen von Grantschen
- Porträt: „Der Eugen“
Walter Schultheiß wird 90 Jahre jung
- Weinwanderung: Der aufgefrischte Lehrpfad von Großbottwar
- Interview: Neue Trends in der Kellerwirtschaft
- Termine, Termine: Fröhlicher Auftakt in Württembergs Weinszene
- Im Test: Die besten Weine für die Spargelzeit
- Rezepte: Kochen mit Käse für Genießer

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. 07531 13 28 23
Fax 07531 13 28 13
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch

REDAKTION

Rudolf Knöll
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
Katharina Haasis, Stuttgart
Sonja Henning, Ludwigsburg
Eva Herschmann, Fellbach
Petra Klein, Stuttgart
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf
Eva Herschmann, Fellbach
Jana Kay, Mainz
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach

GESTALTUNG UND LAYOUT

VINUM / 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.

„Das große Ziel
immer im Auge
behalten.“

Jetzt von unserer
einzigartigen
genossenschaftlichen
Beratung profitieren!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.



Nur wer seine Ziele im Auge behält, kann sie auch verwirklichen. Gut, wenn man sich auf diesem Weg auf einen starken Partner verlassen kann: Mit unserer genossenschaftlichen Beratung helfen wir Ihnen, Ihren ganz persönlichen Antrieb zu verwirklichen und Ihre Ziele zu erreichen. Lassen Sie sich beraten – vor Ort in einer Filiale in Ihrer Nähe oder online unter www.vr.de

**Volksbanken
Raiffeisenbanken**

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe mit:

DZ BANK
Deutsche Zentral-
Genossenschaftsbank,
Frankfurt am Main

DZ PRIVATBANK
DZ PRIVATBANK

Bausparkasse
Schwäbisch Hall

**DG
HYP** Deutsche
Genossenschafts-
Hypothekenbank

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

FIDUCIA
Ihr IT-Partner
FIDUCIA IT

MünchenerHyp

R+V
R+V
Versicherung

SDK
Süddeutsche
Krankenversicherung

**Union
Investment**

VR LEASING
VR LEASING