

#sommer

Ausgabe 2 / Juni 2021



Wein Heimat



Die besten Sekte & Seccos

Im Porträt: Die Weinzigartigen • Wein & Gewürze

WO VIELES MIT EINEM GUTEN TROPFEN BEGINNT

#weinsüden



Designkonzept: Jungkommunikation.de

Ich liebe Württemberg, weil ...

... ich in Stuttgart aufgewachsen bin und mit diesem Ort natürlich meine Familie verbinde. Mit 14 Jahren zog es mich für meinen Traum, Schauspielerin zu werden, in die Ferne. Ich lebte in Spanien, New York, Berlin, Hamburg und Köln. 2016 bin ich dann aber für ein Regiestudium an der Filmakademie Baden-Württemberg hierhin zurückgekehrt. Ich liebe meine Arbeit und genieße es jeden Tag, sie machen zu dürfen. Wichtig ist dabei Teamwork. Mir gefällt deswegen auch der Genossenschaftsgedanke, das gemeinschaftliche Arbeiten und Erwirtschaften von Gütern, das vergleichbar mit der Arbeit am Set ist, wo ein Team zusammen einen Film erstellt. Die Summe ist größer als ihre Teile. Bei mir darf der Tropfen gerne lieblich sein.»

Ihre
Jasmin Lord
Schauspielerin und Regisseurin
(u. a. «Verbotene Liebe», «Blutschwestern»,
«Hubert und Staller», «Bullyparade -
der Film»)

abo - kostenlos!

Der Wein schreibt Geschichten. Wir erzählen sie in unserem Magazin. Wenn Sie also treuer Begleiter Württemberger Genossenschaftsweine, Fan der folgenden Seiten oder einfach nur neugierig auf das Kommende sind, haben wir das Richtige für Sie: die «Wein Heimat» - alle vier Monate kostenlos ins Haus. Schreiben Sie uns einfach eine Mail mit dem Betreff «Abo» an info@weinheimat-wuerttemberg.de. Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und Ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand des Magazins genutzt.

Inhalt



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 06 | Insider - News und Infos | 38 | Gourmet-Interview: Rainer Mosthaf |
| 11 | Wussten Sie, dass ...? | 42 | Genossen: Weinzugartig |
| 12 | So würzt Baden-Württemberg | 44 | Veranstaltungen und Termine |
| 20 | Für Sie verkostet: Perlende Vergnügen - Sekt, Secco & Co. | 48 | Württembergischer Typen: Uwe Kämpfer |
| 27 | Des Rätsels Lösung | 49 | Gewinnspiel |
| 30 | Auf in den deutschen Süden! | 50 | Weintipps: Die Facetten des Rivaner |



Tetzt auch
als Blog.



50



Mehr Infos finden Sie auf:
www.vinum.eu/weinheimat-app

Die «WeinHeimat»-Social-Media-Kanäle:



HERAUSGEBER Weinheimat Württemberg eG, Ulrich-M. Breutner, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, www.weinheimat-wuerttemberg.de

REDAKTION Carsten Henn (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Marina Eger, Harald Scholl, Eva Maria Dülligen, Rudi Knoll, Daniel Schneider, Claudia List, Dorothee Fauth, Andreas Seidl, Jana Kay und Armin Faber

VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verlagsleiter


GRAFIK Jota Ziogas/Art Director

TITELBILD Daniel Schneider

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind dem Verlag vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Datenschutz: Es gelten die Datenschutz-Regelung und die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Werbegemeinschaft Weinheimat Württemberg eG, gemäß Telemediengesetz (TMG), Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie sonstigen datenschutzrechtlichen Bestimmungen, Details unter www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz.

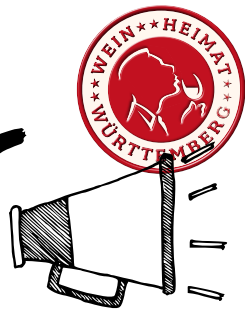
Veranstungstipps, Neuheiten aus den Genossenschaften, Tipps zum Wein-Lifestyle und unterhaltsame Do-it-yourself-Videos machen den neuen Wein Heimat Blog zu einer tagesaktuellen Vertiefung und Erweiterung des Magazins.

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Insider



Alter Brandy, junge Weinlinien, moderner Trollinger, Whyne – eins sind die Winzer der Weingärtnergenossenschaften ganz gewiss nicht: langweilig. Weinwissen und Experimentierfreude gehen Hand in Hand und werden mit Auszeichnungen belohnt. Neben ihren Weinkreationen haben sie sich für den Sommer noch etwas einfallen lassen: Picknickrucksäcke, prall gefüllt mit regionalen Spezialitäten und leckeren Tropfen. Hier die News aus den vergangenen Wochen!



Mehr als Bio

Ein grüner Kreis, wie mit einem Pinsel schwungvoll gezeichnet – so präsentiert sich das europäische Siegel Fair'n Green für nachhaltigen Weinbau. Die Weinmanufaktur Untertürkheim ist die erste deutsche Genossenschaft und die einzige in Württemberg, die dieses Zertifikat seit ihrem Jahrgang 2019 besitzt. Zu den Bedingungen für die Auszeichnung gehören neben Umweltschutz und naturnahem Weinbau auch die Steigerung der Biodiversität, die Reduktion von CO₂-Emissionen sowie faire Löhne, soziales Engagement und nachhaltige Betriebsführung. www.weinmanufaktur.de

Neckarhelden



Neben der Pracht seines Barockschlosses besitzt Ludwigsburg auch bemerkenswerte Steillagen. Dort bauen die Weingärtner Marbach Trollinger-Reben an und keltern daraus den ersten Ludwigsburger Stadtwein namens Neckarheld. Der hochwertige Trollinger ist zehn Monate im Eichenfass gereift und so erfolgreich, dass er zurzeit ausverkauft ist, aber für Ende Oktober/Anfang November vorbestellt werden kann (ab sechs Flaschen). Ein Euro aus dem Verkauf jeder Flasche unterstützt den Erhalt der Ludwigsburger Steillagen.

www.weingaertner-marbach.de

Weinerlebnis & Picknick



Der Weinerlebnisweg durch die terrassierte Kulturlandschaft oberhalb von Esslingen ist eine aussichtsreiche und im Sommer oft warme Runde. Trocken muss sie deshalb noch lange nicht sein. Denn bei den Weingärtnern Esslingen kann man einen Picknickkorb oder einen Bollerwagen ausleihen, prall gefüllt mit regionalen Spezialitäten und guten Weinen. Jetzt muss man sich nur noch für einen Rastplatz entscheiden, am besten mit Panoramablick und gerne in Gesellschaft einer Eidechse, die Trockenmauern über alles liebt.

www.weingaertner-esslingen.de

#pinnwand #neuheiten

Weinzigartig



Steile Weine als Zukunftsmodell

Der Klimawandel macht auch dem Steillagenweingartenbau in Württemberg mehr und mehr Probleme und setzt den traditionellen Rebsorten zu. Ein von der EU gefördertes und wissenschaftlich begleitetes Projekt will den Steillagen nun eine Zukunft geben. Daran beteiligt sind die Felsengartenkellerei Besigheim, die Lauffener Weingärtner sowie die Weingärtner Stromberg-Zabergäu. Sie experimentieren mit mediterranen Sorten, die es schon lange gibt, aber vergessen wurden. Auch neue Piwi-Sorten kommen zum Einsatz.

Medaillenrekord

Bei der Mundus-Vini-Frühjahrsverkostung von Weinen aus aller Welt dürfen sich die Württembergischen Weingärtnergenossenschaften in diesem Jahr über ein Rekordergebnis bei den Goldmedaillen freuen. Die Felsengartenkellerei Besigheim räumte 19 Gold- und zwölf Silbermedaillen ab und wurde als «Beste Winzergenossenschaft Deutschlands» ausgezeichnet. So viele Medaillen gab es noch nie! Ausgezeichnete Goldstücke haben nun auch die Weingärtner aus Lauffen, Stromberg-Zabergäu, Heuchelberg, Dürrenzimmern und Heilbronn sowie die WZG im Sortiment.



Sie schmeckt nach exotischen Früchten und Stachelbeere: die Sauvitage-Auslese der Weinzigartigen, eines Zusammenschlusses von Jungwinzern der Remstalkellerei. Mit ihrem Erstlingswerk bringen sie frischen Wind in die Weinberge und Keller, denn ihre Vorliebe gilt pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, mit denen sich Weinbau nachhaltiger gestalten lässt. Die Rebsorte Sauvitage ist so eine Piwi-Neuheit, die die Charaktere von Sauvignon Blanc, Riesling und Grauburgunder vereint. Das Ergebnis wurde bei der Landesweinprämierung 2021 mit Gold ausgezeichnet. www.remstalkellerei.de

Kühle Rarität

Fans von Eiswein sollten sich in Stellung bringen. Ab Oktober/November 2021 bringt die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) eine nicht ganz alltägliche Ernte auf den Markt: den 2020er Freudensteiner Reichshalde Lemberger Weißherbst Eiswein. Gepflückt wurden die gefrorenen Trauben am 11. Februar um fünf Uhr morgens bei minus 13 Grad von den Weingärtnern Freudenstein-Hohenklingen im Auftrag der WZG. Die Messung ergab stolze 150° Öchsle. Die (trotz Lemberger-Trauben) reinweiße Rarität passt perfekt zum Ausklang eines Menüs mit Dessert.

www.wzg-weine.de,
www.wg-fh.de



#pinnwand #neuheiten

Wein trifft Whisky



Whyne heißt eine Neuheit der Lauffener Winzer. Dafür haben sie einige ihrer besten Rotweine in Eichenholzfässern reifen lassen, in denen zuvor schottische Whiskys lagerten. Die rebellische Komposition – nach deutschem Weinrecht ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk – verspricht ein ganz außergewöhnliches Geschmackserlebnis: die harmonische Verbindung von tiefgründigen Weinaromen mit dem rauchigen, würzigen Charakter der Spirituose. Übrigens: Die Fässer kann man nach Gebrauch kaufen. Als Bar für Garten oder Balkon sind sie ein Hingucker.

www.lauffener-wein.de,
www.whyne.de



Nicht von gestern

Mit viel Engagement stemmen sich die Heilbronner Winzer gegen ein Vorurteil. «Ursprung» nennen sie ihren neuen Trollinger aus besten Lagen, der all seine Gestrigkeit abgelegt haben soll, ohne die Tradition zu verleugnen. Sie versprechen den «vielleicht modernsten Rotwein der heutigen Zeit» und eine ganz neue Qualität: zurückhaltend im Tannin, fruchtig-frisch, unkompliziert. Er ist ein vielseitiger Essensbegleiter, schmeckt auch gekühlt auf der Terrasse und passt in unsere aktuelle und zukünftige Lebensart wie kein Anderer.

www.ursprung-trollinger.de



Rostbraten liebt Lemberger

Im März haben sich die Köche Boris Biggö und Peter von Ribbeck für alle Zwiebelrostbratenfans, Lembergerliebhaber und Genussmenschen etwas Besonderes einfallen lassen: die Kochbox «Rostbraten liebt Lemberger» zum Fertigmachen am heimischen Herd. Paket (inklusive Spätzle und Sauce) und Wein konnten bei den fünf teilnehmenden Genossenschaften Cleeborn-Güglingen, Stromberg-Zabergäu, Dürrenzimmern, Heilbronn und Lauffen bestellt und abgeholt werden. Nun planen die Köche, die erfolgreiche Aktion im Herbst zu wiederholen.

Jung & frech



Fruchtige, unkomplizierte Weine für eine junge Zielgruppe liegen im Trend. Einige Winzer bauen daher nicht nur diese Serien aus, sondern setzen auch auf einen frechen Markenauftritt mit peppigen Etiketten. «Only» heißt die junge Weinlinie des Weinkonvents Dürrenzimmern. Ein Rosé ergänzt nun die Stillweine «Only White» und «Only Red», neu ist auch ein Sparkling Rosé in strahlendem Erdbeerrot. Die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck hat eine Weinserie namens «Jung & Fruchtig» kreiert mit einem Sweet Rosé, einem Cool White und einem Easy Red.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de,
www.weingaertner-neuffen.de

#weinheimatwürttemberg



Schöner wandern mit Bürgerwein

Der Heilbronner Wein-Panorama-Weg, der sich über sechs Kilometer entlang des Wartbergs zieht, ist bei Wanderern beliebt. Das liegt an der sagenhaften Aussicht - und dem Wengerthäusle mit Ausschank. Dank des Bürgerweins, einem Projekt der Genossenschaftskellerei, eines Privatwinzers sowie der Bürgerstiftung Heilbronn und dem Heilbronner Verkehrsverein konnte es im vergangenen Jahr errichtet werden. Aus dem Verkauf der 1500 Flaschen gehen je zwei Euro in den Erhalt und Ausbau des Wein-Panorama-Wegs. www.wg-heilbronn.de

Helle Freude unterwegs

Bestellen, kühlen, einpacken, losziehen. Die Weingärtner Marbach haben ein Weinpaket für unterwegs zusammengestellt, das man sich zuschicken lassen kann. Es besteht aus je zwei Trollinger Blanc de Noir halbtrocken, Blanc de Noir trocken sowie Blanc Secco, knusprigen Winzerecken, die perfekt dazu passen, sowie einem Rucksack. Jetzt muss man den Wein nur noch gut gekühlt in einer Thermotasche verstauen. Dann steht dem sommerlichen Genuss bei einem Picknick oder zum Sonnenuntergang nichts mehr im Weg. Preis 38,50 Euro zzgl. Versand.



www.weingaertner-marbach.de



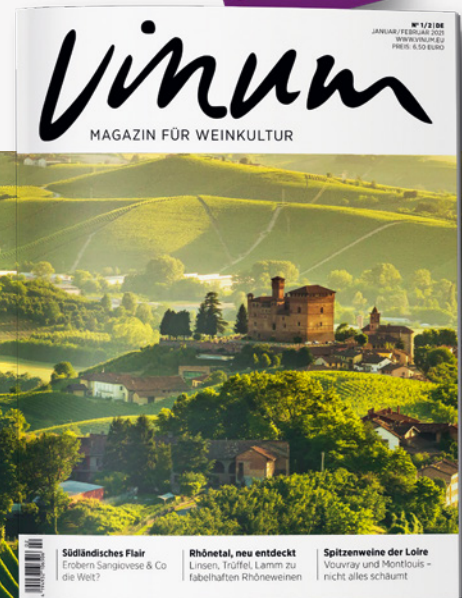
Er ist der Marathonmann unter den Weinerzeugnissen, und die Remstalkellerei hat bewiesen, dass auch ihr die Puste dabei nicht ausgeht. Mit ihrem XO Brandy »R« bringt sie erstmals einen feinen Weinbrand auf den Markt, der ein Vierteljahrhundert Zeit zum Reifen im Holzfass bekam. XO steht für extra old. In diesen 25 Jahren entwickelte die bernsteinfarbene Rarität ihren geschmeidigen und vollmundigen Charakter mit Aromen von Vanille, Karamell und gedörtem Obst, dazu eine leicht rauchige Würze. Ein besonderer Abschluss eines besonderen Mahls. www.remstalkellerei.de

Weinkulturmagazin Württemberg

Einblicke in die faszinierende Weinwelt

Der Lesegenuss für Weinliebhaber. Und alle, die es werden wollen.

ABONNEMENT WILLKOMMENS- GESCHENK *Vinum*



www.vinum.eu/abo

Radio
Ton

GOURMET PALAST

Dinner & Show

in Ihrer Nähe

JETZT Tickets sichern!

10. Dezember '21 bis 15. Januar '22



gourmetpalast.de

Aus Deutschlands stärkster Rotwein-Region:

Württembergischer Burger-Stunde.

Muss
auch mal
sein!



Auf
jeden
Fall!



Dazu: Ein samtiger Schwarzriesling!

Diese im „Land der Vielfalt“ heimische Rebsorte wird von unseren erfahrenen Weingärtnern mit all ihrem Können zu einem erstaunlich kräftigen, vollfruchtigen Wein gemacht. Der trinkfreudige Rote ist so vielfältig, dass er nicht nur perfekt zu einem leckeren Burger passt, sondern auch solo ein echter Genuss ist. Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger und entdecken Sie das Beste aus den Württemberger Weingärtnergenossenschaften.

Wir schaffen Genuss. Seit Generationen.
wein-heimat-wuerttemberg.de



Wussten Sie,
dass ...

1895

wurde die Sorte im Burgund erstmals genau beschrieben. Ihre erste Erwähnung stammt allerdings schon aus dem 14. Jahrhundert. Man geht davon aus, dass Mönche die Sorte im Mittelalter nach Deutschland brachten, von wo aus sie sich weiter verbreitete.

3

Mitglieder gehören zur Sorten-Familie. Man geht davon aus, dass der Weißburgunder selbst eine Mutation des Spätburgunders ist - möglicherweise eine Fortsetzung jener Knospenmutation des Pinot Noir, die wir heute als Grauburgunder kennen. Ein enger Verwandter ist auch der Chardonnay, der eine Kreuzung zwischen der Pinot-Familie und Heunisch ist.

Superstar Weißburgunder

187

Hektar Rebfläche sind seit 2019 laut Statistischem Landesamt in Württemberg mit Weißburgunder bestockt. Damit belegt die Sorte den 12. Platz in der Rebflächenstatistik in Württemberg. Allerdings steigt die mit Weißburgunder bestockte Fläche Jahr für Jahr. In Deutschland stehen auf über 5700 Hektar Weißburgunder-Reben.

2

Charakteristika zeichnen viele Weißburgunder aus: eine eher zurückhaltende Säure und eine schöne Balance. Die Rebsorte ermöglicht dabei Weine mit sehr unterschiedlicher Stilistik - vom leichten Terrassenwein über voluminöse Tropfen mit Barrique-Unterlage bis zur edelsüßen Auslese. Ähnlich vielschichtig gestaltet sich das Bouquet - von Nüssen über Zitrusfrüchte und Aprikose bis zu Apfel und Birne können die Geschmacksnuancen reichen.

99

Synonyme hat die Rebsorte laut dem Internationalen Sortenkatalog. Eines der bekanntesten Synonyme ist wohl Klevner, der Name stammt von einer Gemeinde in Norditalien. Die deutsche Bezeichnung deutet dagegen auf eine Herkunft aus dem französischen Anbaugebiet Burgund hin. Wo die Rebsorte tatsächlich entstanden ist, ist unklar. Als Heimat der Pinot-Sorten wird vielfach auch das Gebiet zwischen Genfer See und dem Rhônetal angenommen.

26

Länder weltweit weisen Anbauflächen mit Weißburgunder auf. In Deutschland, Italien und Österreich finden sich die größten Flächen. Der kleinste Anbau von Weißburgunder ist für Brasilien dokumentiert, mit einem Hektar unter Reben.

A photograph of an elderly man with a white beard and glasses, wearing a white cap, an orange long-sleeved shirt, and a grey apron. He is leaning on a metal railing in a factory or industrial setting. The background shows a building with windows and some machinery. The text 'So würtzt Baden-Württemberg!' is overlaid in a white, cursive font at the bottom of the image.

So würtzt
Baden-
Württemberg!

Wer in die spannende und vielfältige Welt der Gewürze eintaucht, wird erstaunt sein. Es gibt viel zu entdecken. Auch im Ländle gibt's jede Menge spannende Erzeuger und Manufakturen. Wir geben Einblicke. Vom Alb-Safran bis zum Tübinger Mühlensenf - mit einem kleinen Abstecher auf die schöne Ostalb! **Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider**

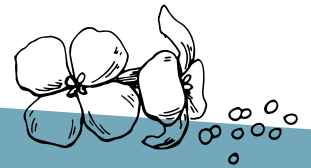


Früher war klar: Wenn der schwäbische Kartoffelsalat schön schlotzig und durchgezogen ist, öffnet Oma die knarzige Schublade in der Küchen-Vitrine. Hier befindet sich die Muskatnuss-Reibe. Ein paar Abriebe später ist der Kartoffelsalat perfekt. Das Muskatnuss-Aroma erinnert an Nelke, Anis und Eukalyptus und verfeinert Kartoffel-Gerichte perfekt. Ebenso Brühen und Gemüsegerichte. Muskatnuss sollte übrigens immer frisch gerieben werden - kurz vor dem Servieren, so dass die ätherischen Öle nicht verfliegen. Ich muss gestehen: Ebenso wichtig war Oma der ordentliche Schuss Maggi. Erst dann wurde ihr Kartoffelsalat perfekt. So war das früher.

Bis Spitzenköche wie Alfons Schuhbeck Hobbyköche in ganz Deutschland für Gewürze begeisterten. Selbstverständlich hatte man immer schon Salz und Pfeffer zur Hand. In die Brühe und in Saucen kam ein Lorbeerblatt. Und Paprika in ein sämiges Gulasch-Gericht. Und natürlich gehört ordentlich Kümmel in einen schwäbischen Zwiebelkuchen. Ebenso wie ordentlich Cayennepfeffer und Chili nicht fehlen dürfen, wenn ein Riesentopf Chili con Carne zubereitet wird.

Aber dass man ein Möhrengemüse mit einem Hauch Vanille zu einem ganz besonderen Gericht aufwertet oder durch Zugabe von Ingwer, Kreuzkümmel und Koriander aus einem normalen Schweinebraten ein echtes Feinschmecker-Highlight zaubert - das hat uns definitiv Herr Schuhbeck in einer seiner vielen Kochsendungen beigebracht. Genau wie die Tatsache, dass viele Gewürze durch Anrösten im Ganzen ein besonderes Aroma entfalten, wie zum Beispiel Koriander, Kardamom und Kreuzkümmel. Der Geschmack eines Gewürzes stammt schließlich von den ätherischen Ölen, die es enthält. Diese werden beim Röstvorgang erst so richtig freigesetzt. So kommt das Gewürz-Aroma viel stärker zur Geltung - und veredelt das Gericht.

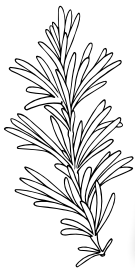
Kreuzkümmel ist auch bei Scheunenwirtin Renate Lieb im ständigen Einsatz. Vor allem, wenn sie in einer schweren Gusspfanne ihre berühmten Spiegeleier macht. Viele Gäste fragen sich: Warum schmecken diese Eier so unglaublich lecker? Klar liegt das an den über 100 glücklichen Hühnern, die auf dem Hof in Bartholomä leben. Aber auch auf der Ostalb weiß man: Ei und Kreuzkümmel sind ein echtes Gewinnerpärchen, wenn es um Geschmackskombinationen geht. Dazu noch ein Hauch ganz besonderes Salinen-Salz. Und aus einem simplen Gericht wird ein echtes kulinarisches Highlight. So wie Erdbeeren mit einem Hauch gemahlenem Pfeffer. Probieren Sie es aus - Sie werden erstaunt sein, wie intensiv die Früchte schmecken!



Gut zu wissen

Gewürze verfeinern mit ihren Aromen jedes Gericht. Beim Kauf sollte man aber aufpassen, dass man nicht aus Versehen ein Vermögen liegen lässt. Das kann nicht nur beim Kauf von Safran passieren, dem teuersten Gewürz der Welt. Auch beim Erwerb von Vanille - der Königin der Gewürze. Wie beim Safran ist die Erzeugung sehr aufwändig und geht ins Geld. Ebenso wie der Kauf der Aji-Charapita-Chilischote. Mit ca. 20.000 Euro pro Kilo muss man hier richtig tief in die Tasche greifen. Langsames Wachstum und die mühsame Ernte treiben den Preis nach oben.

#genuss #weinzumessen



✂️ *Lecker!*

Gewürze und Kräuter spielen eine große Rolle im Leben von Renate Lieb. Auch hier achtet die Scheunenwirtin auf beste Qualität. Die Kräuter stammen aus eigenem Anbau. Und auch bei den Gewürzen wird ganz genau auf die Herkunft und Erzeugung geachtet. So kommt nur Salz von bester Qualität aus der Saline Luisenhall zum Einsatz, der einzigen noch existierenden Pfannensaline in Europa.



Rezept

Sommerlicher Bohnensalat

Zutaten für 2 Personen

1 rote Zwiebel in feine Würfel schneiden und langsam in etwas Sonnenblumenöl anschmoren lassen

1 rote Paprika klein würfeln und ebenfalls kurz mit anschwenken

250 g Bohnen (frisch) bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken

Dressing

Ca. 6 EL Sonnenblumenöl, **4 EL** Weißweinessig (mild), **etwas Honig**, würzen mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und ordentlich Bohnenkraut. Ein Hauch Zitronenabrieb gibt einen besonderen Geschmack. Bohnen, Dressing, Zwiebeln und Paprika vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.



Mehr Infos:
www.scheunenwirtin.de



Tipp 1

Würzige Menüs auf der Ostalb

Schwungvoll kommt Scheunenwirtin Renate in den sommerlichen Kräutergarten und stellt einen knusprigen Salzkuchen auf den Holztisch. Der kommt frisch aus dem Holzbackofen und duftet fantastisch. Dazu gibt's einen sommerlichen Bohnensalat. Mit leicht angeschmorten roten Zwiebeln, Kräutern aus dem Garten und einer Menge Gewürzen. Schnell öffnet Gastgeber Günther ein gekühltes Fläschchen Grauburgunder. Guter Mann! Nach dem ersten Anstoßen ist klar: Dieses wunderbare Fleckchen Erde auf der Ostalb ist was ganz Besonderes. Genau wie seine Gastgeber, die das Herz am rechten Fleck haben.

Das sehen vor allem auch Brautpaare so, die in einer der drei Locations unvergessliche Hochzeiten feiern. Und Genießer, die sich von der Scheunenwirtin bei einem der Menü-Abende verwöhnen lassen. Verwendet werden am liebsten regionale und biologische Lebensmittel. Von langjährigen Partnerbetrieben, für die Bio nicht nur ein Wort ist, sondern eine Lebenseinstellung. So, wie das bei Renate und Günther der Fall ist. Das schmeckt man auch: Woche für Woche entstehen neue Menüs. Es gibt, was die Saison gerade bietet - veredelt mit vielen Kräutern und Gewürzen von Oma Lore. Gekocht wird ausschließlich mit Holz. Das ist auf der Ostalb ja zum Glück keine Mangelware.

Bei solchen Genüssen lohnt es sich auch, bis zum Frühstück zu bleiben oder noch viel länger. Zum Glück gibt's hier die bezaubernden Gäste-Apartments. Ruhe und Entspannung sind garantiert. Ebenso wie verführerische Düfte aus dem Holzbackofen ...

Der passende Wein

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG, Brackenheim
Biowein: Samtrot trocken, 2019

Purpurrote Farbe, sehr ausdrucksvoller, samtig-weicher, zartgliedriger Charakter. Aromatisch im Geschmack, dezente Säure.

Preis: 6,90 Euro
www.wg-sz.de





Senfkreationen aus Tübingen



Wenn Dieter Saile aus seiner Senf-Manufaktur blickt, sieht er gleich zwei Mühlräder. Die Lohmühle: Hier wurde früher vor dem Einsatz beim Gerben die Rinde von Eichen und Buchen gemahlen. Direkt daneben ist die Gerstenmühle. Beide Mühlen sind imposant - aber aktuell nicht in Betrieb. Noch nicht, aber Dieter Saile hat Visionen, wie er sie wieder beleben kann. Innen stellt er in seiner Mühlensenf-Manufaktur über 30 Sorten Senf her. Aus besten Zutaten und nach traditionellem Verfahren in echter Handarbeit. Erst werden je nach Sorte Senfkörner frisch gemahlen. Diese bezieht Dieter Saile von langjährigen Produzenten. Später wird die Masse verfeinert, gewürzt und auf langsam drehenden Steinen nochmals schonend gemahlen. Nur so bleiben Senföl, Aroma und vor allem die natürlichen Inhaltsstoffe erhalten. Und es entstehen ganz besondere Senf-Kreationen, wie Holunder-, Cassis- oder Bärlauch-Senf. Der beliebte Klassiker Dijon-Senf ist bei Dieter Saile etwas ganz Besonderes: Er wird mit Verjus verfeinert - dem Saft unreifer Trauben. Und ist so auch für Menschen mit Branntweinunverträglichkeit geeignet.

Zum Senf kam Dieter Saile eher durch Zufall auf einer Messe. Viele Jahre später sind seine Kreationen auch im Einzelhandel gelistet und gefragt bei Feinschmeckern in ganz Europa. Vor allem bei Liebhabern von scharfem Essen: Chili-Mühlensenf gibt's aktuell in drei Schärfe-Stufen. Und ganz sicher hat Dieter Saile beim Blick auf seine Mühlräder schon wieder Ideen für neue scharfe Kreationen ...



Der passende Wein

**Bottwartaler Winzer eG,
Großbottwar
5 Pinot Noir Rosé QbA
feinherb, 2019**

Facettenreiches Bouquet und Aromen von kandierten roten Beeren, Kirschen, Banane, Rhabarber und Grapefruit. Feinherb und fruchtig am Gaumen wirkt er mit seiner frischen Säure unglaublich saftig.

Preis: 8,90 Euro
www.bottwartalerwinzer.de



Rezept

Salat mit Blaubeeren, Würzriegenkäse und Cassis-Senf-Vinaigrette

Rezept für 2 Personen

- 5 ml** Cassis-Senf-Vinaigrette
- 2 TL** Weißweinessig
- 1 TL** Cassis-Senf
- Honig oder Johannisbeermarmelade/-gelee
- 100 ml** sehr gutes Olivenöl langsam unterrühren
- 1 EL** frische Beeren dazugeben und das Ganze kurz aufmixen

Salat anrichten

3 Handvoll gemischte, gewaschene **Blattsalate**, **1 EL gesalzene Mandeln** und **1 Handvoll Blaubeeren** vorsichtig in einer großen Salatschüssel bereitstellen und vermischen. **4 runde Ziegenfrischkäse** würzen - hier eignen sich vor allem frisch gemahlener bunter Pfeffer, etwas Chili oder Piment d'Espelette. Salatdressing dazugeben und Würzriegenkäse auf dem Salat platzieren.

>> *Rezepte online erhältlich*



 **Lecker!**

Senf ist nicht gleich Senf. Das fängt schon bei den verwendeten Senf-Körnern an. Je nachdem, ob bei der Herstellung schwarze, braune oder weiße Senf-Saat verwendet wird, entsteht eine ganz besondere Geschmacksnote. Und vor allem auch Schärfe. Dieter Saile kreiert daraus dann echte Highlights für Feinschmecker. Oftmals auch mit tollen Weinen, wie beim schmackhaften Riesling-Senf.



Mehr Infos:
www.muehlensenf.de



#genuss #weinzumessen



>> Rezepte online erhältlich

Rezept

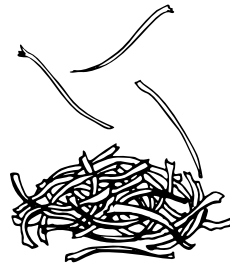
Pasta mit Safran-Sauce,
Ofentomaten
und Hähnchenfilet

Zutaten für 2 Personen

8-10 Safranfäden mörsern und in etwas **Sahne (2 TL)** auflösen, 1 Stunde ziehen lassen. **2 Stränge Cocktailtomaten** mit etwas Olivenöl beträufeln und im Backofen bei ca. 180 Grad für 15-20 Minuten schmoren. **1 Hähnchenbrustfilet** (ca. 250 g) würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß) und in etwas Olivenöl rundum anbraten - danach in den Backofen zu den Ofentomaten geben. **Pasta** - Menge nach Wunsch (ca. 220 Gramm - besonders geeignet sind Spaghetti oder Bandnudeln) al dente garen, **1 EL Butter** im Bratenfond erhitzen und **1 Schalotte** fein hacken und anschmoren. Mit **100 ml** Weißwein ablöschen, **300 ml Sahne** dazugeben, Sauce sämig einköcheln lassen. Safran dazugeben - Sauce mit Salz und frisch gemahlener Pfeffer würzen und abschmecken und Hähnchenbrustfilet aufschneiden. Zusammen mit der Pasta, den Tomaten und der Safran-Sauce anrichten.

Lecker!

Safran-Kenner und Gourmets lieben das Gewürz von der Schwäbischen Alb. Schließlich garantiert Frank Bahn Müller, dass es sich um herbizid- und pestizidfreien Safran handelt. Und bietet Feinschmeckern im Online-Shop jede Menge Safran-Produkte. Vom Safran-Salz bis hin zum regionalen Einkorn. Wer das Urgetreide zusammen mit Alb-Safran probiert hat, lässt jedes Risotto stehen ...



Mehr Infos:
www.alb-safran.de





Tipp 3



Saffran von der Schwäbischen Alb

Wenn Susi Bahn Müller zum Kaffeeklatsch Käsekuchen mitbringt, wundern sich Freunde schon lange nicht mehr über die Farbe. Goldgelb ist die saftige Quarkfüllung, und das hat einen guten Grund: Saffran. Den packt Susi in fast jedes passende Gericht. Nicht etwa, weil sie im Lotto gewonnen hat - schließlich ist Saffran das teuerste Gewürz der Welt. Sondern, weil sie gemeinsam mit ihrem Mann Frank das edle Gewürz selbst anbaut.

Für alle die sich wundern: Wir befinden uns hier nicht in einem typischen Anbaugebiet wie Iran oder Spanien, sondern in Sonnenbühl auf der Schwäbischen Alb. Hier beschlossen die zwei begeisterten Saffran-Fans, es mit dem Anbau einfach selbst auszuprobieren. Etwas, was in Deutschland nur noch zwei weitere Anbauer machen. 2015 buddelten sie also kostbare Saffran-Knollen für ein paar Tausend Euro in die schwäbische Erde. Warteten. Und hatten Glück: Der verrückte Plan ging tatsächlich auf, obwohl das raue Alb-Klima nicht gerade perfekt ist.

Statt Wanderurlaub in den Bergen ist im Herbst Saffran-Ernte in Sonnenbühl angesagt. Und die ist mühsam. Aus jeder Blüte werden drei Saffranfäden gezupft, danach wird die Ernte getrocknet. Geerntet wird weniger als ein halbes Kilo. Familie und Freunde helfen tatkräftig mit. Und wenn sich die Rückenschmerzen nach der Ernte wieder gelegt haben, kommt auch Freude auf. Vor allem, wenn wieder neue Leckeren in der Gourmet-Küche von Susi und Frank entstehen. Wie die feinen Pralinen-Kreationen - natürlich mit Schokolade und jeder Menge Saffran ...



Der passende Wein

Winzer vom Weinsberger Tal eG, Löwenstein
Otto Freyer - Riesling mit Weißburgunder, 2019

Beeindruckendes Säurespiel, bestechend durch den Riesling, elegant und filigran gibt sich der Weißburgunder, aus dem Zusammenspiel entsteht eine perfekte Symbiose.

Preis: 6,90 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de





Perlende Vergnügen -
Sekt. Secco & Co.

Deutschland ist Weltmeister! Leider nicht in Sachen Fußball oder Handball. Aber immerhin in Sachen Sektverbrauch. Es ist kaum zu glauben, aber zwischen Flensburg und Freiburg wird mehr Sprudelndes pro Einwohner getrunken als in Frankreich, Italien oder Großbritannien. Der Grund dafür? Natürlich die tollen Qualitäten, davon kann man sich jederzeit persönlich überzeugen. **Text: Harald Scholl, Fotos: Jana Kay**

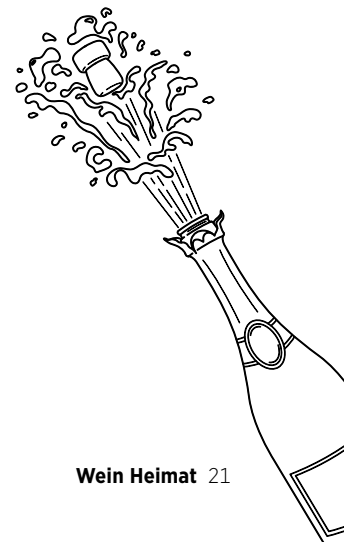


Seit rund 200 Jahren wird in Deutschland Sekt hergestellt, es gab Zeiten, da waren deutsche Schaumweine sogar deutlich gefragter - und damit auch teurer - als die vergleichbaren Produkte aus Frankreich. Heute schwer vorstellbar, denn selbst zwischen den besten handwerklich hergestellten heimischen Sekten und den einfachsten Champagnern klafft eine große Preislücke - zu Ungunsten der deutschen Sekte. Dabei müssen sie sich keineswegs verstecken. Sowohl der Produktionsaufwand wie auch das Genußerlebnis sind nahezu identisch, was einzig fehlt, ist das preistreibende Image. Aber wie so oft hat auch hier die Medaille zwei Seiten: Denn durch die günstigeren Preise macht man hierzulande vielleicht auch das eine oder andere Fläschchen mehr auf. Dafür spricht der schon angesprochene Konsum. Rund 3,9 Liter Schaumwein trinkt jeder Bundesbürger im Durchschnitt, wenn man Kinder und Antialkoholiker herausrechnet, wird eine tatsächlich relevante Größe pro erwachsenen Sekttrinker daraus. Und immer mehr Sekte gehören zur Kategorie der Winzersekte. Sie haben ein eigenständiges Profil, sind - anders als Champagner - häufig auch Jahrgangssekte. Sie werden in der Regel reduktiv ausgebaut, das heißt, dass die Sekte gegen Ende ihrer Gärungsphase nicht mehr unter dem Einfluss von Sauerstoff reifen und somit frischer und zugänglicher sind. Dazu kommt

die Bandbreite der verwendeten Rebsorten. Neben den großen deutschen Klassikern Riesling und Weißburgunder sind auch Sekte aus Gewürztraminer, Muskateller, Schwarzriesling, Lemberger oder Muskat-Trollinger weit verbreitet, zahlreiche Cuvées aus den genannten Sorten ergänzen das breite Angebot. Was ihnen allen gemeinsam ist: Durch ihr hohes Qualitätsniveau verdienen Winzersekte mehr Beachtung. Sie sind nicht nur ein willkommenes Getränk zu festlichen Anlässen - sie sind erstklassige Speisebegleiter. Und sollten viel häufiger den Grillabend oder das edle Abendessen begleiten.

Eine deutsch-französische Geschichte

Die Geschichte der Schaumweinerzeugung ist in weiten Teilen eine der beiden Nachbarländer Frankreich und Deutschland. Die ersten belegbaren Zeugnisse zur Erzeugung von schäumenden Weinen mittels zweiter Gärung stammen aus dem Jahr 1531. Die Mönche der Abtei Saint-Hilaire im Süden Frankreichs beherrschten damals bereits die Herstellung des «Blanquette de Limoux», eines Schaumweins, der bis heute in der Region erzeugt wird und seinen Namen Blanquette (blanc = weiß) von den weißen Rändern der Blätter der Rebsorte Mauzac, die hauptsächlich verwendet wird, hat. Erst hundert Jahre später wurden um 1670 die Grundlagen für den heute →



#verkostung #weine



bekannten Champagner gelegt. Der Wein aus der Champagne war bis dahin nämlich ein Stillwein. Da der Transport nach Paris in Fässern aber die Weine oxidieren ließ, ging man dazu über, sie schon vor Ort in Flaschen zu füllen. Mit der Folge, dass die Weine in den Flaschen nachgärten. Es wurde aus dem ursprünglich stillen Weißwein ein Schaumwein. Der Mönch Dom Perignon sorgte dann weitere hundert Jahre später dafür, dass die Produktion standardisiert und professionalisiert wurde. Die Grundlage für den bis heute anhaltenden Erfolg dieses Weinstils. Mit ihm kamen auch deutsche Weinmacher in Kontakt, grenzüberschreitendes Arbeiten war auch damals schon möglich. Und manche der Fremdarbeiter kamen mit Ideen von Champagnern nach Deutschland zurück und fingen an, ihre eigenen Schaumweine zu produzieren. Der wichtigste dürfte Georg Christian Kessler aus Heilbronn gewesen sein, der als Zwanzigjähriger im Jahr 1807 im Champagnerhaus Veuve Clicquot als Buchhalter anfang und sich bis zum Geschäftsführer und Teilhaber hocharbeitete. Der Kontakt in die Heimat riss aber nie ab, und so gründete Kessler 1826 in Esslingen die Firma G. C. Kessler & Cie. - die erste und somit älteste Sektellerei Deutschlands. Württemberg kann also als Geburtsstätte der deutschen Sektproduktion betrachtet werden. Die auch heute noch bekannten Marken Deinhard (1843), Kupferberg (1850), Henkell (1856) oder Söhnlein (1864) wurden erst später gegründet. Für alle ein über Jahrzehnte erfolgreiches und lohnendes Geschäft, denn bis in 70er Jahre des 20. Jahrhunderts galt ein staatliches Sektmonopol, das es nur Kellereien erlaubte, Sekt herzustellen. Mittels Gerichtsbeschluss in den 1970er Jahren erhielten auch Weingärtnergenossenschaften und Winzer das Recht zur Versektung und Vermarktung ihrer

Weine. Was zu einem regelrechten Boom führte. Bis 1985 waren es keine hundert Betriebe, die auch Sekt herstellten, 20 Jahre später waren es annähernd 1300. Zu ihnen gehören die Württemberger Weingärtnergenossenschaften, die damit fast 200 Jahre später das Erbe von Georg Christian Kessler hochhalten.

Und immer noch ist alles ganz anders

Die Verkostung für diese Ausgabe der «Weinheimat» stand immer noch unter dem Einfluss der Lockdown-Maßnahmen. Gar nicht so einfach, die ehernen Regeln der Verkostung einzuhalten. Deshalb wurde in den Räumen der Weinheimat Württemberg eG in Möglingen verkostet. Hier waren ausreichende Abstände und hygienische Rahmenbedingungen gewährleistet. Es wurden, wie schon immer üblich für das Magazin der «Weinheimat», alle Weine blind verkostet. Das heißt, dass alle Weine ohne Sichtbarkeit der Etiketten für die Verkoster aufgestellt wurden. Die Flaschen waren anonymisiert und mit zweistelligen Zahlen beschriftet. Die Unabhängigkeit des Urteils in den Weinbeschreibungen soll dadurch unbeeinflusst sein. Die Verkoster haben unabhängig voneinander verkostet, auch ihre Beschreibungen wurden nicht abgeglichen, sondern im Nachgang zusammengefasst. Sobald es wieder möglich ist, in größeren Gruppen gemeinsam zu verkosten, werden wir auch das wieder umsetzen. Denn mal ganz ehrlich: Mit Kollegen zusammen Wein zu verkosten, ist trotz aller Professionalität einfach schöner.



Spaßwein für Pfennigfuchser



**Winzer vom Weinsberger Tal eG
Lemberger Blanc de Noir Secco
«Junge Linie» mild**

12,0 Vol.-%
Minimale Rosétönung im Glas, glanzhell. In der Nase zarte Würze, frisches Grün, dazu Johannisbeere. Im Mund mit angenehm saftiger Frische, viel Fruchtroma, verspielt, Weiße Johannisbeere. Frisch, nur leicht spritzig, süffig, lebhaft und vital.

Preis: 5,95 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

**Weinkonvent Dürrenzimmern eG
Secco Perlwein weiß**

11,0 Vol.-%
Steht glasklar im Glas, sanfte Perlen. Die Nase mit weißen Blüten, Pfirsich, auch frische Gartenkräuter. Im Mund lebhaft, sehr feine Bläschen, wieder die Pfirsichnoten, ein Hauch Exotik, Maracuja. Wagt Struktur und Komplexität, mehr als nur ein Aperitif.

Preis: 5,90 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

**Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG
Secco weiß trocken**

10,0 Vol.-%
Klares, helles Gelb, ganz leicht moussierend. In der Nase wenig, helles Steinobst, eine leichte Würze, grüne Paprika kommt dazu. Im Mund ausgewogen, feine, erfrischende Kohlensäure, ausbalanciert. Ein Secco der erwachsenen Art.

Preis: 6,20 Euro
www.cleebrohn-weinshop.de



Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2019 Gran Secco Blanc de Blancs
lieblich

12,0 Vol.-%
 Zarthelles Grüngelb im Glas, kaum perlend. Die Nase mit grünen Noten, Apfel und frische Gartenkräuter. Kohlensäure steht im Mund im Vordergrund, mit deutlicher Süße unterlegt. Unkomplizierte Art, sehr erfrischend und animierend.

Preis: 5,95 Euro | www.wg-heilbronn.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
Secco Blanc de Blancs feinherb

11,5 Vol.-%
 Im Glas helles Gelb, klar. Frische, eher florale Nase, Gartenblumen, Apfel, etwas Mandel. Im Mund mit deutlicher Kohlensäure, lebhaft, kleine Bläschen. Wieder frischer grüner Apfel, fein eingebaute Süße. Ausgewogen und erfrischend zugleich.

Preis: 8,40 Euro | www.weinmanufaktur.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
Secco Bioperlwein trocken

12,0 Vol.-%
 Schönes helles Gelb im Glas. In der Nase mit feinem Blütenduft, reife Äpfel, auch eine Spur Akazie. Am Gaumen mit feiner Balance von Frucht und Würze, feine, frische Gartenkräuterwürze, schön saftig, etwas Gerbstoff.

Preis: 7,00 Euro
www.wg-sz.de

Remstallkellerei eG
2020 Muskateller Secco

11,0 Vol.-%
 Zartes, helles Grüngelb. Duftet floral, weiße Blüten, Ginster, auch grüner Tee. Im Mund mit zurückhaltender Kohlensäure, nur ganz leicht moussierend. Viel Frische, leichte Säure, viel Zug, sehr animierend und erfrischend. Eleganter Abgang.

Preis: 8,60 Euro | www.remstallkellerei.de

Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG
2019 ME-Secco Perlwein trocken

11,2 Vol.-%
 Ungewöhnliche Nase, leicht reduktiv, verschlossen. Im Mund öffnet sich der Wein, viel saftiges Obst, Apfel, Pfirsich. Hat eine deutliche Süßeader, wird durch die Säure gut gepuffert. Unkomplizierter Spaß im Glas.

Preis: 7,20 Euro | www.wein-metzingen.de

Amthof 12 Weingärtner Oberderdingen-Knittlingen eG
Secco Weiß halbtrocken

11,0 Vol.-%
 Im Glas sauber, brillant, grüne Reflexe. Duftet ganz leicht nach frischer Gartenwiese, etwas Mandel, eine Spur Grüntee. Im Mund mit lebhafter Kohlensäure, frisch, viel saftiges Obst, auch ein wenig Kräuterwürze.

Preis: 6,00 Euro | www.amthof12.de

Weingärtner Horrheim-Gündelbach eG
Bajazzo Secco (Weißer Deutscher
Perlwein) fruchtig

11,5 Vol.-%
 Zeigt im Glas einen zarten Goldschimmer. In der Nase eine Spur Petrol, Gartenkräuter, reifer Pfirsich. Auch im Mund mit reifer Frucht, eine Spur Honig. Weniger ein Aperitif, ein toller Begleiter zum Dessert!

Preis: 5,60 Euro
www.horrheimer-weingaertner.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
Only Secco Plus fruchtig

10,0 Vol.-%
 Sehr helles Rot im Glas, kaum Perlage. In der Nase rote Grütze, viel Erdbeere, Johannisbeere, Himbeere. Auch im Mund viel Frucht und Süße, ein einziger roter Beerencocktail. Sehr sauber und ansprechend.

Preis: 5,90 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Collegium Württemberg eG
2019 Rosé Secco

10,5 Vol.-%
 Zartes Rosa im Glas, animierend duftige Nase. Pfingstrose, Malve, auch ein wenig Rote Johannisbeere. Mit Frische und Würze am Gaumen, etwas Zitrusfrucht, eine Spur Apfel. Auch mineralisch, leicht salzig. Trinkt sich unkompliziert und anspruchsvoll zugleich.

Preis: 6,50 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de



**Winzer vom Weinsberger Tal eG
Leo Secco Rosé lieblich**

11,5 Vol.-%

Schönes, zartes Rosa im Glas. Die Nase ausdrucksstark, grüne Paprika, frisches Gras, Ginsterblüten. Im Mund mit viel süßer Frucht, Pfirsich, Trauben, sanft moussierende Kohlensäure. Ein kleiner Schmeichler.

Preis: 8,30 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

**Weingärtner Esslingen eG
esecco Rosé halbtrocken**

10,5 Vol.-%

Helles Pink im Glas. In der Nase gibt er wenig preis, ein wenig Johannisbeere, eine Spur Hagebutte. Im Mund frisch und zugänglich, unkompliziert und fröhlich. Ein Schaumwein für Einsteiger – und Junggebliebene.

Preis: 5,80 Euro | www.esslinger-wein.de

**Collegium Württemberg eG
2019 Kerner Sekt trocken**

12,0 Vol.-%

Sehr hell, nur leichte Gelbtöne. Duftet sehr nach gelben Blüten und Apfel, dazu eine Spur Mandel. Im Mund mit deutlichem Mousseux, aromatisch, wieder Apfel, dazu feine Kräuterwürze. Bleibt elegant bis zum langen Finale.

Preis: 9,90 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de



**Remstallkellerei eG
2020 Pet Nat TRY**

12,5 Vol.-%

Ganz leichte Trübung im Rosa, wirkt unfiltriert. Leichte Hefenoten in der Nase, dazu rote Beeren und etwas Malvenblüte. Im Mund mit sanften Perlen, leichte Beerenfrucht, auch etwas herb. Hinterlässt ein feines Gerbstoffnetz an den Zähnen.

Preis: 8,95 Euro | www.remstallkellerei.de

**Lauffener Weingärtner eG
Lauffener Weingärtner Secco Rosé trocken**

10,5 Vol.-%

Helles Kardinalsrot, leichte Orangereflexe. In der Nase Erdbeere, eine Spur Walnuss. Im Mund dominiert die Frucht immer deutlicher, Rote Johannisbeere, auch ein wenig herbe Würze. Die Kohlensäure ist deutlich, aber feinerlig. Im besten Sinne ein erwachsener Secco.

Preis: 6,00 Euro

www.lauffener-wein.de

**Bottwartaler Winzer eG
2019 Rio Secco Rosé Deutscher Perlwein trocken**

10,5 Vol.-%

Helles Rosé im Glas, einladend transparent. Die Nase deutlich würzig, erwachsen, Hagebuttenblüte, Pfirsich, unterlegt von Muskatnuss und Ginster. Im Mund mit feiner Frucht, Himbeere, aber auch Gartenkräuter. Angenehm trocken, macht ihn zum perfekten Begleiter asiatischer Gerichte.

Preis: 5,95 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

**Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen-Teck eG
Secco Jura feinfruchtig**

11,5 Vol.-%

Zart kupferfarben im Glas, klar und leuchtend. In der Nase zunächst mit würzigen Noten, Tee, Hagebutte, Weinbergspfirsich. Im Mund mit schöner klarer Art, saftig, wieder rote Beere, dazu leichte mineralische Würze. Hat ein leichtes Gerbstoffgerüst, komplex.

Preis: 6,80 Euro

www.weingartner-neuffen.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2019 Kerner Sekt trocken

12,0 Vol.-%

Klares, ganz zartes Gelb mit Grünreflexen. Die Nase wirkt verschlossen, etwas Hefezopf, ein Tick Thymian, Apfel. Im Mund mit viel reifem Apfel, getragen von sauberer Säure, gut eingebunden. Schöne Frische, verbunden mit Anspruch. Prädestiniert als Aperitif.

Preis: 10,47 Euro

www.weinmanufaktur.de

Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen-Teck eG

2019 Kerner Sekt trocken

12,0 Vol.-%

Im Glas mit lebhafter Kohlensäure, hell mit ganz leichten Gelbreflexen. Kraftvolle, intensive Nase, Honig, reifer Apfel. Im Mund mit zupackender Kohlensäure, kraftvoll, auch aromatisch. Apfel trifft Muskatnuss. Verträgt rustikale Speisen.

Preis: 8,90 Euro

www.weingaertner-neuffen.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
Cuvée Sekt weiß trocken

12,5 Vol.-%

Helle Farbe, nur wenig Gelbtöne. In der Nase verschlossen, kompakt, eng. Dunkle Noten, Kaffee, rote Paprika. Im Mund frisch und zugänglich, wiederum dunkel aromatisch, viel Körper und Würze. Wer sich traut, serviert dazu gegrilltes Schweinefleisch.

Preis: 6,90 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2019 Cuvée Sekt trocken

12,5 Vol.-%

Klares Hellgelb im Glas. Kraftvoll, duftige Nase, Blüten, Birne, Ginster. Im Mund mit viel Saft, stoffig, hat Rückgrat und Tiefe. Dazu kommt reife Birnenfrucht, eine herbe Spur liegt darunter. Weniger Frucht als Würze, bleibt schön am Gaumen haften.

Preis: 6,75 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Das Gartenfest kann kommen



Lauffener Weingärtner eG

2019 Mündelsheimer Gewürztraminer Sekt trocken

12,4 Vol.-%

Im Glas klares, helles Gelb. Kraftvoll würzige Nase, Rosenduft, dazu heller Honig. Sortentypisch. Im Mund mit reifer, tiefgründiger Würze, sogar ein wenig Gerbstoff. Auch ein wenig Maracuja kommt dazu, vielschichtig.

Preis: 10,00 Euro

www.lauffener-wein.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2019 Heilbronner Staufenberg

Muskateller Sekt Dry

12,0 Vol.-%

Zartes Gelb mit feinen Reflexen. Sehr typische Nase, Blütenduftigkeit, Holunder, darunter weitere Würze aus Gartenkräutern. Im Mund mit Frucht, Pfirsich, Ananas, auch eine deutliche Würze. Ist klar auf der trockenen Seite, dennoch zugänglich und charmant.

Preis: 9,76 Euro | www.wg-heilbronn.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2019 Schwaigerner Grafenberg

Gewürztraminer trocken

13,0 Vol.-%

Brillantes, helles Gelb. In der Nase sehr offen, Blütenduft, grüner Tee, auch ein Tick Kaffee. Deutliche Frucht im Mund, Ananas, Kaki. Feine Fruchtsüße, gestützt von kräftiger Kohlensäure. Dicht, reichhaltig, intensiv.

Preis: 8,87 Euro | www.heuchelberg.de

Ein Sekt für Kenner

Passt perfekt zu Gegrilltem



#verkostung #weine
Terrassensprudel
par excellence

Ein Sekt für
Feinschmecker

Mein lieber
Scholli



**Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2019 Riesling Sekt trocken**

12,0 Vol.-%

Sanftes Hellgelb, grüne Reflexe. Sortentypische Nase, Pfirsich, Apfel, auch frisches Grün. Im Mund mit frischer Frucht, Zitrusfrucht, auch Apfel. Sehr schlank, fokussiert, feingliedrig und animierend.

Preis: 8,50 Euro

www.lembergerland.de

**Lauffener Weingärtner eG
2018 Lauffener Katzenbeißer Riesling Sekt trocken**

12,3 Vol.-%

Sanftes, helles Gelb. In der Nase sehr typisch, Pfirsich, Zitrusfrucht, ein Hauch heller Honig. Sehr frische und packende Kohlensäure, gut eingebunden. Wieder klassische Rieslingaromen, elegant, anhaltend.

Preis: 9,50 Euro | www.wg-lauffen.de

**Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2019 Muskateller Sekt Extra trocken**

12,5 Vol.-%

Ganz zarte Tönung im Glas, sehr hell. In der Nase für die Rebsorte zurückhaltend, etwas Blüten, aber sehr dezent. Auch Gaumen mit feiner Blütennote, nicht aufdringlich, stets elegant. Extra trocken und dennoch mit feinem Schmelz am Gaumen. Gelungen!

Preis: 12,00 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

**Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2018 Sankt Veit Pinot Blanc Sekt brut**

12,5 Vol.-%

Ganz zartes Grün im Glas. In der Nase reifes Obst, Birne, Renekloode und ein Hauch Zimt. Auch im Mund ungewöhnlich, leichte Frucht, dazu Würze. Zart balsamisch am Gaumen, zeigt Schmelz und Körper. Delikater Speisebegleiter zu Gerichten mit Sahnesauce!

Preis: 11,90 Euro | www.wg-heilbronn.de

**Fellbacher Weingärtner eG
2018 Chardonnay Sekt extra trocken**

12,0 Vol.-%

Kräftigeres Gelb im Glas. Die Nase verschlossen, etwas Blüten, ein wenig frische Kräuter. Im Mund mit wenig Frucht, dafür sehr viel Struktur, hat Kraft, Fülle, bleibt am Gaumen hängen. Auch im Abgang mit würzig-mineralischer Note.

Preis: 10,50 Euro | www.fellbacher-weine.de

Amthof 12 Weingärtner Oberderdingen-Knittlingen eG

2019 Blanc de Noir Sekt Extra trocken

12,0 Vol.-%

Im Glas sehr hell mit minimalem Farbschlag. Die Nase mit zarter, roter Beerenfrucht, diese Fruchtnoten finden sich auch am Gaumen. Ein fröhlicher, zugänglicher Sekt, der dabei den Anspruch nicht zu kurz kommen lässt.

Preis: 9,50 Euro | www.amthof12.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG

2018 Württemberger Blanc de Noir Cuvée Extra Dry

12,0 Vol.-%

Klar und hell im Glas, sehr dezente Perlage. In der Nase rotes Beerenobst, dazu auch dunkle, würzige Noten, sogar Kaffee. Auch im Mund mit Würze, kraftvoll, ohne wuchtig zu sein. Hat auch Gerbstoff, definitiv Rückgrat und Kraft.

Preis: 7,74 Euro | www.wzg-weine.de

**Weingärtner Clebronn-Güglingen
2018 Sekt Pinot brut**

13,0 Vol.-%

Die Farbe deutet auf Spätburgunder hin, leichte rötliche Einsprengsel. In der Nase kraftvoll, ein Hauch Holz, dazu Hefe und Kirsche. Im Mund noch deutlicher Kirsche, dazu Brotkrume und feinnervige Säure. Ausgesprochen gut!

Preis: 10,00 Euro | www.cg-winzer.de

**Bottwartaler Winzer eG
2018 Vinian Sekt Pinot Blanc de Noir Brut**

12,5 Vol.-%

Hell und klar im Glas. In der Nase mit einiger Kraft, reifes Obst, frisches Weißbrot. Mit Kraft und Schmelz am Gaumen, hat innere Dichte, immer wieder dunkle Würze. Mit seiner Kraft dürfte sogar ein T-Bone-Steak keine Herausforderung sein.

Preis: 9,95 Euro | www.bottwartalerwinzer.de

Des Rätsels Lösung: Badisch- württembergische Weinkreuzung

Die Badische Weinstraße, die von der Schweizer Grenze bis Laudenbach im Rhein-Neckar-Kreis führt, verläuft nicht geradlinig, sondern in munteren Kringeln und Schleifen. Noch heftigere Haken schlägt die Württemberger Weinstraße nach Westen. In der Grenzregion Kraichgau-Stromberg touchieren sie sich an einem Ort, den beide offiziell in ihre Routen aufgenommen haben. Die Gemeinde liegt auf der alten Gemarkungsgrenze der Landesteile, genauer: Sie befindet sich auf altwürttembergischem Gebiet, gehört aber zum Landkreis Karlsruhe. Kurios ist auch, dass drei Ortsteile zur Württemberger, einer zur Badischen Landeskirche gehören.

Das Ganze ist ein Ergebnis der Kreisreform von 1974, als Landesgrenzen verändert und kleine Gemeinden zusammengelegt wurden, damit sich Baden und Württemberg besser durchmischen. Die dort ansässigen Winzer der Württemberger Weingärtnergenossenschaften bauen ausschließlich Württemberger Weine an. Zwei Selbstvermarkter haben Weingärten auf beiden Seiten. Der gesuchte Ort ist Oberderdingen.

Richtig ist Antwort A. Freuen dürfen sich über unser Spargelpaket mit sechs Flaschen die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner:

Werner H. Hofmann, Hannover
Karen Bätzner, Kiel
Herbert-Hartmut Kellermeier, Minden/
Westfalen
Marcel Geywitz, Erbach
Ralf Heidrich, Düsseldorf
Monika und Dietmar Kallen, Neuss
Britta Knobloch, Garbsen
Sabine Cleemann, Berlin
Gerlinde Kaneberg, Schmidgaden
Horst Boenisch, Rudelstadt

Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft eG

**2018 Württemberger Blanc de Blanc
Cuvée brut**
12,0 Vol.-%

Frisch und hellgelb im Glas. Leicht reduktiv, dazu Hefe und nur wenig Frucht. Im Mund mit sanften Perlen, angenehm zurückhaltend, ein wenig Pfirsich taucht auf, insgesamt aber eher mineralisch als fruchtig.

Preis: 7,74 Euro | www.wzg-weine.de

Heuchelberg Weingärtner eG 2019 Schwaigerner Grafenberg Riesling brut

12,5 Vol.-%

Saubere helle, klare Farbe, dezent moussierend. Die Nase ist sortentypisch, reif, Pfirsich, Birne. Im Mund mit vielen kleinen Kohlensäurereperlen, Frucht tritt in den Hintergrund. Schöne Säure, lebendig.

Preis: 8,69 Euro | www.heuchelberg.de

Amthof 12 Weingärtner Oberderdingen- Knittlingen eG

2018 Riesling Sekt FAUST brut
12,5 Vol.-%

Lebhafte Kohlensäure, hellgelbe Farbe. Duftet nach Zitronenzeste und Apfel, nicht allzu blumig. Ist im Mund feingliedrig und dabei lebendig. Frische Säure, anhalten- des Mousseux. Ein Sekt für bekennende Sprudelfans.

Preis: 9,50 Euro | www.amthof12.de

Weingärtner Markelsheim eG 2019 Pinot Blanc de Blanc – Sekt brut nature

13,5 Vol.-%

Feinperliges Mousseux, schön klar. In der Nase etwas Pfirsich, weiße Trauben, weißer Pfeffer. Im Mund mit schöner Frische, wieder ein wenig Pfirsich, ganz leichte Gerbstoffe an der Basis. Ein seriöser Sekt für besondere Anlässe.

Preis: 12,50 Euro
www.markelsheimer-wein.de

Deutlich mehr als
«nur» Sprudel



#verkostung #weine

Kühlen -
aufmachen -
Frühling!

Favorit
der Verkoster



Weingärtner Esslingen eG

2018 Muskat-Trollinger Rosé trocken
11,5 Vol.-%

Rosafarben im Glas. In der Nase Hagebutten-
tee, frisches Gartengrün, ein wenig rote
Beeren. Im Mund mit deutlich mehr Frucht,
Johannisbeere, Himbeere. Lebhaftes Bläs-
chen, vital und zugänglich.

Preis: 10,00 Euro | www.esslinger-wein.de

Remstalkellerei eG

2019 Muskattrollinger Rosé Sekt trocken
12,0 Vol.-%

Zartes Kupfer im Glas. Im Duft schön sortent-
ypisch, etwas Gras, grüne Paprika, aber
auch Johannisbeere. Im Mund mit floraler
Note, würzig, sauber abgefedert von leichter
Fruchtsüße. So charmant wie seine Farbe.

Preis: 8,10 Euro | www.remstalkellerei.de

Weinkellerei Hohenlohe eG

2019 Spätburgunder Rosé Sekt trocken
12,0 Vol.-%

Leichtes Rosé im Glas, elegantes Mousseux.
In der Nase mit roten Beeren, aber nicht
aufdringlich, sehr dezent. Im Mund ausge-
wogen, leichte Fruchtsüße, wieder die roten
Beeren. Zum Dessert - oder anstatt!

Preis: 8,30 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Weingärtnergenossenschaft

Metzingen-Neuhausen eG
2018 Matizzo-Sekt Rosé trocken
12,5 Vol.-%

Lachsfarben, sehr edel. In der Nase eine
Mischung aus Hagebutte, Johannisbeere und
Schwarztee, vielschichtig. Im Mund vital,
darunter saftige Fruchtsüße. Bleibt schlank
und saftig bis zum Schluss.

Preis: 9,90 Euro | www.wein-metzingen.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG

2019 Spätburgunder Rosé Sekt trocken
12,0 Vol.-%

Helles Pink im Glas, sehr feinperliges Mous-
seux. Die Nase verschlossen, neben Kirsche
auch ein Tick Kaffee. Im Mund dann mit viel
Roter Johannisbeere, Frucht und Säure sind
ausbalanciert. Zeigt schöne Frische und
Ausdauer. Der perfekte Nachmittagssprudel.

Preis: 8,50 Euro | www.lembergerland.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG

2018 Pinot Rosé Sekt Extra trocken
12,0 Vol.-%

Ganz zarte Lachsfärbung im Glas. In der Nase
die Spätburgunderaromen, Kirsche, auch
Kaffee, etwas Toffee, Schwarzbrot. Im Mund
viel Frische, die Säure ist präsent, aber nicht
aufdringlich. Hat feine Perlen, anhaltend.
Ein sehr kompletter Sekt.

Preis: 12,40 Euro | www.weinmanufaktur.de

Bottwartaler Winzer eG

2018 Sekt Spätburgunder Rosé
Großbottwarer Wunnenstein Extra
trocken
12,5 Vol.-%

Vornehm, lachsfarben im Glas. In der Nase
dann mehr Würze als Frucht, frische Garten-
kräuter, dahinter rote Stachelbeere. Im Mund
zupackend, viel Würze, auch ein Tick Holz,
maskulin.

Preis: 9,95 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Heuchelberg Weingärtner eG

Today My Name is Queen halbtrocken
10,0 Vol.-%

Ziemlich kräftiges Rot (!) im Glas. Die Nase
mit dunkler Kirsche, Schwarztee. Im Mund
mit mehr Frucht, viel Kirsche, Blaubeere.
Die Süße ist nicht aufdringlich, gut einge-
baut. Um es deutlich zu sagen: der bessere
Lambrusco!

Preis: 8,87 Euro | www.heuchelberg.de

Fellbacher Weingärtner eG

Trèjus fruchtig
0,0 Vol.-%

Sehr dunkel, violett. In der Nase ganz deut-
lich nach dunklem Traubensaft duftend,
Schwarzkirsche. Im Mund dann wirklich süß,
dicht, gehaltvoll. Eher ein Sologenuss, beim
Essen sollte es kräftig zugehen.

Preis: 4,90 Euro | www.fellbacher-weine.de

Weingärtner Esslingen eG
BeerenSprizz Traubenschorle
 0,0 Vol.-%

Helles Rosé im Glas, die Kohlensäure ist kaum sichtbar. Im Mund dann mit viel roter Frucht, Johannisbeere, auch Kirsche. Relativ viel Zucker, wird nur ganz leicht von der Säure gestützt.

Preis: 1,90 Euro | www.esslinger-wein.de

Collegium Württemberg eG
Traubensecco alkoholfrei
 0,0 Vol.-%

Zeigt sofort viel Exotik in der Nase, Maracuja, Ananas, Passionsfrucht. Im Mund dann deutliche Süße, wenig Säure, dicht und intensiv. Kein klassischer Speisebegleiter, dafür ein erstklassiges Erfrischungsgetränk im Sommer. Gut kühlen!

Preis: 4,50 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de

Weingärtner Markelsheim eG
2020 Perlender Traubensaftsecco lieblich
 0,0 Vol.-%

Duftet in der Nase herrlich frisch nach grünem Apfel, weißen Trauben, und auch etwas hellem Honig. Die Kohlensäure sorgt für Frische, dadurch relativ schlank und trinkfreudig.

Preis: 5,00 Euro
www.markelsheimer-wein.de



Nicht nur für «junge» Leute

Es geht auch «ohne»!



Weingärtnergenossenschaft
Rohracker eG

2020 Seccone süß
 0,3 Vol.-%

Schon in der Nase ist die intensive Süße zu spüren, deutliche Honignoten, reifes Steinobst, Pfirsich, Aprikose. Im Mund auch sehr füllig und dicht, wie ein flüssiges Honigbambon mit Kohlensäure.

Preis: 7,50 Euro | www.wg-rohracker.de

Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
Freispiel Traubengetränk weiß

0,0 Vol.-%

Schönes helles Gelb im Glas. In der Nase ein wenig hefig, auch leichte Mosttöne. Im Mund mit ein wenig Säure, die kräftige Süße wird dadurch aufgeweckt.

Preis: 5,80 Euro
www.wg-sz.de

Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG

2020 ME-Perl Traubensaft verperlt
 0,0 Vol.-%

Steht deutlich altrosa im Glas, elegante Farbe. Zeigt in der Nase feine Hagebuttennoten, auch Malve und etwas Rosenblüten. Im Mund mit sanfter Kohlensäure, Süße und Säure spielen miteinander.

Preis: 5,90 Euro | www.wein-metzingen.de

Weingärtner Clebronn-Güglingen
Pecco alkoholfrei

0,0 Vol.-%

Edles Rosa im Glas. In der Nase kalter Hagebuttentee, auch Malve. Im Mund dann mit überraschender Säure, sehr vital und ansprechend. Wirkt nicht wie Fruchtsaft, hat sogar ein wenig Frische und Struktur.

Preis: 5,20 Euro | www.cg-winzer.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2019 Cuvée Alkoholfrei feinherb
 0,01 Vol.-%

Ausgesprochen hell im Glas, auch recht lebhaftes Mousseux. Duftet relativ kräftig, würzige Noten, Gartenkräuter. Wenig Frucht, sehr klassische Sekt-Anmutung im Glas und im Mund.

Preis: 6,75 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
ROSS Sparkling Unplugged fruchtig
 0,0 Vol.-%

Im Glas ein ganz zartes Rosé, deutlicher Duft nach Holunder und Himbeeren. Die finden sich auch im Mund wieder, feingliedrig, ausgewogen. Ganz leichte Fruchtsüße, ist durch die Kohlensäure mit Frische ausbalanciert.

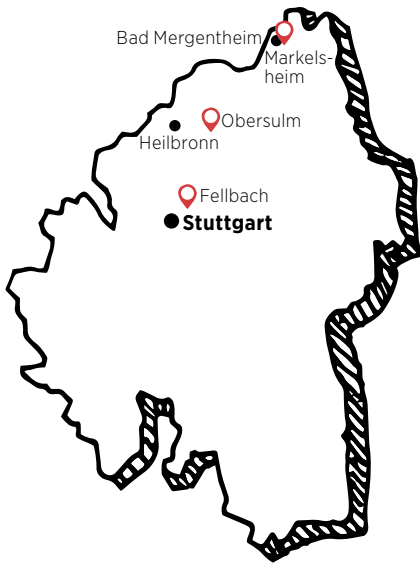
Preis: 7,90 Euro | www.lembergerland.de

Tourismus & Reisen



*Auf in den
deutschen Süden!*





Immer mehr weinverliebte, reiselustige Menschen entdecken die milden Weinregionen Deutschlands für sich. Was liegt da näher, als die Weinberge zwischen Heilbronn und Stuttgart zu durchwandern, sich vom Riesling-Sekt bis zum Spätburgunder zu verwöhnen und das Ganze mit kulturellen Events zu verbinden? **Text: Eva Maria Dülligen**

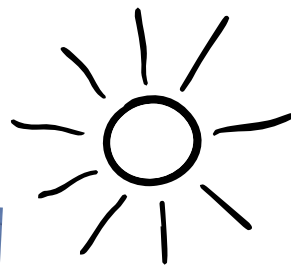
Dem deutschen Weinsüden fehlt es an nichts. Steilhänge an Neckarschleifen wechseln mit romantischen Weingärtnerdörfern, Trips zu spätromantischen Burgruinen bereichern den Kulturfreak ebenso wie Tagesausflüge zu barocken Schlössern. Schwere Keuperböden, bunter Mergel, Kieselstein oder Muschelkalk verteilen sich übers Ländle und sorgen für geschmeidige Chardonnays, mineralische Rieslinge, seidige Lemberger oder leicht rauchige Spätburgunder. Freilich korrespondieren die Spezialitäten im Glas mit solchen auf dem Porzellan. Ob Gaisburger Marsch - der schwäbische Traditionseintopf -, Schupfnudelpfanne, Bibbelskäs-Terrine oder Maultaschen mit Hack: Die regionale Küche ergänzt sich vorzüglich mit den regionalen Gewächsen. Doch die kulinarisch-kulturelle Wundertüte

Württembergs ist groß. Und der Weinorte entlang des Neckars und in den geschützten Tälern seiner Nebenflüsse Rems, Kocher, Jagst, Tauber und Ens sind es viele. Auf rund 470 Kilometern verbindet der längste Weinwanderweg Deutschlands traumhafte Weinlandschaften von Aub in Bayrisch Franken bis Esslingen am Neckar. Um den Gästen im Ländle ein zuverlässiges Gesamtpaket zu garantieren, zeichnet das Tourismus-Marketing Baden-Württemberg, kurz TMBW, traditionelle Winzergemeinden aus, die besonders viele touristische Kriterien erfüllen. In der zweiten Folge über die prämierten «Weinsüden Weinorte» laden wir Sie ein, einen Blick in die Gemeinden Markelsheim, Fellbach und Obersulm zu werfen. Denn auch diese drei «Schdädde» sind mit dem Gütesiegel versehen. 

«Weinsüden Weinorte»

Mit diesem frisch ins Leben gerufenen Siegel trifft eine Jury aus Tourismus-Experten und Repräsentanten der Weinbranche eine Auswahl. Das Tourismusnetzwerk Baden-Württemberg - TMBW - würdigt Orte des gesamten Bundeslandes, die die heimische Weintradition auf besondere Weise erlebbar machen. Unter hunderten von Weinorten hat die weintouristische Institution bis dato insgesamt 53 Weinbaugemeinden zwischen Mannheim und Bodensee mit dem Titel belohnt. Der gilt zunächst für drei Jahre. Erfüllt sein müssen neun Mindestkriterien, unter anderem eine enge historische Verknüpfung des Ortes mit dem Weinbau, ortsansässige Weinbaubetriebe und www.weinsueden-ort.de

#weinreise #weinerlebnis



Fotos: Stuttgart-Marketing GmbH/Martina Denker, Heiko Potthoff, Simone Mathias



Tipp 1

Kappelberg und «Roter Hirsch»

«Wo die guten Weine des Landes aufgezählt werden, ist der Fellbacher mitgenannt», konstatierte das Oberamt Cannstatt anno 1895. Das ist bis heute so geliebt, denn vom steilen Reb Gelände des Kappelbergs, etwa der geschützten Südhanglage «Lämmeler», stammen Große Gewächse aus den Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Lemberger. Kostproben hiervon kann man sich in der Vinothek der Eventlocation «Alte Kelter» abholen - neben Schlemmereien wie gekochter Ochsenbrust und Fellbacher Rostbraten. 1906 im Jugendstil erbaut, sorgt die freitragende Holzdachkonstruktion der «Alten Kelter» auch auf der «Messe für Genuss» oder bei Bluesband-Auftritten für spezielle Stimmung. Die Weinbaugemeinde ist mit 180 Hektar eine der größten Weinbaugemeinden Württembergs. Wer sie erfassen möchte, nimmt den 4,5 Kilometer langen «Weinweg Fellbach» und erfährt von Infotafeln Fakten über die biologische Vielfalt am Weinberg sowie Kultur und Geschichte des Weinbaus. Eines der schönsten historischen Bauten des Ortes - ein Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert - beherbergt das Stadtmuseum mit seiner umfangreichen Sammlung kulturgeschichtlicher Zeugnisse und einem Mörcke-Kabinett. Sonderausstellungen wie «Das kleine Schwarze» als Hommage an Coco Chanel und interaktive Hör- und Lesestationen ergänzen das großzügige Raum-Programm. Nach körperlicher und kultureller Ertüchtigung sollte man sich an reich gedeckten Tafeln niederlassen: Die elegante Variante «Der Rote Hirsch» bietet auf dem hübschen Fellbacher Markt parallel zu ausgewählten Weinen etwa Wingerulasch vom Rind in Lembergersösle mit handgeschabten Spätzle. Die rustikale Variante «Schmiegs Kellerbesen» wartet mit hausgemachten Fleischküchle oder Stangenspargel Schwäbischer Art auf.



Der passende Wein

Fellbacher Weingärtner
Lämmeler Riesling 2020
Edition S
13 Vol.-%

Die geschützte Südhanglage «Fellbacher Lämmeler» mit Schilfsandsteinverwitterung und buntem Mergel hat viel reife, teils exotische Facetten in diesen Riesling gebracht. Saftiger Weinbergspirsich, Limonenzeste, salzige Mineralität und Kräuterwürze. Auch subtiler Rauch. Samtige Oberfläche. Mineralisch im Finish.

Preis: 8,60 Euro
www.fellbacher-weine.de





Tipp 2

Roggenberg und wilde Wölfe

Die Gemeinde Markelsheim – Stadtteil der Kreisstadt Bad Mergentheim – fand auf dem Pergament 1054 erstmals Erwähnung. Der Weinbau innerhalb der Muschelkalk-dominierten Steillagen des Taubertaler Winzerdorfes wurde 42 Jahre später urkundlich erwähnt. So bietet sich eine Weinbergwanderung in dieser alten Kulturlandschaft an. Geführte Wanderungen, etwa mit dem Weinerlebnisführer Helmut Fischer, der als «Täubentäler Häcker» durch ehemalige Rebgrärten navigiert, Knowhow über den Weinbau im Taubertal bis zurück ins Mittelalter weitergibt und das Wanderabenteuer mit einer geselligen Weinprobe im Pavillon inmitten der Markelsheimer Rebstöcke ausklingen lässt, stehen auf dem Programm. Ausgangspunkt und Ziel ist die Weingärtnergenossenschaft Markelsheim, die Tour führt über den Weinlehrpfad am Roggenberg. Ein Abstecher in den Wildpark Bad Mergentheim mit über 70 Tierarten vom Flughund bis zur Riesenschildkröte ist ein weiteres Muss. Das Konzept fußt auf Freisichtanlagen und artgerechter Haltung. «Man sieht, was man erzählt bekommt», sagt die Tierpflege-Meisterin und begleitet zum Gehege des größten Wolfrudels Europas. Damit die Raubtiere in Form bleiben, müssen sie ihre Beute am Simulator erjagen. So viel Wadenarbeit macht auch den Touristen hungrig, deshalb ist ein Besuch in der «Weinstube Schurk» unerlässlich. In urgemütlicher Umgebung tischt Küchenchef Raffael Weiss fränkisch-schwäbische Kost und internationale Schmankerl auf – im Innenbereich sowie auf der mit Wein überrankten Terrasse inklusive Blick auf die Markelsheimer Weinberge. Eine hundert Positionen starke Weinkarte rundet ab, bevor man beim «Schlafen im Fass» unweit der Roggenberger Schutzhütte in einem 8000 Liter großen, schick ausgestatteten Weinfass am Rand eines Rebgartens in die Kissen sinkt.

Der passende Wein

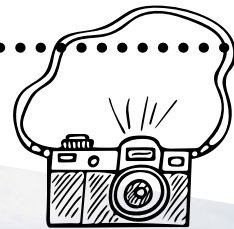
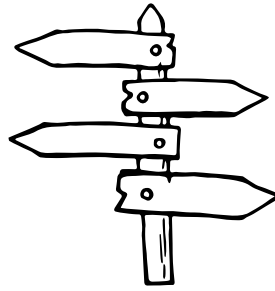
**Weingärtner Markelsheim
Taubenberg Spätburgunder
2018
Spätlese trocken
15 Vol.-%**

Ein barriquegereifter Spätburgunder, der ein Duftbad aus Süßholz, Wacholder und Salbei in die Nase pustet. Die Kräuterakzente setzen sich am Gaumen fort. Das glänzende Rubinrot umhüllt gezügeltes Tannin, seine rauchigen Nuancen machen den voluminösen Tropfen zum Traumpartner aller BBQ-Gerichte.

Preis: 6,60 Euro
www.markelsheimer-wein.de

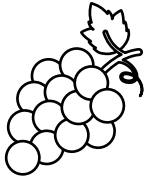


#weinreise #weinerlebnis



Fotos: gbrinfo@psag.eu, z. V. g.

#weinreise #weinerlebnis





Tipp 3

Dieblesberg und Schmetterling

Mitten im Heilbronner Land, rund um die Weinbaugemeinde Obersulm wachsen Rot- und Weißweine in hoher Qualität. Klingende Lagen wie «Dieblesberg», «Paradies» und «Sonnenhalde» versprechen nicht zu viel und sorgen mit ihren Keuper- und Mergel-geprägten Böden für feingliedrige Rieslinge oder Lemberger mit klarer Frucht. Sich hier auf zum Weinerlebnispfad am Zeilberg zu machen, bedeutet drei Kilometer lang Einblicke in den Weinbau Obersulms: Über den Weinbau und sein ökologisches Umfeld hinaus informieren 60 Lehrtafeln zudem über die Bewohner von Trockenmauern, Streuobstwiesen und Waldrändern. Und sie enthalten Rätsel sowie Mitmachaktionen: Mal kann man den Schmetterling suchen, der gerne im Weinberg flattert. Mal gilt es, das Laub verschiedener Rebsorten zu benennen. Zu empfehlen ist ebenfalls der Walderlebnispfad Eichswald mit Schautafeln zu den heimischen Baumarten und Waldbewohnern - auch hier warten Mitmachstationen. Schattenspendende Bäume laden im Mineraalfreibad Obersulm zum Chillen ein. Aus dem eigenen Tiefbrunnen gespeistes Wasser sorgt mit einer solarbeheizten Wasserfläche von 1200 Quadratmetern inklusive Sprungbrett und Breitwellen-Wasserrutsche für jede Menge Badespaß. Dem heraufziehenden Appetit sollte man entweder im «Gasthaus Rößle» begegnen - der seit 170 Jahren bestehende Familienbetrieb bringt «Gutes aus dem Ländle» wie Schwabenpfännle mit Spätzle auf die Tische der Weinreben Terrasse. Oder man taucht im Eldorado für Fleischliebhaber ab. «Nalans Butcherei» bereitet etwa einen saftigen «Butcher Burger» mit karamellisierten Zwiebeln zwischen Brötchen aus der Dorfbäckerei oder geschmorte Lammhaxe in Datteljus. Die Weinkarte kann sich sehen lassen und überzeugt unter anderem mit feinen Sekten und Weinen aus der Umgebung. 


Der passende Wein

**Winzer vom Weinsberger Tal
Blanc de Noirs - Bergrebell
12,5 Vol.-%**

Mit fein eingewobener Süße und verhaltener exotischer Frucht überzeugt die Cuvée aus Riesling, Muskateller und Müller-Thurgau. Ein unkomplizierter Wein, der sich vor allem auf Gartenpartys zu gegrilltem Seafood und hellem mariniertem Fleisch profiliert.

Preis: 5,95 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de



A man with glasses, wearing a white dress shirt, a blue patterned tie, and a black apron, is smiling. He is standing next to a chalkboard. The chalkboard has handwritten text in German. The text on the chalkboard is: "Es ist nie zu spät noch einmal durch zu starten".

Es ist
nie zu
spät
noch
einmal
durch
zu
starten

Das Gourmet-Interview

Schwabenblut
in Heilbronn

Wenn man das gastliche Haus am Marktplatz von Heilbronn als einen der besten Ratskeller Deutschlands bezeichnet, übertreibt man wohl nicht. Denn im Reich von Pächter Rainer Mosthaf wird erstklassige, hauptsächlich regionale Küche zelebriert. Und der Weinkeller ist bestens sortiert, auch mit erstklassigen württembergischen Gewächsen. Schließlich ist der Chef des Hauses Kenner und Fan guter Tropfen.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Armin Faber



Sie sind jetzt fast 25 Jahre in der Gastronomie tätig, lernten aber einen ganz andersartigen handwerklichen Beruf.

Wie kam es dazu?

Mit meinem Bruder Jürgen gab es schon einen Koch in der Familie. Mein Vater meinte, ich müsse etwas Bodenständiges lernen. Als mein Bruder den «Ochs» in Erlenbach übernahm, brauchte er Unterstützung und fragte mich, ob ich mithelfen könne. Das tat ich, aber nach drei Wochen hatte ich genug, weil wir auch am Wochenende und Abend schaffen mussten, während meine Kumpels sich vergnügten.

Aber es muss ja dann doch einen Sinneswandel gegeben haben ...

Ich habe es nochmal versucht und auf meinen großen Bruder gehört, der meinte, ich müsse eine richtige Ausbildung zum Restaurantfachmann machen. Dann würde ich kapieren, was Gastronomie sein kann. So entschloss ich mich zu einem Praktikum und startete gleich ein halbes Jahr in «Brenners Parkhotel» in Baden-Baden, wo das Team teilweise im Anzug aufmarschierte und die Gäste im Smoking dinierten. Ich begann mit Wasser-Service am Tisch, konnte so nach

und nach in verschiedene Bereiche reinschnuppern und hatte das Glück, dass mich der Sommelier des Hauses gezielt schulte. So lernte ich, dass Gastronomie insgesamt nicht nur Stress, sondern auch große Kunst sein kann. Mein zweites Praktikum machte ich in England. Hier war Wein ebenfalls ein wichtiges Thema. Sommelier war ein Franzose, der heute internationaler Flying Winemaker ist.

Welche Rolle spielt der Wein im «Ratskeller»?

Eine große! Ich habe dabei viel Respekt vor der Entwicklung im Ländle und den Genossenschaften, die erkannt haben, dass Erfolg nur mit Qualität machbar ist. Einige sind sogar überregional sehr gut unterwegs. Spontan fallen mir die Betriebe in Clebronn und Dürrenzimmern ei

Vita



Rainer Mosthaf wurde 1972 in Erlenbach (Landkreis Heilbronn geboren), ist eigentlich gelernter Werkzeugmacher, wurde aber von seinem Bruder Jürgen, der Koch gelernter hatte und ein Restaurant führte, auf gastronomische Pfade geleitet. Er holte die notwendige Ausbildung inklusive Wein nach. 1997 konnten die Brüder den Heilbronner Ratskeller pachten. Jürgen war mit dem heute noch tätigen Küchenchef Michael Ochmainski für den kulinarischen Part verantwortlich. Rainer Mosthaf entwickelte sich zum begeisterten Restaurantfachmann, der den Ratskeller mit seinen oft ausgebuchten 120 Plätzen (innen und außen) im Griff hatte und die Gäste mit einem begeisterungsfähigen Team charmant und kompetent umsorgte. Vor einigen Jahren machte sich der Bruder mit einem eigenen Hotel-Restaurant in Abstatt selbstständig. Rainer blieb dem Ratskeller treu und hütet nebenbei einen kleinen Weinberg mit 30 Ar.

www.ratskeller-heilbronn.eu



Gourmet-Interview



Welche Meinung haben Sie zum Trollinger?

Mein Vater würde zwar sagen, der ist zu trocken, zu markant. Aber ich finde, dass unser Schwabenblut immer besser wird und sehr viele Facetten entwickelt.

Mögen Sie auch süße Weine?

Ja, wenn der Anlass passt und die kulinarische Begleitung stimmt. Ansonsten bin ich ein Liebhaber des feinherben Bereichs. Der macht unglaublich viel Spaß.

Sie haben selbst einen kleinen Weinberg. Wie das?

Den hat mein Vater vermacht, der dort früher Trollinger und Lemberger anbaute. Ich

habe mich dann auf Lemberger konzentriert. Immer wenn ich etwas Zeit habe, bin ich in den Reben, oft mit Freunden, die mir beim Halbieren der Trauben helfen und sich auf eine Vesper hinterher freuen. Damit nichts schief geht bei meinem Wein, der «Eigener» heißt, habe ich einen Profi, der die wichtigsten Arbeiten überwacht. Gut ist der Wein. Einmal war ich schon beim Deutschen Rotweinpreis im Finale dabei.

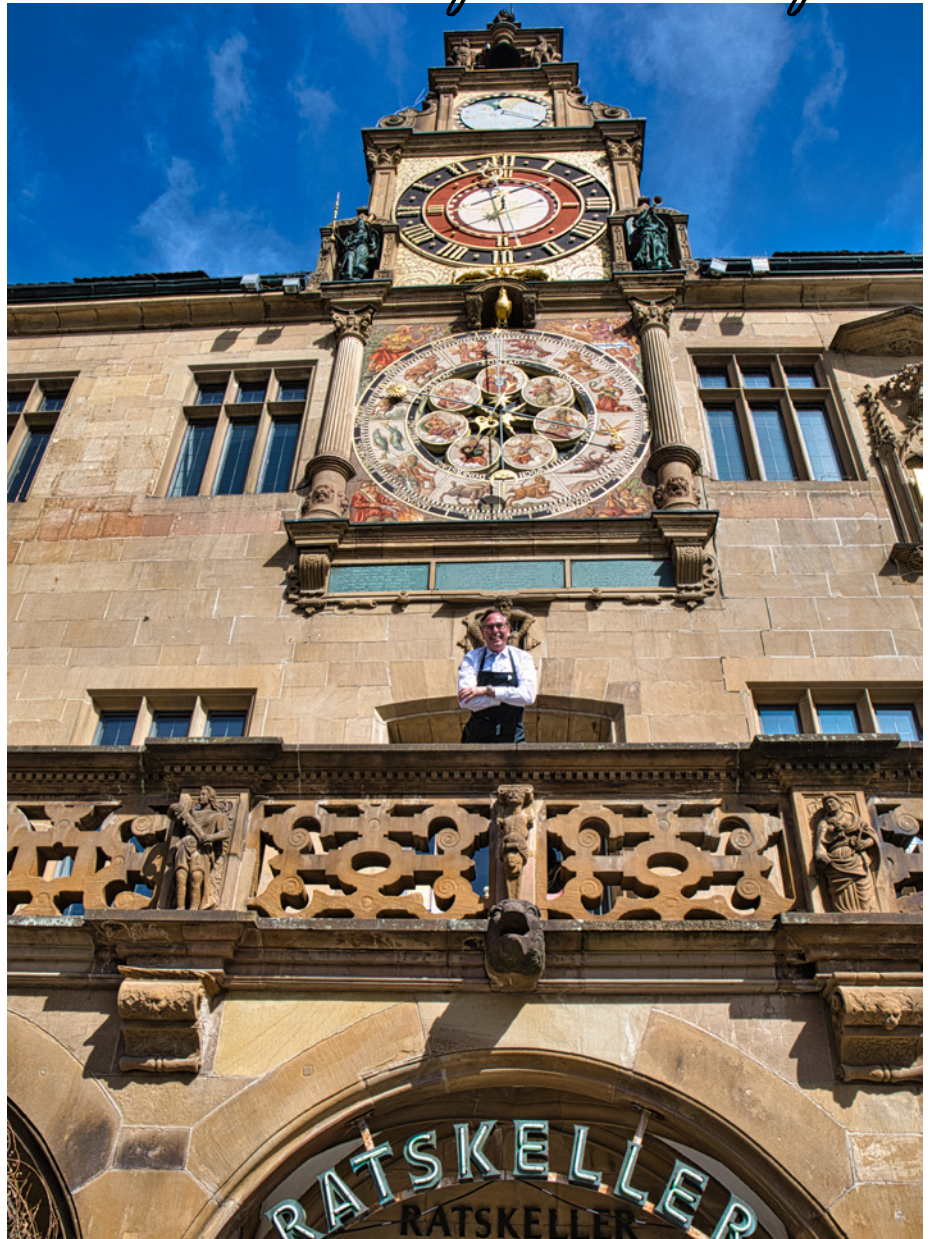
Wie schaut der normale Tagesablauf ohne Pandemie aus?

Ich bin Frühaufsteher, lese am Morgen mehrere Medien und begnüge mich mit einem Kaffee. Um 9 Uhr bin ich im «Ratskeller», mache nötige Büroarbeiten, bin dann beim

Mittagsservice im Restaurant, gönne mir nach 14.30 Uhr einen kurzen Mittagsschlaf und bin spätestens um 17.30 Uhr wieder bei den Gästen, dann bis 23 Uhr und auch länger. Das funktioniert, weil ich zwar in festen Händen bin, aber ansonsten familiär unabhängig.

Was speisen Sie selbst gern, was sind die Spezialitäten des Hauses?

Grundsätzlich sind wir schwäbisch ausgerichtet, auch bei den Preisen. Ich persönlich mag alles, was geschmort ist. Dazu gehören Rouladen, Ochenschwanz, Ochsenbacke, Innereien wie Kalbsleber und Kalbsniere, natürlich Kutteln. Prinzipiell ist für uns wichtig, dass die Saucen schmecken und



die Klassiker Kartoffelsalat und Spätzle die Gäste begeistern.

Gibt es Speisen, die Ihnen nicht auf den Tisch kommen?

So etwas wie Hamburger oder ein Big Mac zum Beispiel, das gibt es nur, wenn Notstand herrscht und ich nichts zum Essen habe. Auch Sushi ist nicht meine Welt.

Sind Sie selten oder oft Gast in anderen Häusern?

Oft sogar. Das ist für mich so etwas wie Pflicht einmal in der Woche, wenn das wieder reibungslos möglich ist. Sowas gehört zum Beruf und macht außerdem Spaß. Essen bei einem Kollegen oder einer Kollegin, das kann

inspirieren. Und gelegentlich registriert man Fehler. Denn auch daraus kann man lernen. Es gibt sogar einen kleinen Freundeskreis von Kollegen, der sich immer wieder miteinander austauscht. Da ist sogar unser Zweisterne-Koch Boris Rommel vom «Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe» dabei.

Können Sie sich einen Szenewechsel vorstellen?

Nein, ich denke, ich bleibe dem «Ratskeller» bis zum Rentenalter erhalten, und vielleicht noch länger, vielleicht dann in einer Partnerschaft. Aktuell wünsche ich mir, dass mein ungemein tüchtiges Team wieder richtig durchstarten und Gäste verwöhnen kann.



#weinheimatwürttemberg

Wir sind weinzugartig!



Jungwinzerin Sophie Kuhnle brennt für den Wein ihrer Heimatregion.

Über die gesamte Weinrepublik verteilen sich Jungwinzervereinigungen mit Taufnamen wie «Moseljünger», «Generation Riesling», «Vinitiative», oder «Triebwerk». Da war es nur eine Frage der Zeit, bis auch der Nachwuchs der Remstalkellerei seine gebündelten Ideen und das innovative Potenzial unter einen organisatorischen Hut bringen wollte. **Text: Eva-Maria Dülligen**

Am Anfang aber war das Wort, ein Name musste her. Einer mit großer medialer Wirkung. «Als man sich noch physisch in einer Gruppe treffen konnte, haben wir uns mit zwölf Leuten zusammengesetzt und mehrfach über den besten Namensvorschlag abgestimmt. «Weinzugartig» konnte am Ende alle Stimmen auf sich vereinen», begeistert sich Sophie Kuhnle im Rückblick. Die 21-jährige Remstälerei brennt für den Wein ihrer Heimatregion und hat eine duale Ausbildung absolviert: zur Winzerin mit Stationen wie dem VDP-Weingut Jürgen Ellwanger und zur Groß- und Einzelhandelskauffrau bei der Remstalkellerei. Denn Wein, sei er noch so gut, verkauft sich nicht ohne Marketing. Ihre Eltern besitzen 8,5 Hektar in Weinstadt, deren Reben sie an die Winzergenossenschaft liefern. Schon als Mädels fuhr Sophie auf dem Schlepper mit über die Weinberge oder brachte den Fasswein im elterlichen Besen «Kuhnle Neue Scheuer» an die Holztische. Heute bringt sie sich an vielen Stellen der Genossenschaft ein, hilft unter anderem bei Rebschnitt und Lese, füllt im Keller mit ab, betreibt Verkaufsdienst oder verfasst gemeinsam mit dem Team Texte, um auf Instagram zum nächsten Online-Tasting einzuladen, bevor die Live-Tasting-Pakete rausgehen. «So hilfreich es in Zeiten von Social Distancing ist, über soziale Netzwerke zu kommunizieren, so sehr fehlt die Nähe. Unsere WhatsApp-Gruppe ist kein Ersatz für Weinfeste oder Verkostungen im Wein-Pavil-

lion oder in unserem Wengerthäusle», räumt die Jungwinzerin ein.

Der Lockdown-Blitz traf die 40-köpfige Gruppe vor der ersten geplanten Weinzugartig-Weinprobe, bei der auch ihr Piwi-Baby - Klon WE/88-101-13 - mit Namen «Sauvitage» ausgeschrieben werden sollte. Die Kreuzung aus Sauvignon Blanc, Riesling und Grauburgunder fand auf Rat des lokalen Rebveredlers Thomas Wahler seine Heimat auf einer freien Rebfläche, die die Remstalkellerei 2017 von der Stadt erworben hatte. «Für pilzwiderstandsfähige Rebsorten wie den Sauvitage ist diese Steillage mit Trockenmauern maßgeschneidert. Es wäre dumm gewesen, Lemberger in den Mauerwengert zu setzen, da hätten wir viel mehr Aufwand mit Pflanzenschutz gehabt», erklärt Carl Pfeifer. Der 21-Jährige ist ein weiteres Mitglied bei Weinzugartig. Auch er bringt den Verband mit seinem Knowhow steil voran: Nach dem Abi verbrachte er seine Lehrjahre erst auf dem Weingut Aldinger, wo er im Fellbacher Lämmeler alles über Rebschnitt und Begrünung abschöpfen konnte. Auf dem Demeter-zertifizierten Weingut Pflüger im pfälzischen Bad Dürkheim wollte er anschließend herausfinden, «was im Bioweinbau besser und was schlechter läuft». Fasziniert war er davon, wie tief die Biodynamie in die Natur hineingeht und wie lagenspezifisch der Anbau gehandhabt wird. «Aber wäre ich aus der Pfalz heimgekehrt und hätte den alten Hasen das volle Bio-Programm überstülpen wollen,

wäre das nach hinten losgegangen», sagt der Jungwinzer, der mittlerweile Weinbau und Önologie in Geisenheim studiert. Stattdessen hat er erstmal mit einer artenreichen Begrünung der Rebanlagen begonnen, um das Bodenleben ökologisch aufzuwerten. Da gehen die Älteren auf jeden Fall schon mal mit. Als nächstes könne man die Spontanvergärung ausweiten und weitere Piwis pflanzen. Was man mitbringen müsse, um Mitglied bei den weinzugartigen Jungwinzern zu werden? «Eigentlich nur die Leidenschaft für den Wein», apostrophieren Sophie und Carl wie aus einem Winzermund. «Vom Remstälerei, dessen Opa einen Wengert hat, bis zum studierten Önologen ist alles dabei», sagt Sophie. «Man muss Bock haben, mit anzupacken. Ganz gleich, ob im Wengert oder auf unseren Weinfesten. Erst vorgestern haben wir über Instagram wieder eine Mitgliedsanfrage bekommen.» Danach gefragt, was Weinzugartig so einzigartig mache, läuft die MacBook-Tastatur beim Mitschreiben heiß: Angefangen beim Standort Remstal, einer landschaftlichen Perle entlang des Remsufers, kaum eine halbe Autostunde von der Stuttgarter Metropole entfernt. Über die Weinstädter Bodenvielfalt, mal vom Schilfsandstein, mal vom Muschelkalk, mal vom bunten Mergel dominiert, und den entsprechend komplexen Gewächsen bis zu ihrer jüngst lancierten Auslese aus der Piwi-Sorte Sauvitage, die laut Sophie und Carl sogar das Zeug zum Cocktail-Basic besitzt.





Carl Pfeifer ist fasziniert vom Bio-Weinbau und pflanzt auch PIWI-Sorten an.

- **Weinzigartig Sauvitage**

- **Auslese 2019 – 375 ml**

- **10,5 Vol.-%**

- Die pilzwiderstandsfähige Kreuzung
- Sauvitage trägt von jeder ihrer Rebsorten
- aromatische Fingerprints: Die exotische
- Frucht von Mango und Mandarine lässt
- sich dem Riesling zuordnen. Eine gewisse
- Kräuterwürze vom Sauvignon Blanc bringt
- Frische in die Auslese. Und der Graubur-
- gunder bespielt sie mit Akazienhonig.
- Trockene Süße und eine Ahnung von Fleur
- de Sel im Mund. Trotz einer Restsüße von
- 60,2 g/l weit entfernt davon, klebrig zu
- sein. Die Ausgewogenheit des Edelsüßen
- macht ihn zu einem außergewöhnlichen
- Partner von gegrillten Garnelen oder See-
- fisch. Für traditionellere Genießer bietet
- sich ein Foodpairing zu einem schön
- gereiften Camembert an.

- **Preis: 12,49 Euro**

- **www.remstallkellerei.de**



Unfassbar rein.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre.**



bio
mineralwasser

#termine #geselligkeit

Highlights Juni bis Oktober

Juni

16. Juni 2021

Weinwanderung Die beiden Weinerlebnisführerinnen Gesa Weik und Katrin Held vermitteln bei einer ausichtsreichen Tour durch die Weinberglandschaft oberhalb des Neckars bei Hessigheim fundiertes Weinwissen auf schwäbisch-humorvolle Art.

www.weineventskatrinheld.de

18. Juni 2021

Heitere Weinprobe Bei «Wein mit Witz und Willi & Friends» präsentiert Willi Keicher in humorvoller Art verschiedene Weine – und ein herzhaftes Vesper gibt's dazu. www.wg-heilbronn.de

18. Juni 2021

Finissimo Vorbeischaun, genießen und bei zwei genussvollen Stunden die Woche ausklingen lassen: Die Themenweinprobe im Gewölbekeller der Uhlbacher Kelter steht allen Wein- und Collegiumsrenden am 16. Juli, 20. August, 17. September und 15. Oktober offen. www.collegium-wirtemberg.de

20. Juni 2021

Weinberggrundfahrt mit Planwagen Bequem reisen die Gäste bei dieser Erlebnistour mit einem offenen Planwagen durch die Weinberge im Weinsberger Tal, haben eine herrliche Aussicht und verkosten unterwegs verschiedene Weine. Weitere Termine sind der 10. und 11. Juli 2021.

www.weinsbergertal-winzer.de

20. Juni 2021

Weinwandertag Wanderer können bei einer Tour durch die Neuffener Weinberge erstklassige Weine und köstliches Essen der Weingärtnergenossenschaft und der Neuffener Selbstvermarkter genießen.

www.weingaertner-neuffen.de

24. Juni 2021

Vollmondwanderung Mystische Momente sind garantiert bei einer kurzen Wanderung durch die Auen der Enz. Dazu gibt es eine Weinverkostung sowie Lembergerland-Tapas mit Weinbegleitung.

www.lembergerland.de

26. Juni 2021

Sunset Winetasting Die Rotenberger Kelter-Terrasse ist ein herrlicher Ort, um den Sonnenuntergang zu betrachten und dazu gut gekühlte Weißweine und Rosés zu probieren. Außerdem gehört eine Weinbergführung zum Programm, das man auch am 31. Juli 2021 und am 28. August erleben kann.

www.collegium-wirtemberg.de

26. bis 28. Juni 2021

Natur & Wein Feiern, wandern und die guten Tropfen inmitten der Weinberge am Mönchsbergsee zwischen Dürrenzimmern und Neipperg trinken. Neben verschiedenen Weinen und Sekten werden regionale Gaumenfreuden serviert.

www.naturundwein.de,

www.wg-sz.de

Juli

4. Juli 2021

Täleswein to go Wie schön ist es, wenn man die Weine dort probieren kann, wo sie wachsen. Deshalb lädt die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck regelmäßig am ersten Sonntag (also auch am 1. August und 3. Oktober 2021) an ihren Stand im Silvanerweg ein. Am dritten Wochenende im Monat gibt es «Täleswein to go» in der Sunsetlounge am Schwarzeslingweg. Mit dabei sind die Weinerlebnisführer Werner Mönch und Jürgen Pfänder – und zwar am 17. und 18. Juli, 14. und 15. August, 18. und 19. September und 16. und 17. Oktober 2021.

www.weingaertner-neuffen.de

4. Juli 2021

Landpartie im Lembergerland Zur kurzen Wanderung durchs Enztal gehört ein ländliches Picknick samt Weinverkostung. www.lembergerland.de

10. Juli 2021

Frühstück im Weinhaus Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet im «Weinhaus Eberstadt» mit vielen

selbstgemachten Köstlichkeiten und herrlichem Blick auf die Weinberge lädt zum Genießen ein.

www.weinsbergertal-winzer.de

10. Juli 2021

Esecco-Party Ein DJ sorgt für Stimmung in der «Weinsicht» der Mettinger Kelter. Obendrein gibt's die herrliche Aussicht auf die Esslinger Weinberge, einen prickelnd-fruchtigen Esecco, verschiedene Cocktails und ausgezeichnete Weine.

www.weingaertner-esslingen.de

11. Juli 2021

Sonnenaufgang Ein Frühstück zum Sonnenaufgang im Lembergerland und den Tag mit Sekt, Wein, Kaffee, Tee und den passenden Speisen begrüßen – da stellen sich selbst Morgenmuffel gerne den Wecker.

www.lembergerland.de

15. bis 18. Juli 2021

Lembergerland Unplugged Beim Sommerfestival mitten im Projektweinberg in Rosswag sind jeden Abend andere Musiker zu Gast: Zum Wein genießt man Musik von «Jazz & Blues» oder dem Vaihinger DJ-Projekt «Wine & Beat». www.lembergerland.de

15. bis 31. Juli 2021

Weingenusskeller Im mediterranen Innenhof des Weinkellers Brackenheim kann man im Liegestuhl gut entspannen. Dort treffen sich Gäste von Donnerstag bis Sonntag abends zu einem erfrischenden Glas Wein, einem fruchtigen Cocktail und leichten Sommergerichten. www.wg-sz.de

23. und 24. Juli 2021

Schräge WeinNacht Sie hat viele Fans – und ein «schrägeres» Weinfest lässt sich wohl kaum feiern: Inmitten der eindrucksvollen Steillagen Hessigheims genießen die Gäste Livemusik, Weine und Cocktails.

www.felsengartenkellerei.de

24. Juli 2021

Sommertour – Fledermaus und Wein Die abendliche Wanderung führt durch die Rebenlandschaft rund um Eberstadt und schließt auch Weine, Snacks, Wengertswurst und vieles mehr ein.

www.weinsbergertal-winzer.de

#weinheimatwürttemberg



4. Juli Täleswein to go

Wie schön ist es, wenn man die Weine dort probieren kann, wo sie wachsen. So lädt die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck regelmäßig am ersten Sonntag (also auch am 1. August und 3. Oktober 2021) an ihren Stand im Silvanerweg ein. Am dritten Wochenende im Monat gibt es «Täleswein to go» in der Sunsetlounge am Schwarzrieslingweg. Mit dabei sind die Weinerlebnisleiter Werner Mönch und Jürgen Pfänder - und zwar am 17. und 18. Juli, 14. und 15. August, 18. und 19. September und 16. und 17. Oktober 2021. www.weingaertner-neuffen.de



[www.weinheimat-wuerttemberg.de/
aktuell/veranstaltungen](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/aktuell/veranstaltungen)

bio
mineralwasser



Unfassbar bio.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre**.
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser.

- ✓ bio-zertifiziert
- ✓ Qualität aus der Region
- ✓ ausgewogene Mineralisierung
- ✓ gesundheitsfördernde Zusammensetzung
- ✓ Frei von anthropogenen Stoffen, wie z.B. Süßstoffen
- ✓ mit natürlicher Quellschwefelsäure
- ✓ mit 100% regenerativen Energien produziert
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

www.ensinger.de

#termine #geselligkeit

24. bis 26. Juli 2021

Willsbacher Wein- und Sommerfest Die Willsbacher Vereine laden zu regionalen Spezialitäten ein, dazu gibt's Livemusik und Weine der Winzer vom Weinsberger Tal.

www.weinsbergertal-winzer.de

25. Juli 2021

Eis & Wein Die Tour mit einem Weinbergguide durchs Lembergerland ist einfach zum Dahinschmelzen: Kühle Sommerweine treffen auf köstliche Eissorten und sorgen für erfrischende Pausen.

www.lembergerland.de

31. Juli 2021

Trollingerparty Der legendäre Schwabe wird oft unterschätzt. Wie vielseitig der Trollinger sein kann, zeigt die moderierte Weinprobe, zu der typisch schwäbische Leckereien serviert werden.

www.felsengartenkellerei.de

August

1. August 2021

Sommer Sonne Sekt Dieses Trio schafft die besten Voraussetzungen für einen wunderbaren Tag. Der prickelnde Rundgang führt durch die Rosswager Halde. www.lembergerland.de

2. bis 23. August 2021

Open-Air-Kino Heilbronn Direkt bei der Genossenschaftskellerei können Zuschauer Filme auf Großleinwand betrachten. Komödien, Thriller, Liebesfilme, Dramen, Abenteuer, Action und Preisgekröntes – das Sternenzelt-Kino bietet einen bunten Mix. Dazu gibt's sommerliche Gerichte, und die Genossenschaft schenkt Wein und Sekt aus.

www.wg-heilbronn.de

4. bis 7. August 2021

Wengertfescht am Wartberg Drei Weinbaubetriebe laden zu einem kleinen Weindorf am Fuße des Heilbronner Wartbergs ein. Das schöne Ambiente sowie die guten Weine und Speisen ziehen viele Besucher an.

www.wg-heilbronn.de

5. bis 8. August 2021

Stuttgarter Sommerfest Stilvolle Pagoden in traditionellem Weiß und bunte Illuminationen verwandeln die Innenstadt in einen Ort zum Verweilen und Genießen: Man kann Weine und ein feines Angebot an Speisen probieren, und dazu spielt an verschiedenen Orten Livemusik. Auch Weine verschiedener Genossenschaften werden ausgeschenkt.

www.stuttgarter-sommerfest.de

5. bis 21. August 2021

Ludwigsburger Weinlaube Das Fest ist ein beliebter Treffpunkt: Jeden Abend ziehen Scharen von Besuchern über den Rathausplatz und kehren bei den Weinlauben-Wirten ein. Von der Bratwurst bis zum feinen Gericht reicht das Angebot – und dazu stehen über 130 hochkarätige Württemberger und internationale Weine zur Wahl.

www.ludwigsburger-weinlaube.de

6. August 2021

Grillevent Der Innenhof der Genossenschaft wird zur mediterranen Piazza. Gutes für Leib und Seele kommt von den Winzern, dem Partyservice Kopf und einer Liveband. www.wg-stromberg-zabergau.de

6. und 7. August 2021

«Tour de Vin» – und Weinmeile Man trifft sich in den Reben rund um die Rotenberger Kelter, macht es sich auf Strohhallen oder in weißen Zelten bequem und genießt spannende Weine, Cocktails, Häppchen und den herrlichen Blick ins Neckartal.

www.collegium-wirtemberg.de

7. und 8. August 2021

Wein- & Musikfest Der Musikverein Löwenstein lädt zu zwei fröhlichen Tagen im Hof der Weingärtner vom Weinsberger Tal ein, die die Gäste mit ihren besten Tropfen bewirten. www.mv-loewenstein.de

8. August 2021

Offene Planwagenfahrt Die ungewöhnliche Weinprobe führt oben ohne zu traumhaften Aus- und Weitblicken in den Löwensteiner Bergen. Vier Weine können unterwegs verkostet werden, dazu gibt es Brot und Hefezopf. Weitere Termine sind für den 21. August, 12. September und 10. Oktober ab Löwenstein und für den 22. August in Eberstadt angesetzt.

www.weinsbergertal-winzer.de

8. August 2021

Jazz-Frühshoppen Jazzklänge vom Feinsten mitten in den Weinbergen, dazu fruchtig-frische Weine – erlesener kann ein Sonntagmorgen gar nicht beginnen.

www.collegium-wirtemberg.de

8. August 2021

Zum Lachen in den Weinberg Wer mit der Kabarettistin Gesa Weik zwischen Reben und Terrassenmauern unterwegs ist, darf sich auf Weingenuss und schwäbischen Humor freuen. www.lembergerland.de

13. August 2021

Sternschnuppennacht im Lembergerland In diesen Tagen schießen die Perseiden wieder im Minutentakt über den Nachthimmel. Zum stillen Wunschkonzert gibt es Lemberger Weine und schwäbische Tapas.

www.lembergerland.de

18. August bis 15. September 2021

Stuttgarter Weindorf Mehr als 30 Wirtinnen und Wirte haben auf dem Markt- und Schillerplatz ihre liebevoll dekorierten Weinlauben aufgebaut. Zwölf Tage dreht sich hier alles um schwäbische Gastlichkeit, und die Gäste hocken gern, eng und lang.

www.stuttgarter-weindorf.de

21. und 22. August 2021

Kochertaler Genießertour Die Hohenloher Winzer und Gastronomen laden zu einem besonderen Wandererlebnis ins Kochertal ein. Auf dem rund 15 Kilometer langen Weg kommt man an elf Genussstationen vorbei. Auch die Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass ist mit von der Partie. Ein Genießerbus verkehrt im Stundentakt zwischen den Stationen.

www.geniessertour.de,

www.weinkellerei-hohenlohe.de

September

4. und 5. September 2021

Eselschok Die Weingärtnergenossenschaft, Vereine und Gastronomen sorgen mit Neuffener Täleswein und regionalen Spezialitäten für eine gemütliche Hocketse auf dem Kelterplatz. www.weingaertner-neuffen.de

5. September bis 31. Oktober

Schenkenbergtreff Gäste und Jungwinzer feiern an den Sonn- und Feiertagen in den Weinbergen oberhalb der Esslinger Frauenkirche den Spätsommer mit leckeren Tropfen vom Ausschankwagen.

www.weingaertner-esslingen.de

5. September 2021

Gläserne Produktion Die Heuchelberger Weingärtner lassen sich über die Schulter schauen bei Keller- und Betriebsführungen sowie Weinbergfahrten. Auch die sinnlichen Momente bei Verkostungen und auf dem ländlichen Bauernmarkt fehlen nicht.

www.heuchelberg.de

5. September 2021

Sommer Sonne Wein Eine erfrischende Spätsommertour durch die Rosswager Halde mit vielen Informationen über die Arbeiten im Weinberg.

www.lembergerland.de

9. bis 19. September 2021

Heilbronner Weindorf Internationales Publikum genießt bei diesem Fest die Qual der Wahl. Genossenschaften, Weingüter und Kellereien bieten in Zehntelegläsern mehr als 300 verschiedene Weine sowie Sekte und Seccos an; mit musikalischer Unterhaltung in den Abendstunden. www.heilbronn.de

Alle Veranstaltungen finden Sie online auf
www.weinheimat-wuerttemberg.de

Oktober

10. bis 12. September 2021

Uhlbacher Herbst Viel Musik begleitet das älteste Stuttgarter Weinfest. Es wird geschlätzt und gespeist, gewandert und getanzt. Höhepunkt ist der Umzug des Riesentraubens am Sonntag.
www.collegium-wirtemberg.de

19. September 2021

Vinographie im Lembergerland Zusammen mit der Fotografin Simone Mathias und dem Sommelier Bertram Haak wandern die Teilnehmer durch die Weinberge und fangen mit Handy und Kamera die schönsten Motive ein. Dazu gibt es passende Weine und Tapas. www.lembergerland.de

24. bis 27. September 2021

Weibertreuherbst Das gemütliche Weindorf im Zelt unterhalb der geschichtsträchtigen Burgruine Weibertreu hat viele Fans. Zum Fest gehört traditionell ein Vergnügungspark. www.weinsberg.de

26. September 2021

Herbsttour Im Anschluss an die Planwagenfahrt durch die schöne Umgebung von Eberstadt gibt es im Weinhaus Weinproben und herbstliche Leckereien wie Zwiebelkuchen und neuen Wein.
www.weinsbergertal-winzer.de

26. September 2021

Weinwanderung mit Lachpotential Der Weg ist das Ziel auf dieser Wanderung bei den Hessigheimer Felsengärten. Die Teilnehmer probieren sich durch den Weinberg und haben mit den Weinerlebnisführerinnen Gesa Weik und Katrin Held jede Menge Spaß.
www.weineventskatrinheld.de

3. Oktober 2021

Genussmeile Der drei Kilometer lange Spazierweg von der Esslinger Altstadt über den Schenkenbergtreff und den Weinerlebnispfad zur Kelter Mettingen ist gespickt mit kulinarischen Angeboten.
www.weingaertner-esslingen.de

3. Oktober 2021

Königsweinprobe Kurz nach der Weinlese ist es wieder so weit: Nun können auf dem Schlossberg die Sternenfesler Königsweine probiert werden.
www.wg-sternenfels.de

3. Oktober 2021

Genussmeile Lembergerland unplugged So kann man den Tag der deutschen Einheit auch feiern: von Station zu Station in den Weinbergen der Rosswager Halde wandern, mit anderen Gästen anstoßen, plaudern und zur Livemusik die Hüften schwingen.
www.lembergerland.de

8. bis 11. Oktober 2021 (Foto)

Fellbacher Herbst Das traditionelle Erntedank-, Wein- und Heimatfest lockt Besucher aus nah und fern in die herbstlich geschmückte Innenstadt. Zum Auftakt laden die Fellbacher Weingärtner zu einer großen Weinprobe in der Schwabenlandhalle ein. Geplant sind auch wieder der Blütenzauber sowie Wein- und Festzelte, Verkaufsbuden, Fahrgeschäfte und ein Weinbrunnen. Allein der große Umzug wurde bereits abgesagt. Am Sonntagabend erleuchtet ein Feuerwerk den Fellbacher Himmel.
www.fellbach.de

9. und 10. Oktober 2021

Kelterbesen Endlich ist wieder Besenzeit! In Dürrenzimmern kann man sich Deftiges wie Bratwurst, Zwiebelkuchen und neuen Wein schmecken lassen. An beiden Tagen ist der Weinverkauf geöffnet.
www.wg-duerrenzimmern.de

9. bis 30. Oktober 2021

Neuer Wein und Zwiebelkuchen Wenn die Rebstöcke ihr flammendes Laub tragen, ist ein Spaziergang durch die Weinberge am schönsten. Danach kann man sich in der Mettinger Kelter WeinSicht mit neuem Wein und Zwiebelkuchen stärken.
www.weingaertner-esslingen.de

10. Oktober 2021

Unterwegs mit den 401ern Geführte Wanderung auf den Spuren des Lembergers über 401 Stäffele durch die terrassierten Steillagen der Rosswager Halde. Zur Belohnung gibt's einmalige Aussichten und Weine der 401er-Familie.
www.lembergerland.de

15. bis 17. Oktober 2021

Wein am See Was für eine schöne Kulisse für ein Weindorf! Mit Blick auf den Breitenauer See bieten Weinbaubetriebe aus dem Weinsberger Tal verschiedene Weine an. Gastronomen aus der Region servieren dazu klassische und raffinierte Speisen.
www.weinamsee.net

23. und 24. Oktober 2021

Kelterbesen Beisammensein in gemütlicher Atmosphäre bei besentypischen Gerichten im «Weinhaus Löwenstein». www.weinsbergertal-winzer.de

23. Oktober 2021

Goodbye Summertime Die Weinbergguides Claudia Hoffmann und Gerlinde Hönes verabschieden mit ihren Gästen die Sommerzeit. Ganz romantisch wandern sie mit Fackeln und Wein durch die Dämmerung.
www.lembergerland.de

24. Oktober 2021

Grantschener Weinherbst Ein genussvoller Nachmittag für die ganze Familie mit Kellereiführungen, Kaffee und Kuchen, regionalen Spezialitäten und herausragenden Weinen. www.wg-heilbronn.de

28. und 29. Oktober 2021

Cuvéeworkshop Bei diesem spannenden Abenteuer werden die Gäste selbst zu Weinmachern. Mit Messzylinder und Pipette stellen sie im Holzfasskeller ihre eigene Lemberger Cuvée her und lernen nebenbei das Wein-ABC. Zum Workshop gibt es passende Speisen, und jeder Teilnehmer darf seine Kreation abfüllen und mit nach Hause nehmen. www.lembergerland.de

8. bis 11. Oktober Fellbacher Herbst

Von nah und fern in die herbstlich geschmückte Innenstadt. Zum Auftakt laden die Fellbacher Weingärtner zu einer großen Weinprobe in der Schwabenlandhalle ein. Geplant sind auch wieder der Blütenzauber sowie Wein- und Festzelte, Verkaufsbuden, Fahrgeschäfte und ein Weinbrunnen. Allein der große Umzug wurde bereits abgesagt. Am Sonntagabend erleuchtet ein Feuerwerk den Fellbacher Himmel. www.fellbach.de



[www.weinheimat-wuerttemberg.de/
aktuell/veranstaltungen](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/aktuell/veranstaltungen)



Die Zukunft im Hier und Jetzt



Hamburg, Rotterdam, Stuttgart. Uwe Kämpfer spielt beruflich schon seit Langem auf der großen internationalen Bühne. 2019 kam dann die Hinwendung zum Wein. Er stieg als Vorstand für die Bereiche Marketing und Vertrieb bei der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) ein. **Text: Andreas Seidl**

Zuvor war der 51-jährige Familienvater allein zwölf Jahre beim britischen Verbrauchsgüter-Riesen Unilever im nationalen und internationalen Marketing tätig sowie im Vertrieb als Ansprechpartner für Kunden wie den Metro-Konzern. Weitere berufliche Stationen waren der Büroartikelhersteller Leitz und der Gemüse-Spezialist Bonduelle, wo er als Geschäftsführer das Zartgemüse aus der Dose an den Kunden brachte.

«Vorbelastet» im Sinne von familiären Verbindungen in den Weinbereich ist der Mann aus Limburg an der Lahn nicht - der Vater war Arzt, die Mutter Bauingenieurin. Was gab also den Ausschlag? «Was für mich von Beginn an spannend war, war das Produkt», sagt Uwe Kämpfer. «Wein gibt es seit tausenden von Jahren. Und er ist ein Genussprodukt. Wein trinkt man, weil man Freude daran hat.»

Die große Begeisterung für die Materie spürte Uwe Kämpfer von Beginn an bei allen Mitarbeitern: «Ich habe schnell gesehen, dass die

Leute bei der WZG und in den Ortsgenossenschaften stolz auf das sind, was sie machen. Dieses Herzblut ist mir sofort aufgefallen.»

Auch den genossenschaftlichen Aspekt fand er spannend. Einen internationalen Großkonzern hatte er schon kennengelernt, ebenso ein Familienunternehmen. Doch was unterscheidet seine heutige Arbeit von seinen früheren Betätigungen? «Ich weiß, dass das, was wir bei der WZG machen, direkt dem Erzeuger zugutekommt. Es geht nicht um den Aktionär oder den Patriarchen oder den Investment-Fonds. Hier geht alles an den Wengerter.»

Heute steht der Diplom-Kaufmann an der Spitze der Marketing- sowie der Vertriebsabteilung der WZG, die insgesamt über 40 Mitglieder verfügt. Welche Schwerpunkte setzt er in seiner Arbeit? «Wichtig ist mir grundsätzlich das Thema Innovation. Damit meine ich etwa, neue Zielgruppen mit den passenden Produkten zu erschließen.» Eine große Aufgabe, die er natürlich nicht alleine bewältigt, sondern als

Teil eines «sehr stark aufgestellten» Teams. Mit und dank dieses Teams habe man auch die Auswirkungen der Corona-Krise gut bewältigt. Uwe Kämpfer hat klare Zielvorstellungen: «Mit meinem Marketing-Knowhow kann ich dazu beitragen, dass die Produkte noch stärker am Markt positioniert werden, und dass neue Markenlinien geschaffen werden. Das haben wir etwa mit «hier und jetzt» gemacht. Das ist eine Serie von alkoholreduzierten Weinen. Der Wein-Markt ist spannend, hier passiert sehr viel.»

Sehr viel passieren kann auch beim Wetter, nicht immer aber zum Guten. 2019 und 2020 war ein kleiner Herbst, mit entsprechenden Auswirkungen auf die Mengen. Für das laufende Jahr hat Uwe Kämpfer neben der Überwindung der Corona-Krise daher besonders einen Wunsch: «Ich hoffe sehr, dass wir einen Vollherbst kriegen, um dann mit gut gefülltem Keller und noch mehr Ideen wieder durchzustarten.»



Gewinnspiel

Schillerwein Berühmter Württemberger

Die Württemberger besitzen eine besondere Spezialität, für die Weiß- und Rotweintruben gemeinsam gekeltert werden: den Schillerwein. Er blickt auf eine lange Tradition zurück. Oft stammen die Trauben aus einem gemischten Satz, das heißt von der gleichen Parzelle. Bei dieser spezielle Anbaumethode, die es schon seit dem ausgehenden Mittelalter zur Risikosteuerung gibt, werden verschiedene Rebsorten gemeinsam angebaut, geerntet und gekeltert. Willkommener Nebeneffekt ist die interessante Vielschichtigkeit des Endproduktes.

Schillerwein ist also weder eine Cuvée noch ein Rosé, den die Winzer allein aus roten Beeren gewinnen und der im Normalfall weniger Restsüße besitzt. Seine Aromen werden als fruchtig mit pikanter Würze beschrieben. Sie passen zu einem schwäbischen Vesper ebenso wie zur italienischen Küche. **Doch woher hat der Schillerwein seinen Namen?** →

Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (info@weinheimat-wuerttemberg.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im «Wein Heimat»-Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Grillpakete. **Einsendeschluss ist der 31. Juli 2021.**



www.weinheimat-wuerttemberg.de/aktuell/gewinnspiele

- a) Von seiner Ur-Weinlage Schillerhöhe
- b) Vom schwäbischen Dichter Friedrich Schiller
- c) Von seiner schillernden Farbe

Grillpaket

2020 Chardonnay trocken «Edition Gourmet»

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

2019 Spätburgunder trocken «S»
Remstalkellerei

2020 Riesling Kabinett trocken «Fürstentass»

Weinkellerei Hohenlohe

2020 Grauburgunder trocken «Herzog C»
Weingärtner Cleeborn Güglingen

2020 Trollinger Rosé trocken «Ursprung»
Genossenschaftskellerei Heilbronn

2017 Lemberger trocken «Stufe 8»
Weingärtner Esslingen



Bei genussvollen Abenden an der heißen Glut liegen längst nicht nur Wurst und Fleisch auf dem Rost. Das Grillen boomt seit Jahren und entsprechend vielfältig sind die Rezepte und Zutaten aus aller Welt, die ganz neue Geschmackserlebnisse bescheren. Die passenden Begleiter - Weiß- und Rotwein sowie Rosé - haben wir für Sie in unser Weinpaket gepackt.

Wer den Grill schon angeheizt hat und nicht auf den Gewinn warten will, kann das Paket direkt unter www.weinheimat-wuerttemberg.de für **43 Euro** bestellen.



www.weinheimat-wuerttemberg.de/aktuell/weinpakete/anfrage/grillpaket-2021

Teilnahmebedingungen: Berechtig zur Teilnahme an der VINUM-Verlosung sind ausschließlich Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die GewinnerInnen werden ausgelost und persönlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Datenschutz: Alle beim Gewinnspiel erfassten Daten sind nur für die Gewinnermittlung und Kontaktaufnahme im Gewinnfall bestimmt. Details: www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agb/gewinnspiel

Weintipps Die Facetten des Rivaner

Sommer! Das sind die Tage, bei denen eine gewisse Leichtigkeit und Unbeschwertheit mitschwingt. Zu Grillabenden oder leichter Sommerküche passen daher kühle Weißweine, die genau diese gute Laune, Frische und Spritzigkeit ins Glas bringen. Der oft unterschätzte Rivaner beeindruckt hier mit einer starken Performance. Man kennt diese Rebsorte auch unter dem Namen Müller-Thurgau, benannt nach ihrem Züchter Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau. Lange Zeit nahm man an, dass er Riesling mit Silvaner gekreuzt hat, tatsächlich war es Riesling mit Madeleine Royale. Für den sommerlichen Genuss stellen wir Ihnen einen trockenen, einen lieblichen sowie einen alkoholfreien Vertreter vor. Mit diesen Weinen, die einen feinen Muskaton aufweisen, können die lauen Nächte kommen.



2020 Rivaner trocken Edition Mann im Fass

Weingärtner Stromberg-Zabergäu

Jugendlich frisch, lebendig, unkompliziert: So präsentiert sich die Weinserie «Mann im Fass». Der Rivaner legt hier einen starken Auftritt hin. Er duftet nach Ananas und Mango, besitzt einen fruchtigen Muskaton sowie eine feine Säure und passt hervorragend zu Risotto und leichten Fischgerichten.

Preis: 5,00 Euro | www.wg-sz.de

2019 Württemberger Rivaner alkoholfrei Edition Gourmet

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

Einen unbedenklichen Trinkgenuss bietet dieser alkoholfreie Rivaner. Durch seine intensiven Aromen von heimischen Früchten wie Apfel, Birne, Mirabelle und einem harmonischen Säure-Süße-Spiel lässt er nichts vermissen.

Preis: 4,82 Euro | www.wzg-weine.de

2019 Lust und Laune Rivaner QbA halbtrocken

Bottwartaler Winzer

Der Name ist Programm: Jeder Schluck dieses lieblichen und angenehm spritzig-fruchtigen Rivaner ist ein Gute-Laune-Kick. Sein zart aromatisches Bouquet mit Noten von grünem Apfel, Limettenschale und Mandeln macht jedenfalls Lust auf mehr – und auf einen möglichst langen Sommer.

Preis: 5,20 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Knackig



Es ist die Summe der vielen, kleinen Besonderheiten Baden-Württembergs

**Gemeinsam Großes
vorhaben: wieder
die Welt umarmen.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Gerade in der heutigen Zeit braucht die Welt wieder mehr Zuversicht. Deshalb unterstützen wir alle, die trotz Herausforderungen den Mut finden, die Zukunft in die Hand zu nehmen: Ideenhaber und Anpacker, Familien und Pläneschmieder, Mitbestimmer, Unternehmer und Alltagshelden. Gemeinsam schauen wir nach vorn und sagen: Morgen kann kommen. Wir machen den Weg frei.

**Volksbanken
Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

