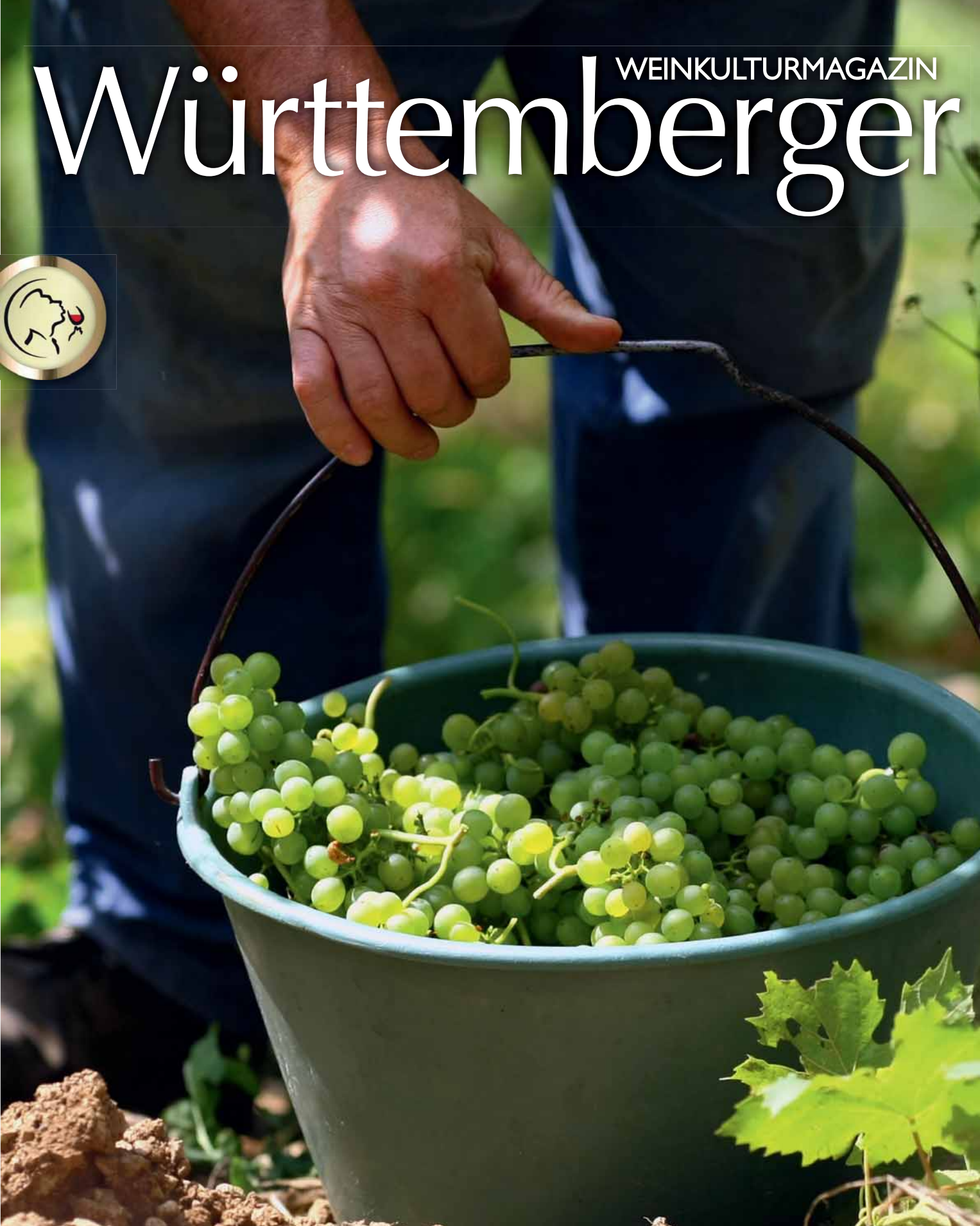


Württemberg



Interview

Winzerin Andrea Berg und ihr spezieller Badewannen-Wein

«Song Contest»

Der fetzige Trollinger-rock geht ins Ohr und in die Beine

Das schmeckt

Gehaltvolle Spitzenrotweine und saftige Schnitzel

Genuss für die anspruchsvolle Tafel!

Neu 2014

bio
mineralwasser



Ensinger
GOURMET QUELLE



So kennen ihre Fans Andrea Berg nicht unbedingt, mit einem Glas in der Hand in der eigenen Küche. Wir haben im Interview erfahren, wo sie sonst noch gern Rotwein genießt...

Trollinger und Andrea

Foto von Michael Holz aus dem Buch «Meine Seelenküche»/Riva-Verlag

Wein ist «in». Riesling macht Furore, ebenso die weißen Burgundersorten. Schwäbischer Sauvignon blanc findet ebenfalls immer mehr Freunde, weil er richtig gut ist. Bei Rot hat Lemberger inzwischen einen hohen Stellenwert, selbst bei anspruchsvollen Genießern, ebenso der Spätburgunder. Beim Schwarzriesling, in Württemberg eine sehr wichtige Sorte, werden von den Erzeugern neue Facetten entdeckt. Und selbst der Trollinger, noch vor einigen Jahren von Genießern oft unter die Rubriken behäbig, langweilig, traditionell eingereiht, zeigt durch strenge Ertragsbegrenzungen und sanfte stilistische Änderungen ein neues Format. Inzwischen ist der «Trolli», wie er gelegentlich fast liebevoll genannt wird, ein Wein mit gewissem Statussymbol und, so scheint es, fast auf dem Weg zum Kult. Ein gutes Beispiel dafür war der Trollinger-«Song Contest», den die Weinwerbung inszenierte. Ich war, ehrlich gesagt, etwas skeptisch, ob da wirklich Videos mit munteren Liedern und Texten, die zum Mitsingen animieren können, eingereicht werden. Aber als ich als Jury-Mitglied einstieg und mir die Auswahl der fünf besten Einsendungen ansah und anhörte, bemerkte ich teilweise schon, dass die Beine mitzuckten ... Bei einem fetzigen Trollinger-Song kam mir Andrea Berg in den Sinn, die erst im Juli an zwei Abenden

bei ihrem «ZDF-Heimspiel» in Aspach rund 35000 Fans und einige Millionen an den Fernsehschirmen begeisterte. Einige Wochen zuvor plauderte der sympathische, ungekünstelte Mega-Schlagerstar mit uns über Wein im Allgemeinen und ihren eigenen Wein. Nicht in einem noblen Sterne-

Schuppen, sondern in einem Besen in der Nähe ihres schwäbischen Wohnortes, den sie dort gern und regelmäßig besucht. Obwohl es da keinen Andrea-Berg-Wein gibt.

Mit einem Liedgut anderer Art hat sich nicht Andrea, sondern unser Mitarbeiter Andreas (Seidl) befasst. Wir schickten ihn zu vier Schwestern ins Taubertal, die sowohl in Kirchen als auch mitten im Weinberg musizieren und singen. Außerdem ist dieses muntere Quartett in den Reben beim Schneiden und Ernten aktiv. Das ist für eine junge Dame aus Oberbayern ein neues Aufgabengebiet. Sarah Schanbacher steigt an den Wochenenden in ihren frisch erworbenen Dornfelder-Weinberg in den Fluren von Lauffen und wartet derzeit mit Spannung auf die Abfüllung des Jahrgangs 2014. Weil sie journalistisches Talent hat, inspizierte sie für uns den Weinlehrpfad von Beutelsbach im Remstal.

Die Vergangenheit kommt in dieser Ausgabe ebenfalls nicht zu kurz. Eva Herschmann stellte im Weinbaumuseum Erlenbach fest, dass eine solche Einrichtung auch einen Zusatznutzen haben kann. Wie reife Weine, die teilweise schon Jahrzehnte im gleichen Keller liegen, «renoviert» werden, erlebten wir in Heilbronn. Dabei konnten wir sensationell gute Tropfen verkosten! So mancher davon würde ein guter Begleiter zu den Steak- und Schnitzelgerichten sein, die unsere Kochexpertin Marlisa Szwillus austüftelte und die Küchenchef Matthias Nägele einmal mehr hervorragend umsetzte. Aber es dürfen ebenso elegante, tiefgründige Rotweine aus Württemberg sein, die bei unserer Premium-Degustation auf dem Tisch standen...

Weinfreundliche Grüße

Ihr Rudolf Knoll

PS: Unser Weinrätsel finden Sie diesmal auf Seite 39, die Auflösung vom letzten Mal auf Seite 19.

GENUSS

- 20** Petra geht aus: «Josefle» in Kaiserbach-Cronhütte
- 26** **Rezepte: Raffinierte Schnitzel und Steaks**
- 34** Weintest: Württemberg ist rote Spitze



GESELLIGKEIT

- 8** Fetziger Trollinger beim Song Contest
- 14** **Weinmuseum Erlenbach-Binswangen: Neue Horizonte**
- 16** Beschwingte Reben auf dem Beutelsbacher Lehrpfad
- 32** Termine: Das große Finale im Herbst



HINTERGRÜNDE

- 5** Die treuen Mitglieder von Horrheim-Gündelbach
- 42** **Rosswag: Wengerter für ein Jahr**
- 39** Rätsel: Edler «Verschnitt»



PRAXIS UND NEWS

- 13** **Sortenkunde: Aromatischer Sauvignon Blanc**
- 44** Heilbronner Raritäten: «Renovierung» im Altweinkeller
- 47** News: Erfolgreich in Wettbewerben/ Jungwinzer im Paket/ Neuer Weg in Fellbach/ Gefährlicher Asien-Import
- 50** Vorschau, Karikatur, Impressum

MENSCHEN

- 10** **Interview: Die Wein-Berg und der Regent im Badezimmer**
- 19** Die Seite der Leser: Über die Hälfte «Schrauber»
- 24** Vier fescche Madli im Taubertal
- 40** Dieter Waldbüßer: Engagement im Hohenloher Land

Jetzt ist der Weinherbst im vollen Gang – festgehalten von Elke Lehnert (Fotoblicke)





Rüstige Senioren: Fritz Magenau (rechts) und Alfred Pfeil (Mitte) mit dem Horrheimer Vorstandsvorsitzenden Stefan Wasserbäch im Weinberg.

Foto: Jana Kay

Besuch in Horrheim-Gündelbach

Die treuen Wengerter

Einst floss hier «Türkenblut» von der Kelter, heute schätzt man Weine, die «Minnesänger», «Mönch» oder «Bürschle» heißen. Die Weingärtner der Vaihinger Ortsteile Horrheim und Gündelbach bauen zwar nicht selbst Wein aus, lieben es aber individuell.

«Da habe ich meinen ersten Rausch gehabt», blickt Alfred Pfeil zurück in das Jahr 1950, als er als junger Bursche für das Weinbergwächterhaus eingeteilt war, um Vögel vor der Ernte zu vertreiben. «Drei Tage hat er gedauert, weil ich keinen Wein, sondern Likör und härtere Sachen getrunken habe.» Das Häuschen in den Fluren von Horrheim wird schon seit einigen Jahren nicht mehr benötigt. Pfeils Familie war damals noch selbstständig im Weinbau tätig. Und er kann sich gut an Weinkommissionäre erinnern, die von Haus zu Haus zogen, um die Preise zu drücken. Als er 1968 als 33-Jähriger den Wengerter des Vaters übernahm und gleich reichlich Hagel abbekam («es gab nur ein paar Träubler»), entschloss er sich doch, unter das Dach der örtlichen Genossenschaft zu schlüpfen. Die praktizierte zwar keine Vollablieferungspflicht, wie sie heute im Genossenschaftswesen Württembergs üblich ist, aber sie war in der Lage, gegen Dumpingpreise vorzugehen und ihren Mitgliedern Rückhalt zu geben. Pfeil wurde Mitglied Nummer 363, der neben ihm ►►



Gesunde Trauben vor der Ernte, das mögen die Wengerter der Genossenschaft Horrheim-Gündelbach.



sitzende Fritz Magenau (ebenfalls Jahrgang 1935) kam ein Jahr später dazu, als Nummer 377. Die beiden Senioren waren in mehr als 40 Jahren mit ihrer Kooperative sehr zufrieden. Überhaupt ist Treue in dem Betrieb weit verbreitet. Beim Besuch im Haus Weinsteige 33 in Horrheim am Fuß der Weinberge liegen auf dem Tisch von Stefan Wasserbäch, dem geschäftsführenden Vorstandsvorsitzenden, jede Menge Urkunden für 25 und 40 Jahre Mitgliedschaft. «Wir haben morgen Versammlung, da gibt es einige Ehrungen», erläutert er. Gründungsmitglieder gibt es natürlich keine mehr. Denn die Weingärtner von Horrheim starteten früh ins Genossenschaftswesen. Nach Vorgesprächen im Jahr 1904 und der Bildung eines Weingärtner-Vereins wurde am 14. Januar 1906 die Weingärtnergenossenschaft Horrheim gegründet und beim Amtsgericht Vaihingen ins Genossenschaftsregister unter Nr. 23 eingetragen. Die Finanzsituation der jungen Genossenschaft war lange Zeit ziemlich angespannt. Die einzelnen Mitglieder verkauften ihren Wein oft für wenig Geld direkt von der Kelter an auswärtige Kunden oder Gastronomen. Erst später wurde ein Teil des Rebensaftes in Holzfässern der Kooperative ausgebaut.

Das Ergebnis nannte man «Türkenblut», basierend auf einer Legende. 1683, als die Türken Wien belagerten und auch weiter westlich eine Islamisierung befürchtet wurde, soll ein Nachtwächter Türken vor den Toren von Horrheim erspäht haben. Aber bei Tageslicht stellte sich heraus, dass das, was er für den Rauch eines Lagerfeuers gehalten hatte, nur der Dampf von einem Misthaufen gewesen war. Spöttische Gemüter nannten die Horrheimer danach gern mal «Misthäufles-Türken». Aber das «Türkenblut» gab es bis 1971, ehe die Bezeichnung (die man heute wohl sehr kritisch sehen würde) dem neuen Weingesetz geopfert werden musste. Vorher schon hatte die Genossenschaft einige Weichen für eine gute Zukunft gestellt. Eine lang umstrittene Flurbereinigung wurde umgesetzt; sie sorgte für bessere Arbeitsbedingungen in den Weinbergen. «Die Landschaftskorrekturen waren ein Segen», urteilt Wasserbäch. «Es musste zwar viel Geld in die Hand genommen werden, auch von den Wengertern. Aber ohne diese Maßnahmen gäbe es heute vielleicht bei uns kaum noch Weinbau.»

Die Aussage kann er untermauern durch die aktuelle Entwicklung, die er in den letzten knapp 20 Jahren genau verfolgen konnte. Mitglied ist er selbst seit 1996 («wie schon mein Vater»). Als man 2002 mit der kleineren Genossenschaft vom benachbarten Gündelbach (gegründet 1952) fusionierte, hatte man zusammen 100 Hektar, heute sind es nur mehr 80 Hektar. «Ein Generationswechsel ist im Gang. Keiner unserer Wengerter betreibt Weinbau im Vollerwerb.» Da ist der Nachwuchs nicht unbedingt für das Weitermachen zu begeistern, wenn der Senior nicht mehr will. Unsere beiden 79-Jährigen wollen noch. Pfeil bewirtschaftet knapp einen Hektar. «Ich habe keinen Sohn, der Zeit für die Reben hat. Irgendwann muss ich wohl verpachten.» Fritz Magenau pflegt von 3,2 Hektar noch 30 Ar. «Ich habe es gut getroffen, den größeren Rest macht der Sohn.»

Zu einer wichtigen Korrektur kam es, als die beiden rüstigen Herren noch nicht mal Mitglied waren. In den 60er Jahren entschloss man sich in Horrheim, die Weine nicht mehr selbst auszubauen, sondern sich der Weingärtner-Zentralgenossenschaft (damals noch in Untertürkheim, später in Möglingen) anzuvertrauen. «Es waren Qualitätsgründe», meint Wasserbäch im Rückblick. «Die Entscheidung war gut. Wir haben immer noch ein gutes Verhältnis zu der großen Kellerei und schätzen das dortige Know-how. Und wenn wir uns mal, wie vor einigen Jahren, etwas vernachlässigt fühlen, dann sagen wir das offen und die Sache wird einvernehmlich bereinigt.»

Es sind eingespielte Abläufe. Die Trauben werden komplett in Horrheim abgeliefert und von hier im Maischezustand nach Möglingen transportiert, wo die weitere Verarbeitung erfolgt. «Die zeitliche Verzögerung ist extrem gering, das ist allenfalls eine Stunde Fahrzeit», rechnet der Vorstandsvorsitzende vor. Ein Drittel der Ernte wird als fertiger Wein retourniert, zwei Drittel werden von der Möglinger WZG vermarktet. Das Sortiment der Weingärtner Horrheim-



Der Ort, an dem ein 15-Jähriger seinen ersten Rausch (von Likör) hatte. Die kleine Infotafel erinnert allerdings nicht daran ... Eine größere Sehenswürdigkeit in Horrheim ist das Weinbaumuseum mit vielen alten Gerätschaften und einer riesigen Holzkelter.

Gündelbach ist dennoch nicht klein. Trollinger und Riesling aus der «Minnesänger»-Serie (höherwertige Weine aus der Lage Klosterberg, die eine Hommage an den mittelalterlichen Barden Bernger von Horrheim sind) sowie die rote «Mönch»-Kollektion (Merlot, Acolon, Lemberger und eine Cuvée, alle kraftvoll) sind besonders beliebt. Tadellos ist auch das, was hier im Literwein-Bereich angeboten wird. «Ich mag das «Bürschle» gern», beichtet Magenau. Das ist eine saftige, stimmige rote Cuvée mit Portugieser und etwas Dornfelder in der Literflasche, die nur 4,10 Euro kostet. Pfeil schwört dagegen auf den Trollinger. «Da kannst a Viertele mehr trinke.»

Wer des Weines wegen nach Horrheim kommt, kann nicht nur verkosten und einkaufen. In der Ortsmitte (Alte Keltergasse) befindet sich in der einstigen Kelterhalle ein Weinbaumuseum, eröffnet am 20. Juni 1976. Bis 1968 beherbergte das Gebäude die Kelter. An diese und die Zeit davor erinnern noch alte Arbeitsgeräte und viele Abbildungen über die Arbeit der Wengerter. Ein besonderes Prunkstück ist die gewaltige Holzkelter aus dem Jahr 1770. Die 600 Quadratmeter große, freitragende Halle aus dem Jahr 1788 steht unter Denkmalschutz. Man kann sich in Horrheim natürlich nicht nur weinhistorisch bilden, sondern auch den Weinlehrpfad am Klosterberg durchwandern. Gestartet wird gleich neben der Genossenschaft. Dann geht man drei Kilometer durch eine reizvolle Gegend

und passiert dabei das alte Weinberghüterhaus, an das Alfred Pfeil seine muntere Erinnerung hat. Irgendwann im Gespräch kommt ihm noch in den Sinn, dass das Abenteuer damals ein nachhaltiges Ende hatte. «Am ersten Tag steckte ich mir ein Stück Romadur in die Tasche. Dann war ich so benebelt, dass ich nicht mehr an den Käse dachte. Andere haben es schließlich bemerkt ...»

Rudolf Knoll



Auf einen Blick

Horrheim und Gündelbach sind Ortsteile von Vaihingen/Enz. Horrheim hat etwa 2500 Einwohner, Gündelbach 1200.

Rebfläche der Genossenschaft: 80 ha

Wichtigste Sorten: Trollinger, Lemberger, Spätburgunder, Riesling, Schwarzriesling, Kerner;
81 Prozent der Fläche entfallen auf rote Sorten.

Geschmack: 30 Prozent trocken, 60 Prozent halbtrocken

Zahl der Mitglieder: 200

Adresse: Weingärtner Horrheim-Gündelbach, Weinsteige 33, 71665 Vaihingen/Enz-Horrheim, Tel. 07042 333 09, www.horrheimer-weingaertner.de

Führungen und Proben im Weinmuseum: nur nach Voranmeldung bei Familie Ilshöfer, Tel. 07042 328 52

Schwäbischer «Song Contest»

Fetziger Trollinger

«Der Trollinger hat mich einfach überrollt», lacht Wolfgang Kienzle, Betreiber eines «Musicparks» in Maulbronn, über die Nachwehen seines Sieges beim erstmals ausgerichteten Musikwettbewerb, den er mit seiner neu zusammengestellten Band aus guten Freunden und dem Song «Dr Trollingerrock» feiern konnte. Der einstige Fernseh-technikermeister hatte einen Auftritt in der SWR-Landesschau, wurde von Maulbronn's Bürgermeister Andreas Felchle und dessen Sternenfelder Amtskollegin Sigrid Hornauer öffentlich beglückwünscht, von der amtierenden Weinkönigin Theresa Olkus geherzt und von der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels mit einem spontanen Empfang gewürdigt. Schließlich hatte die kleine Kooperative großen Anteil am Erfolg und war Motivator für das Mitmachen des 57-Jährigen, der in der Region schon lange als vielseitiger Musiker «Kay Double You» und als Elvis-Imitator bekannt war. «Wir haben einige Flaschen Trollinger investiert», verriet Stefan Exner, der Vorstand der Weingärtner.

Das war hinterher nicht mehr nötig. «Alle möglichen Leute und eine Reihe von Betrieben schickten mir Trollinger», erzählt Kienzle und gibt zu, dass der Trollinger bei ihm Nebenbuhler hat. «Wir haben einige tolle Sorten in Württemberg. Ich bin da nicht einseitig», urteilt der musikalische Genussmensch über sich und seinen Weinkonsum.

Zur Musik kam er bereits vor 30 Jahren über einen Karaoke-Wettbewerb. Danach machte er mit seiner samtigen Stimme zumindest regional Karriere. Die aktuellen Anforderungen brachten ihn «an meine eigenen Wurzeln». Auf Schwäbisch singen sei nicht nur «fruchtig», sondern eine echte Passion. Das verrät auch der Refrain zu den drei Strophen: «Des isch doch Trollinger, des isch doch Trollinger. Es ist nun mal des Schwaben Blut, der tun nun mal von oba bis ganz unda guat.» Im sonstigen Text verpflichtet er Genießer, dass man «soma guata Wei, net oifach en dr hole Kopf nei leert.» Bei der Entstehung des Liedes der «wildes Schwabenrockers» wirkten die Musiker und Freunde Michael Wiechert (Gitarre), Eric Sandritter (Kontrabass) und Markus Kullmann (Schlagzeug) mit. Der Song wurde

ganz professionell im Tonstudio aufgenommen und ein fetziger Videoclip dazu gedreht, für den sich leicht muntere Komparsen fanden. Sieben Stunden lang dauerten die Aufnahmen auf dem und rund um den Sternenfelder Schlossbergturm, wo Gattin Renate eine Polonaise anführte.

Die Konkurrenz war nicht von Pappe und teilweise ebenfalls sehr professionell unterwegs. 22 Einsendungen gab es insgesamt. In der Spitze wurden immerhin 1500 bis fast 2000 Stimmen für die Einsendungen registriert; die besten fünf kamen ins Finale, wo es nur mehr wenige Entscheidungsträger gab. Die Juroren, darunter Weinkönigin Theresa Olkus («der Song ist ein echter Ohrwurm») und die ehemalige Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch, setzten schließlich «Dr Trollingerrock» auf den ersten Platz, vor einem ebenfalls sehr flotten Lied der gebürtigen Amerikanerin mit Musical-Erfahrung Tressa Rose Schreiber («Trollinger on the Rockz») und einer mehr behäbigen Inszenierung der Band Odeng («Guader Wein für guade Leut»). Für den Sieger gab es 3000 Euro, für die Zweitplatzierte 2000 Euro, der dritte Rang wurde noch mit 1000 Euro belohnt.

Klar doch, dass es sich Wolfgang Kienzle nicht auf seiner Ruhmesmatte bequem machen will. Schließlich ist er nicht verwandt mit dem vom TV berühmten Schwaben Ulrich Kienzle. Auch mit Kienzle-Uhren habe er «leider nichts zu tun», erzählt er. «Dafür bin ich mein eigener Kienzle.» Der bereitet gerade einen Auftritt in seinem Maulbronner «Musicpark Live» am 21. November vor (Platzreservierung bereits möglich). «Dann dürfen sich die Besucher verzückt zum schwäbischen Rock verrenken - und hinterher natürlich Trollinger trinken.» Außerdem soll eine CD entstehen, auf der neben anderen Liedern auch der Erfolgssong über die Hauptweinsorte Württembergs zu finden sein wird.

Reinschauen und Reinhören

Unter www.trollinger2punkt0.de kann man sich die Videos des Wettbewerbs anschauen und die Songs anhören sowie weitere Informationen einholen. Kontakt zum Sieger Wolfgang Kienzle unter www.musicpark-live.de



Sechsmal Trollinger

Wer die Vielseitigkeit des Trollinger im Glas nachvollziehen will, hat jetzt die Möglichkeit, preiswert ein Probierpaket mit sechs Flaschen zu bestellen, zusammengestellt von Württembergs Weingärtnergenossenschaften. Nicht nur traditioneller Trollinger mit sanfter Frucht oder im Holzfass ausgebaut wird offeriert, sondern ebenso Varianten wie ein Rosé und Blanc de Noirs. Das Paket kostet 36 Euro inkl. Versand und kann unter www.kenner-trinken-wuerttemberger.de geordert werden.

Kann Trollinger, die bodenständige Rebsorte Württembergs, überhaupt zu flotter Musik inspirieren? Das war die Frage, als die Weinwerbung zum «Song Contest» aufrief. Die Antwort: Trollinger kann auch das - bis hin zum Rock 'n' Roll. Der Sieger des Wettbewerbs ist ein waschechter Schwabe.



«Rock den Trollinger» heißt der neue Videoclip, der jüngst auf dem 14 Meter hohen Sternenfels-Schlossbergturm von Wolfgang Kienzle und seinen Musikern Michael Wiechert (Gitarre), Eric Sandritter (Kontrabass) und Markus Kullmann (Schlagzeug) produziert wurde.

Regent im Badezimmer

DIE WEIN- BERG

Du hast mich tausendmal belogen. Träume lügen nicht. Die Gefühle haben Schweigepflicht - mit solchen musikalischen Ohrwürmern eilt eine gelernte Arzthelferin aus Krefeld seit über 20 Jahren auf der Erfolgsstraße dahin. Was kaum bekannt ist: Andrea Berg ist nebenbei Jungwinzerin in Kleinaspach in Württemberg. Der Wein war ihr einen (seltenen) Interview-Termin wert.



Wie schmeckt Ihr Wein, Frau Berg?

Probieren Sie doch einfach mal. Ich habe einen Regent, der etwas fruchtig ist und mir deshalb besonders gefällt, mitgebracht. Und eine weiße Cuvée.

Mir persönlich ist der Regent etwas zu süß, aber die Qualität stimmt. Ich glaube, bei mir gibt es als Begleitmusik zum Gespräch die trockene Cuvée. Hatten Sie eigentlich schon früher Bezug zum Wein? Eventuell vor einem Auftritt, um das Lampenfieber zu bekämpfen?

In Krefeld, wo ich aufgewachsen bin, trinkt man eher Altbier. Vor Auftritten genehmige ich mir einen Schluck Jägermeister. Früher habe ich gelegentlich Rotweine aus Italien getrunken, die mir heute aber zu holzig schmecken.

Und wie kam es zum ersten Kontakt mit württembergischem Wein?

Als ich vor gut zehn Jahren erstmals in Kleinaspach war und morgens aufwachte, sah ich aus meinem Fenster die Weinberge. Es war ein Anblick, der mich regelrecht verzauberte. Da die Familie meines Mannes Uli Ferber immer etwas Rebbaubetrieb betriebe, wurde der Kontakt mit Wein inniger. Irgendwann vor einigen Jahren kam es dann zum Entschluss, sozusagen Hobbywinzerin zu werden. Weil ich das nicht gelernt habe, hilft mir ein erfahrener Weingärtner.

Arbeiten Sie denn wirklich richtig mit im Weingarten ...?

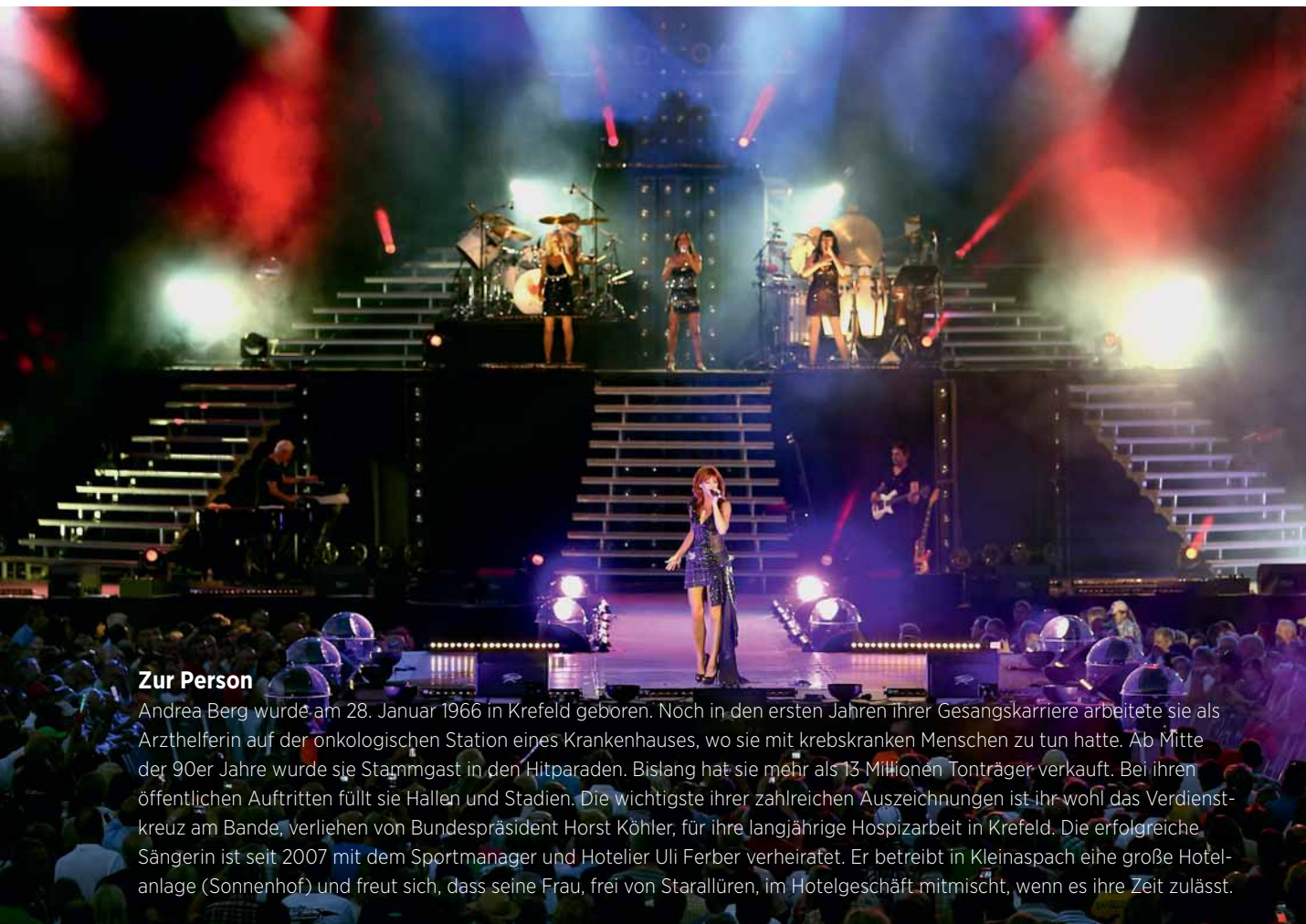
Was glauben Sie denn! Natürlich! Ich habe alles schon gemacht. Ruten schneiden, Entblättern, Binden, bei der Lese mitwirken. Es gab wunde Finger und Muskelkater. Ich habe gelernt, wie viel Aufwand notwendig ist für die Weinproduktion, und habe viel Respekt vor dem Berufsstand. Viel Spaß macht es mir, wenn ich mit den Leuten im Weinberg einfach nur quatschen kann. Ich habe es mir inzwischen angewöhnt, neben meinem eigenen Wein nur mehr den aus dem Ländle zu trinken. Meine Reben sehe ich im Übrigen jeden Tag, wenn ich Zuhause bin, und ich freue mich, dass der Weinberg ständig anders aussieht.

Das heißt, Sie haben jeden Tag Pflichtbesuch in den Rebzeilen?

Nein, aber mein Mann Uli und ich haben beim Bau unseres gemeinsamen Hauses darauf geachtet, dass wir einen freien Blick auf die Natur haben. Ich habe bei diesem Bau allerdings auch noch auf etwas anderes aufgepasst.

Und das wäre?

Dass mein Mann nicht bemerkte, dass ich es ausnutzte, dass versehentlich einige ▶



Zur Person

Andrea Berg wurde am 28. Januar 1966 in Krefeld geboren. Noch in den ersten Jahren ihrer Gesangskarriere arbeitete sie als Arzthelferin auf der onkologischen Station eines Krankenhauses, wo sie mit krebserkrankten Menschen zu tun hatte. Ab Mitte der 90er Jahre wurde sie Stammgast in den Hitparaden. Bislang hat sie mehr als 13 Millionen Tonträger verkauft. Bei ihren öffentlichen Auftritten füllt sie Hallen und Stadien. Die wichtigste ihrer zahlreichen Auszeichnungen ist ihr wohl das Verdienstkreuz am Bande, verliehen von Bundespräsident Horst Köhler, für ihre langjährige Hospizarbeit in Krefeld. Die erfolgreiche Sängerin ist seit 2007 mit dem Sportmanager und Hotelier Uli Ferber verheiratet. Er betreibt in Kleinaspach eine große Hotelanlage (Sonnenhof) und freut sich, dass seine Frau, frei von Starallüren, im Hotelgeschäft mitmischt, wenn es ihre Zeit zulässt.

Kubikmeter zu viel im Kellerbereich ausgehoben wurden. Hier habe ich ihm heimlich einen Weinkeller bauen lassen, als Weihnachtsgeschenk. Er war ziemlich überrascht.

Sie sind aus Württemberger Sicht ein Import aus einem fernen Land, der erstmal vor einer schwäbischen Schwiegermutter bestehen muss. Haben Sie die Prüfung locker bestanden?

Vorbildung war vorhanden, ich habe in der Jugend eine Ausbildung in Ernährung und Hauswirtschaft gemacht. Als Kind konnte man mich mit gesunden Sachen wie Gemüse und Salat jagen. Leider hatten wir so etwas in Hülle und Fülle im Schrebergarten. Ich stand mehr auf Nudeln mit Tomatensauce oder Fischstäbchen mit Kartoffelpüree. Aber heute ist Essen für mich Genuss und Leidenschaft. Ich mag es gern etwas deftig, etwa Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödeln. Der Schwiegermutter habe ich anfangs über die Schulter geschaut, wenn sie Maultaschen machte. Ich wurde spätestens nach einem Bildungsausflug ins Allgäu akzeptiert, weil ich dort lernte, wie

optimale Käsespätzle gemacht werden. **Gibt es für Sie besondere Anlässe zum Genießen, etwa zum Essen? Sie haben ja auch ein Kochbuch mit dem Titel «Meine Seelenküche» geschrieben.**

Klar, dass zu einem guten Essen Wein gehört, auch zur, unkomplizierten Küche, die in meinem Buch die Hauptrolle spielt. Meinen Lieblingswein Regent genieße ich übrigens am liebsten in der Badewanne.

Da gäbe es vermutlich viele Kandidaten zum Nachschenken. Wie viel Flaschen Andrea-Berg-Wein gibt es denn inzwischen?

Wir haben Spätburgunder für einen Weißherbst, Trollinger, Lemberger, Riesling und den Regent. Insgesamt werden rund 10 000 Flaschen gefüllt. Bei der Stilistik rede ich schon mit. Verkauft werden die Weine ausschließlich in unserem Sonnenhof-Lädle im Hotel.

Auf dem Rückenetikett Ihres Regent steht «Wein ist wie Musik». Vorne steht unter dem Namen der Weingärtnerin Andrea Berg «Schweigepflicht». Soll man den Mund halten, wenn man diesen Wein genießt?

Natürlich nicht, einer meiner Erfolgstitel war «Die Gefühle haben Schweigepflicht». Jeder Wein trägt den Namen eines Songs.


Haben Sie mit Wein weitere Pläne?

Als Frau denke ich automatisch darüber nach, ob ich nicht etwas im kosmetischen Bereich machen soll: Trollinger-Peeling oder einfach ein Trollinger-Erholungsbad wären denkbar. Und wir eröffnen im Dezember ein exklusives Chalet-Dorf in Kleinaspach. Auf diesem Gelände haben wir 2000 Rebstöcke gepflanzt, um dem Winzerstil der Chalets gerecht zu werden.

Das heißt, die Gäste dieses Dorfes können Andrea Berg beim Rebschnitt zusehen?

Kann schon sein. Gegen Hilfe beim Rebschnitt ist nichts einzuwenden. Aber das muss korrekt gemacht werden. Inzwischen kann ich so etwas gut kontrollieren.

Gehen Sie eigentlich in einen typischen schwäbischen Besen?

2003 war ich zum ersten Mal in einem solchen gastlichen Haus. Die Atmosphäre nahm mich sofort gefangen. Seitdem bin ich Besen-Fan. 

Sortenkunde: Sauvignon blanc

Panorama der Aromen

Kaum ein Weißwein hat in den vergangenen Jahren solch einen formidablen Siegeszug in Württemberg angetreten wie der Sauvignon blanc. Inzwischen ist er bei rund 50 Hektar angelangt. Ein zumeist betörendes Bouquet mit Anklängen von Stachel- und Johannisbeeren, grünem Apfel, Paprika, Minze oder Mango nimmt bereits die Nase gefangen. Es scheint, als öffne diese Rebsorte sogleich die Herzen. Für Kenner ist sie im Aroma mindestens genauso unverkennbar wie ein typischer mineralisch geprägter Riesling.

Am Gaumen und auf der Zunge vollzieht sich der zweite Akt: ein lebhaftes Süße-Säure-Spiel, gepaart mit einer ausgeprägten Mineralität. Frappierend sind die vielen Varianten weltweit: von grasig-grün bis exotisch-gelbfleischig. Der Sauvignon blanc ist gewissermaßen ein Spaßwein mit Charakter, der sogar den Ausbau in Barriques bei entsprechendem Rückgrat gut verkraften und sich außerdem in edelsüßen Versionen als sehr apart präsentieren kann.

Auch in Württemberg öffnet sich ein ganzes Panorama der Aromen. Manche Erzeuger spielen nur zu gern mit den expressiven Eigenschaften der Sorte. So kommt nicht selten eine spannungsvolle «Cuvée» aus gelben und grünen Aromen heraus, ein kräftiger Wein, der dennoch frisch und säurebetont wirkt.

Einst war der Sauvignon blanc hierzulande sogar schon einmal verbreitet – als Muskat-Sylvaner um die Mitte des 19. Jahrhunderts. Danach verloren sich seine Spuren wieder. Im Weingesetz von 1971 wurde die Rebe nicht zu den klassifizierten Sorten gezählt. In den vergangenen zehn, fünfzehn Jahren fand sie ganz regulär den Weg zurück in württembergische Gefilde. Obwohl dieser Wein globale Popularität genießt, in Frankreich oder Italien genauso zu Hause ist wie in Südafrika oder Neuseeland, käme wohl kaum jemand mehr auf die Idee zu sagen, er passe nicht perfekt zu Württemberg.

Der Ursprung des Sauvignon blanc ist seit einigen Jahren durch wissenschaftliche Forschung bekannt: Es handelt sich um eine Zufallskreuzung aus Traminer x Chenin blanc. Zudem ist die Sorte gemeinsam mit dem Cabernet Franc ein Elternteil des Cabernet Sauvignon – ebenfalls eine Laune der Natur.

Andreas Braun

Die Aromavielfalt des Sauvignon blanc ist faszinierend und unverkennbar. Die Nase wird unter anderem gekitzelt von Stachelbeere, gedünsteter und roher Paprika, Holunder und exotischen Früchten.



Weinbaumuseum Erlenbach-Binswangen

Neue Horizonte öffnen

Ein engagierter Förderkreis haucht dem Weinbaumuseum in der Alten Kelter von Erlenbach-Binswangen neues Leben ein - mit unkonventionellen Mitteln und frischen Ideen. Der heilige Urban und Buddha stehen Pate und betrachten wohlwollend, wie in dem alten Gemäuer neues, sogar kulinarisches Leben erwacht.



Auf einen Blick

Weinbaumuseum
An der Kelter 1
74235 Erlenbach-Binswangen

Das Weinbaumuseum ist ganzjährig geöffnet - zurzeit allerdings nur nach Vereinbarung. Anmeldungen für Gruppen sind unter der Telefonnummer 07132 34 38 70 möglich. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.weinbaumuseum-erlenbach-binswangen.de

Den Holzwagen haben die Helfer auf die Seite geschoben. Auch einige Bottiche und Fässer wurden aus dem Weg gerollt. Die 200 Jahre alte Baumpresse ist zu schwer und darf bleiben, wo sie ist. Auf den 450 Quadratmetern im Weinbaumuseum Erlenbach-Binswangen repräsentieren mehrere hundert Ausstellungsstücke die Geschichte. Doch manchmal muss Altes - zumindest für eine Weile - weichen, um Neuem Platz zu schaffen. Diesmal werden die Gerätschaften aus Weinberg und Keller für die langen Tafeln beiseitegeräumt, an denen «Sushi & Wine» serviert wird. Außerdem müssen sie weg, damit exklusive Bonsai-Exponate und Buddha-Statuen zum asiatischen Gesamtbild beitragen können.

Die Dachkonstruktion der Alten Kelter, die Anfang des 17. Jahrhunderts erbaut wurde und nur einen Steinwurf entfernt von der in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts errichteten Genossenschaftskelter liegt, ist eine Meisterleistung der damaligen Zeit. Nicht allein die Architektonik hat die mittlerweile gut 60 Mitglieder eines 2013 gegründeten Förderkreises derart begeistert, dass sie mit viel Ehrgeiz und Engagement das alte Gemäuer mit neuem Leben erfüllen. Es sei einfach eine Schande gewesen, wie dieses schöne Gebäude über Jahre verstaubte, wo doch der Weinbau ein wichtiges Stück Identität dieses Landstrichs ausmache, sagt Thomas Herrmann, der Vorsitzende des Vereins. Mit der Übernahme der Trägerschaft durch die engagierten Privatleute begann eine neue Ära in der Alten Kelter. «Seit Juni letzten Jahres organisieren wir

Veranstaltungen, und der Zuspruch steigt stetig.» Das Museum sei ein Archiv für die Geschichte des regionalen Weinbaus, was sie verpflichte, Zeugnisse zu sammeln, zu bewahren und zugänglich zu machen, meint Herrmann. Jedoch könne es nicht allein beim nostalgischen Rückblick auf vermeintlich idyllische Zeiten bleiben. Der Blickwinkel müsse auch die Gegenwart und Zukunft des Weinbaus erfassen. Im Klartext: «Wir wollen ein lebendiges Museum sein, ein Treffpunkt für am Wein interessierte Menschen. Und wir wollen neue Horizonte öffnen.»

In diesem Jahr hat der Förderkreis unter anderem schon ein Sektseminar, ein «Weinkrimi-Dinner» und «Jazz & Wine» organisiert. An diesem Abend richtet sich der Blick gen Osten. Jianchun Zhou ist ein Meister der Sushi-Zubereitung. Sushi, ein mit Marinade gewürzter Reis, der mit gegartem oder rohem Fisch oder Gemüse gefüllt ist, gehört zur japanischen Esskultur. Doch auch in Deutschland erfreuen sich die feinen Röllchen wachsender Beliebtheit. Der Sushi-Meister aus China, dem eigentlichen Ursprungsland der kleinen Köstlichkeit, serviert den 60 Gästen, die sich für diesen exklusiven Event angemeldet haben, ein japanisches Fünf-Gänge-Menü. Kombiniert wird das Essen mit einer sechsstöckigen Weinprobe hauptsächlich mit Gewächsen der namhaften Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Binswangen.

Die Weine zum exotischen Menü hat Thomas Herrmann zusammen mit Sandra Kleemann von der Heilbronner Kooperative ausgesucht. Zum ersten Gang, einer



Exponate der Vergangenheit, die stumm viel über die Weinbaugeschichte erzählen, haben nach wie vor ihren Platz im Museum. Aber der Vorsitzende des Förderkreises, Thomas Herrmann (Bild unten), weiß, dass mit alten Fässern und Gerätschaften auf Dauer keine Akzente gesetzt werden und die Sanierung nicht gesichert ist.



traditionellen Miso-Suppe, wird ein Balance Trollinger Rosé trocken aus 2012 eingeschickt. Zu dem Japan-Klassiker passe der klassische Schwaben-Wein mit seiner milden Säure perfekt, verkündet die Kellerei-Mitarbeiterin. Sie führt mit Bho Zhang, einem in Heilbronn lebenden Chinesen, Sushi-Liebhaber und -Kenner, durch den Abend.

Der erfrischend trockene Justinus K. ein Kerner aus dem Jahrgang 2013, ebenfalls aus dem Heilbronner Keller, mündet mit seiner fruchtigen Fülle zum Algensalat, der als zweiter Gang serviert wird.

Weitere Gänge mit den klassischen Sushis (gefüllt mit Gurke, Rettich und Pilzen) und modernen Versionen mit Namen wie «Crispy Bigroll» oder «Inside out» folgen, jeweils garniert mit passenden Weinen. Das Dessert, eine Mangocreme, krönt eine genossenschaftliche Gewürztraminer Spätlese des Jahrgangs 2012.

Mit solchen Veranstaltungen will es der Förderkreis nicht bewenden lassen. Thomas Herrmann und seine Mitstreiter setzen sich für eine Sanierung des gemeindeeigenen Gebäudes ein. Und sie wollen ein professionelles Konzept für den Betrieb. Dafür nahm man Verbindung mit der Fakultät Gestaltung der Hochschule Mannheim auf. Eine Gruppe von Studenten und ihr Professor haben sich der Aufgabe im Rahmen einer Masterarbeit angenommen. Im Frühjahr 2015 werden die Mannheimer die Ergebnisse präsentieren. «Unser Ziel ist es, den Museumsbetrieb auf Vordermann zu bringen und multimedial aufzurüsten sowie feste Öffnungszeiten anzubieten», sagt Herrmann. Außerdem gehe es darum, die Bereiche Event und Kultur richtig aufzubereiten und zu strukturieren. Dem heiligen Urban, dem Schutzpatron der Weingärtner, der als steinerne Statue einen festen Platz in einer Ecke des Museums hat, wo er von keiner Veranstaltung verdrängt wird, kann das nur recht sein.

Eva Herschmann





Auf zahlreichen Tafeln wird man über den Weinanbau und seine Geschichte im Remstal informiert. Auch der «Aufstand des armen Konrad» gegen den damaligen Steuererhöher Herzog Ulrich vor exakt 500 Jahren wird ausführlich gewürdigt.

Weinlehrpfad Beutelsbach R

Wengerthäuser

Zur Zeit des Remstaler Weinbaus und zu seiner Reblandschaft gehören die Wengerthäuser. Früher, vor der Reblaubreinigung, sehr zahlreich in den Weinbergen vorhanden. Sie dienten dem Wengerter als Zuflucht, bei schlechter Witterung, zur Aufbewahrung seiner Gerätschaften, dem Verstecken des zum Mittagessen...

Früher verbrachte der Wengerter den Großteil des Tages von früh morgens bis spät abends im Weinberg. Er hatte zu dieser Zeit sehr viel manuelle Handarbeit zu erledigen, wie das Hacken, Pfählen, Anbinden, Spalten mit der Rückenrinne, Laubarbeit, Weinlese, Schneiden, Rigolen oder Tragen von Erde. Schließlich hatte er zu dieser Zeit noch kein Auto oder Schwager, um zum Mittagessen nach Hause zu fahren. Das Essen wurde meistens von dem Knecht oder der Frau in den Weinberg gebracht. In Wengerthäusern mit einem Krug Most oder Wein verzehrt. Bei Aufbruch zum...

Die Zeiten, als die Wengerthäuser als Unterschlupf, Geräteabstellplatz, Anbinde- und Spritzwasseranfertigung dienten, sind seit der Weinreife...

Man kann diesen Weg als Schmuckstück im Weinberg, um gesellig zusammen zu sitzen, zu feiern, den Wein in froher Runde zu verkosten oder bei schlechter Witterung Unterschlupf zu finden.



**AUFSTAND
DES ARMEN KONRAD 1514.**

ALS MAN ZAHLT 1500 JAHR UND 14 HERNACH,
HÖRT, WAS ZU DISER ZIT BESCHACH:

DO HUB AN EIN GROSSER LÄRM
UND FING AN EIN GROSSES SCHWORN
DIE BAURN SCHWORN EIN' HARTEN EID:
WAR ES NOCH IHREM HERRN LEID,
SIE WOLLTEN DIESE SACH NIT TAN
UND DIES GEWICHT NIT NEHMEN AN.

AM ERSTEN FING AN BYTELSPACH,
DAS ANDER HEPPACH UND GRUNBACH,
DIE DRY DORFER ZUSAMMENZOGEN.
5 TAG BLIEBEN SIE UF KAPPELBERG
ZU TRUTZ DEM FÜRSTEN VON WÜRTTEMBERG.



Es gab einiges zum Schmuzzeln für Jungwengerterin Sarah und ihren erfahrenen Führer Bernhard Dippon bei der ausgiebigen Wanderung.





Beutelsbacher Weinlehrpfad

Beschwingte Reben

Eine wissbegierige Jungwinzerin machte sich auf zu einer Weinwanderung in den Fluren von Beutelsbach im Remstal und ließ sich dabei von einem auskunftsfreudigen, unterhaltsamen Wengerter mit viel Erfahrung begleiten.

Petrus war zunächst nicht gut gelaunt und ließ uns schon befürchten, dass die Tour ins Wasser fallen muss. Aber das verdarb die gute Laune von Inge und Bernhard Dippon nicht, die mich und Fotografin Simone herzlich begrüßten. «Wird schon werden», lachte das Mitglied der Remstalkellerei. In vielen Jahren hatte er ein Gespür für das Wetter in der Weinstadter Region entwickelt. Und tatsächlich: Petrus wurde gnädig und beglückte uns bald darauf mit Sonnenschein, so dass unsere Tour durch eine frisch gewaschene Landschaft starten konnte.

Der Beutelsbacher Weinlehrpfad wurde in aktueller Form im Jahr 2007 eingeweiht und leitet seine Wanderer auf einer Strecke von 3,1 Kilometern mit einem sanften Höhenunterschied von ca. 40 Metern durch eine herrliche Weinlandschaft. Dabei genießt man einen wunderbaren Ausblick auf das Remstal, erfährt zudem viel Wissenswertes über die Arbeit der Weingärtner im Verlauf des Jahres im Weinberg, die hier angepflanzten Rebsorten und den Charak-

ter und die Eigenschaften der Weine sowie über die sonstige Flora und Fauna. Auf 20 Stationen sind 28 Rebsorten und etliche geologische und historische Highlights beschrieben. Ausgangspunkt des von den Weinfreunden Beutelsbach eingerichteten Lehrpfades ist der Parkplatz «Beutelsbacher Halle» - Zugang über die Burghaldenstraße. An der Station Muskat-Trollinger kann man neben dem neuen Schild noch den Vorgänger aus Alu sehen. Diese Infotafel ist vermutlich älter als die meisten Rebstöcke, die hier wachsen. Für einen Vorläufer des Weinbaulehrpfades druckte unser Scout Dippon noch selbst die Infoblätter aus, laminierte sie und befestigte sie alle paar Monate neu. Dank lokaler Sponsoren konnte der neue Lehrpfad mit robusten Infotafeln ausgestattet werden.

Als der heute 68-Jährige vor rund 25 Jahren die ersten Weinberge von seinem Vater übernahm, reduzierte er die Erträge merklich. «Ich wollte dadurch eine höhere Qualität erreichen. Für meinen Vater war das

Wegschneiden von Trauben vor der Ernte wie ein von Hand erzeugter Hagelschaden», erinnert er sich und lacht. «Meine Trauben hatten im Schnitt 105 Grad Öchsle, mein Erzeuger musste sich mit 60 bis 70 Grad zufriedengeben.» Während Dippon erzählt, gehen wir weiter bergauf und kreuzen bei der sechsten Station den Liederweg. Eine schöne Idee, die sich die kreativen Beutelsbacher einfallen ließen. An bestimmten Punkten stehen Schilder mit Liedtexten zum Nachsingen. Somit sind die Beutelsbacher Reben nicht selten schön beschwingt und gedeihen in musikalischer Umrahmung. Ob man das später schmeckt? Hängt vielleicht von der Qualität der Sänger/-innen ab ...

Unser Führer war vor einigen Jahren noch Berufsschullehrer. Da bewirtschaftete seine Inge, die aus einer Winzerfamilie stammt, die 60 Ar. «Wenn ich aus der Schule raus war, ging ich in den Weinberg und war glücklich», so Bernhard Dippon und er setzt noch einen obendrauf: «Reben widersprechen eben nicht.» Heute sind die beiden ▶▶

nach seiner Einschätzung «ein absolutes Dream-Team». Nicht nur im Weinberg, unterstellen wir. Wir kommen am höchsten Punkt der Route (auf 380 Metern), bei den drei Riesen, an. Das ist ein gewaltiges Stein-Trio, das bei der Weinbergumlegung zum Vorschein kam. Eine Aussichtsplattform bietet an diesem durch den vorherigen Regen sehr klaren Tag einen großartigen Blick bis hin zu den ersten Erhebungen des Schwarzwaldes. Der Weinbau in dieser Region kann durch alte Aufzeichnungen aus Klöstern auf das Jahr 1000 n. Chr. zurückgeführt werden. Die Erträge gehörten damals Grafen und Klöstern, erst viel später gab es Lehen für Wengerter. Wir kommen an einem Weinbergexperiment vorbei. Kurz vor Dippons Wengerthäusle steht eine Anlage im Minimalschnitt. Diese Bezeichnung klingt nach wenig Arbeit, was auch die heckenähnliche Rebenerziehung andeutet. In Deutschland gibt es einige hundert Hektar, die so bewirtschaftet werden. Die Arbeitsersparnis ist ein wichtiger Pluspunkt. Weiße

Sorten sind nach bisherigen Erfahrungen besser geeignet als Rotweinreben. Ein Nachteil ist wohl die begrenzte Einflussnahme auf die Menge und damit die Güte. Die nächste und gemütlichste Station des Weinlehrpfades ist das Wengerthäusle unseres Führers. Die vom Wein eingewachsene Veranda umrahmt den grandiosen Ausblick auf die eigenen Weinberge. Man möchte für immer hier sitzen bleiben und den Gedichten und Anekdoten des Beutelsbachers lauschen. Die frühere Schutzhütte ist heute eine begehrte «Event-Location». Bernhard Dippon kramt ein dreiteiliges Panoramabild in Schwarz-Weiß von 1930 hervor. Damals war diese Weingegend noch von Schutzhütten und Terrassenmauern geprägt. Das Ehepaar baut Muskattroller, Muskateller, Lemberger, Riesling, Cabernet Dorio und Portugieser an. Einen Lieblingswein habe er nicht, meint der Ex-Oberlehrer. Dafür empfiehlt er zum Lachs einen Zweigelt Rosé, zum Spargel einen Silvaner und zum Dessert einen Muskateller. Außerdem

weiß er, dass Wein gesund ist. Abschließend merkt er noch an, dass man früher ein Mädchen mit einer Flasche Silvaner schwer beeindrucken konnte, heute sei das etwas komplizierter. Vielleicht hilft ein Weinspaziergang mit einem Silvaner und zwei Gläsern im Marschgepäck ...

Sarah Schanbacher



«Verkaufe Weinberg»

Die Autorin Sarah Schanbacher (30) lebt im östlichen Oberbayern und ist als Projektmanagerin in der Familienhotellerie im Chiemgau tätig. Aber vor einigen Jahren wurde bei einer Neuseeland-Tour ihre Liebe zum Wein geweckt. Bevor sie sich zu einem Kurs für internationales Weinmarketing einschreiben wollte, entdeckte sie eine Kleinanzeige «Verkaufe Weinberg von Privat». Und zwar am Neckar auf Lauffener Gemarkungen. Jetzt gebietet sie über 224 Stöcke Dornfelder; 2014 ist ihr erster Jahrgang. Ihre Geschichte schrieb sie so fröhlich nieder, dass wir das Autorentalent auf die Probe stellten – mit Erfolg.



Nicht nur der Weinlehrpfad selbst präsentierte sich sehr reizvoll. Auf der Tour konnten Autorin und Führer (der hier ein urgemütliches Wengerthäusle besitzt) auch feststellen, dass die Umgebung im Remstal mit ihrer landschaftlichen Schönheit immer wieder mal tief durchatmen lässt und auf Wein Appetit macht.



Rätsels Lösung

Über die Hälfte «Schrauber»

Das Verschluss-Thema bewegt offenbar unsere Leser (und Leserinnen) besonders. Noch nie verzeichneten wir so viele Einsendungen auf unser Rätsel. Diesmal wollten wir wissen, wie hoch etwa der Anteil der Schraubverschlüsse bei Weinflaschen in Deutschland ist. Aber noch nie gab es so viele falsche Lösungsvorschläge. Gut 20 Prozent der Einsender trauten dem modernen Schraubverschluss allenfalls 15 Prozent zu, über 30 Prozent glaubten, es seien 35 Prozent. Weniger als die Hälfte tippte also richtig. Nach dem letzten Stand der Dinge sind es 52 Prozent, der Marktanteil des Naturkorkens ist auf 27 Prozent geschrumpft. Auf die nicht ganz problemlosen Kunststoffverschlüsse entfallen etwa 20 Prozent. Richtig war also unser Lösungsvorschlag c), bzw. knapp über 50 Prozent. Hier unsere 20 Gewinner, die für ihre richtige Antwort mit einem Zweiter-Paket 2013 Lemberger Weißherbst und 2012 Weißburgunder Auslese aus der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim belohnt wurden.

Hier unsere Gewinner:

Ursula-Anna Barnitzke, Kleinfurra
 Marie Bergmann, Berlin
 Dr. Alfred Dickersbach, Elmshorn
 Christel Dreher, Baidnt
 Ursula Ebert, Rosenberg
 Hans Ehbauer, Sachsenheim
 Inge Eisenbeis, Ottweiler
 Hermann Graf, Niederrieden
 Volker Haschke, Neu-Ulm
 Karla Heider, Leonberg
 Martin Högerl, Heidenheim
 Lukas Hölldampf, Schwäbisch Gmünd
 Susanne Kamptmann, Steinen
 Melanie Lohwasser, Aichwald
 Tina Meier, Ansbach
 Peter Rector, Wilhelmshaven
 Udo Röhr, Emden
 Gerda Stemmler, Waischenfeld
 Dr. Eva Suermann, Detmold
 Birthe Wilks, Achim



Fans im hohen Norden

Wir sind - obwohl von der Nordseeküste - große Anhänger der Schwaben und lieben bisher Grant-schener Weine und natürlich Zwiebelrostbraten und Spätzle.

Udo Röhr, Emden

Was passiert mit dem «Schrauber»?

Die «Schrauberkarriere» ist doch beim Endverbraucher noch nicht ausgelebt. Die Flasche mit Metallhalskrause und -verschluss landet über die Wertstofffassung beim Glaswerk. Was passiert dort mit den Metallteilen?

G. Dauner, Dresden

Es gibt moderne Aufbereitungsanlagen, die diese Verschlüsse von den Flaschen durch ein spezielles Verfahren trennen. Die Verschlüsse werden anschließend eingeschmolzen und zu Aluminiumbarren weiterverarbeitet. Daraus lassen sich unter anderem wieder neue Schraubverschlüsse herstellen.

Geschmack gerettet

Schraubverschluss, dafür kein Korkschmecker - das spart Geld und rettet Geschmack. Da ist der Stil nicht mehr so wichtig. Schmecken muss der Wein!

Dr. Hans Georg Hoppenrath, Großsteinhausen

«Müller»-Erfahrungen

Ein Müller-Thurgau passt zu jeder Gelegenheit. Zu jeder Tages- und Nachtzeit, zu guten Gesprächen mit Freunden genauso wie zu einsamen Abenden. Er hilft bei Liebeskummer und bei Zahnschmerzen.

Manfred Scheller, Hammelburg

Die Wanderer freuen sich

Vielen Dank für den Bericht über uns Besenwanderer. Er gefällt mir sehr gut und gibt gut wieder, was uns so alles beim Besenwandern umtreibt.

Rudolf Schmidtke, Schwaikheim

Von der Eiche zum Fass

Wird das Eichenholz vor der Verarbeitung gelagert? Wie lange kann ein Eichenfass verwendet werden und was passiert mit ihm, wenn es ausgebraucht ist? Was kostet in etwa ein Eichenfass?

Heinrich Schäfer, Rutesheim

Das Holz wird vor der Verarbeitung einige Jahre gelagert. Große Holzfässer, die tausende von Liter Wein fassen, können etliche Jahrzehnte in Gebrauch sein. In einem Elsässer Weingut gibt es ein 8800-Liter-Fass, das im Jahr 1715 gebaut wurde und immer noch gelegentlich mit Wein gefüllt wird. Die Preise sind von der Größe und Verarbeitung abhängig. Ein normales Barrique mit circa 225 Liter Fassungsvermögen wird in der Regel bis zu drei Jahre genutzt und ist neu etwa ab 700 Euro aufwärts zu haben. Hinterher werden solche kleinen Fässer oft an Weinfreunde preiswert abgegeben, die damit den eigenen Keller schmücken.

Petra Klein, die kulinarische «Allzweckwaffe» von SWR1, teilt mit ihrem stets heiteren «Fremdenführer» Konrad Jelden schon seit Jahren die Liebe zum guten Wein und zur feinen Küche.



«Josefle» in Kaiserbach-Cronhütte

Ländlich und pfiffig

Es ist so etwas wie ein geheimer Geheimtipp im Schwäbischen Wald, nicht weit entfernt vom malerischen Ebnisee. Petra Klein lernte den Gasthof «Josefle» durch einen kulinarisch erfahrenen Scout kennen, den ehemaligen Polizeipräsidenten des Regierungsbezirks Stuttgart, Konrad Jelden...

Gerade mal 50 Auto-Minuten von Stuttgarts Stadtgrenzen entfernt, aber verborgen im Schwäbischen Wald, nicht weit weg von einem Teil des ehemaligen Grenzwalls Limes, liegt im Kaiserbacher Ortsteil Cronhütte das «Josefle» – eine Gastwirtschaft im allerbesten Sinne. Der Weg dorthin führt durch eine wundervoll abwechslungsreiche Landschaft mit weiten Streuobstwiesen und imposanten Wäldern. Wer hier nicht hinwill, findet es nie. Wer hier nicht hinkommt, ist selbst schuld. Wir hatten einen perfekten «Wegweiser», nämlich den Vorsitzenden des Ebnisee-Vereins, Ex-Polizeipräsident und passionierter Weinkenner, Konrad Jelden, der auch an diesem Abend für die Weinauswahl zuständig war. Schließlich ist er Stammgast im «Josefle».

Als Aperitif entschieden wir uns für einen 2010er Chardonnay Secco von der Remstalkellerei, ein sanft prickelnder Auftakt mit schöner Fülle und kräftiger Perlage, oder wie Konrad Jelden es ausdrückte: «schwäbische Kügele, eben etwas größer». Ein absolutes Muss im «Josefle» ist das Holzofenbrot, das überregional berühmt und begehrt ist. Es kommt direkt aus der Nachbarschaft von der Bäckerei Weller und Munz, muss aber extra bestellt werden und passt mit einem würzigen Sauerrahm sogar perfekt zum Secco.

Von der genossenschaftlich dominierten Weinkarte wählten wir den offen ausgeschenkten 2012er Trollinger Schiefer herb von den Fellbacher Weingärtnern. Dass der kernig-würzige Wein an diesem Abend zu einem «Dauerbrenner» avancieren würde, ahnten wir noch nicht. Auch rechneten wir nicht damit, in diesem schönen, hellen und gemütlichen Wirtschäftle (50 Plätze innen, 30 auf der Terrasse) einen «Gruß aus der Küche» zu bekommen. Schon hier konnte der Trollinger zum ersten Mal sein Können

unter Beweis stellen. Perfekt angerichtet wurde uns eine Trilogie von der Maultasche (klassisch auf Kartoffelsalat, mit Steinpilzen sowie mit Käse gratiniert auf Tomatensauce) serviert. Ein toller Auftakt. Frisch, abwechslungsreich, kräftig und individuell die Maultaschen, der Trollinger ihr dezenter Begleiter, charmant mit seinen Himbeer- und Erdbeeraromen sowie einer leichten Mandelnote. Dazu ein brillantes Rot, was für einen guten Trollinger immens wichtig ist, wie Konrad Jelden uns erklärte. «Wenn das Mädle durch den Trollinger gut zu erkennen ist, dann hat er die richtige Farbe.»

«Josefle»-Chef Marc Hermann ist ein überzeugter «Schmeck den Süden»-Vertreter. Zwei Löwen schmücken sein Lokal, die Auszeichnung für streng kontrollierte regionale Küche. Deshalb verabschiedeten wir uns auch schnell von der Vorstellung, mit Vor- und Hauptspeise sowie Dessert davonzukommen. Wir wollten einfach unbedingt so viel probieren wie nur möglich. Der Salat «Vital» war der erste Verführer mit gebratenem Kaninchenrücken, feinen Sprossen an knackigen Blattsalaten und einer Himbeervinaigrette. Das zarte, saftige Kaninchenfleisch wurde geschickt ergänzt durch die Schärfe der Sprossen und eine wahrhaft explodierende Fruchtigkeit der Himbeervinaigrette. Ein besonderes Lob verdient der Verzicht auf die so inflationär eingesetzte pappige und honigsüße Balsamico-Creme als Dekoration. Marc Hermann entschied sich für eine feine Bratenjus. Super! Und unser Trollinger passte ausgezeichnet zu den verschiedenen Fruchtaromen des Salats.

«Ländlich, wild und pfiffig» sind Marc Hermanns Kreationen auf der Karte überschrieben, von denen wir die hausgemachten Pfaffenhülle unbedingt probieren mussten, ansonsten hätte uns ►►





Auf der Weinkarte im «Josefle» haben Genossenschaften aus der Region Dominanz, weil sie die passenden Weine zur kreativen Regionalküche von Marc Hermann liefern, und das in einem sehr guten Preis-Wert-Verhältnis.



Ex-Polizeipräsident Jelden in Beugehaft genommen ...! Die kleinen Teigtäschchen, gefüllt mit feinem Frischkäse auf Roter Bete mit Zimtschaum - eine umwerfende Kombination. Der Trollinger erwies sich als der «Philipp Lahm» des Abends, auf jeder Position machte er das Spiel. Bei diesem Gericht wahrlich anschniegamsam zum Zimt und zur Roten Bete, die Süße des Weins zur Süße der Knollenfrucht - einfach pffiffig, wie versprochen.

Dann wurde es wild, mit Wildmaultäschle, in Nussbutter geschwenkt, kandierten Kernen mit buntem Salatbouquet und der schon hochgelobten Himbeervinaigrette. Der schmelzige Nudelteig und die kräftige Wildfüllung waren ein perfektes Duo, reizvoller Kontrast: die herben Preiselbeeren, etwas abgemildert durch die Nussbutter. Clou dieser Wildvariante waren die kandierten Kerne: das Krokant von Kürbiskernen und Mandelblättchen kombiniert mit der leichten Himbeerfruchtsäure in der Vinaigrette - einfach unwiderstehlich. Hier kam der 2012er Willsbacher Lemberger trocken der Weinsbergertal-Winzer ins Spiel. Mit Biss und Kraft konnte er es locker mit der Wildfüllung aufnehmen. Kirsch- und Cassisaromen sind harmonisch in die Taninstruktur eingebunden.

Ein weiteres kulinarisches Muss wurde uns anschließend aufgetischt: Luggeleskästschle, in Butter geschwenkt, auf Paprika-Zucchini Gemüse und feinem Kräutersößle. Luggeleskäs ... eigentlich ein Kräuterquark, der seinen Namen aus der Hühnerhaltung hat. Kleine Hühner wurden «Luggele» genannt, galten als empfindlich und mussten mit besonderem Futter, zum Beispiel einem Käse, aufgepäpelt werden. Daher der Name. Das oberschwäbische Gericht mit Seltenheitswert hat Marc Hermann gekonnt modern interpretiert. Cremiger, sehr fein abgeschmeckter Frischkäse wurde, umhüllt von dünnem Nudelteig, auf roter und gelber Paprika zart angebraten. Als weinige Begleitmusik kam der 2011er Sauvignon blanc halbtrocken von der Remstallkellerei in unsere Gläser. Er beeindruckte die Nasen mit Aromen von grüner Paprika und Stachelbeere, die sich im Geschmack würzig fortsetzten und mit dem Gericht eine geschmackliche Allianz eingingen. Es sind überraschend unterschiedliche Zutaten, die Marc Hermann in seinen Gerichten so stilsicher kombiniert und komponiert. «Die Vielfalt genießen, die uns die Natur schenkt, bodenständig und gut schwäbisch gekocht - das möchte ich meinen Gästen mit meinen Gerichten vermitteln», so der 38 Jahre alte Koch, der den Familienbetrieb zusammen mit seiner Frau Yvonne in der mittlerweile dritten Generation führt. Seine Ausbildungs- und Arbeitsstationen stehen für leidenschaftliche Regionalität, die er im Plochinger «Stumpfenhof» vom ehemaligen Chef Dieter Wägerle noch vermittelt bekommen hat. Der «Haaghof» in Alfdorf und die Weinstube Muz in Weinstadt-Endersbach waren weitere Stationen auf seinem Weg zurück in den elterlichen Betrieb. Hier verwirklicht er seine Vorstellung von moderner regionaler Küche. Schön, dass die Gäste, bei unserem Besuch auffällig viele junge Leute, diese Ausrichtung honorieren.

Einziges Zugeständnis an die ländliche Lage sind die wahrlich üppigen Portionen. «Das wird einfach auf dem Land erwartet», lachte Hermann und scheuchte mich aus seiner klitzekleinen Küche. Schließlich musste er den nächsten Gang für uns anrichten. Allerdings in einer minimierten Portion, weil wir schon fast die weiße Flagge hissten. Aber es gab doch noch einen klassischen Rehbraten mit handgeschabten Spätzle und Haselnusschmelze, Romanesco, Blumenkohl und Pfifferlingen, gebettet auf cremigem Selleriepüree. Das mürbe Rehfleisch, natürlich aus dem Schwäbischen Wald (die Jäger sind sogar in der Speisekarte angegeben), begeisterte uns mit typischem, aber dezentem Wild-

geschmack. Bei der Weinauswahl war Konrad Jeldens Entscheidung schnell getroffen: 2010er Rotwein «Next Generation» trocken von den Fellbacher Weingärtnern. Auch hier war eine neue Generation am Werke gewesen, wie Marc Hermann im «Josefle». Die Cuvée aus Spätburgunder und Acolon präsentierte sich tiefrot mit feinen Fruchtaromen von dunkler Kirsche und Brombeeren. Die kräftigen Strukturen harmonierten perfekt zum kräftigen Rehfleisch. So schmeckt ein Herbsttraum! Nur für Desserts war kein Hauch Appetit mehr vorhanden - also Verzicht. Dafür erzählte mein Scout Jelden noch ein paar Geschichten zum letzten Glas Wein, für die eigentlich ein Kulturzuschlag angebracht gewesen wäre. Mein Versprechen für seine Hilfestellung: eine gemütliche Wanderung um seinen heißgeliebten Ebensee bei nächster Gelegenheit - mit anschließendem Besuch im «Josefle».



Petra Klein: Gekommen als neugieriger Gast – gegangen als Freundin des Hauses «Josefle».



Kontakt

Josefle
Panoramaweg 42
73667 Kaiserbach-Cronhütte
Tel. 07184 27 77
www.josefle-sandland.de
info@josefle-sandland.de



Im Weinberg fühlen sie sich besonders wohl: Karin Staudt, Beate Hofmann-Olkus, Jutta Michler und Conny Lehr (v.l.).



Entdeckung in Markelsheim

Vier feschi Madli

Vier Schwestern verbinden zwei der schönsten Seiten des Taubertals miteinander: Wein und Musik. Sie singen nicht nur mit Begeisterung Volkslieder, sondern in Kirchen auch «zum Lobe des Herrn». Die Fangemeinde ist groß ...

Erst wird es andächtig an diesem Tag. «Gehet hin in Frieden», singt der Pfarrer, der die Messe im Bad Mergentheimer Münster geleitet hat. Nachdem das gemeinsame Lied der Gemeinde im wuchtigen Kirchenbau verhallt ist, kommen wieder die vier Schwestern der Jakobs Stubenmusik, die schon die gesamte Eucharistiefeier zusammen mit weiteren Musikern gestaltet haben. Sie spielen den Schluss der «Alpenländischen Mess» - Melodien aus dem Volk, für das Volk, nichts Gekünsteltes zum Lobe des Herrn. Warm klingt das Hackbrett, Gitarre und Klarinette stimmen ein, das Akkordeon sorgt für melodischen Zug. Die Gemeinde applaudiert.

Keine Stunde später dann ein irdischer Moment: ein kleines, spontanes Stehkoncert inmitten der sattgrünen Weinberge von Markelsheim, einer 2000 Köpfe zählenden Eingemeindung von Bad Mergenheim: «Mir san vier feschi Madli, an uns ist alles drou, und alli san mir ledig und hätten gern an Mou.»


Das mit dem «ledig» stimmt nicht wirklich, einen Mann hat jede der Schwestern schon lange - Jutta Michler, Conny Lehr, Karin Staudt und Beate Hofmann-Olkus sind Jahrgang 1959 bis 65. Aber den Spaß, den die vier dabei haben, solche Volkslieder zu singen, den merkt man sofort: «So was singen wir noch lieber als die Lieder in der Kirche - weil wir dabei ganz aus uns herausgehen können», sagt Beate Hofmann-Olkus. Ihre Schwestern pflich-

ten ihr lachend bei. Ebenso Jutta Michler, die kurz mal den Rock lüftet und sich mit einem Fächer Luft zuwedelt: «Sehr warm heute.»

Richtig warm wird's meist auch den Zuhörern - oder soll man besser sagen: den Mitmachern? - bei den Liederabenden, den Festen und Veranstaltungen, bei denen das Quartett auftritt: «Da stellen wir immer Sekt oder Wein auf die Tische», sagt Beate Hofmann-Olkus. Hauptsächlich sind die Schwestern in der Region aktiv, haben aber auch schon den Ostfriesen das Liedgut aus dem Süden der Republik nahegebracht.

Seit 2001 treten sie als Jakobs Stubenmusik auf, Instrumente spielen aber alle schon seit ihrer Kindheit. Die verbrachten sie auf dem Jakobshof, daher auch der Name des Quartetts. Die Eltern waren musikalisch, vor allem auch der Großvater - er sang im Chor und gerne auch in der Stub'n. Doch wie's so ist; die vier Mädels wurden älter, die Interessen änderten sich: Partner, Familiengründung, Beruf. Es war Conny Lehr, die dann das Familienmusizieren wieder belebte. Sie hörte einen Musiker am Hackbrett spielen, verliebte sich spontan in das Instrument und bekam schließlich eines von ihrem Mann geschenkt. Und damit die Conny nicht allein spielen musste, stiegen ihre drei Schwestern ein. Seither treten sie regelmäßig öffentlich auf, oft auch gemeinsam mit den Musikern von den «Zwiefach Boarischen», mit denen sie

die «Tauberfränkische Wirtshausmusi» bilden. Neben dem Musizieren eint die vier Schwestern noch eine andere Passion: Wein. Sie sind Mitglieder bei den Weingärtnern Markelsheim, die einen im Voll-, die anderen im Nebenerwerb. Und eine der Töchter von Beate Hofmann-Olkus, die quirlige Theresa, ist württembergische Weinkönigin 2013/14.

Über 180 Hektar werden von der Genossenschaft bewirtschaftet. Auf den Weinbergen in und um Markelsheim werden unterschiedliche Sorten angebaut - vor allem Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau, Schwarzriesling, Spätburgunder sowie der regionaltypische Tauberschwarz. Auf das eher moderate Preisniveau der Weine der Genossenschaft angesprochen, sagt Conny Lehr: «Sie könnten auch teurer sein. Wir haben hier steile Lagen, Handarbeit ist entscheidend. Da ist es klar, dass wir viel Wert auf die Qualität legen und keinen Wein für die Tankstelle machen.» Beim Wein halten es die vier Schwestern so wie bei der Musik: Ursprünglich soll er sein, hochwertig, unverfälscht. Und vor allem soll er eines: Spaß machen. 

Andreas Seidl

Kontakt

Infos zur Jakobs Stubenmusik, zu den Produkten des Jakobshofs, zum Übernachten in Ferienwohnungen oder in zwei idyllisch gelegenen Weinfässern (!) unter www.jakobshof-lehr.de

Schnitzel & Steaks

Ein Hochgenuss, dem kein Fleischesser widerstehen kann, weil Schnitzel und Steaks die feinsten Stücke von Schwein, Rind und Geflügel sind. Und besonders zart, saftig und aromatisch auf den Teller kommen. So wieder geschehen im «Lamm» in Remshalden-Hebsack, für uns zubereitet von Küchenchef Matthias Nägele.

Weintipp:
Die Zwiebeln sorgen für Saft und Säure im Gericht, deshalb bietet sich hier ein gehaltvoller, herber, nicht allzu junger Riesling (2012 oder reifer) an.

Gut zu wissen:

- Rumpsteak. Der hintere Teil des Roastbeefs. Seine Marmorierung verleiht dem Steak einen intensiven Geschmack und der Fettrand schützt das Fleisch vor dem Austrocknen. Also – nicht vor dem Braten wegschneiden. Empfohlenes Steak-Gewicht: 180 bis 250 g.
- Filetsteak. Das zarteste, magerste und auch teuerste Stück vom Rind. Und am besten, wenn es aus der Mitte des Filets geschnitten wird und 2,5 bis 3 cm dick ist. Empfohlenes Steak-Gewicht: 180 bis 250 g.
- Kalbssteak. Wird aus dem ausgelösten Rücken geschnitten. Das zarte, fettarme Fleisch will besonders sanft behandelt werden, damit es saftig bleibt.
- Schnitzel von Kalb und Schwein werden meist aus der jeweiligen Keule geschnitten, Hähnchenschnitzel stammen vom Brustfilet.
- Fleischkauf ist Vertrauenssache. Darum empfehlen die Experten: Achten Sie auf gute Qualität und kaufen Sie möglichst Fleisch aus der Region. Informieren Sie sich bei Ihrem Metzger, wo das Tier herkommt, wie es gehalten und womit es gefüttert wurde.

So werden Steaks und Schnitzel zart und saftig

- Steaks genauso wie Schnitzel mindestens 45 Minuten (besser noch: eine gute Stunde) vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Kommt Fleisch kalt in die Pfanne, werden Steaks genauso wie Schnitzel hart und trocken.
- Zum Braten von Steaks eine nicht beschichtete Pfanne nehmen und bei mittlerer bis starker Hitze anheizen. Dann erst das Bratfett zugeben. Pro Steak nur 1 bis 2 Teelöffel.
- Damit ein Steak möglichst perfekt, also schön saftig gerät, am besten während des Garens mit einem digitalen Fleischthermometer die Temperatur im Inneren messen. Die so genannte Kerntemperatur ist je nach Fleischart und Stückgröße verschieden.
- Zum Braten von Schnitzeln ausreichend Fett (Öl oder Butterschmalz) in die Pfanne geben, damit das Fleisch nicht ansetzen kann.
Marlisa Szwillus



Schnitzelbrot mit karamellisierten Zwiebeln

Für 4 Personen

- 250 g rote Zwiebeln
- 3 EL Butterschmalz
- 2 TL Zucker
- 1 TL Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Rotwein (z.B. Trollinger trocken) oder Gemüsebrühe
- 4-8 Salatblätter
- 1 EL weiche Butter
- 2 TL körniger Senf
- 4 Schweineschnitzel à ca. 130 g (aus der Oberschale)
- Öl für die Folie
- 4 große Scheiben Holzofenbrot
- Außerdem: Frischhaltefolie

Zubereitung

1 Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und unter gelegentlichem Rühren 1 Minute braten. Mit ½ TL Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Wein oder Brühe angießen und die Zwiebeln so lange schmoren, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist.

2 Salatblätter waschen und trockentupfen. Butter und Senf verrühren. Schnitzel trockentupfen. Zwischen zwei Stücken geölter Frischhaltefolie flach klopfen. Schnitzel im restlichen heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Brote nach Belieben leicht tosten. Mit der Senfbutter bestreichen und mit Salatblättern belegen. Zwiebeln bis auf 2 EL darauf verteilen. Schnitzel auf die Brote legen, mit restlichen Zwiebeln und übrigem Thymian bestreut servieren.

Für 4 Personen

- 4 Hähnchenschnitzel à ca. 160 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Blauschimmel-Camembert
- 1 festfleischige Birne
- 150 g kleine Salzbrezeln
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- ca. 150 g Butterschmalz zum Braten
- 4 EL Wildpreiselbeeren (Glas)
- Außerdem: Frischhaltefolie
- Holzspießchen oder Rouladennadeln

Zubereitung

1 Schnitzel trockentupfen, zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Handballen etwas flacher drücken. In jedes Schnitzel an einer Längsseite eine Tasche einschneiden. Schnitzel leicht salzen und pfeffern.

2 Käse in dünne Scheiben schneiden. Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Käse und Birne in die Fleischtaschen füllen. Die Taschen mit Holzspießchen oder Rouladennadeln zustecken. Brezeln im Zerkhacker grob zerkleinern.

3 Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl in einen zweiten Teller geben und die Brezenbrösel in einen dritten. Gefüllte Schnitzel zuerst im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. Schnitzel danach durch die verquirlten Eier ziehen, zum Schluss in den Bröseln wenden. Schnitzel nebeneinander auf ein Brett legen.

4 Reichlich Schmalz in einer großen Pfanne (besser: zwei Pfannen nehmen) erhitzen. Schnitzel darin bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 5 Minuten braten, dabei die Pfanne(n) ab und zu rütteln. Schnitzel auf Küchenpapier entfetten und heiß mit Preiselbeeren servieren. Dazu schmeckt Feldsalat.

Hähnchenschnitzel mit Camembert und Birne



Weintipp:
Käse und Birne sind geschmacksdominant und verlangen nach einem Wein aus der Welt des weißen Burgunder (auch Cuvée), ausgebaut im Holzfass oder von der Barrique sanft geküsst.



Weintipp:
Das Fleisch ist mürbe im Geschmack, der Pilz-Salat saftig. Auf beide Nuancen geht am besten ein klassischer trockener Trollinger ein.

Rumpsteak mit warmem Waldpilz-Salat

Für 4 Personen

- 4 Rumpsteaks à 180–250 g (ca. 2,5 cm dick)
- 3 TL Steakpfeffer (Pfeffermischung)
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 Lauchzwiebeln
- 600–700 g gemischte Waldpilze
- (z. B. Pfifferlinge, Maronenpilze, Steinpilze)
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 Msp. gemahlener Piment
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1–2 EL Weißweinessig

Zubereitung

1 Steaks trockentupfen und den Fettrand im Abstand von 2 cm einschneiden. Steakpfeffer fein mahlen, mit Zitronenschale mischen. Fleisch rundum mit 1 EL Öl und dem Gewürz-Mix einreiben. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ziehen lassen.

2 Backofen auf 140 °C vorheizen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und quer dritteln. Die Stücke längs in dünne Streifen schneiden. Pilze sorgfältig mit einem Pinsel putzen und nur falls nötig kurz waschen und trockentupfen. Große Pilze kleiner schneiden.

3 In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Lauchzwiebeln und Pilze darin unter gelegentlichem Rühren 5–7 Minuten braten. Vom Herd nehmen. Petersilie und Schnittlauch unterheben. Pilze mit Piment, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Warm halten.

4 Während die Pilze braten, eine zweite große Pfanne erhitzen, übriges Öl hineingeben. Steaks darin bei starker Hitze in 1–2 Minuten beidseitig scharf anbraten. Öl abgießen. Pfanne in den Ofen stellen und die Steaks fertig garen, das dauert etwa 5–7 Minuten. Bei einer Kerntemperatur von 53 °C werden sie «rosa», bei 55–56 °C «medium». Steaks aus dem Ofen nehmen, noch kurz ruhen lassen. Rumpsteaks und Waldpilz-Salat anrichten. Dazu schmecken Kartoffeln und/oder knuspriges Stangenbrot.

Kalbsschnitzel mit Orangen-Basilikum-Sauce

Für 4 Personen

- 8 Stängel Basilikum
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 300 ml Kalbsfond (Glas)
- 4 dünne Kalbsschnitzel à ca. 150 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl
- 300 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 150 g Schlagsahne
- 1 EL Crème fraîche
- 3–4 EL Olivenöl
- Einige Tropfen Zitronensaft

Weintipp:
Ein Gericht mit viel Würze und einem anregenden Säurespiel; dazu passt am besten ein ebenfalls würziger, komplexer Sauvignon blanc.

Zubereitung

1 Basilikumblätter von den Stängeln zupfen, die Stängel beiseitelegen. Schalotte abziehen, klein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen, Schalotte und Basilikumstängel darin farblos andünsten. Fond zugießen und die Flüssigkeit offen bei starker Hitze ca. 5 Minuten einkochen.

2 Währenddessen Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie behutsam flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.

3 Orangensaft zur Saucenflüssigkeit gießen. Aufkochen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche zufügen, die Sauce bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Die Basilikumstängel entfernen.

4 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin portionsweise bei starker Hitze pro Seite 1–2 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten. Öl aus der Pfanne abgießen, den Bratensatz mit 2–3 EL Wasser aufkochen. Durch ein feines Sieb zur Sauce gießen.

5 Basilikumblätter in Streifen schneiden. Zur Sauce geben, fein und schaumig pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel sofort mit der Sauce servieren. Dazu schmeckt Reis oder Kartoffelpüree.





Weintipp:
Hier bietet sich ein kräftiger trockener Weißwein als Partner an, entweder ein Silvaner oder ein Justinus K. (Kerner).

Gedämpftes Kalbssteak mit Endivien-Stampf

Für 4 Personen

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Kopf Endivien-Salat
- 1 Schalotte
- 2 EL Weißweinessig
- ½ -1 TL scharfer Senf
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 4 Kalbsrückensteaks à 150-180 g
- 100-200 ml heiße Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 4 EL aromatisches Olivenöl
- Grobes Meersalz
- Außerdem:
Topf mit Dämpfeinsatz

Zubereitung

- 1** Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen. Inzwischen die Petersilie waschen und trockenschütteln. Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in kurze Streifen schneiden. Schalotte schälen, klein würfeln. Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer und 2 EL Sonnenblumenöl eine Marinade rühren. Salat, Schalotte und Marinade vermischen.
- 2** Kalbssteaks trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne dünn mit dem restlichen Sonnenblumenöl bestreichen. Steaks darin bei starker Hitze von jeder Seite 1 Minute anbraten, dann sofort herausnehmen.
- 3** Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und grob zerstampfen. Salat zugeben und unterheben. So viel heiße Milch unterrühren, dass der Stampf leicht sämig ist. Kräftig salzen und pfeffern. Zugedeckt warm halten.
- 4** Den Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen. Die Hälfte der Petersilie und das Lorbeerblatt zufügen. Übrige Petersilie in den Dämpfeinsatz legen, die Steaks obenauf. Den Dämpfeinsatz so in den Topf setzen, dass er das Wasser nicht berührt. Topf zudecken, das Wasser aufkochen lassen. Die Steaks bei mittlerer Hitze dämpfen, das dauert etwa 6-8 Minuten. Bei einer Kerntemperatur von 65 °C werden sie «rosa», bei 70 °C «medium». Fleisch herausnehmen und zugedeckt kurz ruhen lassen.
- 5** Von der Dämpfflüssigkeit 150 ml abmessen, mit dem Olivenöl verrühren. Steaks nach Belieben in dicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller setzen. Öl-Mix darüber löffeln und mit etwas Meersalz bestreuen. Endivien-Stampf dazu servieren.

Zubereitung

1 Kardamomkapsel aufbrechen, die kleinen Samen herauslösen und im Mörser fein zerdrücken. In eine kleine Schüssel füllen. Kaffeebohnen und Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Mit Salz, Vanille und Muskat zum Kardamom geben.

2 Filetsteaks trockentupfen. Eine große Pfanne aufheizen, Öl hineingeben. Steaks darin auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Auf mittlere Hitze zurückschalten. Öl abgießen. Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. 3-4 TL Kaffee-Gewürz-Mix in die Butter rühren.

3 Steaks unter gelegentlichem Wenden fertig braten, das dauert 2-5 Minuten. Bei einer Kerntemperatur von 40 °C haben sie noch einen blutigen Kern, bei 45-55 °C werden sie «rosa», bei 55-58 °C «medium», danach komplett durchgebraten.

4 Steaks aus der Pfanne nehmen, zugedeckt auf einen warmen Teller legen und noch 3-4 Minuten ruhen lassen. Danach sofort mit der noch heißen Kaffeebutter auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu schmecken Stangenbrot (auch geröstet) und gemischter Salat.

Für 4 Personen

- 1 grüne Kardamomkapsel
- 1 EL Kaffeebohnen (ca. 5 g)
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 1 Msp. gemahlene Bourbonvanille
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- 4 Filetsteaks vom Rind à 180-200 g
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 150 g Butter

Filetsteak vom Rind mit Kaffeebutter



Weintipp:
Kaffeebutter und Pfeffer sind geschmacklich etwas dominant. Ein guter Partner ist ein kräftiger Rotwein mit reifen Gerbstoffen (Lemberger oder eine Cuvée).

Oktober**17. Oktober**

Stuttgart: Finissimo im Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

18. Oktober

Bietigheim: Königliche Weinprobe im Herbst mit der Felsengartenkellerei, 07143 81 70-17

19. Oktober

Weinstadt-Strümpfelbach: Offene Kelter der Remstallkellerei mit dem Musikverein Strümpfelbach, 07151 69 08 23

Remshalden-Grunbach: Offene Kelter der Remstallkellerei mit dem Weinbauverein Grunbach, 07151 727 07

24. Oktober

Grantschen: Spannendes und unterhaltsames Krimi-Dinner bei Grantschen Weine, 07134 980 20

25. Oktober

Esslingen: Herbstweinprobe bei den Weingärtnern Esslingen, 0711 918 96 20

25./26. Oktober

Berlin: Baden-Württemberg-Classics im Hangar 2 im Tempelhof Airport. Zahlreiche Weine und Sekte, informative Rahmenveranstaltungen, www.bwclassics.de

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

26. Oktober

Weinstadt-Strümpfelbach: Offene Kelter der Remstallkellerei mit dem Musikverein Strümpfelbach, 07151 69 08 23

Remshalden-Grunbach: Offene Kelter der Remstallkellerei mit dem Weinbauverein Grunbach, 07151 727 07

31. Oktober

Neckarsulm: HalloWeinProbe – genussvolles Halloween mit Weinerlebnisführerin Michaela Metzger, 0172 140 56 83

November**1. November**

Winnenden: Herbstausklang der Remstallkellerei mit den Weingärtnern Winnenden, 07195 628 31

2. November

Besigheim-Hessigheim: Im Weinberg wird es stiller – mit exzellenten Weinen auf zur stürmisch-schönen Entdeckungstour mit Weinerlebnisführer Wilhelm Pfitzenmaier, 0172 106 84 00

7. November

Neckarsulm: Wahl der 51. württembergischen Weinkönigin – öffentliche Abendveranstaltung in der Kulturhalle Ballei, ausgerichtet vom Weinbauverband, 07134 80 91, www.weinbauverband-wuerttemberg.de

Fellbach: Lemberger – der markante Württemberger, eine Rebsorte mit Charakter – bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

Köngen: Regionale Genüsse im Herbst auf dem Schlossgut bei der Familie Zimmermann/Eppinger mit Weinen der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

Vaihingen/Enz-Rosswag: «Wild + Wein», Kulinarische Probe mit Jägerlatein bei der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

7.-9. November

Weinsberg-Gellmersbach: Hallenweindorf mit den Winzern vom Weinsberger Tal und den Sportfreunden Gellmersbach, 07130 46 12 00

8. November

Oberderdingen: Kulinarische Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 07045 530

8./9. November

Grantschen: Besenzeit in der guten Stube

der Grantschen Weine mit Gerichten der Landfrauen, 07134 980 20

9. November

Esslingen: Weinprobiertag bei den Weingärtnern Esslingen mit Rahmenprogramm, 0711 918 96 20

Oberderdingen: Wein- und Sektverkostung der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 07045 530

11. November

Hessigheim: Ganz verliebt in Wein - mit Küchenmeister Marcel Gemeln und der Felsengartenkellerei, 07143 81 60-17

14. November

Vaihingen/Enz-Rosswag: «Wein-Kabarett-Kulinarik». Das neue Programm der Blauen Engel – Frauenkabarett vom Feinsten in der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

Fellbach: Wein und Wild – kulinarische Probe bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

15. November

Heilbronn: Weinimpuls-Party des Weinbauverbandes Württemberg e. V., 07134 80 91

15./16. November

Heilbronn: Württemberger Weingipfel mit zahlreichen prämierten Weinen und Sekten in der «Harmonie», organisiert vom Weinbauverband, 07134 80 91

16. November

Donnbronn: Fackelwanderung inklusive Wein und Versucherle mit Weinerlebnisführerin Elisabeth Schukraft, 0176 525 968 58

Eberstadt: Privatkudentag im Weinhaus Eberstadt mit Weinen aus dem Weinsberger Tal, 07130 46 12 00

20. November

Esslingen: Wein und Schokolade – mit Kreationen des Chocolatiers Joachim Habiger

Termine Oktober – Dezember 2014**Das große Finale**

Während schon der junge, neue Wein von den frühreifen Sorten heftig gärt oder bereits als Federweißer ausgeschenkt wird und die erfahrenen, geduldigen Wengerter auf einen «goldenen Herbst» hoffen, der die Reife der noch hängenden Trauben fördert, wird zum Schlusspurt bei den Veranstaltungen geblasen. Es ist noch erstaunlich viel geboten im Ländle und auch darüber hinaus – etwa zweimal Baden-Württemberg-Classics in Berlin (25./26. Oktober) und in München (22./23. November). Nutzen Sie die nächsten Wochen noch richtig aus...

zu Weinen der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

21. November

Fellbach: Unsere Besten – Probe der Premiumweine der Fellbacher Weingärtner, 0711 578 80 30

Neuffen: Mit dem Wengerter unterwegs – Gerda Sautter und Gert Kiehlneker informieren über Pflege und Schutzmaßnahmen für die Reben, www.schwaebische-landpartie.de

Stuttgart: Finissimo beim Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

21./22. November

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

22./23. November

München: Baden-Württemberg-Classics in der unterirdischen Kleinen Olympiahalle auf dem Olympiagelände. Zahlreiche Weine und Sekte aus dem Ländle, informatives Rahmenprogramm, www.bwclassics.de

23. November

Brackenheim: Kellerkinder – Sonntagsspaziergang mit Kellereinsichten und Weinerlebnisführerin Regine Sommerfeld, 0174 605 65 00

25. November

Esslingen: Weihnachtsmarkt hinter dem alten Rathaus – hier gibt es Weine der Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20

28. November

Fellbach: Karz – Geschichten um den Wein bei den Fellbacher Weingärtnern, 0711 578 80 30

29. November

Vaihingen/Enz-Horrheim: Adventsweinmarkt der Weingärtner Horrheim-Gündelbach, 07042 333 09

Bietigheim: Königliche Weinprobe mit

Festtagsweinen von der Felsengartenkellerei, 07143 81 60-17

29./30. November

Sternenfels: Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels und der Gemeinde, 07045 35 10

Dezember

5. Dezember

Vaihingen/Enz-Rosswag: GenussTriole in der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen – Seminar für alle Sinne, 07042 29 50

5.–8. Dezember

Pfedelbach-Heuholz: Adventshausmesse der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, 07949 94 00 33

6. Dezember

Vaihingen/Enz-Rosswag: Weinspaziergang durch das Lembergerland mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 07042 29 50

Lauffen: Lauffener Adventsweinprobe, 07133 18 50

6./7. Dezember

Brackenheim-Dürrenzimmern: Tage des offenen Kellers der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim, 07135 95 15 00

Oberderdingen: Weihnachtsmarkt der Weingärtnergenossenschaft, 07045 530

7. Dezember

Grantschen: Eiskalt und doch warm – märchenhafte Adventswanderung mit Weinerlebnisführerin Claudia Steinbrenner, 0178 627 77 27

14. Dezember

Grantschen: Weihnachtsmarkt bei Grantschen Weine mit diversen Einlagen und Musik, 07134 980 20

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

Neuffen: Mit dem Wengerter unterwegs – Gert Kiehlneker bittet zum Sonntagsspaziergang durch die Weinberge und serviert den legendären Neuffener Würzwein, www.schwaebische-landpartie.de

19. Dezember

Stuttgart: Finissimo im Collegium Württemberg, 0711 327 775 80

21. Dezember

Weinstadt-Schnait: Vorweihnachtliche Wengert-Wald-Wiesen-Familienwanderung mit Weinerlebnisführerin Birgit Oesterle, 0170 358 06 56

28. und 30. Dezember

Neckarsulm: GlühWeinLeuchten – Wanderung am Scheuerberg mit Weinerlebnisführerin Michaela Metzger, mit Glühwein und Leckereien, 0173 140 56 83

Vorschau: 31. Januar und 1. Februar 2015

Marbach: Wein-Lese-Tage mit Verkostungen von Weinerlebnisführer Gerhard Thullner im Schiller-Nationalmuseum, Weinen unter anderem von den Marbacher Weingärtnern und Literaturspaziergängen zu Schillers Geburtshaus. Neuauflage nach dem großen Erfolg im Januar 2014. Veranstalter: Marbacher Zeitung, www.wein-lese-tage.de

«Königinnen-Wein» für die Kanzlerin

Abschied nehmen von einer einjährigen Zeit als Weinkönigin Württembergs heißt es für die charmante, weinkundige Theresa Olkus und ihre Weinprinzessinnen Franziska Leitz und Larissa Schweiker. Bei Festen, hochrangigen politischen Ereignissen und zahlreichen Weinpräsentationen gab es viele spannende Begegnungen. Ein Höhepunkt für Theresa Olkus war ein Treffen mit Bundeskanzlerin Angela Merkel in ihrer Heimat im Taubertal, bei dem sie der Regierungschefin eine Flasche «Königinnen-Wein» überreichen konnte. Am 7. November wird die neue Königin gewählt, diesmal in Neckarsulm. Hier wurde 1855 die erste Weingärtnergenossenschaft Württembergs gegründet, die 2007 mit Heilbronn fusionierte.





Spitzenrotweine im Test

«Das können wir auch»

Qualitativ bedeutende Rotweine für die kommenden Festtage waren gesucht. Passen sollten sie zur herbstlichen Kulinarik. Von den Juroren gab es viel Beifall, aber gelegentlich wurden die Daumen auch gesenkt.

Irgendwann in der Mitte der Verkostungsrunde wurde Martin Konzmann von der Remstalkellerei nachdenklich: «Ich kann mich an eine Verkostung vor 20 Jahren mit internationalen Rotweinen erinnern, bei der ich gedacht habe, dass wir in Württemberg davon sehr weit weg sind. Aber nach dem, was wir heute probieren, muss ich sagen: Das können wir auch.»

In der Tat verdienten eine Reihe der Anstellungen (alle trocken ausgebaut) das Prädikat «erstklassig». Die Bemühungen der letzten Jahre in den Weingärtnergenossenschaften haben sich ausgezahlt. In den Weinbergen werden die Erträge teilweise drastisch beschränkt, selbst bei Sorten wie dem Trollinger. Es mag zwar alten Wengertern immer noch in der Seele wehtun, wenn sie vor der Ernte Trauben abschneiden und auf den Boden fallen lassen oder Trauben halbieren. Aber diese Reduzierung zahlt sich qualitativ ebenso aus wie die zusätzliche Selektion am Stock. Während früher schon mal etwas fragwürdige Trauben mit in die Bütteln wanderten, kommt es heute auf die Gesundheit der Beeren an. Damit haben die Kellermeister eine wichtige Vo-

raussetzung, um überzeugende Weine zu machen. Der Ehrgeiz dazu ist fast überall vorhanden. Die hervorragende Ausbildung der Verantwortlichen im Keller, Blicke über den eigenen Tellerand und der intensive Erfahrungsaustausch untereinander tragen ebenfalls dazu bei, dass auch Kenner diesen Weinen (bei denen im Ausbau überwiegend Barriques mit im Spiel waren) aus Württemberg Respekt zollen.

Angefordert waren Rebsortenweine und Cuvées, die als herausragend in der Qualität anzusehen sind und vor kritischen Verkostern bestehen. Nicht alle Betriebe hatten die Ausschreibung offenbar genau gelesen und Weine geschickt, die zwar Trinkfluss hatten und Spaß machten, aber nicht unseren hohen Ansprüchen genügten. So verkosteten wir zum Beispiel einen durchaus typischen Trollinger, der in einer Runde mit dieser Sorte sicher nicht schlecht ausgeschaut hätte. Aber zum herausragenden Rotwein fehlte doch ein Stück. Mit dabei war auch ein etwas prickelnder, saftiger Merlot, sicher ein Wein, der am Markt erfolgreich ist. Aber er passte nicht in unser Anspruchsbild. ▶

Gut oder sogar sehr gut, etwas viel Holz oder zu wenig, schon auf dem Punkt oder mit Lagerpotenzial, ausgewogen in Frucht und Säure, Tannine gut gereift ...? Viele Fragen schießen einem Verkoster wie Martin Konzmann von der Remstalkellerei bei der Fachprobe durch den Kopf und verlangen nach Antworten.





Wenn die Entscheidungen gefallen und die besten Weine ausgewählt sind, fallen die Hüllen von den Flaschen. Hans-Georg Schiller (Felsengartenkellerei, Mitte), Redakteur Rudolf Knoll (links) und Martin Konzmann studieren das Ergebnis.

2012 Portugieser Alte Reben

Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen

Ein ungewöhnlicher, hochwertiger Portugieser, ausgebaut im klassischen großen Holzfass. Düfte von Feigen, Pflaumen und Vanille im Aroma, elegant, viel Tiefgang. Hier wurden die Möglichkeiten der Sorte ausgereizt. «Ein schöner Charakter», urteilt Dominic Götz. **11,30 Euro**

2011 Schwarzriesling «Josua»

Lauffener Weingärtner

Kräuter und Zedernholz im Aroma; fülliger Wein mit reifen Gerbstoffen, jetzt auf dem Zenit, in nächster Zeit trinken. «Dicht und sortentypisch», notiert Thorsten Klimek. **15 Euro**

2012 Spätburgunder Metzinger Hofsteige

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen

Klare, typische Burgundernase; elegant, Spiel, guter Druck, hat Lagerpotenzial, sehr feinfühlig mit neuem Holz gearbeitet. «Feurig, aber könnte etwas kräftiger sein», lobt Hans-Georg Schiller den eher zarten Wein. **15 Euro**

2012 Spätburgunder Fellbacher Lämmlier «P»

Fellbacher Weingärtner

Zarte, etwas verhaltene Frucht im Bouquet; eleganter, würziger Burgunder, noch jugendlich straff, kann warten. «Viel Cassis, ausgewogen», urteilt Martin Konzmann. **19,50 Euro**

2011 Spätburgunder Réserve

Collegium Württemberg, Stuttgart

Wein aus der Edellinie des Collegiums. Viel typische, animierende Johannisbeerfrucht im Duft; saftig, komplex, fest strukturiert. «Ein richtig schöner Burgunder», meint Dominic Götz. **19 Euro**

2012 Frühburgunder

Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach

Viel Kräuter, ein Hauch Bitterschokolade im Duft; saftiger, noch frischer Wein, wirkt jugendlich herzhaft, hat aber Stil, braucht noch etwas Zeit, steht ganz am Anfang. Für Thorsten Klimek «toller Wein, super Nase». **17,85 Euro**

2012 Merlot «Divinus»

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Zurückhaltende Frucht im Aroma; würzig und saftig, gut strukturiert, hat Trinkfluss und präsentiert sich schon recht offen. «Hat Potenzial», meint Hans-Georg Schiller. **19 Euro**

2012 Merlot «Epos»

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim

Feiner, animierender Waldbeerenduft, elegant, geschmeidig, gut gereifte, angenehme Gerbstoffe. «Klasse gemacht», notiert Martin Konzmann. **16,66 Euro**

2012 Merlot Esslinger Schenkenberg

Weingärtner Esslingen

Warme Fruchtaromatik; saftig, Spiel, feingliedrig. «Viel Waldfrucht, sehr intensiv», hält Thorsten Klimek fest.

Wurde im großen Holzfass ausgebaut. **12 Euro**

2011 Merlot Fellbacher Lämmlier «P»

Fellbacher Weingärtner

Schöne, ausdrucksvolle Kirschnote im Duft; saftiger Wein mit ausgewogener Fülle und Spiel; ausdauernd im Abgang. «Komplex, sehr gut eingebundenes Holz», urteilt Dominic Götz. **13,50 Euro**

2011 Merlot «Die jungen Wilden»

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern

Gereift im klassischen Holzfass. Duft nach Waldbeeren; geschmeidig, saftige Frucht, gut gereifte Gerbstoffe, kraftvoll strukturiert. «Edelherbe Schokolade», ist ein Eindruck von Hans-Georg Schiller. **8,93 Euro**

2012 Lemberger «Signum I»

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim

Feine, typische Brombeere im Bouquet; feinmaschig, sehr ausgewogen, Lemberger mit viel Tiefgang. «Klasse Frucht, füllig», notiert Martin Konzmann. **20,23 Euro**

2012 Lemberger Esslinger Schenkenberg «Abt Fulrad»

Weingärtner Esslingen

Hat 15 Monate im neuen Holz hinter sich. Duft nach Waldbeeren; weich, rund, füllig, schöner Trinkfluss, im Abgang wird auch feines Säurespiel spürbar; schon gut entwickelt. «Dicht, macht Spaß», lobt Thorsten Klimek. **19 Euro**



Kenner verkosten und bewerten Württemberger Gewächse durchaus kritisch. Zu jedem Wein werden die Eindrücke notiert. Denn nach jeder kleinen Serie mit fünf oder sechs Weinen wird darüber diskutiert, welcher Wein gut genug war, um im Magazin empfohlen zu werden.

2011 Lemberger ***

Weinmanufaktur Untertürkheim

Delikate Brombeeraromen, ein Hauch Zedernholz, Tabak; schöne Fülle, würzig, viel Feuer und Tiefgang, hat immer noch Reserven. «Gerbstoffe schön eingebunden», freut sich Dominic Götz über die Harmonie. **27 Euro**

2011 Lemberger Schwaigerner Grafenberg Heuchelberg Weingärtner

Kräuter und Beeren im Duft; geschmeidig, weiche Gerbstoffe, kein alkoholisches Leichtgewicht. Martin Konzmann ist vom Aroma angetan: «Klasse, Vanille und Brombeeren.» **16,07 Euro**

2011 Lemberger «Unchained»

Grantschen Weine

Intensive, animierende Brombeernase; saftig, Spiel, ungemein würzig und herrlich gradlinig, noch Potenzial, jung. Wurde unfiltriert gefüllt. «Angenehme Tannine» sind für Hans-Georg Schiller ein Pluspunkt. **24,95 Euro**

2009 Lemberger Rohracker Lenzenberg Weingärtnergenossenschaft Rohracker

Nach zwei Jahren Reifung in Barriques hat sich der Wein aus terrassierten Steillagen sehr gut entwickelt und ist immer noch gut in Form: schwarze Beeren im Duft; saftig, ausgewogene Fülle, viel Herz. «Jetzt trinken», empfiehlt Thorsten Klimek. **13,40 Euro**

2012 Edition «QP»

Remstalkellerei, Weinstadt-Beutelsbach
Kräuter und Mandeln im Aroma; würzig,

kräftig, saftig, guter Trinkfluss. «Noch etwas gerbstoffbetont», merkt Dominic Götz an. **23,80 Euro**

2012 «Divinus» Cuvée «P»

Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim

Rauch, Leder und Tannennadeln im Aroma; würzig, komplex, sehr feurig, internationaler Stil. Martin Konzmann macht einige Ausrufezeichen: «Klasse!!!!» **22,50 Euro**

2011 «Octavio»

Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim

Viel Waldbeeren im Aroma; geschmeidig, elegant, ein Schmeichler für die Zunge. «Sehr gut, Kaffeernote», ist der Eindruck von Hans-Georg Schiller. **23,80 Euro**

2011 Cuvée Wirtemberg Réserve

Collegium Wirtemberg, Stuttgart

Waldbeeren im Aroma; schöne, ausgewogene Fülle, fast schmelzig, üppig, stattlich im Alkohol (14% Vol.); setzt sich aus verschiedenen Cabernetsorten und Lemberger zusammen. «Kräftig und füllig», notiert Martin Konzmann. **18 Euro**

2010 «Caverna»

Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein

Spannender Wein aus einem schwierigen Jahrgang mit geringer Ernte und hohen Säurewerten, dafür ausgezeichnet geraten: Tannennadeln und Leder im Aroma; reife Gerbstoffe, kräftig, merkliche, aber nicht aggressive Säure. «Guter Charakter», merkt Dominic Götz an. **14,28 Euro**

2009 Vinitative

Lauffener Weingärtner

Ein gut gereifter Wein aus dem bekannten Jungwinzer-Projekt mit rund einem Dutzend verschiedener Sorten. Viel Kräuter im Aroma; feinmaschig, temperamentvoll, noch längst nicht am Ende. «Kräftig, lang, weiche Tannine», lobt Hans-Georg Schiller. **30 Euro**

2009 Fellbacher Lämmli

«Amandus» «P»

Fellbacher Weingärtner

Die Vorzeige-Cuvée der Fellbacher ist stabil geblieben: Tannennadeln und etwas Leder im Aroma; würzig, straff, gradlinig. «Einfach Klasse», begeistert sich Martin Konzmann. **26,50 Euro**

2011 Shiraz Cannstatter Zuckerle ***

Weingärtner Bad Cannstatt

Die Wortverbindung «Shiraz und Zuckerle» mag zwar etwas gewöhnungsbedürftig sein, aber der Wein beweist, dass die Sorte auf dieser Flur gut zurechtkommt. Feiner Beerenduft; elegant, komplex, ausdauernd würzig und noch jugendlich. Dominic Götz glaubt an «tolles Potenzial». **38 Euro**

2012 Cabernet Sauvignon «Divinus»

Weingärtner Dürrenzimmern-Stockheim

Kräuter und Tannennadeln im Aroma, etwas Paprika; weiche, gut gereifte Gerbstoffe, ausgewogene Fülle. Für Hans-Georg Schiller «sehr angenehm». **19 Euro**



2009 Cabernet Mito Heuholzer Dachsteiger

Weingärtnergenossenschaft Heuholz

Tiefschwarz, feiner, anhaltender Beerenduft; elegant, feinmaschig, üppig, gute Länge. Hier zeigt sich die Kreuzung aus Lemberger und Cabernet Sauvignon in frischer Form. «Super», bringt es Martin Konzmann auf den Punkt.

14,25 Euro

Betriebe auf einen Blick

Collegium Württemberg, Stuttgart,

0711 327 775 80,

www.collegium-wuerttemberg.de

Weingärtnergenossenschaft

Dürrenzimmern-Stockheim, 07135 951 50,

www.wg-duerrenzimmern.de

Weingärtner Esslingen, 0711 918 96 20,

www.weingaertner-esslingen.de

Fellbacher Weingärtner, 0711 578 80 30,
www.fellbacher-weine.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn-

Erlenbach-Weinsberg, 07131 157 90

(Grantschen Weine), www.wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern,

07138 970 20, www.heuchelberg.de

Weingärtnergenossenschaft Heuholz,

Pfedelbach-Heuholz, 07949 94 00 33,

www.heuholz.de

Lauffener Weingärtner, 07133 18 50,

www.wg-lauffen.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-

Neuhausen, 07123 417 15,

www.wein-metzingen.de

Remstallkellerei, Weinstadt-Beutelsbach,

07151 690 80, www.remstallkellerei.de

Weingärtnergenossenschaft Rohracker,

0711 675 93 23, www.wg-rohracker.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu,

Brackenheim, 07135 985 50,

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Weinmanufaktur Untertürkheim,

0711 336 38 10, www.weinmanufaktur.de

Winzer vom Weinsberger Tal,

Löwenstein, 07130 46 12 00,

www.weinsbergertal-winzer.de

Weingärtner-Zentralgenossenschaft

Möglingen (WZG),

07141 486 60, www.wzg-weine.de

Die Verkoster (v. l. n. r.): Rudolf Knoll, Redakteur Württemberger | Dominic Götz, Kellermeister der Weingärtnergenossenschaft Dürrenzimmern-Stockheim | Thorsten Klimek, stellvertretender Kellermeister, Weingärtner Bad Cannstatt | Hans-Georg Schiller, Geschäftsführer der Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim | Martin Konzmann, Kellermeister der Remstallkellerei, Weinstadt-Beutelsbach.



Rätzel

Edler Verschnitt

Verschnitt war früher fast so etwas wie ein Schimpfwort im Zusammenhang mit Wein. Freilich waren die Erzeugnisse, die unter diese Kategorie fielen, oft nicht unbedingt fein. Wichtig war den Konsumenten zudem die Sortenreinheit. Sie ist heute immer noch ein Entscheidungskriterium beim Weinkauf. Aber immer häufiger werden Weine auch als Cuvées angeboten - was im Grunde genommen nichts anderes ist als der einstige Verschnitt. Viele bedeutende Weine der Welt (zum Beispiel Bordeaux) sind Cuvées, sogar ohne Kennzeichnung der darin enthaltenen Rebsorten. In Deutschland sind die Cuvées vor allem beim Rotwein deutlich auf dem Vormarsch.

Aber manche scheinbar sortenreinen Weine sind eigentlich ebenfalls Cuvées, sprich, sie setzen sich aus zwei Sorten zusammen. Doch eine Sorte kann dann «bezeichnungunschädlicher Verschnitt» sein - ein Monsterbegriff der Weinbürokratie, gekoppelt an einen Höchstsatz. Unsere Frage: Wie hoch darf der Anteil einer anderen, anonymen Sorte sein, die nicht auf dem Etikett auftaucht (ohne Berücksichtigung der Süßreserve, die bei dieser Regel ebenfalls eine Rolle spielen kann)?

- a) 10 Prozent
- b) 15 Prozent
- c) 20 Prozent

Teilen Sie uns den Ihrer Meinung nach richtigen Prozentsatz bis spätestens 1. Dezember 2014 mit (Buchstabe genügt). Wenn Sie gut getippt haben, sind Sie in der Lostrommel dabei und haben die Chance auf je eine Flasche 2011 Cuvée Réserve und 2011 Spätburgunder Réserve vom Collegium Württemberg, die bei unserem Test gut bewertet wurden.

20 Pakete werden geschnürt. Schicken Sie Ihre Lösung entweder per Mail an rudolf.knoll@t-online.de (Postadresse nicht vergessen) oder per Postkarte an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf.

Besuch im «Fürstenfass»

Engagement im Hohenloher Land

Er war fast 30 Jahre lang ein «Motor» der Weinkellerei Hohenlohe und stemmte als verantwortlicher Vorstandsvorsitzender unter anderem zwei große Fusionen. Jetzt verabschiedete sich Dieter Waldbüßer in den (Un-)Ruhestand.

«Das waren zwei der größten Gewinne für unsere Region», meint Dieter Waldbüßer, während wir durch die Weingärten von Adolzfurt spazieren. Dabei deutet er auf kleine Ampullen, die an den Drahtrahmen der Rebzeilen angebracht sind. «Pheromone, nämlich Sexuallockstoffe, mit denen wir den gefährlichen Traubenvickler verwirren und seine Vermehrung verhindern», erläutert er. Die Weinkellerei Hohenlohe war auf diesem Feld ein Vorreiter; heute ist diese naturfreundliche Schädlingsbekämpfung weit verbreitet. Der zweite Pluspunkt ist für Waldbüßer, «dass wir überall begrünte Weinberge haben.» Das sei vor 20 Jahren noch nicht die Regel gewesen.

Unser Gesprächspartner hat nicht nur diesen Zeitraum hautnah miterlebt. 1985 wurde er zunächst nebenberuflicher Vorstandsvorsitzender der damaligen Weinkellerei Hohenlohe mit Sitz in Pfedelbach. Knapp 30 Jahre später, im Sommer 2014, hat er sich 63-jährig in den Ruhestand verabschiedet. Der Raiffeisenorganisation, die lange Zeit in unterschiedlichen Bereichen sein Berufsleben neben der Weinkooperative mitbestimmte, wird er irgendwie verbunden bleiben. Erhalten bleibt auch der Kontakt zu der Hohenloher Genossenschaft, obwohl er hier von Reinhold Fritz (46) von den Heuchelberg Weingärtnern im Amt als hauptamtlicher Vorstandsvorsitzender beerbt wurde. «Schließlich betreibe ich mit meiner Frau Ruth etwas Weinbau und werde weiter meine Trauben vom Riesling, Trollinger und Dornfelder hier abliefern.» Hier, das ist schon lang nicht mehr Pfedelbach. «Vor knapp 30 Jahren war das Betriebsgebäude eine alte Katakomben ohne Entwicklungsmöglichkeiten.» Waldbüßer fand beim Start seines Engagements ein junges Team mit Visionen vor, das freilich auf dem Konto stattliche rote Zahlen hatte. Aber man war weinbaulich zu Zäsuren bereit. «Wir wollten alle miteinander hohe Qualitäten anstreben.» Die Marke «Fürstenfass», die heute so etwas wie der Name der Genossenschaft ist, wurde damals kreiert.

Der jetzige (Un-)Ruheständler wurde 1990 stellvertretender Vorstandsvorsitzender und war - obwohl hauptberuflich anderweitig als Chef von 250 Mitarbeitern engagiert - bald darauf eine treibende Kraft für die Umsiedelung. «Wir schafften es, dafür 15 Millionen Mark genehmigt zu bekommen», erinnert er sich. Die Geschäfte





So sieht eigentlich kein Rentner aus. Bei Dieter Waldbüßer darf man sicher sein, dass er nicht beschäftigungslos bleibt und seine Erfahrungen nicht brachliegen werden. Dem «Fürstenfass» (im Bild eine Nachbildung) bleibt er natürlich in flüssiger Form treu.

liefen damals schon merklich besser als fünf Jahre zuvor. 1994 kam es zum Umzug in ein neues, geräumiges und repräsentatives Betriebsgebäude am Ortsrand von Adolzfurt, in unmittelbarer Nachbarschaft der Reben.

Irgendwie hatten Waldbüßer und seine Kollegen den richtigen Riecher für eine großzügige Planung. 1997 kam es zur Fusion mit der Weingärtnergenossenschaft Michelbach-Söllbach, was ein Wachstum von 240 auf 370 Hektar bedeutete. Dank der großzügigen Planung war das verkraftbar. Vier Jahre später entschloss sich Waldbüßer selbst zu einem wesentlichen Schritt: Er gab seinen Job in Ludwigsburg auf, um hauptamtlicher Vorstandsvorsitzender in Bretzfeld-Adolzfurt zu werden. Der Betrieb entwickelte sich positiv. Ab 2010 flossen nochmal Eigenmittel in die Kellerwirtschaft; dabei wurden die Kapazitäten bis zum Herbst 2012 erheblich erweitert. Und man hatte ein offenes Ohr für die Kollegen der Kochertalkellerei Ingelfingen, die sich durch einige geringe Ernten hintereinander in einer Notsituation befanden. Der Maifrost von 2011, der für zwei Drittel Ernteausfall sorgte, beschleunigte die Verhandlungen über eine Fusion, die schließlich 2012 von den Mitgliedern beider Seiten abgesegnet wurde. Die Kochertaler Marken «Distelfink» und «Kocherperle» gingen im «Fürstenfass» auf. Und die Weinkellerei Hohenlohe hatte mit 500 Hektar eine stattliche Größe erreicht – die noch nicht das Ende der Fahnenstange sein muss. «Wir können durch unsere neue Kelterstation eine Traubenmenge von bis

zu 700 Hektar verarbeiten», lässt Waldbüßer wissen. Bei seinem Abgang hinterließ er einen stabilen Betrieb, der Trauben von 24 Ortschaften verarbeitet und mit Geschäftsführer Eberhard Brand und Kellermeister Hartmut Reichert ein erfahrenes Duo an der Weinfront hat. 60 Prozent der Fläche entfallen auf rote Sorten, aber der Riesling ist mit 125 Hektar ein weißes Trumpfstück. Die aktuell 600 aktiven Mitglieder sind mit den Auszahlungspreisen offenbar zufrieden.

«Und ich habe Zeit für neue Dinge», lacht Waldbüßer. Weingenießen ist ein beliebtes Hobby neben dem Fußball («ich bin gelegentlich leidender Fan des VfB Stuttgart»). Der häusliche Keller liegt voll mit Württemberger Gewächsen und Wein aus anderen deutschen Regionen. «Ich teste gern und will dabei immer wissen, wo wir im Vergleich stehen.» Am liebsten trinkt er Riesling - und Trollinger. «Der ist so herrlich leicht, bekömmlich, verträglich.»

Das «Fürstenfass»

1950 wurde die Weinkellerei Hohenlohe in Pfedelbach gegründet, in unmittelbarer Nachbarschaft des Fürstenfasses, das Fürst Joseph zu Hohenlohe-Waltenburg-Pfedelbach mit 64 664 Liter Fassungsvermögen bauen ließ. Es wurde 1828 zum letzten Mal mit dem Zehntwein für den Fürsten gefüllt, der ihn an seine Truppen ausgab. Heute ist das Fass neben seiner «Patenschaft» für die Marke der Genossenschaft ein Prunkstück des Pfedelbacher Weinbaumuseums.



Blattarbeit mit Gipfeln und Ausdünnen kann schon schweißtreibend in den Steillagen sein. Aber das ist gesund und macht fit. Doch gegen eine Pause mit herzhafter Vesper zwischendrin hat niemand etwas einzuwenden.

Stäffele & Steillagen

Wengerter für ein Jahr

Zwei Fliegen mit einer Klappe schlägt die Genossenschaft in Rosswag an der Enz mit einem speziellen Projekt: Sie vermittelt Weinfreunden an neun Tagen im Jahr Spaß an der Arbeit in steilen Rebanlagen und vermeidet damit auch Brachfläche. Als Lohn winken bis zu 60 Flaschen Wein aus eigener Ernte!

Samstag, kurz nach neun Uhr morgens. Taugetränkte Luft mischt sich mit der Wärme der steigenden Sonne. Mit Scheren bewaffnet steigt die Gruppe im Gänsemarsch die schmalen Stäffele der Rosswager Halde hinauf und verteilt sich zwischen zwei Meter hohen Laubwänden im Steilhang. «Nur die Spitzen kappen, wir wollen ja keinen Kurzharschnitt», ruft Karin Ritz, «sonst rutschen die Triebe aus dem Draht.» Die Weinerlebnisführerin demonstriert mit geübter Hand die Laubarbeiten, die an diesem Augusttag anstehen. Die Männer und Frauen, die ihr konzentriert folgen, sind «Wengerter für ein Jahr». Ganz wörtlich, denn so heißt das Steillagen-Projekt der Lembergerland-Kellerei im Vaihinger Ortsteil Rosswag. Neun Tage verbringen die Teilnehmer zwischen Februar und Oktober aktiv im Weinberg: Vom Rebschnitt bis zur Lese legen sie selbst Hand an, unter fachkundiger Anleitung von Ritz und ihren beiden Kolleginnen. Im November und Januar verkosten und diskutieren die Hobbywinzer die jungen Weine im Keller, bevor sie im Frühjahr ihren eigenen Wein in Empfang nehmen - bis zu 60 Flaschen.

Zum dritten Mal fand das Programm heuer statt, mit 28 Personen war es gut besucht. Das Besondere an diesem Projekt: Die Reben stehen in einer terrassierten Steillage, die vorher brachlag. Viele Weingärtner im fortgeschrittenen Alter können oder wollen die aufwendige und zudem unrentable Handarbeit nicht mehr leisten. Die Folge ist, dass Flächen verwildern. Ein Problem für einen vom Weinbau bestimmten Ort, in dem rund ein Drittel der Rebflächen als Steillage zählt, das heißt mindestens 30 Prozent Steigung hat. Die Idee, Hobbywinzer für die Weinbergarbeit zu begeistern und damit gleichzeitig die Kulturlandschaft an der Enz zu erhal-

ten, ist für Rolf Allmendinger der beste Weg, die Arbeit in den Steillagen wieder attraktiv zu machen. Anfangs wurde der Vorstandsvorsitzende der Genossenschaft belächelt. «Mittlerweile sind die Mitglieder hier im Ort stolz auf dieses Projekt. Sie sehen, dass ihre Arbeit geschätzt wird.» Zudem sind die Wengerter für ein Jahr beste Botschafter für den Weinbau in dieser Region. Gerhard Mandel ist schon zum zweiten Mal dabei. Mit zwei seiner Wengerterkollegen hat er sich angefreundet. In Besigheim haben die drei Rentner eine eigene kleine Parzelle gepachtet, die sie gemeinsam beackern. Was sie in Rosswag lernen, lasse sich eins zu eins im eigenen Weinberg umsetzen, erklärt Mandel stolz. »Und wer in der Steillage schaffe tut, der broicht koi Fitness-studio mehr«, lacht der gebräunte Hobbywinzer. Knapp ein Hektar wird bei diesem Projekt bewirtschaftet. Finanziert wird das Ganze mit den Beiträgen der Teilnehmer nahezu kostenneutral. Dringend nötige Sanierungsarbeiten im Weinberg werden mit Hilfe von Ökopunkten, einer Art Ablasshandel, ermöglicht. Allein 2013 konnten so für 80.000 Euro Trockenmauern saniert werden, im Frühjahr 2014 wurden die Drahtrahmen erneuert. Ruheständler, Manager, Anwalt, Koch oder Arzt - die Teilnehmer kommen aus ganz verschiedenen Berufen und Richtungen. Aus den Nachbarorten genauso wie aus Stuttgart oder Herrenberg. Man schätzt, hilft, duzt sich. Das gemeinsame Arbeiten und Erleben findet Gerlinde Hönes wichtig. Es sei völlig egal, was einer im Leben macht, hier zähle der Mensch. «Wir arbeiten für dasselbe Ziel», betont die Erzieherin aus Leonberg. Sie hatte die Teilnahme am Kurs ihrem Mann geschenkt und dann selbst Feuer gefangen. Wenn es zeitlich klappt, möchte sie gern dabeibleiben. Da ist sie nicht die

Einzig, ein Teil der «Wengerter für ein Jahr» bleibt auch im zweiten und dritten. Vielleicht für immer. Inzwischen ist es fast Mittag, der Laubschnitt im Weinberg ist für heute erledigt. Auf der anderen Seite geht's weiter, noch etwas steiler, noch schmaler sind die Terrassen. Nach getaner Arbeit vespere die Hobbywinzer gemeinsam - mit einem traumhaften Blick auf die Reben an der Enz. «Wir wollen das Bewusstsein in der Region stärken, dass Weinbergarbeit Spaß macht», sagt Geschäftsführer Christian Kaiser. Diese Rechnung scheint aufzugehen.

Antje Seeling



Auf einen Blick

Für wen ist das Programm geeignet?

Für jeden, der Weinbau hautnah erleben möchte, gern an der frischen Luft arbeitet und gleichzeitig etwas für den Erhalt der traditionellen Kulturlandschaft tun will.

Was kostet es?

Im Paketpreis von 480 Euro sind enthalten:

- 9 Tage im Weinberg à 5 Stunden unter fachlicher Anleitung mit anschließendem Vesper.
- kulinarische Probe mit Sensorikseminar
- bis zu 60 Flaschen des selbst produzierten Weines (je nach Ertrag) im Wert von bis zu 300 Euro
- Diplom als «Wengerter für ein Jahr»

Ab wann kann man mitmachen?

Der nächste Kurs findet von Februar 2015 bis Januar 2016 statt (Anmeldung ab Oktober 2014). Anmeldung bei: Lembergerland Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen eG, Manfred-Behr-Str. 34, 71665 Vaihingen-Rosswag, Tel. 07042-2950, www.lembergerland.de



Reife Weine kaufen

Ab Jahrgang 1967 sind größere Mengen im Keller in Heilbronn vorrätig. Besonders gut bestückt ist man zum Beispiel mit den Jahrgängen 1969, 1971, 1975, während der von der Natur nicht verwöhnte 1974er nicht eingelagert wurde. Auch vom 1976er sind große Vorräte vorhanden, ebenso vom 1983er. Wieder ein Problemjahrgang war 1984 – also keine Gelegenheit, noch schnell eine Flasche für einen runden Geburtstag in diesem Jahr zu erwerben. Erst die Weinfreunde, die heuer noch ihren 20. Geburtstag feiern, könnten mit einem 1994er überrascht werden. Die Preise sind sehr zivil kalkuliert. Die Heilbronner erhöhen den Ausgangspreis pro Jahr nur um eine geringe Summe, so dass das Angebot Schnäppchencharakter hat.

Kontakt: Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, Tel. 07131 157 90, www.wg-heilbronn.de

Schwierige Aufgabe für Markus Eberle: Es war nicht einfach, die Originalkorken aus Weinflaschen der 70er und 80er Jahre zu bekommen.



Augen zu und volle Konzentration auf die reifen Weine. Der Lemberger rechts im Bild zeigte sich noch in einer sehr guten Verfassung.



Heilbronner Raritäten

Renovierung im Altweinkeller

Manche Weinfreunde sehnen bereits den neuen Jahrgang herbei. Und vergessen, dass reife Weine durchaus ihren Reiz haben. Besonders große Vorräte gibt es in Heilbronn. Es sind gepflegte, «renovierte» Vorräte, die immer wieder mal unter die sensorische Lupe genommen werden. Wir waren bei einer solchen Probe dabei.

Beim Riesling aus dem Jahrgang 1990 trug der Naturkork einen Etappensieg davon. Der halbtrockene Wein imponierte mit feiner Grapefruit in der Nase, zeigte Spiel, fast jugendlichen Biss und blieb lang im Abgang präsent. Die zarte Frucht hatte ihm ein überraschend langes Leben beschert. Vom gleichen Wein gab es eine Füllung mit Schraubverschluss. Als die Flasche geöffnet wurde, zeigte sich, dass dieser Verschluss, der dem Naturkork davongeeilt ist, auch negative Seiten haben kann. Der Wein hatte einen extremen Böckser, der nach faulen Eiern und feuchtem Stroh «duftete»; er war über den langen Zeitraum quasi eingesperrt, während der Luftaustausch beim Naturkork dafür gesorgt hatte, dass dieser Weinfehler (der sich hin und wieder erst in der Flasche entwickelt) verflieg.

Davor und danach freilich zeigte auch der Kork gelegentlich seine Macken. Der muffige Inhalt dieser Flaschen konnte nur mehr entsorgt werden. All das passierte bei einer denkwürdigen Probe in der Heilbronner Genossenschaftskellerei, einem Haus, das mit Abstand die größten Altweinbestände in Württemberg vorweisen kann. Mehr als

30000 Flaschen liegen hier, die ältesten aus dem Jahrgang 1959. Die Beerenauslese aus diesem Jahrhundertjahrgang (zwei Rückstellungsflaschen von der Weinprüfung) könnte noch gut sein. Ob man den 31 Restflaschen 1959er Trollinger noch trauen kann, ist eher fraglich. Aber der 1969er, den wir an diesem Tag in einem kleinen «Einlagespiel» entkorkten, zeigte sich sehr stabil, obwohl der Jahrgang nicht mit der Qualität des Jahrhundertjahrgangs 1959 vergleichbar war.

Dieses Intermezzo gehörte nicht zum Programm des Tages. Es war auch keine der üblichen, gelegentlichen Raritätenproben, bei denen ehrfurchtsvolle Gäste mit spannenden reifen Weinen verwöhnt werden. Was wir taten, war harte Arbeit. «Wir renovieren», lachte Justin Kircher, Vorstandsvorsitzender und oberster Oenologe der Genossenschaftskellerei. In einem Rhythmus von drei Jahren nimmt man sich bestimmte Jahrgänge vor und überprüft sie auf ihre Qualität. «Beim letzten Mal haben wir einiges aussortiert», erinnert sich Kircher. «Das waren Weine aus der Zeit, in der man den Fehler machte, auch einfachere

Tropfen zurückzulegen.» Die großen Raritäten, von denen es nur mehr wenige Flaschen gibt, kommen kaum dran. Aber wenn ein Dutzend und mehr Flaschen in den sorgfältig nummerierten Boxen liegen, lohnt sich der Aufwand im Sinn der Kundschaft. Hat eine Weinserie etwas Schwund, ist aber in der Qualität noch in Ordnung, dann werden alle Flaschen aufgezo-gen (eine Flasche wird zum Nachfüllen genutzt), anschließend meist mit einer Mini-Schwefelgabe versehen und dann frisch verkorkt.

Rund hundert verschiedene Weine hatten sich Kircher und seine Mitstreiter Markus Eberle (Jahrgang 1982), Hermann Schneider (Jahrgang 1935) und Karl Fischer (Jahrgang 1943) sowie der Württemberger-Redakteur vorgenommen. Auf dem Programm standen überwiegend Weine aus den 80er Jahren und 90er Jahren sowie zum Finale ein paar 1971er und 1969er. Für Markus Eberle, einem Mitglied der ambitionierten Heilbronner Jungwinzertruppe, war die Probe mit solchen Raritäten schon denkwürdig. «Da kommt ein bisschen Ehrfurcht auf.» Der altgediente Wengerter ➤

Schneider, der schon etliche «Renovierungen» mitgemacht hat, bedauert etwas, «dass mein Alter hier nicht rumliegt.» Auch in Flein wurde man nicht fündig. Die dortige, auf Riesling spezialisierte Weingärtnergenossenschaft, die 2011 mit Heilbronn fusionierte, hatte zwar ebenfalls eine kleinere Schatzkammer, die nach Heilbronn ausgelagert wurde. «Aber diese Vorräte waren, von wenigen Ausnahmen abgesehen, nicht hinreißend», stellte Kircher nach einer Überprüfung fest. Die Verkostung beinhaltete so manche Überraschung und Erkenntnis. Gestartet wurde mit einer 1983er Lemberger Beerenauslese, die mit ihrem braunen Rand schon viel Reife signalisierte, aber im Geschmack noch eine gute Konzentration zeigte und viel Alkohol erschmecken ließ. Wie viel, war nicht feststellbar, denn die Pflicht der Alkoholangabe kam erst einige Jahre später. «Ein Produkt eines heißen, trockenen Jahrgangs», wusste Hermann Schneider.

Ein paar Weine später wurde über eine 1983er Schwarzriesling Auslese geurteilt: «Entsorgen, da ist nichts mehr da.» Gleich darauf, bei einem normalen Schwarzriesling Qualitätswein, folgte der erste von mehreren Korkscheckern. Die zweite Flasche war im Inhalt noch saftig und solide. Nach einigen korrekt gebliebenen, netten Weinen kam ein Höhepunkt: Kerner Auslese 1983. «Der hat ein bisschen Petrol», urteilte Altprofi Schneider über den Wein, der sich rassig und lebhaft präsentierte und nur im Aroma einen zarten Alterston hatte.

«Nicht verändert gegenüber der Probe vor drei Jahren», verglich Kircher. Ähnlich gut die folgende Traminer Auslese aus dem gleichen Jahrgang: zarter Rosenduft, geschmeidig, aber mit viel Rückgrat und kein Leichtgewicht. Schneider erinnert sich: «Wir hatten damals einen Kellermeister, der kein Freund von besonders fruchtigen Weinen war und es darauf anlegte, dass alles weit vergor. Das bedeutete natürlich höhere Alkoholgehalte.» Weitere 1983er überraschten ebenfalls angenehm, etwa eine Riesling Beerenauslese. Kircher freute sich: «Von dem haben wir noch über 30 Flaschen.» Fast sensationell gut dann die 1983er Riesling Auslese: «Straff, würzig, Spiel, lang im Abgang» stand auf dem Block. Das Kompliment ging in diesem Fall ein paar Kilometer südlicher. Es war eine der wohlthuenden Ausnahmen aus dem Fleiner Keller. Dann der nächste Korkmangel bei einer Lemberger Spätlese, die im zweiten Versuch Würze und Frische zeigt. Die Mannen der Genossenschaft sind nicht allzu traurig über solche Fehler und stellen sich vor, dass so eine Flasche von einem erwartungsvollen Kunden zu einem besonderen Anlass gekauft wird. «Da ist es besser, wenn sie vorher entsorgt wird und nicht jemand bitter enttäuscht ist», meint der Vorstandsvorsitzende. Wir schritten zwei Jahrgänge weiter. Dass von 1985 noch bemerkenswerte Mengen gelagert sind, überraschte. Denn dieses Jahr lieferte zwar eine gute Qualität, aber die Ernte war denkbar gering. «Frost sorgte dafür, dass

wir vom Trollinger in manchen Fluren nur zehn Hektoliter pro Hektar einbrachten», bemühte Schneider sein gutes Gedächtnis. Aber es gab Trostpflaster wie einen erstklassigen Riesling Eiswein aus dem Heilbronner Stiftsberg und einen saftigen Riesling Kabinett aus der gleichen Flur. Und dann war da noch die stimmige Lemberger Spätlese «St. Kilian». Der Wein hatte 1987 in der Lemberger-Gruppe den Deutschen Rotweinpreis gewonnen. 27 Jahre später wurde festgestellt, dass die Juroren damals ein gutes Urteil gefällt hatten. Vier Jahrgänge weiter zeigten zwei Edelsüße 1989er, dass sie anstandslos bei jedem 25-jährigen Jubiläum ausgeschenkt werden könnten. Zweimal waren Muskateller und Riesling zusammengefasst. Sowohl die Beerenauslese als auch die Trockenbeere präsentierten sich ungemein aromatisch, cremig und feinmaschig.

Wir probierten mit Genuss, schluckten aber keinen Tropfen, sondern kauten die Weine nur im Mund, bis sie sich in allen Facetten erschlossen. «Eigentlich pervers», meinte einer in der Runde. «So tolle Weine und wir spucken alles aus.» Einer schmelzigen Riesling Beerenauslese und einer Ruländer Trockenbeerenauslese aus dem Jahrgang 1990 erging es so. Dann wieder Farbenwechsel zu Rot. Eine trockene Samtrot Auslese überraschte angenehm mit zarter Würze, während Kircher bei einer Clevner (Frühburgunder) Auslese mit leichtem Schwund, ebenfalls 1990, anmerkte: «Bei dem könnte sich eine Renovierung lohnen. Wir werden eine Flasche opfern.»

Lichtblicke und einige Höhepunkte wechselten sich bei den nächsten Weinen ab. Interessant war ein Vergleich zwischen zwei Nobelmarken aus dem Jahrgang 1990. Der «St. Urban», erster Versuch der Heilbronner mit Barriques, wirkte recht grün und ließ erkennen, dass sich das neue Holz damals nicht ganz mit dem Wein vermählt hatte. Der «St. Kilian», ebenfalls eine Spätlese, zeigte eine angenehme Frucht und Spiel, er war deutlich besser als sein «Kollege». «Da war man im Haus noch in der Lernphase mit den kleinen Fässern», entschuldigte Kircher.

Am Ende holte er noch besonders reife Tropfen aus den Boxen, die für ein paar Korkscheckern, die wir zwischendrin hatten, entschädigten. Eine 1973er Riesling Spätlese aus Flein zeigte sich immer noch saftig und knackig, der würzige 1971er Silvaner hätte einen Tick mehr Säure vertragen, war aber dennoch gut trinkbar. Schließlich zeigte eine 1971er Trockenbeerenauslese vom Riesling, was diese Sorte kann: bernsteinfarben, tolle Frucht, etwas Kandiszuckeranklänge, cremiger Schmelz, vermutlich nahezu unsterblich. So ein Wein sollte man sein ...

kn



Zieht euch warm an. Das war eine Regel dieser speziellen Verkostung. Denn die Schatzkammer der Heilbronner Genossenschaftskellerei ist nur für den Wein wohl temperiert. Mit der Zeit wurden die Finger vom Verantwortlichen, dem Vorstandsvorsitzenden Justin Kircher (links), und von seinen Mitstreitern etwas klamm. Redakteur Rudolf Knoll (2. v.r.) konnte sie durch eifriges, ausführliches Notieren fit halten.



News



Das rollende Fass

Nette Idee von Mitgliedern der Winzer vom Weinsbergertal. In Eigenleistung fertigten sie ein rollendes Weinfass – das sich auch in den Weinbergen gut einsetzen lässt. Es wird seit der Fertigstellung rege frequentiert, und zwar nicht nur von Wengertern aus der Region. Das Fass kann auch gemietet werden.

Infos unter 07134 989 60

Württembergischer Wein-Kultur-Festival 2015

Vom 30. April bis 17. Mai 2015 lohnt ein Besuch im Weinland Württemberg ganz besonders. Bei über 100 Veranstaltungen dreht sich alles rund um Wein, Kultur und Kulinarik. Ein prall gefülltes Programm bietet reichlich gute Argumente für einen Urlaub in Württemberg oder zumindest einen Ausflug ins Weinland... Geboten sind beispielsweise ein Brauchtumsfest am Michaelsberg, ein Probiertag der Felsengartenkellerei unter freiem Himmel in Nachbarschaft der beeindruckenden Steillagen, «fass»zinierende Weine, eine «Heuss»-liche Lemberger-Probe und die Feststellung «So schmeckt Heilbronn». Württembergischer Wein lässt sich immer wieder neu und immer wieder anders entdecken. Es geht unterhaltsam und gesellig zu (etwa bei klassischen Weinfesten), aber bei diversen Seminaren und Führungen auch fachlich fundiert, mit viel Hintergrundwissen untermalt. Literische Weinspaziergänge «Von bodenständig bis exzellent» gehören ebenso zum Programm wie die spannende Tour «Römer und Reben auf dem Rad erleben», die zu den Anfängen des Weinbaus führt. Weitere Informationen und das komplette Programm ab sofort unter www.wein-kultur-festival.de

Noch größer, noch effektiver

«Verlobt» waren sie bereits seit 2013. Jetzt folgte der Kooperation der Genossenschaftskellerei Heilbronn mit Grantschen Weine (Württemberg 1-2014) endgültig eine richtige Fusion, die rückwirkend zum 1. Januar 2014 wirksam wurde. Eigentlich war die Fusion erst für 2015 vorgesehen. Aber nachdem die «Probezeit» reibungslos verlief, will man zeitiger die Einsparpotenziale durch Synergieeffekte nutzen. Sparen ist wichtig, schließlich hat Heilbronn auf der Ausgabenseite Großes vor. Bis Sommer 2015 werden rund sechs Mio. Euro in die Erweiterung des Flaschenlagers, eine Kalthalle sowie neue, attraktive Verkaufsräume am Hauptstandort am Stadtrand von Heilbronn investiert. Grantschen bleibt dennoch als Standort für Traubenanlieferung, Weinausbau und Barverkaufsstelle sowie für größere Veranstaltungen erhalten. Der bisherige Kellermeister Ulrich Schwager ist nach wie vor zuständig für die Vinifikation und kann hier durch bessere Möglichkeiten mehr Akzente in Sachen Qualität setzen. Heilbronn kann insgesamt mit beachtlichen Zahlen aufwarten. Durch die zwischen 2007 und 2014 erfolgten Fusionen mit Neckarsulm-Gundelsheim, Flein-Talheim, Lehrensteinsfeld, Unterheinriet und jetzt Grantschen sowie die Übernahme der aufgelösten WG Unteres Jagsttal werden jetzt 1410 Hektar von 1420 Mitgliedern bewirtschaftet. Die Vermarktungsmenge liegt bei durchschnittlich 10,5 Mio. Liter.

Jungwinzer im Paket

Sechs Jungwinzer-Initiativen gibt es mittlerweile in den württembergischen Genossenschaften, und zwar in Lauffen, Heilbronn, Mundelsheim, Fellbach, Schwaigern und im Weinsberger Tal. Sie setzen unterschiedliche Sorten- und Stil-Schwerpunkte. Einigkeit gibt es bei der Zielsetzung: Weine erzeugen, die überdurchschnittlich, eigenständig und charaktervoll sind. Das ist auch bei dem Probierpaket schmeckbar, das zum Vorzugspreis von 100 Euro (inkl. Versand) offeriert wird. Es enthält Riesling der Edelsteinserie (Weinsberger Tal), Next Generation Riesling (Fellbach), Triebwerk Riesling (Heilbronn), Trollinger Vision (Heuchelberg Schwaigern), die Vinitiative Rotweincuvée (Lauffen) sowie den Lemberger Unicus (Mundelsheim). **Bezug unter www.kenner-trinken-wuerttemberger.de**



Gefährlicher «Asien-Import»

Ein kleines Biest war in den Wochen vor der Weinernte Hauptgesprächsthema in Weingärtner-Kreisen. Die Kirschessigfliege zwang sogar zu etlichen Krisensitzungen, weil sie ernste Schäden auf den Trauben anrichten kann. Die Südtiroler und Badener wussten bereits ein Lied davon zu singen. Der Schädling wurde vor einigen Jahren mit Obst aus Asien «importiert». Mit einem Legestachel verletzt die Fliege die Haut von Beerenfrüchten und legt ihre Eier in das Innere der Frucht. Die wachsenden Larven führen zu einer schnellen Fäulnis der Beere. Brombeeren und Pflaumen wurden in der Vergangenheit bevorzugt. Weil dunkle Farbe offenbar eine besondere Anziehungskraft hat, sind beim Wein vor allem rote Sorten gefährdet. Trockene, windige, nicht zu heiße Temperaturen sind Rahmenbedingungen, die der Fliege nicht gefallen. Mit einem Insektizid kann sie bekämpft werden. Ende August waren freilich dennoch schon Schäden zu erkennen. Das komplette Ausmaß wird erst nach Abschluss der Weinernte 2014 absehbar sein.



USA im Remstal

Internationaler Besuch in der Remstallkellerei. Eine vielköpfige Delegation aus dem US-Bundesstaat Minnesota, die bei einer Deutschland-Tour das duale Ausbildungssystem kennenlernen wollte, besuchten neben IHK und Handwerkskammer in Stuttgart auch die große Genossenschaft in Weinstadt-Beutelsbach. Hier zelebrierte Weinfachberaterin Helen Schmalzried dem demokratischen Senator Le Roy Stumpf, dessen republikanischem Kollegen David Senjem und Vertretern aus Forschung und Wirtschaft eine Probe, bei der offenbar die Weine aus dem Stettener Pulvermächer besonders beeindruckten.



Weinkultur im Landesmuseum

Spannend und informativ geht es am 10. Dezember ab 19 Uhr im Stuttgarter Alten Schloss (Ständesaal) zu. In einer gemeinsamen Reihe des Collegium Württemberg mit dem Landesmuseum Württemberg lernen die Teilnehmer nicht nur erstklassige Weine, sondern auch eindrucksvolle Zeugnisse der Kulturgeschichte kennen. Dafür sorgt Thomas Hoppe, Kurator am Landesmuseum. Der Archäologe gibt Einblick in die Trinksitten der Kelten und ihren Durst nach Bier, Met und natürlich Wein. Der Ruf der Zecher jener Zeit ist legendär, wie Zeugnissen griechischer und römischer Autoren zu entnehmen ist... Jürgen Hofmann, Weinfachmann der Stuttgarter Genossenschaft Collegium, kredenzt an diesem Abend Sekt und Wein. Eine Teilnahme (32 Euro inklusive Führung) ist nur nach Voranmeldung möglich: veranstaltungen@landesmuseum-stuttgart.de



Neuer Weg in Fellbach

Es gab schon lange einen Wanderweg durch die Fellbacher Weingemarkungen. Aber der ist Vergangenheit. Ende Juni konnte nach einer längeren Planungszeit die neue Tour mit zahlreichen Info-Stationen eröffnet werden, «als wesentlicher Baustein eines neuen Tourismuskonzepts der Stadt» (so Oberbürgermeister Christoph Palm). «Mensch im Mittelpunkt» ist die erste Station an der Neuen Kelter der Fellbacher Weingärtner überschrieben. Danach geht es 5 km durch eine idyllische Landschaft. Hier warten auf die aufmerksamen Spaziergänger unter anderem Informationen über fast hundert Rebsorten.

Details: www.fellbach-tourismus.de

Erfolgreich in Wettbewerben

Württembergs Genossenschaften gelten inzwischen fast als Newcomer auf dem deutschen Weinmarkt. Innerhalb weniger Jahre ist viel passiert. Immer häufiger stellen sich – über die Weinprämierung hinaus – Erfolge bei wichtigen Wettbewerben ein. Hier ein paar Beispiele...

- Beim 17. Trollinger-Wettbewerb in Weinsberg wurde die wohl wichtigste Kategorie «Trollinger Individualist» (betont herbe Weine mit Charakter und merklicher Tanninstruktur) von den beiden Genossenschaften aus Clebronn-Güglingen (Sieger) und Lauffen (Zweiter) dominiert. Die Clebronner holten sich außerdem noch einen dritten Platz bei der Kategorie «Trollinger Original» (fruchtige, anregende Weine mit etwas Restsüße). Erstmals wurden auch Weißherbst, Rosé und Blanc de Noirs vom Trollinger auf den Prüfstand gestellt, weil sie inzwischen eine gute Marktbedeutung haben. Hier waren die Genossenschaften völlig unter sich. Es siegten die Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim, vor der Weinmanufaktur Untertürkheim und den Weingärtnern Esslingen. Bei der Siegerehrung in Heilbronn bezeichnete der bekennende Trollinger-Fan Konrad Jelden (Ex-Polizeipräsident im Regierungsbezirk Stuttgart) die Sorte als «unser Aushängeschild».
- Beim Deutschen Lemberger-Preis Vaihinger Löwe gewann die Weinmanufaktur Untertürkheim die Kategorie trocken. Die Fellbacher Genossen reihten sich auf dem dritten Rang ein, jeweils mit einem Wein des Jahrgangs 2011. In der Serie der sanft fruchtigen Weine (etwas über trocken)

schafften es die Fellbacher mit einem feinherben 2011er auf den zweiten Platz. Einige weitere Genossenschaften platzierten sich im Vorderfeld und demonstrierten damit ebenfalls Lemberger-Kompetenz (Remstalkellerei, Felsengartenkellerei, Winzer Weinsberger Tal, Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Brackenheim).

- Besonders hoch sind die Ansprüche an die Teilnehmer beim Internationalen Genossenschafts-Cup, den das Magazin VINUM in diesem Jahr zum sechsten Mal ausschrieb. 70 Betriebe aus Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz machten mit. Die Besten mussten erst eine K.o.-Runde und dann die Gruppenphase überstehen, ehe sie im Finale aufeinander prallten und mit jeweils fünf Weinen in einer Blindverkostung vor Publikum hohes Niveau beweisen mussten. Der Sieg ging zwar, wie im Vorjahr, nach Österreich (Winzergenossenschaft Neckenmarkt, Burgenland). Aber dahinter tummelten sich gleich mehrere Kooperativen aus Württemberg und demonstrierten damit eine Vormachtstellung in deutschen Ländern. Stolzler Zweiter war Collegium Wirtemberg aus Stuttgart mit einem Notenschnitt von 16.04 (von 20 möglichen Punkten). Die ambitionierte Genossenschaft mit Betriebsleiter Martin Kurre und Kellermeister Thomas Eckard als «Erfolgs-Architekten» konnte sich damit stolz als «beste deutsche Genossenschaft» bezeichnen. Auf Rang vier folgten – mit einer Ahr-Unterbrechung (Mayschoss) – die Weingärtner Clebronn-Güglingen (15.92 Punkte), dann die Lauffener Weingärtner (15.86 Punkte), die Weinmanufaktur Untertürkheim (15.74 Punkte) und schließlich noch auf Rang neun die große Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen (15.52 Punkte). «Wir sind sehr stolz, es als Großbetrieb überhaupt ins Finale geschafft zu haben», freute sich Önologie-Direktor Bernhard Idler.

Mit freundlicher Unterstützung von:



GOURMET PALAST

DAS FESTIVAL DER STERNEKÖCHE

Jetzt informieren und buchen!

www.gourmetpalast.de
Tel.: 07131 / 650 - 565



Die neue Dinnershow in Heilbronn
12. Dez. 2014 - 06. Jan. 2015

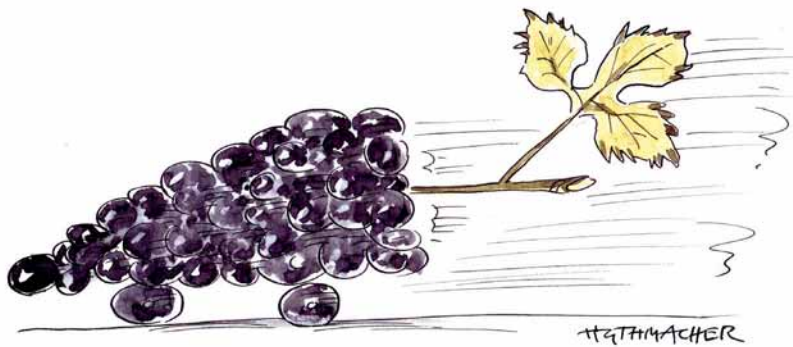
Ralf Kronmüller
Stadtpalais
Wertheim

Jürgen Koch
Laurentius
Weikersheim

Hans-Harald Reber
Reber's Pflug
Schwäbisch Hall

Thomas Wolf
Landhaus Wolf
Restaurant Eisenbahn
Schwäbisch Hall





Turbo-Ernte?

Es wäre nicht das erste Mal in der Weingeschichte, dass die Weingärtner zu einer Turbo-Ernte gezwungen sind, wie sie unser Zeichner Dieter Huthmacher darstellt. Ideal ist, wenn es im Herbst trocken bleibt, die Trauben gesund sind und voll ausreifen können. Aber in manchen Jahrgängen kann sich bei viel Feuchtigkeit unerwünschte Fäulnis einstellen. Dann muss alles schnell gehen im Weinberg und trotzdem Sorgfalt gewahrt bleiben. Wer schlechtes Traubenmaterial (oft auch verursacht durch den Appetit von Vögeln) in den Keller bekommt, hat hinterher Probleme, zum Beispiel mit flüchtiger Säure, die leider nicht so flüchtig ist, wie es der Name andeutet. Sie kann im Keller durch Behandlungsmethoden nicht beseitigt werden und allenfalls durch Verschnitt mit gesundem Material reduziert werden. Die Weine können im Aroma etwas an Essig erinnern und dabei zwar noch verkehrsfähig sein, wenn eine gesetzlich fixierte Obergrenze nicht erreicht ist, aber kritische Konsumenten und Weinprüfer können dennoch die Nase rümpfen. Zu hoffen ist, dass dieser Kelch - und andere Probleme - im Herbst 2014 an den Wengertern vorübergeht ...

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



Foto: z. Vg.

VORSCHAU

Diese Themen haben wir für die Mitte März erscheinende Nummer 1/2015 unter anderem vorgesehen.

- Petra geht aus – diesmal ins Restaurant Rössle in Weinstadt-Endersbach
- Zur Lage: Besuch im Weinsberger Tal
- Wettbewerb: Die schönsten Fotos vom Württemberger WeinRadWeg und ihre Fotografen
- Besigheim: Weinstadtführung mal kulinarisch
- Wanderung: Der neue Fellbacher Weinlehrpfad
- Termine, Termine: Fröhlicher Auftakt ins nächste Weinjahr
- Im Test: Anregende Weißweine – Frühling im Glas
- Rezepte: Jetzt geht's rund – Knödel als Hauptgericht

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-Redaktion
Wartenau 8, 22089 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 - 41 40 639-13
Fax: +49 (0) 40 - 41 40 639-29
redaktion@vinum.de
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch

REDAKTION

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

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Text: Andreas Braun, Stuttgart
Eva Herschmann, Fellbach
Petra Klein, Stuttgart
Sarah Schanbacher, Amerang
Antje Seeling, Rutesheim
Andreas Seidl, Groß-Zimmern
Marlisa Szwillus, München

Fotos: Faber & Partner, Düsseldorf
Ferbermarketing, Aspach
Eva Herschmann, Fellbach
Michael Holz (Riva-Verlag), München
Jana Kay, Mainz
Elke Lehnert (Fotoblicke), Ingelfingen
Simone Mathias (gegenwart-foto), Fellbach

GESTALTUNG UND LAYOUT

VINUM

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.



SWR1
EINS GEHÖRT GEHÖRT.

Coe Jockey

SWR1. Hier klingt's richtig.

SWR1.de

„Jeden Tag feiern.“



Zukunft braucht Flexibilität!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Unsere **Genossenschaftliche Beratung** hilft Ihnen dabei, Ihre Zukunftsvorsorge so flexibel wie Ihr Leben zu gestalten. Denn mit unseren Partnern in der Genossenschaftlichen FinanzGruppe Volksbanken Raiffeisenbanken finden wir Lösungen, die zu Ihnen, Ihrem Leben und Ihren Liebsten passen. Lassen Sie sich beraten – vor Ort in einer Filiale in Ihrer Nähe oder online unter vr.de/zukunftsvorsorge

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