

Zuversichtlich?

Aus Prinzip.

Das verbindet mich mit meiner Bank. Ich versuche, immer mit Zuversicht in die Zukunft zu blicken. So finde ich die Ruhe, schöne Momente einfach zu genießen. Dies verdanke ich auch meiner Bank – weil sie mich unabhängig und nachhaltig betreut. Und was verbindet Sie mit Ihrer Bank?

SÜDWESTBANK AG, Kundenberatungcenter, Telefon 0800/60090700 (kostenfrei)
info@suedwestbank.de, www.suedwestbank.de

SÜDWESTBANK 

Werte verbinden.

Deutschland | 4,50 € | Ausgabe 2/10

WEINKULTURMAGAZIN

Württemberg



KABARETT

Kann Wein sexy sein?



ZUR LAGE

„Geißbauern“
im Löwensteiner
Wohlfahrtsberg

WEINTEST

Die Fruchtigen
sind im
Kommen

KULINARIK

Kartoffeln und
der pikante
Gaisburger Marsch

Netzwerkerin.

In manchen Branchen muss man früh raus. Belohnt wird man mit Felchen, Saiblingen, Hechten und einem Sonnenaufgang vor einmaligem Alpenpanorama. Doch auch an Land gibt es vieles zu entdecken. Falls Sie immer noch glauben, die Fischerin vom Bodensee sei nur eine Heimatfilm-Legende, sollten Sie uns mal kennenlernen – unter www.geniesserland-bw.de/dickreiter



Edith Dickreiter,
Fischerin aus Immenstaad



Wein und Alkohol

Statistisch bekamen wir es vor einigen Wochen in den Medien aufgetischt: Deutschland ist Spitze beim Alkoholtrinken, war zu lesen. Das wurde mit einem durchschnittlichen Verbrauch von 9,9 Liter reinem Alkohol pro Bundesbürger untermauert. Dramatisch las sich das deshalb, weil gleichzeitig darauf hingewiesen wurde, dass rund 1,5 Millionen Deutsche als alkoholabhängig gelten und Komasaufen bei Jugendlichen in Mode ist.

Aber ein Differenzieren ist angebracht und notwendig. Ohne dabei zu verharmlosen. Es gibt leider eine ganze Menge Menschen, die abhängig oder krank sind oder beides. Doch es gibt sicher sehr wenig Weinfreunde, die zu dieser Kategorie gehören. Für die meisten hat Wein viel mehr mit Genuss als mit Betäubung von Bedürfnissen zu tun. Natürlich gibt es so etwas wie einen Wein-Rausch, aber selbst wenn man über den Durst getrunken hat, reicht es meist nur zum beschwipsten Zustand, der freilich nicht dazu führen soll, sich noch hinter das Steuer eines Autos zu setzen. Der gefährliche Promillegehalt ist schnell – und vielfach unmerklich – erreicht.

Ich erinnere mich an eine mehrstündige Weinverkostung (nicht in Württemberg), bei der die Teilnehmer konsequent ausspuckten – aber einer nicht konsequent genug. Als wir hinterher für einen Test das Blasgerät ausprobierten, gab es bei mir keine Reaktion. Aber unser Freund, der den edelsüßen Weinen nicht widerstehen konnte, hatte über 1,6 Promille im Blut – und fühlte sich eigentlich fit (er ließ das Auto stehen, seine Frau holte ihn ab).

Der Anteil von Wein am Alkoholverbrauch ist bei rund 20 Liter pro Jahr, die der statistische Bundesbürger trinkt, gering. Hoch gerechnet entspricht das je nach „Volt“ des Weines zwischen 1,5 und 2 Liter. Dennoch ist die Branche verantwortungsbewusst. Sie hat Standards für die

Weinwerbung definiert, die sich gegen einen übermäßigen oder missbräuchlichen Konsum von Wein und Sekt richten. Unter anderem dürfen Jugendliche nicht durch „kommerzielle Kommunikation“ zum Trinken von Wein animiert werden und es darf nicht der Eindruck entstehen, dass Weinkonsum zur gesellschaftlichen Akzeptanz notwendig sei. Auch der vergleichsweise niedrige Alkoholgehalt darf kein Werbeargument sein.

Trotzdem sei der Hinweis gestattet, dass Wein – wissenschaftlich bewiesen – in der Summe seiner Inhaltsstoffe nachweislich ein gesundes Getränk ist, maßvollen Genuss natürlich vorausgesetzt. Zwischen Rot und Weiß gibt es dabei kaum Unterschiede. Wein kann Herz und Kreislauf stärken, den Fettstoffwechsel positiv beeinflussen und damit das Infarkt-Risiko senken. Er enthält sog. Antioxidantien, die im Körper die unter anderem durch Umweltbelastung entstehenden „freien Radikalen“ bekämpfen. Die im Wein enthaltenen Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine tragen zur Deckung des Tagesbedarfs bei. Zu weiteren „Nebenwirkungen“ gehören die Förderung der Verdauung und eine Verbesserung der Stimmung. Hier freilich ist die Einhaltung einer alten Regel Voraussetzung: Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

Weinfreundliche Grüße

Ihr
Rudolf Knoll

PS: Damit Sie das beliebte Preisrätsel nicht lange suchen müssen: Sie finden es auf Seite 35



GENUSS

„Weinfit“
in der Gastronomie _____ 14

Petra geht aus – diesmal
in die „Traube“ in Stuttgart _____ 16

**Kulinarik: Kartoffel –
der Göttin zu Ehren/
„Marsch“ im „Lamm“ _____ 20**

MENSCHEN

Mit Weinkönigin Juliane
im Felsengarten _____ 10

**Hagelflieger und
die „Werkstatt im Freien“ _____ 26**

Wohltätige Genossen im Remstal _____ 48

Die Rätsel-Gewinner und
ein paar Informationen
über Rebsorten _____ 49

HINTERGRÜNDE

**Zur Lage:
Löwensteiner Wohlfahrtsberg
und die „Geißenbauern“ _____ 6**

Sortenkunde:
Der Österreicher Zweigelt _____ 29

Wein im Test:
Die Frucht ist im Kommen _____ 30



Elke Lehnert (Fotoblicke) nahm die besondere Schönheit von typischen steilen Terrassenlagen in Württemberg ins Visier



GESELLIGKEIT

Wein-Kabarett ist sexy _____ 13

Unterhaltsame Feste und
Veranstaltungen im Sommer _____ 38

Genossentag in Stuttgart,
Weinprobe auf dem Neckar,
Heilbronner Dorf-Jubiläum und zwei
runde Geburtstage _____ 38

Württemberg in Sachsen _____ 40



PRAXIS UND NEWS

Trollinger zum Stauferjahr _____ 36

Ein Herold schlägt auf die Pauke _____ 37

Neue Produkte: Sommerweine,
Partyweine, Festspielweine und
andere feine Getränke _____ 44

Weinkultur, Auszeichnung
in Geisenheim und
verwirrte Schädlinge _____ 46

Das Wasser zum Wein!

Ensinger Gourmet

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

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

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



Ensinger

... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

Zur Lage: Löwensteiner Wohlfahrtsberg Wolfskühne Geißenbauern



Natur pur beim Sulmtal. Auch der Breitenauer See hat hier wohltuende Einflüsse auf den Weinbau.

Es sind starke Weine, die am Löwensteiner Wohlfahrtsberg ihren Ursprung haben. Die große Lage hat ideale klimatische Verhältnisse dafür. Zudem sind hier Profis aktiv, die ihr Weinhandwerk verstehen. Aber auch die landschaftlichen Schönheiten der Weinfluren gilt es zu nutzen.

Vorweg: Der berühmte Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt ist nicht Pate, obwohl er ab November 2010 in seinem Stuttgarter „Palazzo“ Wein vom Löwensteiner Wohlfahrtsberg kredenzen wird. Und auch mit Sozialhilfe hat der Name der markanten Lage auf den Fluren des 3100-Einwohner-Städtchens Löwenberg 20 Kilometer südöstlich von Heilbronn nichts zu tun. Vielmehr ist es eine Ableitung von Wolfshart oder Wolfskühn, was an den starken Wildhund denken lässt und uns zum Wein hinführt. Der aus Wohlfahrtsberg ist allemal stark! Die 210 Mitglieder starke Genossenschaft, die hier 146 von insgesamt 200 Hektar bewirtschaftet, liefert mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen dafür immer wieder den Beweis. Nach aktuellem Stand sind es 13 Bundesehrenpreise der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) und eine Einreihung unter die Top-20 der deutschen Weinerzeuger aus DLG-Perspektive.

Ist alles ganz einfach: „Man nehme den Rand des Sulmtales mit seiner außergewöhnlichen Höhenlage, schweren Keuperböden und buntem Mergel, sonnigem Klima mit hohen Niederschlagsmengen und Menschen, die aus den Schätzen der Natur, ihrem Können und ihrer Liebe zum Wein einen ganz



Sie sind (hier im wahrsten Sinn des Wortes) aus hartem Holz geschnitzt, die Löwensteiner Winzer.

besonderen Tropfen schaffen: Wein aus Löwenstein.“ So formuliert man es prägnant in den Schriften der Kooperative. Ergänzend hinzufügen darf man noch die vom Breitenauer See kommenden, abendlichen Winde, die auf 380 Höhenmetern die Wohlfahrtsberger Reben warm und sanft umfächeln.

„Man nehme den Rand des Sulmtales mit seiner außergewöhnlichen Höhenlage und Menschen, die aus den Schätzen der Natur ganz besondere Tropfen schaffen: Wein aus Löwenstein.“



Otto Freyer, der Vorsitzende in „einem kleinen gallischen Dorf“ in Württemberg...



Ulrich Stettner: Jahrzehnte lange Erfahrung mit Löwensteiner Wein. Wie gemalt: Sanfte Hanglagen, wohl geordnet und gepflegt.

alten Rebstöcken aus selektiertem Lesegut, die immer wieder für Erfolgsmeldungen sorgt. Neben den Löwenanteilen Riesling, Lemberger und Trollinger experimentiert Eisele gerne mal mit anderen Rebsorten. Dabei ist vor allem die Burgunderfamilie ein Steckenpferd. Weißburgunder und

„Als arme Geißenbauern waren die Löwensteiner unten im Tal verschrien.“

Samtrot beispielsweise. Und natürlich die Königsklasse Spätburgunder. Mit Blick auf Baden konstatiert Löwensteins Weinmacher selbstbewusst: „Wir in Württemberg können da schon mithalten.“ „Kennen Sie das kleine gallische Dorf?“, antwortet Otto Freyer, der Vorsitzende der Winzergenossenschaft auf eine Frage zur Löwen-

steiner Geschichte, die durchaus gewisse Ähnlichkeit mit der Heimat von Asterix und Obelix hat. Ein täglicher Kampf um das Dasein war (bittere) Normalität. Während im Weinsberger Tal, am Fuße der Löwensteiner Berge, Ackerbau und Viehzucht den landwirtschaftlichen Mischbetrieben rechte Taler einbrachte, war das bäuerliche Leben ein Stück weiter oben recht hart. „Das bisschen Weinanbau und die Streuobstwiesen brachten nicht viel“, erzählt Otto Freyer und beruft sich dabei auf Beschreibungen in Geschichtsbüchern. „Als arme Geißenbauern waren die Löwensteiner unten im Tal verschrien“, erzählt Freyer. Ulrich Stettner (75), der 29 Jahre lang als Vorstandsvorsitzender die Winzergenossenschaft dirigierte, weiß

noch genau, dass die kargen Flächen, die es zwischen den Reben gab, fast genau so wichtig waren wie die Weinstöcke. „Da wuchs das Futter für Kuh und Geiß.“ Solche schwierigen Verhältnisse und ständiges Ringen mit der Natur machte die Löwensteiner wohl zur eingeschworenen Gemeinde. Und weil der Ziegenbock das meistgehaltene Haustier in den Ställen war, wurden die Löwensteiner schließlich zu „Bockstädtern“. Darauf fußt das traditionelle Löwensteiner Bockrennen, das am 12. September auf dem Programm steht (siehe Kasten). Früher winkte dem Sieger ein Ziegenbock aus Fleisch und Blut, heute gibt es Medaillen, Urkunden und beim anschließenden „Weindörfle“ Löwensteiner Rebsaft vom Wohlfahrtsberg. Manche dopen sich schon vorher mit diesem „Zaubertrank“ à la gallisches Dorf. Ach ja, es gibt noch eine Besonderheit zu

vermelden, die zu diesem Thema passt. Die Löwensteiner sind die einzige Winzergenossenschaft in Württemberg, alle anderen nennen sich Weingärtner. Den Grund nennt Geschäftsführer Prieschl: „Als wir

Löwenstein“. So vermittelt sie den Teilnehmern der im Naturparkführer-Programm ausgeschriebenen „Löwensteiner Bergtouren“ die Highlights rund um das Bergstädtchen. Etwa die Burgruine, auf deren

„So schön wie die Landschaft rund um Löwenstein, so gut ist auch der Wein.“

1939 gegründet wurden, hießen alle Betriebe Winzergenossenschaften, bei einer späteren Namensreform wurden wir vergessen. Das hat nicht gestört, weil das eine gewisse Eigenständigkeit verdeutlicht.“ Zurück in die Natur. Man muss den Wohlfahrtsberg nicht unbedingt hinaufsteigen. „Den Hausberg Löwensteins kann man wunderbar umrunden“, versichert Sabine Rücker, die als Naturparkführerin Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Touristen quasi ständig per pedes unterwegs ist. Im Mittelpunkt: „Die vielfältige Kulturlandschaft hier in

Geschichte sich der Name der Stadt gründet. Oder die ehemalige Zisterziensenerinnenabtei Kloster Lichtenstern, heute von der evangelischen Kirche genutzt und eine der ältesten kirchlichen Einrichtungen in Deutschland. Schloss Lautereck, Sitz einer Mineralwasserquelle und deshalb auch „Teusser-Schlösschen“ genannt, ist weit über die Region hinaus ein Markenzeichen. Bei der „Wasser-, Brot- und Weintour“ von Sabine Rücker, welche entlang der jungen Sulm über den Wohlfahrtsberg und auf Waldwegen zurück nach Löwenstein geht, wird an einem alten Backhäuschen Brot gebacken. „Natürlich sind die Weinerzeuger mit im Boot, das heißt, es gibt selbstverständlich Wein auf dieser Tour“, erzählt Natur-Scout Sabine. Die hohe Politik lässt sich ebenfalls gern von solchen Fluren anlocken. In der Ausübung seines Jobs als Landwirtschaftsminister mundete dem heutigen Fraktionsvorsitzenden der Landes-CDU wohl der Rebsaft der Winzergenossenschaft Löwenstein recht gut. Schrieb doch Peter Hauk ins Gästebuch von Otto Freyer, dass „die guten Gespräche in Verbindung mit dem Löwensteiner Wein und dem kredenzten Gaisburger Marsch in Erinnerung bleiben werden“.

Der Genossenschafts-Vorsitzende schmunzelt, wenn er die Kommentare der Gäste liest, die sein Weinberghäuschen aufgesucht haben. Denn eigentlich sollte es das kleine Domizil am Wohlfahrtsberg gar



Solche Flaschen haben noblen Inhalt..

nicht geben. Der Hintergrund: Freyer baute vor einigen Jahren ein Wengerterhäuschen, das vormals an anderer Stelle stand, naturgetreu an einer kleinen Aussichtsplattform am Wohlfahrtsberg wieder auf. Die Genehmigung dafür brachte ihm Ärger und einige Behördengänge ein. Den Blick vom Wohlfahrtsberg hinunter ins Tal haben zwischenzeitlich neben Ministern auch Deutsche wie Württemberger Weinköniginnen samt Delegationen aus Politik und Weinwirtschaft genießen können. Eine Augenweide. Das Sulmtal und das Weinsberger Tal mit dem Breitenauer See bis hin zum Kiliansturm von Heilbronn offenbaren sich hier. Lässt man den Blick vom Wohlfahrtsberg in die Ferne schweifen, zeigt sich bei schönem Wetter der Königsstuhl bei Heidelberg oder der Katzenbuckel im Odenwald. Und vielleicht merkt man spätestens hier mitten in den Weinbergen, dass es genau die Mischung ist, welche die Löwensteiner Winzergenossenschaft stolz sagen lässt: „So schön wie die Landschaft rund um Löwenstein, so gut ist auch der Wein.“

Ute Böttinger



Kontakte
Winzergenossenschaft Löwenstein
74245 Löwenstein,
Tel. 071 30-46 12 00,
www.wein-aus-loewenstein.de

Tourismus und die Bergtouren Löwenstein:
www.stadt-loewenstein.de

„Da müsst ihr trittsicher sein“

Eine der reizvollsten Weinwanderungen, die man in Württemberg machen kann, beginnt bei Hessigheim am Neckar und führt durch Naturdenkmäler. Besonders Spaß macht die Tour mit einer charmanten, ortskundigen Führerin wie der amtierenden württembergischen Weinkönigin.

Fotos: Armin Faber

Aiso los“, kommandiert Juliane Nägele auf dem Parkplatz der Felsengartenkellerei Besigheim in Hessigheim, lässt die Autos hinter sich und marschiert flotten Schrittes voran. Die ersten 500 Meter geht es gleichmäßig, sachte bergauf. Wir sind gut unterwegs auf einem der diversen Wanderwege in einer Region am Neckar, die vor allem durch terrassierte Steillagen gekennzeichnet ist. Theoretisch könnten wir den von der Genossenschaft markierten Marathon-Rundwanderweg mit seinen über 40 Kilometern zurücklegen. Aber wir bescheiden uns mit einigen Kilometern, inklusive der bekannten Felsengärten, die hier etwas keck die „schwäbischen Dolomiten“ genannt werden. Unser weiblicher Scout ist keine Geringere als die amtierende württembergische Weinkönigin, die gewissermaßen ein Heimspiel hat. Juliane wohnt in Hessigheim, ihr Vater Ernst Georg ist Weingärtner im Nebenerwerb und Mitglied der Felsengartenkellerei. Sie gesteht: „Ich bin schon länger nicht mehr hochspa-

„Am 9. und 10. Juli ist es nicht so ruhig wie heute, dann ist hier die Hölle los mit der schrägen Weinacht.“

Juliane Nägele

ziert. Aber so ist es, wenn man hier aufgewachsen ist, dann sind solche Weintouren eher Kindheitserinnerungen.“ Freilich hat sie sich mehrfach einspannen lassen, wenn der Betrieb, bei dem ihr Vater seine Trauben abliefern, diverse Feste in den Weinbergen feiert. Demnächst steht wieder ein Termin an. „Am 9. und 10. Juli ist es nicht so ruhig wie heute, dann ist hier die Hölle los mit der schrägen Weinacht“, lässt uns die

Weinkönigin kurz rätseln, weil wir natürlich schon überlegt haben, warum die Hessigheimer Weihnachten im Juli feiern und was daran schräg sein soll. Juliane buchstabiert: „Das heißt W-e-i-n-a-ch-t ohne h, aber mit viel Wein. Und schräg sind die Gläser, in die eingeschenkt wird. Und die Tische und Bänke. Es gibt eine lange Lichterkette und Kerzen in den Weinbergen, dazu ein Feuerwerk.“

Die Landschaft, die wir sehen, ist auch ohne Feuerwerk eindrucksvoll. Wir nehmen, je weiter es aufwärts geht, zur Kenntnis, dass die Weinberge mit viel Muschelkalk im Boden gleich neben uns verdammt steil sind und ohne die vor langer, langer Zeit angelegten Terrassen mit den wärmespeichernden Trockenmauern wohl nicht bewirtschaftet werden könnten. Auf der anderen Neckarseite sind noch ähnliche Flure erkennbar, die aber über-

wiegend brachliegen. „Ich hoffe doch, dass das hier nicht passiert“, meint Juliane. Ganz unten in der Ebene neben dem Fluss sieht man ein Kontrastprogramm. Auf einer Fläche, die einige Fußballfelder umfassen könnte, sind Rebzeilen zu erkennen. Ob das nicht hochwassergefährdet sei, lautet eine Frage an die Weinmajestät. „Damit sind wir nicht gestraft“, weiß sie. „Da müsste schon mal eine richtige Sintflut kommen.“



Die Königin hier mal ohne Krone, aber mit eigenem Wein. Die Felsengartenkellerei widmete Juliane Nägele einen Trollinger, auf den sie stolz ist.

Rechts von uns beginnt jetzt ein Naturschutzgebiet, das seltene Tier- und Pflanzenarten beherbergt und für das sogar eine Bergwacht zuständig ist. „Ein Fotograf wollte da drin Bilder mit mir machen“, erinnert sich die 23-Jährige. Aber der Wächter hatte keinen Respekt vor der Königin und unterband diese Tätigkeit. Links geht es immer extremer bergab. Juliane steigt ein Stück die engen Treppen hinunter und vermeldet für die Nachfolgenden: „Da müsst ihr trittsicher sein. Es gab auch schon Stürze.“ Im Herbst hilft sie mit der ganzen Familie einem Onkel, der einige Hektar, vor allem mit Trollinger, in der Steillage hat. „Früher hing viel an den Stöcken“, denkt sie einige Jahre zurück. „Aber die Zeit ist vorbei.“ Der Wurmbergweg, auf dem wir gemütlich spazieren, ist breit und asphaltiert. Er wurde, das ist später auf einer Tafel nachzulesen, ab 1956 angelegt, ist 1120 Meter lang und verschlang nach einigen Jahren Bauzeit 776 000 D-Mark. Für die damalige Zeit war das viel Geld. Aber der Weg war eine wichtige Investition, weil damit der Zugang zu den Rebanlagen, die zwischen dem 10. und 13. Jahrhundert angelegt wurden,



Ohne Kletterausrüstung im Felsengarten unterwegs: Weinkönigin Juliane und der Weinjournalist.



gesichert blieb. Der Berg fordert nach wie vor seinen Tribut. Riesige Netze mussten angeschafft werden, weil sich von der Felswand rechts immer wieder große Steine lösen. Man sieht sie in den Fangnetzen, wo sie keinen Schaden anrichten. Dann sind wir bei einem Teilstück des Weinbergs gelangt, auf dem auf einer Länge von mindestens hundert Meter die Mauer neben dem Weg zusammengesackt war. Mit großen und kleinen Quadern wurde alles wieder neu aufgebaut. „Das war eine Mega-Arbeit“, zollt Juliane Nägele den Handwerkern Respekt. „Mir nach“, sagt unsere Führerin und wir folgen ihr rechts rein in eine grüne, wilde Natur, die nicht mit Reben bewachsen ist. Wir verlieren sogar kurzzeitig den Neckar aus dem Blick und wandern über einen schmalen Trampelpfad zu den berühmten Felsengärten, in denen sich bei schönem Wetter erfah-

rene Kletterer tummeln, die mit geringen Hilfsmitteln und nur ein paar Haken in der Wand ihren Sport ausüben. Teilweise geht es senkrecht hinab, aber für Profis ist das kein Problem. „Ich habe es noch nie ausprobiert“, erzählt sie. „Aber ich bin auch nicht ganz schwindelfrei und schon froh, dass ich die Steillagen gut bewältige.“

Wo wir spazieren, kam irgendwann vor einigen Jahrzehnten ein Pfarrer namens Mayer ums Leben. Eine Gedenktafel berichtet, dass er sich in einer dunklen Januarnacht verirrt und abstürzte. Wir haben gutes Licht, nur Fotograf Armin Faber ist

„Aber ich bin auch nicht ganz schwindelfrei und schon froh, dass ich die Steillagen gut bewältige.“

Juliane Nägele

nicht ganz glücklich über den leichten Dunst über den Weinbergen, die jetzt, nachdem wir die Felsengärten hinter uns gelassen haben, erneut ins Blickfeld kommen. Wir wenden uns nach links und weg vom Fluss, kommen auf eine Straße und gehen an sanften Hanglagen vorbei, die im Vergleich zu den Terrassen auf der anderen Seite des Berges monoton anmuten mit ihren akribisch gezogenen Rebzeilen, in denen maschinelle Bewirtschaftung kein Problem ist.

Ein Stückchen weiter vorne taucht die 2100-Einwohner-Gemeinde Hessigheim auf, die wir jetzt aus einer anderen Richtung ansteuern. Juliane deutet auf den Kirchturm: „Gleich daneben wohnen wir.“ Dann erzählt sie vom historischen Rathaus und der mittelalterlichen Wehrkirche, zwei der Sehenswür-

Mehr Information

Schriftliche Informationen zu den Wein-Kult-Touren solo, auf dem Rad, in Gruppen, mit und ohne Weinbegleitung oder zu geführten Wanderungen gibt es bei der Felsengartenkellerei in Hessigheim, Tel. 071 43-816 00, www.felsengartenkellerei.de.

Am Samstag und Sonntag von März bis November gibt es im Kellereihof als Abschluss einer Wander- oder Radtour „Aufbauhilfen“ in Form von Speisen, Kaffee und Kuchen sowie natürlich Wein.

digkeiten des Ortes, der mit der Genossenschaft einen guten Gewerbesteuerzahler hat und schon allein deshalb seine Selbstständigkeit nicht aufgegeben mag.

Auf dem letzten Stück, als die Straße abfällt, berichtet die Weinkönigin: „Das ist im Winter unsere Schlittenbahn – wenn wir mal Schnee haben, was leider selten der Fall ist.“ Sie schätzt die weiße Landschaft, fährt Ski und schwimmt im Sommer. Nur seit ihrer Wahl im November 2009 musste sie mit ihren sportlichen Ambitionen etwas zurückstecken. Dann sind wir am Ziel, der 1976 nach einer Fusion der Ge-

nossenschaftlichen Besigheim und Hessigheim erbauten Felsengartenkellerei, die – so berichtet Juliane – wohl demnächst wieder neu bauen muss, um das, was 1500 Mitglieder liefern, weiter optimal ausbauen zu können.

Auf einen Trollinger, der hier offeriert wird, ist sie besonders stolz. Er wurde „Juliane“ genannt und soll etwas die Freude des Hessigheimer und der Nachbarn ausdrücken, dass eine der ihren württembergische Weinkönigin ist. Die Namensgeberin lädt in der Vinothek auf einen Schluck ein. Wir stellen fest: Ein herrlich süffiger, klassischer Trollinger, der munter machende Eigenschaften hat. Oder ist das fröhliche Lächeln von Juliane dafür verantwortlich, dass wir keine Konditionsschwächen zeigen?

Rudolf Knoll



Wein-Kabarett ist sexy

Was gelegentlich rund um den Wein passiert, zum Beispiel bei Verkostungsritualen, kann durchaus kabarettreif sein. Nur streuen die renommierten, vom TV bekannten Wortakrobaten so etwas kaum in ihre Programme ein. Doch jetzt hat sich eine Stuttgarter Künstlerin entschlossen, in unregelmäßigen Zeitabständen ein richtiges Wein-Kabarett zu machen.

Sabine Schief, geboren vor 47 Jahren in Bad Cannstatt und früh mit Cannstatter Zuckerle im Schnuller versorgt (was im Alter von drei Jahren erste schauspielerische Talente weckte), steht schon geraume Zeit auf den Brettern, die die Welt bedeuten. Bereits als Elfjährige gründete sie eine Theatergruppe. Danach arbeitete sie unter anderem als Bauzeichnerin, Malergesellin und Farbberaterin, zog einen Sohn und eine Tochter groß und betrieb nebenbei mit ihrem Ex-Mann einen Malerbetrieb.

Doch in den neunziger Jahren gründete sie mit einer eher zufällig gefundenen Partnerin, Gesa Schulze-Kahleyß, das Kabarett „i-dipfele“, das bald durch die urschwäbische Art der beiden Damen Kultstatus bekam. Das Duo gibt es nach wie vor, es tourt durch ganz Baden-Württemberg, aktuell mit einem „Best of“ und „Ewig schockt das Weib“. Aber Sabine Schief nutzt zudem an ihrem Wohnort Untertürkheim, nur ein paar Häuser neben der Weinmanufaktur in der Strümpfelbacher Straße, die Möglichkeiten im dortigen Kulturtreff mit ihrer „Probierbühne“. Jeden ersten Mittwoch im Monat wird unter dem Motto „schiefe gewickelt“ ein Gast auf die Bühne geholt, der mit ihr gemeinsam ernsthaft, philosophisch, heiter und abwechslungsreich agiert, improvisiert oder musiziert. Auch das Publikum wird einbezogen. Stets gibt es etwas zu essen, und sei es nur Kartoffelsalat in verschiedenen Variationen. „Wein fehlt dabei ebenfalls nicht“, versichert Sabine Schief, lacht und schenkt sich einen Spätburgunder ein.



Schieflachen kann sich die Stuttgarterin Sabine über sich selbst – vor allem, wenn Wein mit im Spiel ist.

Dann kam es im Frühjahr bei einem Theaterabend, ohne Vorplanung, zu einem regelrechten Wein-Kabarett, weil Weinerlebnisführerin Elke Ott (Württemberg 1-2010) aus Winnenden, eine gute Freundin von Sabine, auf die Bühne gerufen wurde. „Eine gigantische Premiere“, erinnern sich die beiden. Und beschlossen, das öfter zu machen. Zwei Termine im September stehen bereits fest. Am 22. September gastieren sie in einem Weingut in Schwaikheim, am 30. September springen sie auf die Bühne der Fellbacher Weingärtner. Im Februar 2011 machen sie dem Collegium Wirtemberg in Stuttgart-Rotenberg ihre Aufwartung.

„Genossenschaften sind weinselig, teamfähig, da muss jeder alles können und Herausforderungen meistern“, weiß die „schiefe Sabine“ und urteilt: „Für uns sind das alles tolle Anregungen.“ Aber Wein habe überhaupt viele passende Facetten, von der Reblaus über die Verwirrmethode im Weinberg durch Pheromone, das rätselhafte Weingesetz, den Umgang der Schwaben mit dem Trollinger bis hin zu den Proben selbsternannter Kenner, meint die Kabarettistin. Und stellt fest: „Wein ist einfach sexy.“ Wer das Duo sieht, ergänzt: „Auch Wein-Kabarett ist sexy.“



„Weinfit“ in der Gastronomie

Regional ist gefragt. Beim Essen und beim Wein. Im Ländle gibt es eine Reihe von gastronomischen Betrieben, die sich auf diesem Feld besonders anstrengen und das auch mit speziellen Auszeichnungen dokumentieren können.

Was könnte im Sommer die richtige Begleitung zu gerösteten Maultaschen mit knackigen Blattsalaten sein? Als Gast in einem „Haus der Baden-Württemberger Weine“ wird man vermutlich eine Empfehlung wie kühler Trollinger Blanc de Noirs oder Weißburgunder trocken bekommen. Denn in solchen Betrieben ist auf die Weinkompetenz im Service Verlass. Über 70 Gastronomen im Ländle dürfen sich mit der Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga)

schmücken. Sie haben sich mit rund 220 anderen „Schmeck-den-Süden“-Gastronomen der Regionalität verschrieben. Bei den Speisen und dem Wein! Auch Elisabeth Wurster und Sascha Schmidt machen mit. Auf dem „Rappenhof“ in Weinsberg wird Hohenloher Landfleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein oder das Zick de Hohenlohe serviert, aus Gundelsheim am Michaelsberg kommt das Fleisch des Angus-Rindes. Und Lamm ordert man im Nachbarort Ellhofen. Die Weine kommen ebenfalls aus der Nachbarschaft. Über hundert

verschiedene gute Tropfen weist die Weinkarte auf. Da steckt auch Erfahrung drin. Elisabeth Wurster ist Pionierin und war bereits 2005 bei den ersten Zertifizierungen „Haus der Baden-Württemberger Weine“ dabei. Die Zuneigung zum Wein aus der Umgebung und zur regionalen Küche gibt die 59-jährige an ihren Neffen und Nachfolger Sascha Schmidt weiter. Weinkompetenz wird im „Rappenhof“ schon lang groß geschrieben. „Ich bin mitten in den Weinbergen aufgewachsen“, erklärt Elisabeth Wurster. So kredenzte die Weinsbergerin schon lange vor der Dehoga-Zertifizierung gute Tropfen

bewusstsein, das weit über den Tourismusbegriff Genießerland hinausgeht.“

Wer das „Schmeck-den-Süden“-Schild in seinem Gastraum haben will, muss sich freiwilligen Kontrollen durch das Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum und der Dehoga unterziehen. Bis zu drei Löwen im Schild sind möglich. Dem Gast signalisiert diese Klassifizierung nicht nur Regionalität, sondern auch überdurchschnittliche Qualität. Wer zu den Löwen noch die Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ hängen kann, ist gewissermaßen perfekt im Zusammenspiel Essen und Wein.

Damit das so bleibt, überprüft eine Jury alle drei Jahre die Standards. Auf der Weinkarte sollen Zugpferde aus dem Ländle und Entdeckungen stehen. Speisen-Weinempfehlung müssen aufgeführt sein, genauso wie Informationen über den heimischen Rebensaft. Die Kompetenz hat sich im Service fortzusetzen. Das Personal soll „weinfit“ sein.

„Die Gastronomie hat großes Interesse an der Wein-Zertifizierung. In fünf Jahren hat sich die Zahl der teilnehmenden Betriebe mehr als verdoppelt.“

Wer die Weinflagge hoch hält, hat auch den „Wein des Monats“ auf der Karte. Dazu werden in zwei großen Degustationen pro Jahr fünf Sommer- und sieben Winterweine ausgewählt. Mit am Tisch der Jury sitzen Vertreter aus den Weinbauverbänden Württemberg und Baden, aus den Genossenschaften und privaten Weingütern sowie aus der Gastronomie. In mehreren

„Es gibt Stammgäste, die warten geradezu auf den Wein des Monats.“

Elisabeth Wurster

Durchgängen werden bis zu 200 angestellte Weine verkostet. Jurypunkte gibt es für (internationale) Qualitätskriterien. Darüber hinaus liegt bei dieser Kür der Spitzenweine der Focus auf einer harmonischen Beziehung mit saisonalen Gerichten. Schließlich braucht der Spargel im Frühjahr eine andere (Wein-)Begleitung als das Wild im Herbst. Feinschmecker wissen es zu schätzen: „Es gibt Stammgäste, die warten geradezu auf den Wein des Monats“, erzählt Elisabeth Wurster.

Wer nicht warten, sondern bestellen will: Aktuelle Sommer-Weinempfehlungen kommen im Juli mit einem 2009er Grauburgunder vom Jupiter Weinkeller Hausen und im September mit einem Trollinger 2009 aus der Weinmanufaktur Untertürkheim.

Ute Böttinger

Mehr Information
www.regional-geniessen.de
www.weininstitut.wuerttemberg.de
www.rappenhof.de

„So etwas ist ein Musterbeispiel in Sachen gastronomischer Weinkompetenz.“

Thomas Schwenck

aus umliegenden Gemarkungen. Und als Mitgliedbetrieb von „Schmeck-den-Süden“ war das Restaurant das erste geprüfte „Haus der Baden-Württemberger Weine“.

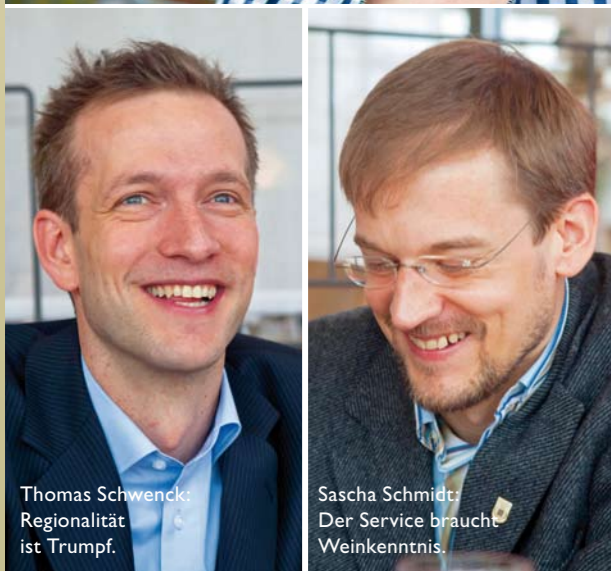
Über solches Engagement in Sachen Genuss freut sich Thomas Schwenck besonders. Er ist zuständig für den Tourismus und Geschäftsführer der Dehoga-Tochter GFT (Gesellschaft zur Förderung des Tourismus). Wichtig ist ihm die Gesamtvermarktung: „An erster Stelle kommt die Regionalität. Das kann das Hällische Landschwein, eine bestimmte Kartoffelsorte oder eine besondere Weinbaulage sein. Innerhalb Baden-Württembergs schaffen wir mit diesen Schätzen ein Marken-

Auf dem „Rappenhof“ steht die Mitarbeiterschulung deshalb auf dem Monatsprogramm. „Wir legen großen Wert darauf, dass alle unsere Service-Mitarbeiter Weinkenntnisse haben“, sagt Sascha Schmidt. Darüber hinaus gibt es hier einen Restaurantleiter, der sich zum Wein-Erlebnisführer ausbilden ließ.

Elisabeth Wurster erhielt ebenfalls kürzlich ihre Weinführer-Zertifizierung und kann somit Erlebnistouren anbieten. Und im „Weinlädle“ können die Gäste, die sich für spezielle Weine begeistern lieben, ein paar Flaschen mitnehmen. „So etwas ist ein Musterbeispiel in Sachen gastronomischer Weinkompetenz“, urteilt Thomas Schwenck über den „Rappenhof“ und meint grundsätzlich zu seiner Klientel:



Elisabeth Wurster:
Pionierin für besonders gepflegte Gastlichkeit.



Thomas Schwenck:
Regionalität ist Trumpf.

Sascha Schmidt:
Der Service braucht Weinkenntnis.



Bei gutem Weinservice schmeckt das Essen gleich noch mal so gut.

Petra geht aus

„Zur Traube“ in Stuttgart Eine Reise in die kulinarische Vergangenheit

Wenn ich zum Essen ausgehe, suche ich das fast Unmögliche. Ich will mich wie Zuhause fühlen, aber jedes Mal etwas Neues entdecken. Diesmal fand ich mein kulinarisches Glück gewissermaßen bei einem „Heimspiel“ in der Nachbarschaft meines SWR-Arbeitsplatzes, nämlich im Gasthaus „Zur Traube“ in Stuttgart-Berg.

Begleiten Sie mich, liebe Leserinnen und Leser, diesmal auf eine Reise in meine kulinarische Vergangenheit. Dorthin, wo meine Geschmacksnerven sorgsam an die schwäbische Küche herangeführt wurden, in die „Traube“ in Stuttgart-Berg, nur ein paar hundert Meter vom SWR-Funkhaus entfernt. Während die Gedanken zurückschweiften, nahmen wir schon mal in der Gaststube Platz und liessen uns von Chefin Jutta Kühnle einen 2009er Chardonnay Secco von der Remstalkellerei servieren. Wir genossen die erfrischenden Zitrus-Aromen, die so schön zum Prickeln des Secco passen. Und ich begann zu überlegen ...

Mehr als 20 Jahre war es her. Ich war gerade erst ins Schwäbische gezogen, kannte niemanden und musste mich höllisch anstrengen, den hiesigen Dialekt zu verstehen. Ebenso ratlos machte mich das Kantinenangebot: Linsen, Spätzle und Saitenwürstle – was soll das? Ich kannte Linsen

nur als Eintopf mit Wurst, Saiten brachte ich allenfalls mit Musik in Verbindung. Und warum jetzt auch noch Spätzle dazu gegessen werden mussten, konnte ich nicht nachvollziehen. Umso glücklicher war ich über unseren Redaktionsstammtisch gleich um die Ecke.

In der „Traube“ speiste ich meinen ersten schwäbischen Rostbraten, Maultaschen und Kutteln. Als meine Kollegen für mich „Cannstatter Zuckerle“ bestellen wollten, lehnte ich höflich ab mit der Bemerkung: „Süßen Wein trinke ich nicht.“ Beim ersten Trollinger vermutete ich eine Mischung mit Weißwein, denn nach Rotwein, den ich vermeintlich bestellt hatte, sah das nicht aus. Nächtelang tagten wir hier, redeten uns die Köpfe über unsere Arbeit heiß, feierten den Nachwuchs unserer Kollegen und orderten bis weit nach Mitternacht immer noch „A Achtele“. Wenn mein Vater zu Besuch kam, hatte er nur eins im Sinn: die „Schlachtplatte“ in der „Traube“.

Heute sind wir zahm geworden, der damals feucht-fröhlich gefeierte Nachwuchs ist erwachsen, die Schlachtplatte steht nur im Winter auf der Karte und den Stammtisch gibt's (leider) nicht mehr. Ertragen hat uns damals als Chefin Erika Stephan. 1997, also vor 14 Jahren, übernahm ihr Neffe Jürgen Kühnle mit seiner Frau Jutta das Restaurant. Ihnen gelang das Kunststück, den unverwechselbaren Charme dieser schwäbischen Institution zu erhalten, aber gleichzeitig frischen Wind in die holzgetäfelte Gaststube zu bringen. Das geschah mit modernen Stoffen (hier zeigt sich die Handschrift der gelernten Modedesignerin Jutta Kühnle) und einer wohltuend übersichtlichen Speisekarte, die das Motto des Hauses widerspiegelt: „Schwäbisch? Logisch!“ – wobei es bei der Zubereitung auch mal etwas moderner sein darf.

Das bekamen wir mit dem ersten Gang demon-

Fotos: Faber&Partner



Jutta und Jürgen Kühnle sorgen in der Stuttgarter „Traube“ für eine sehr angenehme Atmosphäre.

Hoch konzentriert mit Appetit am Tisch: Autorin Petra Klein freut sich auf den nächsten Gang.

Saure Nierle, fest im Biss, mit frischen Spätzle und dazu ein gewagter Muskateller – einfach köstlich.

AUF EINEN BLICK

Hotel und Restaurant „Zur Traube“ Inhaber: Jürgen Kühnle

Steubenstraße 1
70190 Stuttgart
Telefon 0711/92548-0
Fax 92548-48
info@gasthof-traube.de
www.gasthof-traube.de

Öffnungszeiten
Mo bis Sa
11.30 bis 14.30 Uhr,
17.30 bis 21.30 Uhr

triert: ein Karotten-Ingwer Capuccino mit Parmesan-Espuma, alternativ als klassische Wahl: die Sülze vom gepökelten Schweinebäckchen mit Meerrettichmousse an Salatbouquet und Paprikavinaigrette. Zum Capuccino wählten wir einen Pinot gris „Edition G“ von den Fellbacher Weingärtnern von der Offenwein-Karte. Diese hat statt-

„Die Gäste schätzen die typisch schwäbische Gemütlichkeit und die quirlige, gute Laune sprühende Chefin aus Oberbayern sowie das herzliche Wohnzimmer-Idyll.“

liche 20 Positionen, der Pinot Gris (Grauburgunder) ist eine davon. Der kräftige, würzige Wein war ein gutes Gegengewicht zum aromaintensiven Capuccino. Der Ingwer brachte Schärfe ins Spiel, der Parmesanschaum steuerte eine nussige Komponente bei. Fragt sich nur, warum der Grauburgunder, bitte schön, unbedingt „Pinot gris“ heißen muss?

Ein Wein-Aha-Erlebnis hatte ich beim Riesling zur Sülze: Ein 2007er Gaisburger Abelsberg von der Weinmanufaktur Untertürkheim. Nach 24 Jahren Stuttgart lernte ich, dass im Stadtteil



Petra hält ihre vielseitigen Geschmackseindrücke akribisch fest.

Gaisburg (in der Heimat des Gaisburger Marsch habe ich 14 Jahre gewohnt) auch Riesling angebaut wird. Schade, dass ich nicht früher darauf gekommen bin. Mit seiner zarten mineralischen Note und der angenehmen Säure passte der Wein hervorragend zur säuerlichen Sülze. Die Meerrettichmousse verlängerte den feinen Fleischgeschmack der mageren Bäckchen. Die Salatbeilage entpuppte sich als knackig-frisches, fein angemachtes Salatbouquet, das durch die Paprikavinaigrette einen weiteren Geschmackskick bekam. Das war Sommer auf dem Teller und im Glas.

Zum meinem Heimspiel in der „Traube“ mussten natürlich die Maultaschen gehören, nach einem alten, selbstverständlich geheimen Rezept von Jürgen Kühnles Vater, der Metzger war. Bis heute wurde nichts an der Rezeptur verändert, in fünf verschiedenen Variationen stehen sie auf der Karte. Wir schwebten im siebten Maultaschen-Himmel. Riesig groß waren sie im tiefen Teller mit Zwiebelschmelze, Brühe und Schnittlauch angerichtet, für den großen Hunger gab es hausgemachten Kartoffelsalat dazu. Der hat bei den Stammgästen Kultstatus, viele Gäste kommen genau dann, wenn er gerade lauwarm und glänzend auf das

„In der „Traube“ speiste ich meinen ersten schwäbischen Rostbraten, Maultaschen und Kutteln.“

Petra Klein



Weißwein oder doch ein Roter? Die kulinarische Expertin vom Rundfunk ist sich noch nicht recht schlüssig.



Verrückt präsentiert und nicht arm an Kalorien: der raffinierte, süße Abschluss.

„Wir haben uns diese Lieferanten, ebenso wie die regionale Küche, auf die Fahne geschrieben.“

Jutta Kühnle

täglich frische Salatbuffet kommt. „Hier kommt nichts aus dem Eimer, auch die Brühe wird immer selbst gekocht“, klärte uns Jutta Kühnle auf. Wir schmeckten es!

Zum Maultaschenklassiker einen Weinklassiker: 2007er Trollinger Cannstatter Berg von den aufstrebenden Weingärtnern Bad Cannstatt. Der hätte mir vor 24 Jahren viel Verwirrung erspart, denn er kam, was die Farbe angeht, wie ein echter Rotwein daher. Aber trotzdem war er ein typischer Trollinger-Vertreter, frisch, lebendig mit einem zarten Mandelton im Aroma. Ein „Brot & Butter“-Wein im besten Sinne, und das aus der Literflasche. Die Flaschenweinkarte, schön illustriert mit ausführlichen Weinbeschreibungen, ist ein einziges Bekenntnis zu Genossenschaftsweinen, die 95-prozentige Dominanz haben. Eine ganz bewusste Entscheidung, erklärte Jutta Kühnle: „Wir haben uns diese Lieferanten, ebenso wie die regionale Küche, auf die Fahne geschrieben. Eine tolle Qualität zu einem guten Preis – das ist das, was wir unseren Gästen bieten wollen.“

Es sind Gäste, die die schwäbische Gemütlichkeit und die quirlige Chefin aus Oberbayern schätzen, in einer Wohnzimmer-Atmosphäre, die herzlich statt spießig ist. Nachdem Stammgäste begrüßt, die spät angereisten Hotelgäste mit Schlüsseln versorgt und die Kinder ins Bett gebracht waren, leistete uns Jutta Kühnle ein bisschen Gesellschaft – was allerdings pure Untertreibung ist: Es sprudelte nur so aus ihr heraus. Sie ist zwar Quereinsteigerin, aber die geborene Gastgeberin. Aufmerksam, herzlich und kompetent wirbelt sie durch die Gaststube, während ihr Mann Jürgen als gelernter Hotelkaufmann die schwäbische Zurückhaltung in Person ist. Welch Glück, dass sie ihm über den Weg gelaufen ist, im wahrsten Sinne des Wortes, nämlich

beim Wandern im Allgäu. Sie entschied sich gegen die Karriere als Modedesignerin und für Jürgen und die Traube. In der Küche überlassen beide das Kommando Küchenchef Karsten Dobler. Der hatte inzwischen unsere Hauptgänge geschickt: Saure Nierle, hausgemachte Spätzle und bunte Salate und in Portwein geschmorte Ochsenbäckle an Kartoffelschaum mit Thymianjus und bunten Salaten.

Die Nierle waren klassisch und klasse: angenehm säuerlich, frisch und fest im Biss, ohne irgendwelchen Schnickschnack, sondern mit frischen Spätzle serviert. Die Extravaganz leisteten wir uns in diesem Fall bei der Weinwahl. Die sauren Nierle waren natürlich „Rotwein-verdächtig“, aber wir entschieden uns für einen 2009er Muskateller von der Remstalkellerei. Er brachte die erwartete ordentliche Säure mit, die gut mit den Nierle harmonierte und wartete mit dem typischen, aber diskreten Muskataroma auf.

Bei den butterzarten Ochsenbäckle konnte eigentlich das Messer gespart werden. Angerichtet waren sie in einer sämigen Sauce, die mit einem fruchtigen Tomatenaroma überraschte. Die perfekte Begleitung: Der 2007er Lemberger trocken mit zwei Sternchen auf dem Etikett, im Holzfass gereift, von der Weinmanufaktur Untertürkheim – feine Brombeeraromen, das dezente Holzaroma war gut eingebunden. Ein Genuss in Verbindung mit der ganz leichten Süße der Bäckle-Sauce. Bei der Frage nach einem Dessert winkten wir dankend ab, denn, ganz unter uns, genascht haben wir ständig am frischen Kartoffelsalat.

Also nichts Süßes – aber natürlich machten wir die Rechnung ohne die Wirtin. Jutta Kühnle hat außer ihrem Mann, den Kindern und der Traube noch eine Leidenschaft, in deren Genuss wir jetzt kamen: Sie fertigt Pralinen und Trüffel, probiert fast jeden Tag eine neue Variation aus und servierte uns als kleinen süßen Abschluss ihre neueste Kreation Biertrüffel. Sie schmeckten köstlich. Nur Wein passte nicht mehr dazu.

Petra Klein



Die Autorin ist den Hörern von SWR1 in Baden-Württemberg als kulinarische Expertin des Senders bekannt. Sie moderiert diverse Sendungen, bei denen es um feine, regionaltypische Küche geht. Seit einigen Jahren führt sie außerdem durch die Gala des Deutschen Rotweinspreises von VINUM.

Kartoffel – der Göttin zu Ehren



Gheimnisvoll und von Legenden begleitet war der Weg der Kartoffel von Südamerika nach Europa. Ihren Ursprung hat sie in Peru, vermutlich in der Nähe des Titicaca-Sees. Die Inkas verehrten sogar eine Kartoffelgöttin namens Axomama. Kulinarisch machte sie bei uns eine steile Karriere und entwickelte sich nach ihrem anfänglichen Beilagen-Dasein zur delikaten wie raffinierten Zutat – für die trendige und rustikale Küche genauso wie für die feine. Selbst mit Sternen dekorierte Küchenchefs geben gelegentlich zu, dass sie zuhause gern Kartoffelsalat speisen.

Vielleicht deshalb, weil die Kartoffel in der Form an Trüffel erinnert? Es gibt sogar eine Kartoffel, die fast so teuer wie die prominente Delikatesse ist: Die „La Bonotte“ von der französischen Atlantikinsel Noirmoutier wird jedes Jahr am 2. Februar gepflanzt, mit Seetang gedüngt und drei Monate später geerntet. Kilopreis bis zu 500 Euro. Das Gelingen eines Rezeptes hängt auch von der Wahl des richtigen Kartoffel-Kochtyps ab. Ausschlag-

gebend dafür ist der Stärkegehalt der Knollen, der sich nach Sorte und Saison ändert. In Deutschland sind rund 210 Sorten zugelassen, 150 davon sind für den menschlichen Genuss geeignet, man hat also schon die Qual der Wahl. Jedes Jahr werden neue Sorten angemeldet, aber nur ein Teil davon vom zuständigen Bundessortenamt in Hannover akzeptiert. Die Namen werden

in der Regel von den Züchtern vergeben; oft werden die Frauen oder Töchter benannt, zum Beispiel bei Sieglinde und Linda.

Fest kochende Kartoffeln sind eher länglich und bleiben beim Kochen, Braten und Backen gut in Form. Man nimmt sie für Salate, Bratkartoffeln, Puffer, Rösti, Schmorkartoffeln, Salzkartoffeln und alle Gerichte, bei denen ein Auseinanderfallen der Kartoffeln unerwünscht ist.



Vorwiegend fest kochende Kartoffeln bleiben trotz ihres höheren Stärkege-

Tipps für den Umgang mit der Knolle

- Bevorzugen Sie regionale Sorten. Die haben sich im Boden und im Klima bewährt und schmecken daher häufig interessanter und sind von guter Qualität. In Plastiksäcken schwitzen sie, was sie schnell verderben lässt. In Netzen bekommen sie zwar mehr Luft, aber auch mehr Licht, das ihnen schadet. Am besten kauft man in Papiertaschen abgepackte Kartoffeln oder sortierte lose Ware. Über die Erde an den Knollen darf man sich freuen, denn sie macht sie auf natürliche Weise haltbarer.
- An dunklen, trockenen, luftigen und kühlen Plätzen lassen sich Kartoffeln am besten lagern. Dunkelheit bremst das Keimen und Grünen, Trockenheit bewahrt vor dem Faulen, Kühle lässt die Kartoffel nur langsam nachreifen. Wer diesen idealen Platz nicht hat, sollte Kartoffeln nur in kleinen Mengen einkaufen. Bei Zimmertemperatur halten sie nicht länger als zwei bis drei Wochen, in einer warmen Küche eher noch kürzer.
- Da Kartoffeln nährstoffreich sind, sollte man sie schonend garen, damit die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Die meisten davon befinden sich direkt unter der Schale, so dass Pellkartoffeln die gesündeste Variante sind. Dämpfen oder Druckdämpfen sind allen anderen Gar-Methoden vorzuziehen. Beim herkömmlichen Kochen die Kartoffeln am besten in wenig Wasser zugedeckt garen, dabei größere Knollen nach unten und die kleineren nach oben legen.

halts beim Garen recht fest und sind für die Zubereitung von Aufläufen, Rösti und Pommes frites ebenso geeignet wie für Salz-, Pell- oder Grillkartoffeln und Gerichte mit Saucen oder Dips. Richtig guter Salat oder perfekt lockeres Püree wird aus ihnen aber nicht.

Mehlig kochende Kartoffeln haben meist eine runde Form. Durch ihren hohen Stärkegehalt werden sie durchs Kochen weich, brechen auf und sind eher trocken, dafür locker. Empfehlenswert für Pürees, Knödel, Klöße, Kroketten, Suppen und Eintöpfe.

Die richtige Kartoffel zur richtigen Zeit fürs richtige Gericht ist also der Schlüssel zum Genuss. Und wer immer wieder die Sorten der Saison ausprobiert, kriegt schnell ein Händchen dafür. Hinzu kommt, dass die Knolle prall gefüllt ist mit wertvollen Mineralstoffen, Vitaminen, Kohlehydraten und Ballaststoffen. Das in ihr enthaltene Eiweiß ist für unseren Organismus hochwertig. Außerdem ist die Kartoffel besonders fettarm und hat nur wenig Kalorien – kein Wunder, dass sie von Ernährungsexperten empfohlen wird.

Marlisa Szwillus, unsere Münchner Autorin, hat schon einige Dutzend Kochbücher geschrieben und ist mit der Kartoffel schlank geblieben. Von ihr stammen auch die pffrigen Rezepte auf den nächsten Seiten, mit Ausnahme der Varianten des Gaisburger Marsch.



Für die Ausführung der nachfolgenden vier Rezepte von Marlisa Szwillus bedanken wir uns wieder beim Team des Hotel-Restaurants „Lamm“ in Remshalden-Hebsack mit Küchenchef Matthias Nägele und Hausherr Markus Polinski.

Infos: www.lamm-hebsack.de



Lila Kartoffelchips mit Forellenkaviar

(Kleine Vorspeise / zum Aperitif)

Zutaten für 4 Personen

- 2 mittelgroße blaue Kartoffeln (fest kochend; z.B. Vitelotte noir, Blaue Schweden)
- 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
- 2 Stiele Dill • 50 g Crème fraîche
- 50 g Forellenkaviar

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Gemüsehobel oder Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 2 Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 30 Minuten wässern, damit die Stärke herausgelöst wird, die sonst beim Ausbacken verbrennt. Dabei das Wasser ein Mal wechseln.
- 3 Die Scheiben in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier gut trockentupfen.
- 4 Das Öl in einer Fritteuse oder in einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen aufsteigen. Die Kartoffelscheiben portionsweise im Öl etwa 3 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Dabei mit einem Holzlöffel vorsichtig rühren, damit die Scheiben nicht aneinander kleben.
- 5 Kartoffelchips mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf mehreren Lagen Küchenpapier entfetten.
- 6 Crème fraîche glatt rühren. Die noch heißen Chips jeweils mit etwas Crème fraîche, kleinen Dillspitzen und Forellenkaviar belegen. Sofort servieren.

Unsere Weinempfehlung: Trockener Silvaner oder Weißburgunder mit schmeckbarer, aber nicht aggressiver Säure. Alternative: ein reiferer Sekt von Silvaner, Weißburgunder oder Kerner.



Süßkartoffel-Creme (mit Blutwurst-Crostini) (Suppe)

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Süßkartoffeln (Bataten; ersatzweise mehlig kochende Kartoffeln) • 3 Schalotten • 2 EL Butter
- 500 ml Fleisch- oder Hühnerbrühe (am besten selbst gekocht)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Schlagsahne
- abgeriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt)
- 1 EL Limettensaft • Cayennepfeffer
- 1 Stück feste Blutwurst zum Braten (60-80 g)
- 1 EL Olivenöl • Mehl zum Wenden
- 4 dünne Scheiben Stangenweißbrot
- 4 kleine Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Süßkartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln. Butter in einem Suppentopf zerlassen. Schalotten darin glasig dünsten, Kartoffeln zufügen und 1 Minute mitdünsten.
- 2 Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren.
- 3 Sahne in die Suppe rühren, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Mit Limettenschale (bis auf einen kleinen Rest), Limettensaft, Salz und 1 Messerspitze Cayennepfeffer abschmecken.
- 4 Die Blutwurst häuten, in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Blutwurstscheiben in Mehl wenden und im heißen Öl von beiden Seiten braun braten. Weißbrot tosten, Blutwurst auf die Brote legen und mit Basilikum garnieren.
- 5 Süßkartoffel-Creme in Tassen oder Bechergläser füllen. Mit übriger Limettenschale und einem Hauch Cayennepfeffer bestreuen. Blutwurst-Crostini auf die Tassen oder Gläser legen. Sofort heiß servieren.

Unsere Weinempfehlung: Blutwurst und die Cremigkeit verlangen nach einem kräftigen Weißwein aus dem kleinen Eichenfass (Barrique). Passende Sorten sind Chardonnay und Grauburgunder, möglichst schon etwas reifer.

Bratkartoffeln mit Calamaretti und Staudensellerie (Hauptgericht)

Zutaten für 4 Personen

- 700 g kleine fest kochende Kartoffeln
- 400 g Calamaretti oder Moscardini (kleinste Tintenfische; küchenfertig, tiefgekühlt)
- 4 zarte Stangen Staudensellerie mit Grün (ca. 200 g)
- 1 Schalotte • 2 EL Butterschmalz
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl • 1 TL frische Oreganoblättchen
- 100 ml Fischfond (aus dem Glas; ersatzweise Gemüsefond)

Zubereitung

- 1 Kartoffeln mit Schale in wenig Wasser nicht zu weich kochen. Abgießen, kalt abschrecken und auskühlen lassen.
- 2 Tiefgekühlte Calamaretti oder Moscardini im Kühlschrank auftauen lassen. Tintenfische abrausen, trockentupfen und nach Bedarf kleiner schneiden.
- 3 Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie waschen und putzen. Zartes Selleriegrün beiseite legen. Selleriestangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen und klein würfeln.
- 4 Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin unter gelegentlichem Wenden in etwa 15 Minuten beidseitig goldbraun und knusprig braten. Leicht salzen und pfeffern.
- 5 Das Öl in einer zweiten großen Pfanne erhitzen. Tintenfische, Schalotte und Sellerie darin unter Rühren 3–5 Minuten braten. Oregano kurz mitbraten. Mit Fischfond ablöschen, salzen und pfeffern.
- 6 Bratkartoffeln und Tintenfisch-Gemüse-Mix vermischen. Das Selleriegrün fein hacken, unterheben. Abschmecken und sofort servieren.

Unsere Weinempfehlung: Hier passt hervorragend ein betont herber Trollinger, klassisch auf der Maische vergoren und im traditionellen Holzfass ausgebaut. Alternativen: Schwarzriesling oder Samtrot trocken.



Kartoffel-Tarte mit Sommertrüffel (Hauptgericht)

Zutaten für 4 Personen

Für 1 Springform (24 cm Ø)

Für den Teig:

- 110 g kalte Butter • 220 g Mehl
- 1 kräftige Prise Salz • 1–2 EL kalter Weißwein
- Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

- 25–50 g eingelegter schwarzer Trüffel (aus dem Glas; mit Sud, Abtropfgewicht 18–36 g)
- 1 kg mittelgroße, fest kochende Kartoffeln • 1 TL frische Thymianblättchen
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle • 200 g Schmand (24%ige saure Sahne)
- 50 g Crème fraîche • 3 Eier • Thymianblüten zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Für den Mürbeteig die Butter klein würfeln. Mit Mehl und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach den Wein zufügen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Boden und einen 3–4 cm hohen Rand der ungefetteten Springform damit auslegen. Die Form etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 Inzwischen die Trüffel abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Trüffel zuerst in Scheiben, dann in feine Stifte schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und längs halbieren. Die Hälften in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Salzen und pfeffern.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schmand, Crème fraîche, Eier und die Trüffelstifte verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kartoffelscheiben, Trüffelstifte und Thymianblättchen in einer Schüssel vermengen. Den Schmandguss darübergießen und untermischen. Kartoffelmasse auf den Teig in die Form geben, glattstreichen.
- 4 Die Tarte im vorgeheizten Ofen (2. Schiene von unten) 45–50 Minuten backen, bis sich der Belag fest anfühlt und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Tarte aus dem Ofen nehmen, in der Form noch etwa 5 Minuten stehen lassen. Aus der Form nehmen, mit Thymianblüten bestreuen und wie eine Torte in Stücke schneiden. Sofort servieren.

Tip: Die Kartoffel-Trüffel-Tarte entweder mit einem gemischten Salat servieren oder mit einem gegrillten oder gebratenen Rinderfiletsteak.

Unsere Weinempfehlung: Gut gereifter, über zwei Jahre alter Spätburgunder oder eine Cuvée aus der Barrique mit kräftigem Körper und fester Struktur.

„Marsch“ im „Lamm“

Mehrere Stunden ging es hoch her im „Lamm“ in Remshalden-Hebsack. Das Restaurant, Mitglied der Remstal-Akademie für Essen und Wein (die schon mehrfach mit verschiedenen Themen an die Öffentlichkeit gegangen war), hatte seine Küche für Laien und Semiprofis geöffnet, die an einem denkwürdigen Wettbewerb teilnahmen: Es ging um den besten „Gaisburger Marsch“.

Das ist nicht etwa eine schwäbische Version von Nordic Walking, sondern ein herzhaftes Gericht, das noch andere Namen wie „Kartoffelschnitz und Spätzle“, „Feldg'schrei“ sowie „Verheierte“ hat und keine enge Auslegung bei der Zusammensetzung der Zutaten kennt. Fleisch, Fisch und Wurst können dabei sein, vorgeschrieben sind letztlich nur – ohne die Größenordnung zu fixieren – Kartoffeln und Spätzle.

Aus zahlreichen Einsendungen wählte die Remstal-Akademie die zwölf interessantesten Rezepte aus. Dann ging es nicht nur um die Ehre, weil die Ergebnisse auch in einem Buch veröffentlicht wurden und damit der Nachwelt erhalten blieben. Es wurde geschnipst, gerührt, gehackt (Kräuter), gewürzt – und gelegentlich geflucht. Aber alles ging ohne Blutvergießen ab. Die „Lamm“-Küche stand hinterher ebenfalls noch. Hausherr Markus Polinski atmete hörbar auf ...

Schließlich stellten die Kandidaten ihre Teller nebeneinander. Diese wurden nummeriert. Anschließend machte sich die Jury (inklusive des „Württemberg“-Redakteur) ans Werk, probierte kritisch, studierte auch die Optik, stellte gelegentlich fest, dass der „Marsch“ sehr frei interpretiert war und hätte sich manchmal einen

Hauch mehr oder auch weniger Gewürze gewünscht. Dann wurden die Punkte für Geschmack und Aussehen notiert. Am Ende konnte ein recht souveräner Sieger gekürt werden. Er heißt Werner Unterberger aus Urbach, begann schon als junger Mann zu kochen, weil ihm die Mutter 1961 ein Kochbuch schenkte, als er ein Weichen in Schweden lebte und Selbstversorger war. Später wirkte er in einem Kochclub mit. Sein „Marsch“ war ganz klassisch, im Geschmack geprägt von einer feinen Kräutermischung. Die Zweitplatzierte Bianca Herpich aus Winnenden kochte etwas eigenwillig mit Hirschfleisch und setzte Preiselbeerschaum ein – aber es schmeckte vorzüglich. Heidrun Gumpinger aus Dettenhausen, die Drittplatzierte, nahm als Fleischeinlage Kasseler, ebenfalls mit gutem Ergebnis.

Das Sieger-Rezept von Werner Unterberger



Kartoffelschnitz und Spätzle „rustikal“

Für 4 Personen

- Zutaten:** • 500 g Rinderbrustkern • 500 g Kalbs-Tafelspitz
• 500 g Rinderknochen • 3 Markknochen
• 1 Schwarzwälder Bauernbratwurst geraucht
• 6 mittelgroße Kartoffeln • ¼ Sellerieknolle • 1 Lauchstange
• 1 Bund Petersilie • 10 Pfefferkörner • 1 Lorbeerblatt
• 1 größere Zwiebel, halbiert • 1 El Salz
• 2 Gewürznelken • 2 El Butter • 1 Bund Schnittlauch
• 1 Prise geriebene Muskatnuss

Spätzle: • 300 g Mehl • 3 Eier • 1 Tl Salz

• 100 ml kaltes Wasser • 2 El fein geschnittene Petersilie

Zubereitung: 1 2 Liter kaltes Wasser mit den Rinder- und Markknochen zum Sieden bringen. Hitze reduzieren, Rindfleisch

einlegen, ebenso das grob zerkleinerte Suppengemüse und die restlichen Gewürze, wenig Salz zugeben. 1 Karotte und etwas Petersilie zurückhalten.

2 Die Zwiebel halbieren, die Schnittseite auf der Ofenplatte anrösten und in die Brühe geben. Immer wieder abschäumen.

Von einem Markknochen vorsichtig mit einem Messer das Mark auslösen, in Scheiben schneiden und in kaltes Wasser legen.

3 Die Fleischbrühe etwa 2 Stunden unterhalb des Siedepunktes köcheln lassen. Nach einer Stunde den Tafelspitz zugeben. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und in Würfel schneiden, abdecken zum Warmhalten.

4 Fleischbrühe durch ein Haarsieb seihen, mit der Muskatnuss und Salz abschmecken, anschließend zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in mittelgroße Schnitze schneiden und in die Brühe geben. Karotte in Scheiben schneiden und klein geschnittene Petersilie zugeben. Das Ganze bei mittlerer Hitze zwanzig Minuten ziehen lassen.

5 Auch die in Scheiben geschnittene Bauernbratwurst (ohne Haut) begeben.

Spätzle: 1 Mehl, Eier, etwas Salz und 100 ml Wasser verrühren, den Spätzleteig mit dem Rührlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig fünfzehn Minuten ruhen lassen, dann nochmals gut schlagen.

2 1/3 des Teigs mit der fein geschnittenen Petersilie durchschlagen für die „Gärtner“-Spätzle.

3 2/3 vom Teig in kochendes Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und zum Abschrecken kurz durch kaltes Wasser ziehen. Genauso mit den grünen „Gärtner“-Spätzle verfahren.

4 Die halbe Zwiebel grob schneiden und in Butter bräunen.

Die Fleischbrühe in eine Terrine gießen, die Mark-Scheiben oben auflegen, mit den angebräunten Zwiebelstücken abschmälzen und mit reichlich geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

5 Zweierlei Spätzle in den Teller geben und mit der Fleischbrühe samt Einlagen auffüllen – mit Genuss verspeisen.



Rezept von Bianca Herpich, 2. Platz

Kartoffelschnitz & Spätzle Wilderer Art

Für 4 Personen

- 600 g Hirschfleisch aus der Schulter • 1 El Salz
• 2 Zwiebeln • kleine Knoblauchzehe • 1 Zweig Rosmarin
• 2 Lorbeerblätter • 2 Gewürznelken • 5 Wacholderbeeren
• 5–8 schwarze Pfefferkörner • 1,5 l Wasser
• 500ml kräftiger Rotwein • 300 g fest kochende Kartoffeln
• 1 Stange Lauch (nur das Helle davon)

• 2 Karotten • 1 Muskatnuss zum Reiben • 2 El Butter • 3 El gehackte Petersilie • 300 g Spätzle

• 3 El Preiselbeerkonfitüre • 2 EL geschlagene Sahne

Zubereitung: 1 Zum Sieden das Hirschfleisch aus der Schulter nehmen. Das Fleisch kurz unter fließendem Wasser abspülen und anschließend gut abtupfen. Danach in heißer Pfanne mit etwas Öl rundum scharf anbraten, Zwiebeln schälen und grob zerteilen, ungeschälten Knoblauch, Nelke, Lorbeerblatt, Rosmarin und Wacholderbeeren dazugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit 1,5 l heißem Wasser auffüllen. Salz, Pfefferkörner und wenig frisch geriebene Muskatnuss dazugeben. 1 Mal aufkochen und dann auf niedriger Stufe etwa 1½ Stunden gar sieden.

2 In der Zwischenzeit Spätzleteig vorbereiten, nach klassischem Rezept, mit etwas Muskatnuss (frisch gemahlen) verfeinern.

3 Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Lauch in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 2,5 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen und in die Größe der Kartoffelwürfel bringen.

4 Das gare Fleisch aus der Brühe nehmen und die Brühe durch Spitzsieb wieder in Topf geben. Die Kartoffelwürfel und Karotten-/Lauchstücke in die Brühe geben und etwa 25 Minuten weich kochen.

5 Das Fleisch kurz abgedeckt ruhen lassen und dann in 2,5 cm große Würfel schneiden und in die Suppe geben. Die Suppe abschmecken, mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Suppenterrine vorwärmen und Eintopf hineingeben. Preiselbeeren mit Schlagsahne vermengen und zum Eintopf reichen. Vor dem Servieren Petersilie darübergeren.

Rezept von Heidrun Gumpinger, 3. Platz

Kartoffelschnitz, Kasseler Hals und Dinkelspätzle

Für 4 Personen

Zutaten für Dinkelspätzle: • 300 g Dinkelmehl

• 100 g Dinkelschrot fein

• 4 Eier etwas Wasser – ca. 4–6 halbe Eierschaben voll

Zubereitung der Dinkelspätzle: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Lochkochlöffel „schlagen“, bis Blasen entstehen. Der Teig sollte eine zähe Konsistenz haben. Danach 30 bis 60 Minuten ruhen lassen. Schließlich nach klassischer Art zubereiten (möglichst schaben).

Zutaten für die Brühe mit Einlagen: • 1 bis 1,5 Liter Wasser

• 4 mittelgroße Kartoffeln • Suppengemüse (Karotte, Petersilie, Lauch, Sellerieknollen und Maggikraut)

• 400 g Kasseler Hals in Scheiben

• etwas Salz • eine Prise Muskat • etwas Gemüsebrühenpulver

Zubereitung der Brühe mit Einlagen: Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, mit dem klein geschnittenen Suppengemüse, dem Kasseler Hals und den Gewürzen zusammen kochen (entweder im schnellen Dampfkochtopf oder sonst ca. 30 Minuten). Die fertigen Spätzle zur Brühe mit Gemüse und Kartoffeln geben. Das gekochte Fleisch herausnehmen, klein schneiden und wieder zugeben.

Mit Röstzwiebeln, Schnittlauch/Petersilie servieren.



Fotos: Rainer Kwirotek

Das Buch zum Thema, betitelt „Kartoffelschnitz und Spätzle“, ist im Verlag edition K, Remshalden, erschienen und kann zum Preis von 10 € bezogen werden (**Bestellungen unter rainer.knubben@rainerknubben.com oder Tel. 071 51-994 85 30, oder im Buchhandel: ISBN-978-3-936682-86-1**). Das Buch (96 Seiten) enthält auch weitere pfiffige Rezepte, unter anderem von Eckart Witzigmann, und liefert passende Weintipps.

Hagelflieger: „Unsere Werkstatt ist nun mal im Freien“

Vor 30 Jahren startete in der Region Stuttgart der erste Hagelflieger. Die Wengerter vertrauen auf die Hilfe aus der Luft, um ihre Weinberge zu schützen. Doch die Methode ist nicht unumstritten.



Foto: Gottfried Stoppel

Die Warnung kommt vor dem Sturm. Schnell wird der Hagelflieger geladen, um gerüstet zu sein für die Abwehr der gefährlichen kleinen und manchmal großen Körner.

Den 10. Mai 2009 wird Gerhard Schmid, 62, trotz seiner reichlichen Erfahrung im Weinbau nicht so schnell vergessen. Es war ausgerechnet beim Kelterfest der Weingärtner Bad Cannstatt. „Am späten Nachmittag zog eine drei Kilometer breite Gewitterfront herein“, erinnert sich der Vorstandsvorsitzende der Genossenschaft. Es blitzte, donnerte, stürmte – und es fing an zu hageln. Zwischen sechs und zehn Millimeter, zum Teil taubeneigroß, seien die Hagelkörner gewesen. Mit solcher Wucht prasselten die zum Teil eckigen Eisgeschosse vom Himmel, so dass von den 30 bis 40 Zentimeter langen Trieben an den Rebstöcken oft lediglich Stumpen übrig geblieben seien. „Nur vereinzelt hingen noch Ge-

scheine“, erzählt Schmid, der gleich nach dem Unwetter am Cannstatter Berg den Schaden inspizierte. Die Bilanz für die 70 Weinbauern, die insgesamt 44 Hektar bewirtschaften: ein Drittel Totalschaden, ein Drittel teilweise beschädigt. Das Ausmaß des Unwetters erinnerte Schmid an die Siebziger Jahre. 1972, 1975 und 1977 hatte es den Weinbauern einen Großteil der Ernte verhalet. Wein- und Obstbauern in der Region Stuttgart suchten nach einer Lösung, um nicht völlig den Naturgewalten ausgeliefert zu sein – und hörten von der flugzeuggestützten Hagelabwehr im bayerischen Rosenheim – den Pionieren in Deutschland. 1980 startete in Stuttgart das erste Hagelflugzeug.

Einer der Piloten ist Rainer Schopf. Seit 1982 ist der 50-Jährige mit dabei. Er hebt mit seiner zweimotorigen Partenavia P 68 immer dann vom Stuttgarter Flughafen ab, wenn andere Piloten bei einem drohenden Gewitter nur noch eines wollen: möglichst schnell landen. In der Hagelsaison zwischen Ende April und Mitte Oktober erfahren die Piloten jeden Morgen von dem Meteorologen Hermann Gysi von der Radar-Info in Karlsruhe, ob und wo in dem rund 1800 Quadratkilometer großen Schutzgebiet sich an diesem Tag möglicherweise Gewitter zusammenbrauen. Die Piloten erhalten dann alle fünf Minuten Warnmails auf ihr Handy. Sobald die Niederschlagsintensität bei 50 Millimeter pro Stunde liegt, starten sie. Rainer Schopf verlässt sich aber nicht nur auf die Technik. Er sucht sich am Himmel einen Re-

„Die Piloten erhalten dann alle fünf Minuten Warnmails auf ihr Handy.“

ferenzpunkt und beobachtet, ob die Wolke ihre Größe verändert. Wächst sie und ähnelt sie einem Amboss, ahnt er: Das ist eine Gewitterwolke, die höchstwahrscheinlich Hagel mit sich bringt. „Man weiß zwar, wie Hagel entsteht, kann ihn aber nie vorhersagen“, beschreibt der Pilot das Dilemma.

Verhindert werden soll der Hagel durch das sogenannte Impfen der Gewitterwolken mit Silberjodid. Dafür ist die Maschine von Rainer Schopf mit zwei raketenhähnlichen Tanks ausgerüstet worden, die unter den Tragflächen montiert sind, jeder enthält 20 Liter Silberjodid in Aceton gelöst. „Rauchentwickler“ nennt sie Schopf. 500 Meter, maximal eineinhalb Kilometer hoch fliegt der Pilot und sprüht das Silberjodid-Aceton-Gemisch in den Aufwindbereich an der Wolkenbasis. In die Gewitterwolke hineinzufiegen wäre wegen der Turbulenzen zu gefährlich. Die Lösung wird von den Aufwinden – wo mitunter Geschwindigkeiten zwischen

100 und 300 Stundenkilometern herrschen – in das Innere der Wolke gesogen. „Pro Gramm Silberjodid entstehen 30 Billionen Kondensationskerne, die Wasserdampf binden“, sagt Rainer Schopf. Statt großer Eiskörner bilden sich viele kleine Eiskristalle, die auf dem Weg zur Erde abtauen. Im Idealfall fällt kein Hagel, sondern Regen.

„Einen hundertprozentigen Schutz gibt es nicht. Dass die Flieger bei einer riesigen Gewitterfront nicht alles geregelt kriegen, ist uns auch klar“, sagt Georg Enssle, der Geschäftsführer der Initi-



Foto: Elke Lehner

Die „heiße“ Phase. Es sieht gefährlich aus für die Weinberge ...

Hagelabwehr in der Region Stuttgart

Seit 1980 gibt es in der Region Stuttgart die flugzeuggestützte Hagelabwehr: 74 Finanzierungspartner sind dabei, darunter die Genossenschaften, Betriebe und Verbände des Obst- und Weinbaus, das Land Baden-Württemberg, zahlreiche Kommunen des Rems-Murr-Kreises und der Landkreis selbst, private Versicherungen, die Städte Stuttgart und Esslingen sowie Daimler Chrysler. Gemeinsam haben sie sichergestellt, dass von 2007 bis 2011 zwei Hagelflieger eingesetzt werden können und dass es dazu eine wissenschaftliche Begleituntersuchung gibt. Die Kosten dafür belaufen sich jährlich auf rund 227 000 Euro. In Deutschland setzt außer der Region Stuttgart noch der Landkreis Rosenheim auf Hagelflieger, erstmals wird in diesem Jahr auch in den Kreisen Schwarzwald-Baar und Tuttlingen ein Hagelflieger starten. Weltweit gibt es Hagelflugzeuge in Serbien sowie der Ostschweiz (hier werden Hagelraketen eingesetzt).



Foto: Gottfried Stoppel

Die Tanks, die in Aceton gelöstes Silberjodid enthalten, schauen aus wie Raketen.

ative Hagelabwehr in der Region Stuttgart mit Sitz im Landratsamt des Rems-Murr-Kreises. „Aber wenn etwas nicht verhagelt wird, hat es sich gelohnt.“ Die Wengerter, sagt der 57-jährige Agraringenieur, sehen die Hagelabwehr positiv: Sie seien es auch gewesen, die sich nach einem Hagelunwetter im Jahr 2000 für einen zweiten Hagelflieger stark gemacht hätten.

„Wir müssen die Hagelbekämpfung vom Geruch der Scharlatanerie befreien“, formulierte einst Johannes Fuchs, Landrat im Rems-Murr-Kreis. Deshalb gibt es unter der Federführung von Prof. Klaus Dieter Beheng vom Institut für Meteorologie und Klimaforschung der Universität Karlsruhe eine wissenschaftliche Begleituntersuchung über die Hagelabwehr in der Region Stuttgart über einen Zeitraum von fünf Jahren. Hermann Gysi unterstützt ihn dabei. Er kennt die Aussagen der Kritiker: Diese monierten beispielsweise, dass die Hagelflieger nicht an die richtige Stelle in den Gewitterwolken kommen, um zu impfen, oder dass sich nicht genügend Kristallisationskerne bilden. Noch sei es aber zu früh, um eine konkrete Aussage über die Wirksamkeit der Hagelflieger zu machen. „Das Problem ist, dass man nicht den Erfolg sieht, sondern den Misserfolg“, sagt Gysi. Rainer Schopf indes ist überzeugt von der Methode und führt die Hagelstatistik in Baden-Württemberg an: Daraus gehe hervor, dass die Hagelschäden in der Region Stuttgart um 30 Prozent zurückgegangen seien, während sie andernorts gestiegen seien.

Zwei bis drei Stunden dauern seine Einsätze in der Regel. 30 Mal sind die Hagelflieger in der vergangenen Saison gestartet, bei rund 90 Tagen Bereitschaft. Mulmig ist es ihm nicht, wenn sich um ihn herum in der Luft dunkel die Wolken türmen und es blitzt. „Doch man hört den Donner nicht“, beschreibt er das Naturschauspiel. Ordentlich durchgerüttelt hat es ihn bei seinen Flügen im Dienste der Hagelabwehr schon, Beu-

len abgekriegt hat bislang nur seine Maschine. Ohnmächtig fühlt sich der Liebhaber von nicht ganz trockenen Weinen wie Samtrot-Kabinett, Trollinger-Lemberger gegenüber der Natur nicht. Ihn ärgert es eher, wenn sich von der Schwäbischen Alb her, fast schon im Schutzgebiet, rasch ein Gewitter zusammenbraut, wie es im Mai 2009 der Fall war. Damals „konnten wir noch hoch“, sagt

Schopf. Doch in der Einflugschneise des Flughafens selbst habe er nicht sprühen können. „Dann können wir dort nicht rein, weil dort die höchste Anflugdichte herrscht.“ Gerhard Schmid will die Hagelflieger nicht mehr missen – gerade weil der Stuttgarter Raum neben München und der Bodensee-Gegend zu den hagelträchtigsten Gebieten in Deutschland zählt. „Wenn die Hagelschäden um 20 bis 30 Prozent reduziert werden, ist das ein Erfolg“, sagt er. „Unsere Werkstatt ist nun mal im Freien“. Hagelnetze, wie sie des Öfteren im Obstbau eingesetzt werden, sind für ihn keine Alternative: „Da braucht es Verspannungen und Träger – da können wir nicht mehr maschinell im Weinberg arbeiten.“

Nach dem Hagel im Mai 2009 haben die Wengerter von Bad Cannstatt die Reben wieder aufgepöppelt. „Der Hagel war früh im Jahr, wir haben gesunde Triebe nachbekommen“, sagt Schmid, „2010 rechnen wir wieder mit einem normalen Ertrag.“

Sonja Henning



Die Autorin ist freie Journalistin aus Ludwigsburg und unter anderem für die „Stuttgarter Zeitung“ tätig.

Wie bildet sich Hagel?

Hagelkörner entstehen in den Cumulonimbus-Wolken, den Gewitterwolken, in fünf bis neun Kilometern Höhe und mehr. Dort herrschen aufgrund der Temperaturunterschiede starke Auf- und Abwinde. Steigt feucht-warme Luft nach oben in die kälteren Schichten, gefrieren die Wassertröpfchen zu Eiskristallen. Die Eiskörner fallen wieder herunter. „Dabei wächst Wasser an diesen Körnern, bis der Aufwind sie wieder nach oben transportiert“, erklärt der Meteorologe Hermann Gysi. Dieser Prozess wiederholt sich: Je länger er dauert, desto größer werden die Hagelkörner. Irgendwann sind die Hagelkörner aber zu schwer, um wieder nach oben katapultiert zu werden – sie fallen zur Erde. Und richten oft Unheil an.

Sortenkunde: Der Österreicher Zweigelt

Das Remstal, heute eine Aufsteigerregion, war noch vor dreißig Jahren eine Wein-Diaspora ohne bemerkenswerte Rotweine. Doch die Wengerter wollten nicht stehen bleiben und suchten nach neuen Wegen. Der Lemberger schien eine Chance zu sein. Aber ob's mit ihm klappen würde? Die Remstallkellerei experimentierte glücklos mit verschiedenen Klonen. Mehrmals hintereinander verrieselte die Blüte. Da der Wunsch nach einem kräftigen, hochwertigen Wein nicht erfüllt war, machten sich einige Wengerter und Kellermeister auf den Weg nach Klosterneuburg zur österreichischen Forschungsanstalt, wo es eine passende Sorte geben sollte. Aus der ersten Bekanntschaft erwuchs eine tiefe Liebe zum Zweigelt. Ein Sortenversuch wurde genehmigt.

Etwa zur gleichen Zeit gab es den ersten Test im Remstal: Weingärtner Jürgen Ellwanger war ebenfalls in Österreich fündig geworden, schmuggelte eines Nachts im Auto Stöcke über die Grenze, vermehrte sie und bekam hinterher grünes Licht für den offiziellen Anbau. Später entspann sich ein kleiner Wettbewerb über die Frage, wer als Erster den Zweigelt brachte. Aber egal: Mittlerweile hat er viele Wurzeln geschlagen und sich auf 90 Hektar im Remstal und anderen Fluren (sogar an Saale und Unstrut und in Franken) ausgebreitet. Bei der Remstallkellerei (allein 30 Hektar Zweigelt) ist der Wein variantenreich zu haben, vom Rosé über Cuvées, solo und – im Premiumsegment – im kleinen Eichenfass gereift. Vom Stuttgarter Raum aus wanderte die in Württemberg offiziell erst 1997 klassifizierte Rebe weiter nach Norden. So fand man im Taubertal Gefallen an

ihr. Die Weingärtner-Zentralgenossenschaft vermarktet seit Jahren einen im Eichenfass gereiften Zweigelt von der Lage Weikersheimer Tauberberg. Eine gewisse Resistenz und Robustheit, die geringen Ansprüche an den Boden und die Möglichkeit zu hohen Erträgen galten anfangs als Pluspunkte. Längst weiß man, dass die Erntemenge stark reduziert werden muss, um bedeutende Weine zu kreieren. Die Wengerter im Remstal sind auf einem guten Weg. Die Weine fallen fruchtbetont aus, haben weiche Gerbstoffe und zeigen elegante Facetten mit sanftem Kirscharoma.

Spannend liest sich die österreichische Historie des Zweigelt. Die Züchtung aus Blaufränkisch und St. Laurent, erfolgt 1922, geht auf Dr. Fritz Zweigelt zurück (1888-1964). Er war lange vor dem Anschluss Österreichs an Deutschland im Jahr 1938 „inoffizieller“ Nationalsozialist und wollte in seiner Funktion als Botaniker in Klosterneuburg einen dunkleren Wein von „arischen Sorten“. Der zunächst als Rotburger bezeichnete Wein wurde erst nach Zweigelts Tod umbenannt, eine im Gedenken an die Person des Züchters nicht unbedingt geschickte Wahl. Die Rebe machte dennoch ab den Neunziger Jahre richtig Karriere, ist heute mit über 6500 Hektar in Österreich wichtigste Rotweinsorte, weit vor dem Lemberger (in Austria bekanntlich Blaufränkisch genannt).

Dagegen nimmt sich seine Bedeutung im Remstal und anderswo in Deutschland – noch – bescheiden aus. Doch Wengerter, die mit ihm länger Erfahrung gesammelt haben, sind überzeugt von seinen Fähigkeiten. „Genosse“ Heiko Schapitz ist glücklich mit ihm, „weil er super läuft und mit der Remstallkellerei sowie dem Remstal assoziiert wird.“

Andreas Braun



Viel Frucht ist ein Merkmal der im Remstal geschätzten Sorte.



Foto: Faber & Partner

Die Frucht ist im Kommen

Trocken war nicht gefragt, allenfalls halbtrocken oder feinherb konnte es sein. Wir waren auf der Suche nach fruchtigen, gut verträglichen Weißweinen, bei denen fortschrittliche Kellertechnik und das Fingerspitzengefühl geschulter Önologen wichtige Rollen spielen.



Von einem alten, erfahrenen Weingärtner stammt die These: „Die Männer behaupten, die Frauen müssen schlank und rank sein. Aber in Wirklichkeit lieben sie üppige Formen.“ Er legt diese Erfahrung auf den Wein um: „Zuerst werden trockene Weine verlangt, aber mit süßen Tropfen ziehen sie dann ab.“ Mit anderen Worten: Die fruchtigen Weine, um die (scheinbare) Kenner eher verächtlich einen weiten Bogen machen, sind keineswegs out, sondern nach wie vor gefragt. Vielleicht sogar mehr als jemals zuvor.

Ein gutes Beispiel dafür ist eine letztes Jahr erstmals aufgelegte Serie der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen (WZG). „Süß und fruchtig“, prangt auf dem Etikett – fast möchte man sagen: abschreckend. Aber der Erfolg gibt den Leuten um den Önologie-Chef des Hauses,

Edmund Diesler, recht: Die erste Auflage mit 300 000 Flaschen war schnell ausverkauft, die nächste Füllung wird rund 600 000 Flaschen umfassen.

Ähnliche Erfahrungen in anderen, kleineren Dimensionen haben in letzter Zeit andere Genossenschaften auch gemacht. Selbst süße Rote finden Anhänger. Niemand fühlt sich mehr ausgegrenzt, wenn er im Freundeskreis nach einem fruchtigen Tropfen verlangt. Und viele einstige Trocken-Puritaner haben nichts mehr dagegen, wenn der Wein nicht 0,0 Gramm Restzucker hat, sondern mit seiner rassigen Fruchtsüße zum Beispiel wunderbar zur asiatischen Küche oder zum Apfelkuchen beim Dessert passt.

Dieser Wandel in der Einstellung hat auch etwas mit Kellerwirtschaft zu tun. Sehr viel sogar. Früher wurden die Weine zunächst so weit vergoren, wie es die Hefen schafften. Oft waren sie dann durchgegoren oder hatten lediglich noch wenige Gramm natürlichen Zuckerrest. Dann kam naturbelassener Süßmost (Süßreserve) ins Spiel, der vor der Füllung zugesetzt wurde. Die Menge bestimmte der Kellermeister oder Weingärtner – und natürlich der Markt. Für diesen Zusatz gab und gibt es bestimmte gesetzliche Regeln. Bis zu 8 g/l Alkohol sind zulässig. Zur Süßung von Prädikatsweinen ist nur Most aus mindestens der gleichen Prädikatsstufe zugelassen. Der Most wurde vor der Verwendung in der Regel „stummschwefelt“, um die Bildung von Mikroorganismen zu verhindern. In den letzten Jahren machte mo-



derne Technik den Zusatz von schwefeliger Säure nicht mehr unbedingt notwendig. Zwei Probleme blieben freilich: Der Most setzt sich aus Glucose zusammen, ein Stoff, mit dem Diabetiker ernsthaft Probleme bekommen. Fruchtige Weine dieser Art sind also für Zuckerkrankte nicht empfehlenswert. Und der Most konnte seinen Charakter oft nicht verstecken. Er harmonisierte zwar den Wein, indem er eine manchmal etwas spitze Säure geschmacklich zurückdrängte. Aber im Aroma und Geschmack war häufig eine mostige Note erkennbar. Eine Alternative war früher die Gärungsunterbrechung, meist mit Zusatz von schwefeliger Säure. Dann blieb natürliche Fruchtsüße (Fructose) im Wein zurück. Aber optimal war das wegen der Schwefelgabe noch nicht.

Benötigt wurde sie nur dann nicht, wenn der Zuckergehalt des Weines ohnehin so hoch war, dass die Gärung bei einem bestimmten Stadium von selbst oder durch sehr kühle Kel-



Fotos: Wolfgang Schmidt

lertemperaturen unterbrochen wurde, weil die Hefen ihre Tätigkeit einstellen – was ab Auslese aufwärts der Fall sein konnte. Doch durch den temperaturkontrollierten Ausbau in Stahltanks ist der Gärstopp kein Problem mehr. Wenn ein bestimmter, gewünschter Zuckergehalt im gärenden Wein erreicht ist, wird der Tankinhalt heruntergekühlt, der Wein von der nicht mehr aktiven Hefe genommen, filtriert und am Ende nach Bedarf geschwefelt (um eine Oxidation zu vermeiden).

Wissen sollte man, dass das keineswegs eine „deutsche Methode“ ist, sondern dass diese Technik in vie-

len Weinländern praktiziert wird, um den Weinen etwas fruchtigen Charme zu geben. Nicht unwichtig ist außerdem, dass der Zucker, der hier bleibt, die von Diabetikern verträgliche Fructose ist. Aber diese Gewächse schmecken auch Leuten, die kerngesund sind. Wir haben bei unserem Test eine Reihe empfehlenswerter Weine mit Fructose entdeckt.



Viel, aber meist harmonisch eingebundene Süße im Weißwein wartete auf ein erfahrenes, austrainiertes Verkoster-Quintett.



Mit Engagement und durchaus kritisch bei der Sache: Peter Weritz, Technischer Betriebsleiter aus Lehrensteinsfeld.

2008 Riesling Spätlese Rotenberger Schlossberg

Collegium Württemberg,
Stuttgart

Animierende Aromen, feine Mineralik; saftig (47 g/l Fruchtzucker), rassige Säure (6,5 g/l), Spätlese mit Charakter.

8,50 Euro

Bezug: Tel. 07 11-32 77 75 80,
www.collegium-wuerttemberg.de

2008 Riesling Qualitätswein **

Weinmanufaktur
Untertürkheim

Zitrus im Aroma, schöne Balance zwischen Frucht (29 g/l) und knackiger Säure (6,9 g/l), anregend, etwas Grapefruit im Geschmack.

7,60 Euro

Bezug: Tel. 07 11-336 38 10,
www.weinmanufaktur.de

2009 Riesling Qualitätswein ** Cannstatter Zuckerle

Weingärtner Bad Cannstatt

Zitrus und ein Hauch Pfirsich im Duft; schlank, saftig, im Restzucker im halbtrockenen Bereich (10,6 g/l), verspielt, moderate Säure (6 g/l), viel Apfel im Geschmack.

7,50 Euro

Bezug: Tel. 07 11-54 22 66,
www.badcannstatt-weine.de

„Zuerst werden trockene
Weine verlangt, aber mit süßen
Tropfen ziehen sie dann ab.“

2009 Riesling Qualitätswein „Süß & Fruchtig“

Württembergische
Weingärtner-Zentralgenossen-
schaft Möglingen

Orangenschale und etwas Zitrus im Duft; nervige Säure (7,4 g/l), viel Apfel, angenehme, aber derzeit noch üppig anmutende Fruchtausprägung (55g/l), brauchte im Stadium der Probe noch etwas Zeit, um die zu erwartende Balance zu finden.

3,57 Euro

Bezug: Tel. 071 41-486 60,
www.wzg-weine.de

2009 Riesling Spätlese Heuholzer Dachsteiger

Weingärtnergenossenschaft
Heuholz, Pfedelbach-Heuholz

Zitrus und Grapefruit im Duft; saftig, schon sehr zugänglich, gut eingebundene Frucht (35 g/l), die in ausgewogenem Verhältnis zur Säure (7,1 g/l) steht.

5,59 Euro

Bezug: Tel. 079 49-94 00 33,
www.heuholz.de

Jeder der testenden Profis machte sich sorgfältig Notizen zu den Eigenheiten und Charaktereigenschaften der Weine. Dann wurde diskutiert und gemeinsam entschieden: reif für eine Empfehlung oder nicht. Selten geworden sind die Fragen: Korkfehler oder nicht ...



Edmund Diesler, Produktionschef der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft, freut sich über fruchtige Entdeckungen.

2009 Riesling Kabinett Besigheimer Felsengarten „Kastellan“

Felsengartenkellerei Besigheim,
Hessigheim

Zitrus im Duft; schlank strukturierter Riesling mit nerviger, knackiger Säure (6,8 g/l), verspielt, anregend, dezente Frucht (20,7 g/l).

4,99 Euro

Bezug: Tel. 071 43-816 00,
www.felsengartenkellerei.de

2009 Riesling Qualitätswein ** „Kultur“

Weingärtner Willsbach

Pfirsich im Bouquet; rund, angenehme Fülle und Frucht (19,3 g/l), etwas weiche Säure für Riesling (5,7 g/l), gut entwickelt.

4,12 Euro

Bezug: Tel. 071 34-982 80,
www.weingaertner-willsbach.de

2009 Riesling Spätlese Stettener Pulvermächer

Remstalkellerei,
Weinstadt-Beutelsbach

Verhaltener Pfirsichduft; saftig, angenehmer Säurenerv (6 g/l), gute Balance mit der Fruchtsüße (18 g/l), mineralische Noten, fast stahlig anmutend.

7,50 Euro

Bezug: Tel. 071 51-690 80,
www.remstalkellerei.de

2009 Rivaner Kabinett Besigheimer Felsengarten

Felsengartenkellerei
Besigheim, Hessigheim

Grapefruit und etwas Kräuter im Duft; schlanker, saftiger Wein mit sehr gut eingebundener Frucht (19,4 g/l) und angenehmer Säure (5,4 g/l). Prächtiger Sommerwein mit schönem Trinkfluss.

4,49 Euro

Bezug: Tel. 071 43-816 00,
www.felsengartenkellerei.de

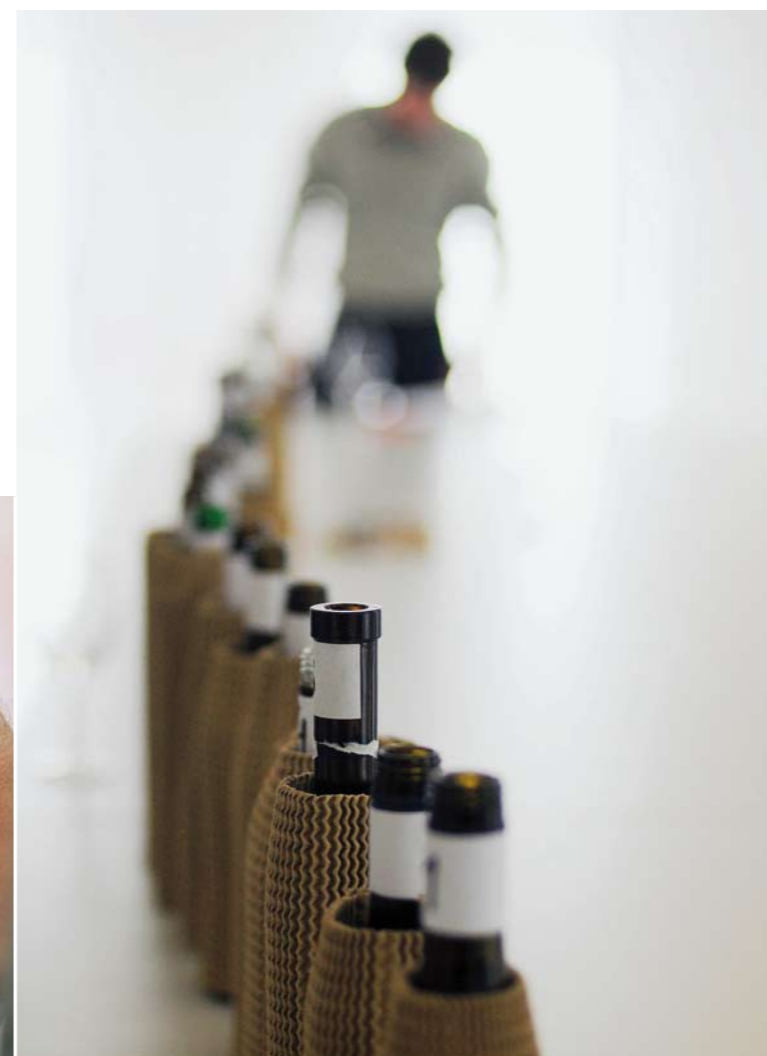
2009 Rivaner Kabinett Clebronner Michaelsberg

Weingärtner Clebronn-Güglingen

Sanfter, angenehmer Muskatduft; herzhaft, verspielt; angenehme, diskrete Fruchtsüße (10,7 g/l); moderate Säure (5,3 g/l); hat Schnäppchen-Charakter, wunderbar für heiße Tage.

3,93 Euro

Bezug: 071 35-980 30,
www.clebronner-winzer.de



SIE HABEN DIE WEINE GETESTET

Peter Weritz, Technischer Betriebsleiter der Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld
Eugen Schurk, Kellermeister der Kochertal-Kellerei, Ingelfingen
Gustav Grün, Kellermeister der Weingärtnergenossenschaft Heuholz, Pfedelbach-Heuholz
Edmund Diesler, Vorstand Produktion und Önologie der Weingärtner-Zentralgenossenschaft Möglingen
Rudolf Knoll, Weinautor und Redakteur des Magazins „Württemberg“



Gustav Grün, Kellermeister der Weingärtnergenossenschaft Heuholz: In jeder Phase der Probe voll konzentriert.



Eugen Schurk, Kellermeister der Kochertal-Kellerei Ingelfingen: Ein Schluck, dann ein Tänzchen auf der Zunge und wieder ausspucken.

**2008 Kerner
Qualitätswein feinherb****Weinmanufaktur Untertürkheim**

Sanfte, diskrete Würze im Aroma; saftig, schönes Säurespiel, etwas Apfel, Harmonie zwischen zurückhaltender Süße (19 g/l) und feiner Säure (6,6 g/l).

5 Euro

Bezug: Tel. 07 11-336 38 10,
www.weinmanufaktur.de

**2009 Kerner
Kabinett Besigheimer
Felsengarten****Felsengartenkellerei
Besigheim, Hessigheim**

Verhaltene Würze im Duft, ein Hauch Birne, schlank, nervig (aber doch nur 5,4 g/l Säure), viel jugendliche Kohlensäure und verhaltene Frucht (21,6 g/l). Sanfte Bitternote im Abgang.

3,99 Euro

Bezug: Tel. 071 43-816 00,
www.felsengartenkellerei.de

2009 Kerner Spätlese**Lauffener
Weingärtnergenossenschaft**

Ein Hauch Rhabarber im Aroma; saftig, ausgewogen, angenehme Fruchtsüße (26,1 g/l) und weiche Säure (5,5 g/l).

4,40 Euro

Bezug: Tel. 071 33-18 50,
www.wg-lauffen.de

**2009 Kerner
Kabinett Grantschener
Wildenberg****Grantschen Weine**

Verhalten im Duft; saftig im Geschmack, gedrosselte Fruchtsüße (18 g/l), herzhaft Säure (5,7 g/l) und sanfte Mineralik.

4,58 Euro

Bezug: Tel. 071 34-980 20,
www.grantschen.de

2009 Kerner Spätlese**Fellbacher Weingärtner**

Sehr kraftvolle, fast muskulöse anmutende Spätlese, vom Ausgangsmaterial her eigentlich eine Auslese. Im Duft diskrete Würze, die sich im Geschmack fortsetzt; gute Säurestruktur (6,3 g/l) und harmonisch integrierte Frucht (39,6 g/l).

6,50 Euro

Bezug: Tel. 07 11-578 803 20,
www.fellbacher-weine.de

**2009 Muskateller
Qualitätswein
Heuholzer Dachsteiger
Edition Harmonie****Weingärtnergenossenschaft
Heuholz, Pfedelbach-Heuholz**

Zurückhaltend im Aroma; runder, etwas füllig anmutender Wein mit dezenter Fruchtsüße (19 g/l) und angenehmer Säure (6,2 g/l).

5,94 Euro

Bezug: Tel. 079 49-94 00 33,
www.heuholz.de

**2009 Muskateller
Qualitätswein *******Remstalkellerei,
Weinstadt-Beutelsbach**

Pikante, viel versprechende Muskat-Düfte; feine Würze und Frucht (18 g/l), unterlegt mit reifer Weinsäure (6 g/l), elegant und geschmeidig.

9,52 Euro

Bezug: Tel. 071 51-690 80,
www.remstalkellerei.de

**Süße Marke:
Die erste Auflage mit
300 000 Flaschen war
schnell ausverkauft, die
nächste Füllung wird
rund 600 000 Flaschen
umfassen.**

**2009 Muskateller
Qualitätswein****Genossenschaftskellerei
Heilbronn**

Klare Muskataromen, vielleicht einen Tick zu vorlaut, aber typisch; rund, saftige Frucht (21,6 g/l) und lebhaft, anregende Säure (6,2 g/l).

4,64 Euro

Bezug: Tel. 071 31-157 90,
www.wg-heilbronn.de



Württemberg-Redakteur Rudolf Knoll: Mag zwar eigentlich trockene Weine lieber, aber er konnte sich auch mit der Frucht anfreunden.

**2009 Gewürztraminer
Spätlese
Lauffener Katzenbeißer****Lauffener
Weingärtnergenossenschaft**

Viel Kräuterwürze in der Nase; saftiger, runder Wein mit schmeckbarer, aber doch weicher Säure (4,6 g/l), guter Dichte und schmeichelnder Frucht (26,6 g/l).

7,14 Euro

Bezug: Tel. 071 33-18 50,
www.wg-lauffen.de

**2009 Gewürztraminer
Spätlese
Ilsfelder Rappen****Württembergische
Weingärtner-Zentralgenossen-
schaft, Möglingen**

Feiner Duft nach Rosenblättern; saftig, würzig, angenehme Fruchtsüße (30,8 g/l) und moderate Säure (4,6 g/l), feste Struktur, Wein mit Profil.

7,50 Euro

Bezug: Tel. 071 41-486 60,
www.wzg-weine.de

**2009 Trollinger Blanc
de Noirs Qualitätswein****Weingärtner Flein-Talheim**

Im Aroma sehr verhalten; rund, angenehme Frucht (15,4 g/l) mit weicher Säure (4,5 g/l); Wein ohne Ecken und Kanten, bei dem die Süße durch die niedrige Säure deutlich hervortritt.

4,39 Euro

Bezug: Tel. 071 31-595 20,
www.wg-flein-talheim.de

**2009 Pinot Meunier
Blanc de Noirs
Qualitätswein****Jupiter Weinkeller,
Hausen an der Zaber**

Zwiebelfarben; ein Hauch Beeren im Aroma; diskrete Frucht, liegt im trockenen Bereich (5,3 g/l), gefiel aber mit seiner stahligen, saftig-herben Note und der feinnervigen Säure (5,6 g/l) doch sehr gut, so dass wir ihn nicht aus der Wertung nahmen.

4,40 Euro

Bezug: Tel. 071 35-97 42 10,
www.jupiterweinkeller.de

Das fruchtige Rätsel

Wie wird der Wein in der Gärung bewusst unterbrochen, um die verträgliche und betont fruchtige Fructose zu erhalten?

- a) Durch Zusatz von Alkohol
- b) Durch Zusatz von Mostkonzentrat
- c) Durch moderne Kühltechnik

Wer uns die richtige Antwort mitteilt (Buchstabe genügt), hat die Chance auf zwei delikate Spätlesen vom Gewürztraminer und Kerner aus dem Keller der Lauffener Weingärtnergenossenschaft. Lösung bitte bis spätestens 31. Juli 2010 an rudolf.knoll@t-online.de (Adresse nicht vergessen) oder an Redaktion Württemberger, Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8, 92421 Schwandorf

Trollinger zum

Stauferjahr



Gute Laune bei der Stauferwein-Präsentation: Christl Schäfer, Deutsche Weinprinzessin 2009/10, und Thomas Seibold, Vorstandsvorsitzender der Fellbacher Weingärtner.

Friedrich Barbarossa („Rotbart“) war der bekannteste Regent der Staufer (von 1152 bis 1190). Der Vertreter ritterlicher Ideale und Erneuerer eines großen Reiches ertrank während eines Kreuzzuges beim Baden in einem türkischen Gewässer, soll noch in einem unterirdischen Schloss in Kyffhäuser westlich von Leipzig schlummern (während sein roter Bart durch die Tischdecke gewachsen ist) und wird eines Tages ein Comeback als Kaiser feiern – behaupten Sagenerzähler. Sicher ist indes, dass zumindest das Geschlecht der Staufer in diesem Jahr in Baden-Württemberg im Mittel-



Der Trollinger mit feiner Herbe und weichen Gerbstoffen ist prädestiniert als Staufer-Wein.

punkt zahlreicher Aktivitäten stehen wird. Die Tourismus-Marketing Baden-Württemberg hat 2010 zum „Stauferjahr“ ausgerufen. Damit verbindet sich kein Jubiläum. Anlass ist eine große Geschichtsschau ab September bis Februar 2011 in Mannheim. Es wird viel zu erfahren sein über die bedeutende Herrscherdynastie des 12. und 13. Jahrhunderts, die im Römisch-deutschen Reich, in Italien und ganz Europa wesentliche Akzente setzte. 18 Orte und Stätten im Ländle erinnern mit Ausstellungen, Burgführungen, Festen und mittelalterlichen Inszenierungen an die mächtigen Kaiser.

Einen Bezug zu den Staufern hat auch das Kloster Lorch auf einer Anhöhe im Remstal mit seiner immer noch sehenswerten Klosteranlage. Hier erzählen Wandbilder von der berühmten Familie, hier sind mehrere Familienmitglieder bestattet, darunter die staufische Königsgattin Irene. Das Kloster hatte einst auch Weinberge in Grunbach und unterhielt hier eine

Kelter, in der heute das Bürgerhaus untergebracht ist. Heiko Schapitz von der Remstallkellerei vermutet, dass die Klosterbrüder auch anderswo im Remstal Weinberge hatten. „Die Berghänge Richtung Lorch deuten darauf hin.“

Ein Stauferwein wird vielleicht sogar beim „Staufermarkt“ am 18./19. September im Kloster Lorch ausgeschrieben. Kreiert wurde er von den Fellbacher Weingärtnern, die dafür einen 2008er Trollinger aus der Lage Fellbacher Lämmeler auswählten. Warum Trollinger? Die Fellbacher verweisen darauf, dass diese Sorte seit langer Zeit sowohl in Württemberg als auch in Norditalien angebaut wird, beides einstige Herrschaftsgebiete der Staufer. Das Etikett ziert der „Thronende König aus Stein“, Friedrich II., aber die deutsche Weinprinzessin Christl Schäfer, die diesen klassischen, typischen Trollinger beim „Festival der Weingenüsse“ im März in Fellbach vorstellte, meint: „Der hätte auch Friedrich I. Barbarossa geschmeckt.“

Man könnte zumindest dem auf der Kyffhäuser-Reichsburg in Stein festgehaltenen Kaiser eine Flasche vorbeischieken. Vielleicht muss er ohnehin nicht darben. Vor Ort gibt es ein Restaurant Weinberg und Ferienwohnungen namens Weinbergblick ...

Kn

Infos zum Stauferjahr unter www.staufer2010.de

Ein Herold schlägt auf die Pauke

Martin Kurrle holt mit dem gläsernen Gerät einen Schluck tiefdunklen Rotwein aus dem kleinen Eichenfass, füllt um ins Weinglas und sagt dann: „Sagen Sie mir mal, welche Sorte das ist!“ Die Nase signalisiert reife Beeren, ein Hauch Vanille, etwas Lagerfeuer, auf der Zunge ist viel Saft und eine mittlere Konzentration mit verhaltener, angenehmer Frucht ohne störende Holznoten erkennbar. Aber welche Sorte, wenn es sich nicht um eine Cuvée handelt? Die spontane, kecke Antwort in solchen Fällen ist: „Rotwein“. „Richtig“, schmunzelt der Geschäftsführer des Weincollegium Württemberg in Stuttgart. Und lüftet dann das Geheimnis: „Das ist ein Versuch mit der Heroldrebe. Nicht schlecht, oder?“

In der Tat nicht schlecht und sogar überraschend, wenn man bedenkt, welchen Stellenwert diese Sorte in der Szene hat. Sie ist ungefähr so beliebt wie ein Schnulzensänger bei Opernfans. Freundlich drückt sich „Wikipedia“, die freie Enzyklopädie im Internet, aus: „Etwas in Vergessenheit geratene Rotweinsorte, die sich hervorragend zu einem fruchtigen, vollmundigen und dennoch milden und leichten Rosé verarbeiten lässt.“

Rosé macht die Stuttgarter Kooperative auch. Und dazu einen bemerkenswert eleganten Rosé-Sekt der Geschmacksrichtung Extra trocken. Aber die helle Farbe ist nicht die ausschließliche Zielsetzung der Mannen von Rotenberg und Uhlbach. Sie wollen aus der Sorte Heroldrebe einen richtigen, überzeugenden Rotwein machen!

Einer, der Basisarbeit dafür leistet, ist Kurrles Bruder Andreas (47), der sich schon seit 1983 mit der Rebe befasst und seit der Umstellung auf gute, geeignete Standorte in Höhenlagen von 400 Meter und mehr viel Freude an der Kreuzung hat. Das Vorstandsmitglied des Collegium schätzt den aufrechten Wuchs, der die Rearbeiten sehr erleichtert. „Die Weine sind dem Lemberger ähnlich, aber mehr fruchtbetont, mit einer milden Säure“, urteilt Andreas Kurrle. Züchterelevater ist August Herold, der 1929 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg Portugieser und Lemberger vereinte und dem „Kind“ zunächst die Zucht Nummer We S 130 gab. Zwar wurde die Rebe später nach ihm benannt. Aber einer ihrer weiteren Nachkömmlinge machte viel mehr Karriere, nämlich der Dornfelder, eine Kreuzung von Heroldrebe mit Helfensteiner.

Merkmale der Heroldrebe sind: Eignung zu hohem Ertrag und zugleich ertragstreu, gewisse Ansprüche an die Lage, weniger an den Boden, starkwüchsig, spätere Reife (notwendig für ein gutes Mostgewicht). Klingt alles recht positiv. Dennoch stellten Experten in den Neunziger Jahren fest: „Erreicht nicht die Weinqualität des Portugieser.“ Und der genießt schon keine sonderliche Wertschätzung bei den Erzeugern.

So geht es mit der Heroldrebe langsam wieder abwärts, nach 1999 sind es aktuell nur mehr 163 ha, davon 26 in Württemberg. Aber Martin Kurrle und sein Önologe Thomas Eckard, der in



Weincollegium-Chef Kurrle aus Stuttgart holt einen Überraschungswine aus dem Barriquefass.

einem neu ausgestatteten, großräumigen Keller viel Spielraum hat, wagen sich dennoch mit ihren insgesamt neun Hektar an neue Dimensionen. Sie können inzwischen nicht mehr nur saftige, herzhaft Weine aus der Basisklasse vorweisen, sondern wollen mit dem in gebrauchten Barriques liegenden 2009er auf die Pauke hauen. Nur 55 hl/ha wurden eingebracht. Der Maische wurde noch 20 Prozent Saft (für Rosé) entzogen. Das verbliebene Material entwickelte gute Farb- und Gerbstoffe. Bald wird der Wein gefüllt. Man darf gespannt sein ...

kn

Weinfeste

Festliche Hochkonjunktur in Württemberg: Von Juni bis zum Start der Weinlese irgendwann im September geht es hoch her. Eine Weinveranstaltung jagt förmlich die nächste. Wer konditionsstark ist, kann an einem Tag gleich mehrere Feste, Verkostungen oder kulinarische Treffs besuchen. In manchen Orten hat man Spaß an einer regelrechten Veranstaltungsserie und versucht sich gegenseitig mit Originalität zu übertrumpfen. Hier eine Aufstellung der Termine der nächsten Monate.

Und demnächst in München ...

Bereits zum 14. Mal gibt sich das Weinland Württemberg mit der badischen Region in Bayerns Landeshauptstadt München die Ehre mit den Baden-Württemberg Classics – in diesem Herbst am 23. und 24. Oktober täglich von 11 bis 18 Uhr. Schauplatz ist die Zenith-Kulturhalle im Münchner Norden an der Lilienthalallee 29, eine ehemalige Werks- und Eisenbahnhalle, die 1916 bis 1918 errichtet wurde und unter Denkmalschutz steht. Einige Dutzend Erzeuger präsentieren an beiden Tagen etliche hundert Weine, Sekt und auch hochgeistige Spezialitäten. Außerdem finden diverse Seminare statt.

Infos: www.bwclassics.de



Rund ums Rathaus geht es bald wieder rund in Heilbronn. Fröhliche Menschen lernen sich kennen und genießen gemeinsam.



Hochkonjunktur in den Weinorten Württembergs: Die Alternative zum Weinfestbesuch ist eine Weinwanderung.

Heilbronner Dorf-Jubiläum

Ein spezieller „Stadtteil“ von Heilbronn am Neckar feiert im September ein Jubiläum. Das „Weindorf“ wurde 1971 erstmals rund ums Rathaus aufgebaut und erfreut seitdem jedes Jahr im September bis zu 300 000 Besucher. Vom 10. bis 19. September ist es zum 40. Mal soweit, aber erstmals zehn Tage lang (eine Forderung, die bereits vor vier Jahren erhoben wurde). Zwölf Genossenschaften, dazu Weingüter und Kellereien werden wieder klassische Weiß- und Rotweinsorten präsentieren, insgesamt kommen rund 300 Weine zum Ausschank, etwa die Hälfte davon trocken ausgebaut. Neben Qualitätsweinen werden auch edelsüße Spezialitäten bis hin zu Eiswein und Trockenbeerenauslese offeriert. Vielfältig ist einmal mehr das Speisenangebot von schwäbischen Gerichten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten.

Eine Vielzahl von munteren Sonderveranstaltungen machen das Weindorf an jedem Tag interessant. Am Abend sorgen Kapellen und Bands für musikalische Unterhaltung.



3. Juli: Genossen in Stuttgart

Sie sind eine bedeutende Solidargemeinschaft, die Genossenschaften, die es in unterschiedlichsten wirtschaftlichen Bereichen gibt, vom Taxifahrer über Banken, Energie-Unternehmen bis hin zum Wein. Gelegentlich machen sie deutlich, wie wichtig sie sind, und zwar mit ihrem Genossenschaftstag, der keine Art politisches Manifest ist, sondern ein Auftritt, mit dem der Bevölkerung demonstriert werden soll, dass Genossenschaften starke Partner mit einem vielfältigen Aufgabengebiet sind.

Nach Karlsruhe, Mannheim und Freiburg ist in diesem Jahr Stuttgart an der Reihe. Am 3. Juli ist es auf dem Schlossplatz mit Herzen der Stadt soweit. Auf einer Aktionsbühne und an verschiedenen Ständen wird ab 11 Uhr einiges geboten. Mit dabei sind unter anderem der Finanzverbund der Volksbanken und Raiffeisenbanken, die BayWa, BÄKO – und natürlich die württembergischen Weingärtnergenossenschaften. Eintritt frei.

1

Juni

- 25. **Brackenheim:** Trollinger 2.0 Wein- und Cocktail-Party der Weingärtner Brackenheim, 071 35-985 50
- 26.–28. **Oberstenfeld:** Fleckenfest rund ums Rathaus, veranstaltet von der Gemeinde, 070 62-26 10
- Neckarsulm:** Rieslingfest der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 071 31-15 79 49
- 27. **Fellbach:** Jazz-Wine-Time der Fellbacher Weingärtner, 07 11-578 80 30

Juli

- 1.–5. **Öhringen:** Hohenloher Weindorf, 079 46-911 00
- 2.–4. **Mundelsheim:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft rund um die Kelter, 071 43-815 50
- 3. **Obersulm-Willsbach:** Zigarre & Wein, ausprobiert von den Weingärtnern Willsbach, 071 34-982 80
- 3./4. **Steinheim an der Murr:** Marktplatzfest der Stadt, 071 44-246 31 19
- Remshalden-Grunbach:** Lukullisches Kelterfest des Weinbauvereins Grunbach, 071 51-727 07
- Abstatt:** Bürgerparkfest der örtlichen Vereine, 070 62-67 70
- 3.–5. **Flein:** Weinfest der Gemeinde, der Vereine und der Weingärtner Flein-Talheim, 071 31-59 52 38
- 9./10. **Hessigheim:** Schräge WeinNight der Felsengartenkellerei in den Weingärten, mit Musik und Lichterglanz, 071 43-81 60 17
- 10. **Esslingen-Mettingen:** eSecco-Party-Nacht der Weingärtner Esslingen, 07 11-918 96 20
- 10./11. **Stuttgart-Rotenberg:** Tour de Vin – Weinmeile an der Kelter; Veranstaltung des Collegium Wirtemberg (Weingärtner Rotenberg und Uhlbach), 07 11-327 77 580
- 10.–12. **Ilfeld:** Kelterfest der Weingärtner Ilfeld, 070 62-611 89
- Schwaigern:** Weinfest zu Ehren von St. Kilian, ausgerichtet von Weinerzeugern, der Gastronomie und den Heuchelberg Weingärtnern, 071 38-970 20
- Obersulm-Eichelberg:** Weindorf des Liederkranzes Eichelberg, 071 30-65 42
- 15.–19. **Steinheim-Kleinbottwar:** Wein- und Kulturtage auf Burg Schaubek mit Musik, Kunst und kulinarischen Weinproben, 071 48-96 00 35
- 16. **Brackenheim:** Mediterranes Grill-Event der Weingärtner Brackenheim, 071 35-985 50
- 16.7.–1.8. **Heilbronn:** open-air-kino mit vielen Filmhits, begleitet von guten Weinen aus der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 071 31-15 79 14
- 17./18. **Sachsenheim-Ochsenbach:** Dorffest des Musikvereins Ochsenbach rund um die Kelter, 070 46-88 14 41
- 18. **Hessigheim:** „Den Sommer locken“ – Kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim mit dem Restaurant Alte Mühle Reutlingen, 071 43-81 60 17
- 18./19. **Weikersheim-Elpersheim:** Weinfest des Gesangsvereins Elpersheim, 079 34-76 36
- 23.–25. **Neuenstein-Eschelbach:** Kelterfest der Weinkellerei Hohenlohe, 079 42-36 31
- 23.–26. **Beilstein:** Weinbergfest der Stadt Beilstein, 070 62-263 25
- Talheim:** Hoffest und „Gläserne Produktion“, 071 33-84 72
- 24./25. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Fisch und Wein, serviert von der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen, 070 42-29 50
- 24.–26. **Nordheim:** Weinsommer der Heuchelberg Weingärtner, des Weinhauses Nordheim und der sonstigen Nordheimer Weinbaubetriebe, 01 75-417 68 78

2

- 31.7.–1.8. **Winnenden-Hartmannsweiler:** Weinprobe der Freunde des Weines Hartmannsweiler Bürg im Hartmannsweiler Himmelreich, 071 95-680 30
- Korb-Kleinheppach:** Weinfest der Freiwilligen Feuerwehr Kleinheppach in den Weinbergen, 01 72-891 58 56
- 31.7.–2.8. **Obersulm-Willsbach:** Weinfest der Weingärtner Willsbach, 071 34-982 80

August

- 1. **Heilbronn:** Finale des großen open-air-kino der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 071 31-15 79 14
- Sachsenheim-Ochsenbach:** Sommerweinprobe des Weinbauvereins Ochsenbach-Spielberg-Häfnerhaslach, 070 46-69 04 oder 25 38
- 4.–7. **Heilbronn:** 25. Wengertfescht am Wartberg, ausgerichtet von der Weingärtnergenossenschaft Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 071 31-15 79 14
- 6. **Brackenheim:** Mediterranes Grill-Event der Weingärtner Brackenheim, 071 35-985 50
- 7./8. **Löwenstein:** Musik- und Weinfest des Musikvereins Löwenstein, 071 30-97 27
- Vaihingen/Enz-Ennsingen:** Kelterfest der Weingärtnergenossenschaft Ennsingen, 070 42-259 74
- 8. **Stuttgart-Rotenberg:** Jazz-Frühshoppen des Weinbaufördervereins Rotenberg, 07 11-327 77 580
- 13.–16. **Ingelfingen-Criesbach:** Weinfest mit Wahl der Hohenloher Weinkönigin, organisiert von der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- Talheim:** Hoffest, 071 33-88 86
- 14.–15. **Auenstein-Helfenberg:** Schlossbergfest des Singchors Helfenberg, 070 62-45 15
- Weinstadt-Schnait:** Weinprobe in den Weinbergen, organisiert von der Freiwilligen Feuerwehr Schnait, 01 72-764 05 68
- 15. **Pfedelbach-Windischenbach:** Weinwandertag der Weinkellerei Hohenlohe, 079 46-911 00
- 20.–23. **Erlenbach:** Weinfest der Gemeinde Erlenbach, 071 32-933 50
- 21. **Knittlingen-Freudenstein:** Weindörfle Hohenklingen, organisiert vom Weinbauverein, 070 43-92 08 86
- 21./22. **Obersulm-Eschenau:** Weinfest der Weingärtnergenossenschaft Eschenau „Rund um die Kelter“, 071 30-80 96
- Sternenfels:** Sandbauernfest der Gemeinde mit Vereinen und der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels
- Belsenberg bis Forchtenberg:** Genießertour – Wandern, Wein und Schlemmen mit der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- Remshalden-Grunbach:** Weinprobe in den Weinbergen, Weinbauverein Grunbach, 071 51-727 07
- 21.–23. **Nordheim:** Parkfest der Vereine, 071 33-18 21 30
- 27./28. **Bad Mergentheim-Markelsheim-Fronhof:** Weindorf im Fronhof, organisiert von der Volks- und Winzertanzgruppe Markelsheim, 079 31-29 59
- Kernen-Stetten:** Weinprobe der Weingärtnergenossenschaft Stetten in der Y-Burg, 01 72-713 39 85
- 27.–30. **Ilsfeld:** Holzmarkt der Festgemeinschaft, 079 62-904 20
- 28./29. **Marbach-Rielingshausen:** Mühlbergfest der Weingärtnergenossenschaft Unteres Murtal, 071 44-353 55
- Remshalden-Hebsack:** Weinfest mit Musik, ausgerichtet von der Wengertzunft Hebsack
- Korb-Kleinheppach:** Kelterfest in der Kleinheppacher Kelter, organisiert vom Weinbauverein und Landfrauenverein, 071 51-61 02 83



Verkostung mal ganz anders: Auf dem Neckar bei Tübingen kann es hoch hergehen, wenn der Wein fließt.

Weinprobe auf dem Neckar

Auch mal eine Möglichkeit, spezielle Reize Württembergs auf sich einwirken zu lassen: Wie wäre es mit einer Stocherkahnfahrt auf dem Neckar, vorbei an der romantischen Kulisse von Tübingen? Früher war eine solche Fahrt ein Privileg der Studentenverbindungen, heute sind solche Vorrechte

abgeschafft. Die beliebte Tour gibt es sogar in Verbindung mit einer Weinprobe auf dem Kahn. Eine Fahrt (für acht bis 16 Personen) dauert etwa eineinhalb Stunden und kostet 120 bzw. 130 Euro (am Samstag). Dabei erfährt man Wissenswertes über den Tübinger Weinbau von einst und jetzt und lernt bei der unterhaltsamen Verkostung etwas über die typisch schwäbischen Rebsorten. Dazu wird frisches Brot und Mineralwasser gereicht. Buchbar ist eine solche Tour noch bis Oktober beim Bürger- und Verkehrsverein, Tel. 070 71-913 60, www.tuebingen-info.de

Württemberg in Sachsen

Im frühen 18. Jahrhundert formten Weinprofis aus Württemberg die Terrassen sächsischer Weinberge an der Elbe. Die malerischen Anlagen mussten zwar seitdem immer wieder mal saniert werden, aber die ursprüngliche Substanz der schwäbischen Wertarbeit blieb erkennbar. Bei dieser Gelegenheit brachten die Württemberger einen hellroten Wein aus weißen und roten Trauben mit, den Schillerwein. Die gedehnte sächsische Mundart sollte daraus später den „Schieler“ machen. Im frühen 21. Jahrhundert, nämlich an zwei Apriltagen des Jahres 2010, kamen wieder Württemberger nach Sachsen. Ihr Zielort waren indes nicht die Rebflure an der Elbe bei Dresden und Radebeul, sondern die Stadt Leipzig, die einst als „Pflagestätte feiner Lebensart“ galt und von Goethe als „Klein-Paris“ bezeichnet wurden. „Schmeck den Süden“ lautete die Parole für die erstmals in Sachsen durchgeführte „Baden-Württemberg Classics“. Über 60 Betriebe hatten rund 800 Weine angeboten. Schauplatz war eine spannende Location: der sog. Kohlrabizirkus. Wer vorher die Frage stellte, ob Leipzig für einen solchen Auftritt passt, konnte

einige positive Antworten bekommen: Rund zwei Dutzend Weinhandlungen gibt es in der Stadt. Im Juni findet hier seit Jahren drei Tage lang ein Weinfest statt (am Augustusplatz). Das „Weinsensorium“ des Deutschen Weininstituts, eine ungewöhnliche Schulungsform, machte bei seiner Tournee im Jahr 2009 zehn Tage lang Station und erfreute sich über viel Resonanz. Am 16. und 17. Oktober steht in diesem Jahr im Gewandhaus eine Genussmesse auf dem Programm. Und dann gibt es noch den berühmten „Auerbachs Keller“, der in Goethes „Faust“ eine wichtige Rolle spielt. Der Teufel spielte in diesem Klassiker Besuchern der Gaststätte einige Streiche und ließ sogar Wein aus dem Tisch fließen. Von daher war alles gerichtet für eine erfolgreiche „Classics“. Nur das Wetter spielte nicht ganz mit. Nach vielen kühlen Wochen hielt das sonnige Wetter doch einige Interessenten vom Besuch ab. Gut tausend Gäste waren es am Ende. Aber nicht die Zahl allein macht es. Die Qualität der Besucher wurde als ausgezeichnet bezeichnet. Das Interesse war groß, die Seminare (unter anderem moderiert von Weinkönigin Juliane Nägele) waren gut besucht. Mehrfach wurden die Veranstalter gefragt: „Sie kommen doch hoffentlich wieder?“ Die Antwort war positiv.

3

- 29./30. **Brackenheim-Neipperg:** Kelterfest der TuG Neipperg, 071 35-985 50

September

- 3.–5. **Niedernhall:** Weinfest der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- Dörzbach:** Weinfest der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- Langenburg:** Gartentage im Schloss, organisiert von der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
- 3.–6. **Weikersheim:** Kärwe der Weingärtner Weikersheim, 079 34-102 28
- 4. **Weinstadt-Beutelsbach:** Herbstverkostung der Remstalkellerei, 071 51-69 08 23
- 4./5. **Untergruppenbach-Unterheinriet:** Herbstfest der Weingärtnergenossenschaft Unterheinriet, 071 30-63 77
- Eppingen-Kleingartach:** 39. Weinfest am Schillerplatz, organisiert vom Liederkrantz Kleingartach, 071 38-62 36
- Marbach am Neckar:** Kelterfest und Hannenherbst der Weingärtner Marbach, 071 44-64 19
- Brackenheim-Hausen a.d.Z.:** Hausener Herbst des Jupiter Weinkeller, 071 35-974 21 10
- 4.–6. **Lauffen:** Wein auf der Insel, organisiert von den Lauffener Weingärtnern, den Weinbaubetrieben und der Gastronomie, 071 33-106 16
- Beilstein-Billensbach:** Kelterhocketse des Gesangvereins Frohsinn Billensbach, 071 62-211 04
- Großbottwar:** Straßenfest der Stadt Großbottwar, 071 48-310
- Eberstadt:** Markt, Wein- und Straßenfest der Weingärtnergenossenschaft und der örtlichen Vereine, 071 34-989 60
- 5. **Sachsenheim-Ochsenbach:** Herbstweinprobe der Weingärtnergenossenschaft, 070 46-69 04 oder 25 39
- Weinsberg-Grantschen:** Weinherbst der Genossenschaft Grantschen Weine, 071 34-980 20
- Stuttgart-Hedelfingen:** Weinfest und Kirbesonntag der Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen, 07 11-420 23 99
- 7. **Stuttgart-Hedelfingen:** Weinfest und Krämermarkt, organisiert von der Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen, 07 11-420 23 99
- 10.–12. **Cleebronn:** Weinfestival der Weingärtner Cleebronn-Güglingen, 071 35-980 30
- Weikersheim-Laudenbach:** Herbst- und Weinfest der Musikkapelle Laudenbach, 079 34-15 88
- Weinstadt-Schnait:** Weinfest des Musikvereins Schnait, 071 51-90 90 21
- 10.–13. **Fellbach:** Weinerlebnis am Kappelberg und Tag der offenen Tür bei den Fellbacher Weingärtnern, 07 11-578 80 30
- Stuttgart-Uhlbach:** Uhlbacher Herbst – das älteste Stuttgarter Weinfest, organisiert vom Sänger-Collegium Uhlbach, 07 11-327 77 580
- 10.–19. **Heilbronn:** 40. Weindorf im Zentrum der Stadt, erstmals zehn Tage lang, 071 31-56 22 70
- 11./12. **Vaihingen/Enz-Rosswag:** Rosswager Herbstfest des Heimatvereins Backhäusle, 070 42-29 51
- 11.–13. **Sachsenheim-Hohenhaslach:** Kelterfest der Stadt Sachsenheim und der Gemeinde Hohenhaslach, 071 47-60 34
- 12. **Großbottwar-Winzerhausen:** Weinbergfest am Wunnenstein, organisiert von den Landfrauen und dem Landwirtschaftlichen Ortsverein, 071 48-43 00
- Sachsenheim-Ochsenbach:** Pfarrscheuerfest und Weinprobe des Weinbauvereins und des Männergesangsvereins Ochsenbach, 070 74-669 04



Foto: Elke Lehner

Seit' an Seit' beim Wein. Auch auf Holzbänken kann es richtig gemütlich sein und Atmosphäre aufkommen.

4

- 12. **Lehrensteinsfeld:** Sommer- und Weinwanderung der Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld, 071 34-911 97 60
Hessigheim: Herbstöffnung der Felsengartenkellerei Besigheim, 071 43-81 60 17
- 17.–20. **Stuttgart-Untertürkheim:** Weinfest der Weinmanufaktur Untertürkheim, 07 11-336 38 10
Untergruppenbach-Unterheinriet: Wein- und Schlachtplattenfest des Musikvereins Heinriet 071 30-63 77
Essingen-Mettingen: 40. Esslinger Weinfest der Weingärtner Esslingen, 07 11-918 96 20
- 18./19. **Neuffen:** Winzerfest der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck, 070 25-10 62 34
Pfaffenhofen: 11. Kelterfest und Jubiläum „60 Jahre Weingärtnergenossenschaft Oberes Zabergäu“, 070 46-88 24 00
Vaihingen/Enz-Horrheim: Weindörfle des Weinbauvereines Horrheim, 070 42-33309
- 18.–20. **Sachsenheim:** Weindörfle der Stadt Sachsenheim, 071 47-281 08
Brackenheim-Haberschlacht: Kelterfest des Gesangsvereins Haberschlacht, 071 35-985 50
- 19. **Großbottwar:** Sichelhenket bei der Kelter, organisiert von örtlichen Vereinen, 071 48-88 76
Oberderdingen: Genießen im Weinberg – Weinprobe auf dem Horn von der Weingärtnergenossenschaft Oberderdingen, 070 45-530
Auenstein-Helfenberg: Herbst unter der Ruine, organisiert vom Musikverein Auenstein, 070 62-611 25
- 20.–24. **Freiberg:** Weinfest, 070 62-611 89
- 24.–26. **Besigheim-Walheim:** Kelterfest des Musikvereins, 071 43-80 16 58
Weinstadt-Strümpfelbach: Kelterfest des Musikvereins Strümpfelbach, 071 51-61 08 2424.
- 24.–27. **Weinsberg:** Weibertreuerherbst der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg, 071 34-51 20
Niederstetten: Herbstfest der Stadt Niederstetten, 079 32-910 20
- 25./26. **Sachsenheim-Ochsenbach:** Herbst- und Weinfest des Musikvereins mit Fackellauf, 070 46-88 14 41
Schorndorf: Weinfest des Weingärtnervereins an der Kelter am Grafenberg, 071 81-617 97
- 26. **Großbottwar:** Weinprobe des Weinbauverbandes Großbottwar am Harzberg, 071 48-82 56
Ingelfingen: Herbst der Kochertalkellerei, 079 40-922 60
Weinstadt-Schnait: Neuer Wein, Salz und Zwiebelkuchen beim Schnaiter Herbst des Silchervereins, 071 51-651 57

Oktober

Jeden Sonntag und Feiertag in Weinstadt-Schnait:
In der Weinstadt-Schnait serviert der Schnaiter Weintreff neuen Wein und Zwiebelkuchen, 071 51-667 60

Zwei Feiern im Naturpark Stromberg-Heuchelberg

Jubiläum in der Faust-Stadt

80 Jahre jung wird die Weingärtnergenossenschaft Knittlingen in diesem Jahr. Mit einem Sommerfest am 10. und 11. Juli wird das Jubiläum würdig begangen. Der Betrieb (1994 mit der WG in Dürrn vereinigt) gehört mit seinen 42 Hektar, bewirtschaftet von hundert Mitgliedern, zu den kleinen Kooperativen in Württemberg, ist aber dennoch bekannt für Riesling aus der Lage Knittlinger Reichshalde, die klassische Cuvée Trollinger-Lemberger sowie für neue Sorten wie Regent und Acolon. Die 8000-Einwohner-Stadt im Naturpark Stromberg-Heuchelberg gilt (nicht ganz gesichert) als Geburtsstadt des umstrittenen Astrologen und Arztes Dr. Johannes Faust (um 1480–ca. 1540), dem unter anderem Goethe ein literarisches Denkmal setzte. Ihm ist ein Museum gewidmet. Er ist auch auf den Wein- und Sektetiketten der Genossenschaft zu erkennen. Wer davon trinkt, hat seine Seele allerdings nicht automatisch dem Teufel vermacht ... Infos über die Genossenschaft: www.wg-knittlingen.de

Jubiläum im Zabergäu



Auch die 2400-Einwohner-Gemeinde Pfaffenhofen liegt im Naturpark Stromberg-Heuchelberg. Die örtliche Genossenschaft Oberes Zabergäu, deren 105 Mitglieder 48 Hektar Reben betreuen, hat ebenfalls Grund zum Feiern: Am 18./19. September stehen Kelterfest und „60 Jahre Weingärtnergenossenschaft Oberes Zabergäu“ auf dem Programm. Man hat sich hier vor allem auf rote Sorten spezialisiert. Trollinger, Lemberger, Schwarzriesling und Spätburgunder sowie Riesling werden von der WZG in Möglingen für die Serie „Eiserne Hand“ genutzt. Zum Jubiläum will der Vorstandsvorsitzende Joachim Heinz den 2009 geernteten Eiswein als Jubiläums-Trunk präsentieren. Es war Spätburgunder aus seinen eigenen Reben – und der erste Eiswein der Genossenschaft. Infos unter Tel. 070 46-88 24 00

Musik und Wein in Schnait

Silcher? Nicht vielleicht Schiller? Oder sächsisch Schieler? Oder eventuell Schilcher aus der Steiermark? Nein, nicht falsch geschrieben. Doch man lernt nicht aus, wenn man sich einige Veranstaltungen genauer unter die Lupe nimmt. Wer zum Beispiel wissen will, wer Namenspate eines Silcher-Vereins in Schnait ist und warum dieser am 26. September zum „Schnaiter Herbst“ bittet, wird informiert, dass es mal einen Mann namens Friedrich Silcher gab (1789–1860), der über 40 Jahre lang in Tübingen als Musikdirektor wirkte und sich zudem sehr um Chöre verdient machte. Deshalb wurde bereits zu seinen Lebzeiten, 1848, der Silcher-Verein gegründet, der seitdem immer wieder mit musikalischen Darbietungen von Alt und Jung erfreut. Zur Beziehung zum Wein kam es viel später. Rebenzüchter August Herold aus Weinsberg benannte eine Kreuzung aus den Fünzfziger Jahren von Kerner mit Silvaner nach Friedrich Silcher. Freilich blieb die Sorte Silcher bedeutungslos und fristet heute auf wenigen Hektar ein Schattendasein.

5

- 1.–3. **Forchtenberg:** Kelterfest der Kochertalkellerei, 079 40-922 61
- 2.–3. **Stuttgart-Bad Cannstatt:** Tag der offenen Tür bei den Weingärtnern Bad Cannstatt, 07 11-54 22 67
Hessigheim: Weinfest und Weinprobiertage der Felsengartenkellerei Besigheim, 071 43-81 60 17
- 3. **Bönnigheim:** Herbstweinfest der Strombergkellerei Bönnigheim, 071 43-887 70
Brackenheim: Herbst des Weinkabinetts Brackenheim 071 35-985 50
Lehrensteinsfeld: Herbstauftakt der Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld, 071 34-911 97 60
Sternenfels: Königsweine der Weingärtnergenossenschaften Sternenfels und Diefenbach am Schlossberg, 070 45-35 10
Bad Mergentheim-Markelsheim: Trübelesmarkt des Fremdenverkehrsvereins Markelsheim, 079 31-90 60 11
- 7. **Fellbach:** Große Weinprobe der Fellbacher Weingärtner, 07 11-578 80 30
- 8.–11. **Fellbach:** Herbst der Fellbacher Weingärtner, 07 11-578 80 30
- 15. **Hessigheim:** Vielfalt des bunten Herbstes – Kulinarische Weinprobe der Felsengartenkellerei Besigheim mit dem Hotel Otterbach, Bietigheim-Bissingen, 071 43-81 60 17
- 16.–17. **Untergruppenbach-Unterheinriet:** Dorf- und Bauernmarkt der Weingärtnergenossenschaft Unterheinriet, 071 30-63 77
- 16.–24. **Metzingen:** 34. Metzinger Sieben-Kelterfest des Förderkreises Metzinger Keltern, 071 23-212 36



Eröffnung mit Wirtschaftsminister Ernst Pfister

Einladung zum Genossenschaftstag am Samstag, 3. Juli 2010 von 11–16 Uhr auf dem Schloßplatz in Stuttgart



Lernen Sie die Vielfalt der Genossenschaften kennen.



ROTE CUVÉE AUS HAUSEN

„Elatus“ heißt die neue Prestige-Cuvée des JupiterWeinkeller Hausen an der Zaber. Aus dem bisherigen Barrique-Duo mit dem Lemberger „Maecenas“ und der Nobel-Cuvée „Homage“ wird damit ein Trio. Der Neuling, der im Preis unter den beiden „Kollegen“ liegt (9,99 Euro), setzt sich aus Dornfelder und Spätburgunder zusammen. Eine starke Ertragsreduzierung sorgte für viel Kraft im Wein. Das rund 14 Monate im neuen Holz gereifte Gewächs duftet nach Brombeeren, Preiselbeeren und etwas Bitterschokolade und präsentiert sich im Geschmack feurig und würzig. Infos unter www.jupiterweinkeller.de

Ideal für die Party

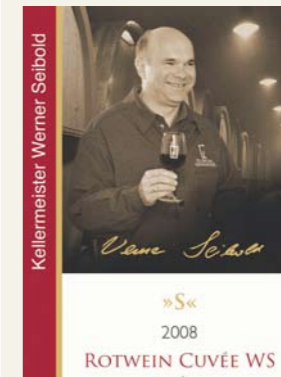
Bierfass ade, Weinfass her! Sommerliche Partys können neuerdings mit einem handlichen Weinfass bereichert werden, aus dem der Roséwein „Drops of Jupiter“ fließt. Kreiert wurde dieser Fünf-Liter-Keg von Kellermeister Marcel Szopa vom Jupiter Weinkeller Hausen an der Zaber. Beim Inhalt handelt es sich um einen leichten Sommerwein, der nach Erdbeeren und roten Früchten duftet und mit 22 g/l Restzucker angenehm zurückhaltend in der Frucht ist. Das Fass kostet mit allem Drum und Dran 28,56 Euro. Infos unter www.jupiterweinkeller.de



Nicht nur für Vampire

Die roten Augen auf dem Etikett haben etwas fast „Vampiröses“ an sich. „Bitter-süß“ nennen die Weingärtner Willsbach ihr neues Mix-Getränk aus Weißwein, versetzt mit Aromen der Bitterorange, eine Art wohl-schmeckender „schwäbischer Campari“. Man kann es pur trinken oder für leichte Long-drinks und Cocktails einsetzen. Silvia Schelle, Geschäftsführerin der Genossenschaft, mag die Mischung mit Eiszwürfeln und Mineralwasser oder die karibische Variante mit 6 cl Bitter-süß, 2 cl Orangensaft und 2 cl Zitronensaft, dazu dann Soda und Eiszwürfel. Preis 5,99 Euro, Infos unter www.weingaertner-willsbach.de

ZU EHREN DES KELLERMEISTERS



1969 begann Werner Seibold seine Ausbildung im Keller der Fellbacher Weingärtner. Seit 14 Jahren ist er voll verantwortlich für die Weine der Remstaler Kooperative. Da war es an der Zeit, ihm einen eigenen Wein zu widmen. Die 2008er Cuvée „WS“ besteht aus den klassischen heimischen Sorten Spätburgunder und Lemberger, ergänzt durch Merlot und Syrah. Der feiwürzige Wein hat im Geschmack

eine fast seidige Anmutung, ist sehr elegant und feurig, mit dezenter Holznote. Seibold trinkt ihn am liebsten zu Sauerbraten mit Spätzle. Auch Nierle sind genehmigt. Preis 8,60 Euro. Infos unter www.fellbacher-weine.de

SOMMERWEINE IM PROBIERPAKET

Sie sind fruchtig, erfrischend, eher leicht im Alkohol und auch kühl zu trinken. So stellt man sich die idealen Sommerweine vor. Württemberger Weingärtnergenossenschaften haben ein entsprechendes Probierpaket zum Schnäppchenpreis von 30 Euro mit sechs unterschiedlichen Weinen geschnürt. Es enthält einen Acolon Rosé (Heuchelberg Weingärtner), einen Schwarzriesling (Lauffener Weingärtner), Riesling (Remstallkellerei), Lemberger Blanc de Noirs (Weingärtner Willsbach), Grauburgunder (Weinkellerei Hohenlohe) sowie einen Trollinger (Collegium Württemberg). Weininformationen liegen bei, inklusive DVD, die eine häusliche Verkostung im Freundeskreis möglich macht. Bestellung online unter www.wwg.de



„EDELIS“ AUS FLEIN

Schon der Name einer neuen Weinlinie der Weingärtner Flein-Talheim kündigt Überdurchschnittliches an: „Edelis“ heißt die recht umfangreiche Serie mit stimmigen, vorwiegend fruchtbetonten Weinen der Sorten Riesling, Kerner und Traminer sowie Schwarzriesling, Samtrot und Spätburgunder. Die Weine kosten zwischen 3,99 und 9,98 Euro und weisen damit ein gutes Preis-Wert-Verhältnis auf. Infos unter www.wg-flein-talheim.de



Jetzt einschalten!

Der beste Mix aus ROCK und POP

Weinkultur à la Württemberg



Ein 1752 von Fürst zu Hohenlohe-Waldburg-Pfedelbach in Auftrag gegebenes, prächtig geschnitztes „Fürstenfass“ mit einem Fassungsvermögen von damals sagenhaften 64 664 Liter ist der württembergische „Höhepunkt der Weinkultur“ – festgestellt von einer unabhängigen Expertenjury im Auftrag des Deutschen Weininstitutes.

Das Fass ist heute Bestandteil des Pfedelbacher Weinmuseums und gibt der

1950 gegründeten Weinkellerei Hohenlohe, die inzwischen ihren Sitz in Bretzfeld-Adolzfurt hat, genügend Motivation, um sich bei den „Fürstenfass-Weinen“ besonders anzustrengen. Aus der Taufe gehoben wurde die Weinkellerei einst von 14 Weingärtnern in dem lang gestreckten Museums-Flachbau, in dem früher mehrere hunderttausend Liter Wein lagerten. Das wäre für die groß gewordene Genossenschaftskellerei mit ihren 450 Mitgliedern aus 16 Weinorten freilich etwas zu wenig, weshalb vor einigen Jahren die Aus-siedlung nach Adolzfurt in einen neu-

en, modernen Betrieb erfolgte. Im „Fürstenfass“ liegt schon lange kein Wein mehr. Zuletzt wurde es 1828 mit dem Zehntwein für den Fürsten gefüllt, der damit seine Truppen versorgte.

Neben dem Fass wurde auch noch eine gigantische Kelter im Pfedelbacher Ortsteil Heuholz unter die „Höhepunkte“ eingereicht. Diese Fürstlich-Hohenlohesche Herrschaftskelter entstand 1740. Die Konstruktion hat einen Grundflächenbedarf von 15 mal 18 Meter. Sie wurde 1990 aufwändig saniert und ist Eigentum eines Privatmannes.

„Visionäre“ vom Heuchelberg

Sie sind jung, haben Träume und wollen diese auch in die Tat umsetzen. 18 Nachwuchswinzer, deren Familien schon länger bei den Heuchelberg Weingärtnern dabei sind, haben sich zur Gruppe „Vision Heuchelberg“ zusammenschlossen und wollen mit ihrem frisch erworbenen Wissen in den nächsten Monaten etwas Besonderes schaffen.

Gruppensprecher Stephan Zeyer erkennt im Trollinger viele Möglichkeiten. „Der wächst bei uns in Toplagen.“ Zwei Hektar haben er und seine Truppe insgesamt ausgewählt. Seit dem Rebschnitt arbeiten sie auf einen geringen Ertrag von 55 bis 70 hl/ha hin. Untereinander wird bereits viel Erfahrungsaustausch betrieben. Nach der Ernte wird mit Maischegärung gearbeitet und der Jungwein im traditionellen Holzfass ausgebaut.

Damit auch Winfreunde nachvollziehen können, wie die „Visionäre“ die Sache angehen, werden alle Arbeitsschritte auf der Homepage mit Fotos dokumentiert (www.heuchelberg.de mit Link zu „Jungwinzer“). Das Ergebnis wird gegen Jahresende von der Württemberger-Redaktion getestet und dann in Ausgabe 1-2011 vorgestellt. Wir sind selbst gespannt ...

Auszeichnung für „Collegin“



Petra Bader vom „Collegium Württemberg“ freut sich über ihre Ehrung.

Sie stammt aus einem Remstaler Weingut, ist jetzt Mitarbeiterin im Collegium Württemberg in Stuttgart (vereinigte Genossenschaften Rotenberg und Uhlbach) und wurde kürzlich vom Verein Deutscher Ingenieure mit einem Förderpreis für die hervorragenden Leistungen im Studium auf der Fachhochschule für Weinbau in Geisenheim ausgezeichnet. Petra Bader hatte die sieben Semester für Weinbau und Önologie, die von diversen Auslandsaufenthalten begleitet waren, mit der sensationellen Gesamtnote 1,0 (sehr gut) abgeschlossen – und dabei noch Zeit gefunden, jüngere Kommilitonen durch ein oder mehrere Semester als Tutor zu führen.

Ihre Diplomarbeit schrieb die naturwissenschaftlich interessierte Studentin über eine spezielle Problematik der Rebvermehrung und Rebveredelung. Das liegt der Diplom-Ingenieurin gewissermaßen im Blut: Die Großeltern hatten eine Rebschule. Seit dem Geisenheim-Abschluss ist sie bei der Stuttgarter Genossenschaft im wichtigen Marketing- und Verkaufsbereich tätig (auch eines ihrer Spezialfächer auf der Uni) und organisiert zum Beispiel mit Betriebsleiter Martin Kurrle (ebenfalls ein Geisenheimer, der sehr stolz auf seine „Collegin“ ist) die Themenweinprobe „Finissimo“, jeden dritten Freitag im Monat im Uhlbacher Gewölbekeller. Anmeldung unter Tel. 0711-327 77 580.

Verwirrte Schädlinge

Ende April schwärmten in ganz Württemberg Weingärtner in die Reben aus, um mit einem bewährten Mittel auf breiter Front gegen die Gefahr von Heu- und Sauerwurm vorzugehen. Sie hängten im Weinberg Ampullen auf, die mit Sexuallockstoffen gefüllt sind. Damit werden die männlichen Tiere der Schädlinge orientierungslos, finden nicht mehr zum Weibchen und können sich so nicht vermehren.

Der genaue Ausbringungstermin muss auf den ersten Flug der männlichen Falter abgestimmt werden. Ein Termin wird durch die sog. Temperatursummenmethode ermittelt. Viele Ortschaften haben dafür eine eigene Wetterstation. Das Verfahren ist rein biologisch und toxikologisch unbedenklich. Zudem kann auf Insektizide verzichtet werden. Ein Nachteil sind zwar die höheren Kosten. Aber die Schonung der Natur hat Vorrang. Deshalb werden inzwischen über 50 Prozent der Flächen in Württemberg mit dieser „Pheromon-Verwirrmethode“ behandelt.



Diese unscheinbaren Ampullen, die im Mai in den Weinbergen ausgehängt werden, enthalten Sexuallockstoffe, die den Heu- und Sauerwurm in die Irre führen.

Profil für den Trollinger



Neben Geschmacksunterschieden gibt es Trollinger auch in verschiedenen farblichen Varianten. Nicht selten mutet er wie ein Rosé an.

Zwar gibt es Qualitätsstufen und Geschmacksangaben sowie allgemeine Erfahrungswerte über Sortentypen. Aber doch können zwei laut Etikett eigentlich gleich schmeckende Weine sehr unterschiedlich ausfallen, weil Erntemenge und Art des Ausbaus ebenfalls viel Einfluss haben. Das gilt zum Beispiel für den württembergischen Brot- und Butterwein Trollinger. Mal ist

er kraftvoll, mal mittelgewichtig und leicht oder fruchtbetont und alternativ „knockentrocken“. Auch im Aroma gibt es oft merkbare Unterschiede.

Um den Fans von Trollinger eine Hilfestellung zu geben, entwickelt das Weininstitut Württemberg derzeit mit der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg ein „Profil-Siegel“, das einen betont typischen Trollinger kennzeichnen soll.

In diversen Gesprächen mit Fachleuten hat Dr. Dieter Blankenhorn aus Weinsberg zunächst den Trollinger in drei Varianten untergliedert, vom Basis-Wein über den profilierten Tropfen bis hin zum „Trolli“ mit individuellen Charakterzügen. Ein klassischer, typischer Trollinger hat nach seiner Definition ein kräftiges, leuchtendes Ziegelrot, eine intensive Fruchtaromatik mit etwas Kirsche und Muskat und ist im Geschmack kräftig, kompakt, anhaltend, weich bei den Gerbstoffen und animierend auf der Zunge. Generell soll der Wein trocken ausgebaut sein und maximal 12,5 Grad Alkohol haben.

Demnächst soll das Profil-Siegel im Markt getestet werden. Eine Einführung ist für Ende 2010, Anfang 2011 geplant. Weine, die das Siegel tragen sollen, müssen vorher von einer speziell geschulten Kommission auf Qualität und Weinstil überprüft werden.

Wohltätige Genossen im Remstal

Kurze schwarze Haare, schlank, sportliche Erscheinung, wacher, konzentrierter Blick. Wer Angelika Conrad bei ihrer Arbeit in der Kreativen Werkstatt der Diakonie Stetten beobachtet, hat den Eindruck, eine ganz normale Frau zu sehen, die hier ihr besonderes Talent bei der Gestaltung von Etiketten und anderen künstlerischen Arbeiten auslebt. Doch die 52-Jährige ist geistig behindert. Aber sie hat viel Vorstellungskraft, kann selbstständig arbeiten und holt sich viele Impressionen aus der Natur, malt zum Beispiel Blumen und Bäume auf Acryl.

Einige ihrer mit flinken Strichen entstandenen Motive sind gut geeignet für Wein-Etiketten, die von der Remstallkellerei für spezielle Magnum-Flaschen gebraucht werden. Sie ist nicht die Einzige, die in dieser Einrichtung auf diesem Feld tätig ist. „Ihre Werke sprechen die Sprache der Seele, erzählen von Traum und Wirklichkeit, von Hoffnung und Gefühl“, urteilt man bei der Genossenschaft in Weinstadt-Beutelsbach über die Arbeiten der Behinderten. Die 1,5-Liter-Premiumcuvée von Frühburgunder, Regent und etwas Zweigelt aus dem Jahrgang 2007 wird mit unterschiedlichen Etiketten einzeln für 29,75 Euro verkauft. 5 Euro pro Flasche werden für die Diakonie abge-

zweigt. Einige hundert Flaschen konnten seit dem Start im letzten Jahr verkauft werden. Wer eine Flasche erwirbt, kann nicht nur den Inhalt genießen, sondern hat dann auch einen „echten Conrad“ zuhause, der sich zum Beispiel auf einem Wand-schrank oder in einer Vitrine gut macht.

Magnumflaschen mit speziellen Etiketten: Wer sie kauft, leistet eine wichtige Hilfe.

Die Zusammenarbeit mit der Kreativen Werkstatt ist für Geschäftsführer Heiko Schapitz noch längst nicht genug der guten Tat. Seit Jahren arbeitet er mit dem Berufsbildungswerk Waiblingen (BBW), einer Tochter der weit verzweigten Diakonie Stetten, zusammen, um lernbehinderten Jugendlichen Perspektiven zu geben. Das geschah schon mal mit dem Versuch, sie – ergänzend zum Unterricht im BBW – auszubilden und danach in feste Arbeitsplätze zu vermitteln. Aber schnell wurde klar, dass die jungen Leute als Arbeitskräfte nicht leistungsfähig genug sind, um damit ihren Lebensunterhalt zu verdienen. „Ohne Unterstützung aus öffentlichen Kassen funktioniert das nur in Einzelfällen“, meint Schapitz. „Aber bei der Politik kamen wir nicht weiter.“

Doch man blieb am Ball und leistet jetzt zumindest einen Beitrag für die Kasse der Diakonie, einmal mit der Magnum-Serie. Und mit einer Benefiz-Weingala, die unter dem Motto „Raum für Chancen“ steht. Direkter Partner ist hier das Berufsbildungswerk. Die Gala gehört zum Ausbildungsprogramm, von der Schaffung des Rahmens bis hin zum Service und zur Küche. Bei der letzten, inzwischen fünften Veranstaltung Anfang Februar 2010 waren die 150 Plätze schnell ausverkauft.

Die Auszubildenden stellten sich mit großer Begeisterung der Herausforderung und bewiesen, dass sie trotz ihrer Einschränkungen im Unterricht gut aufpassen. Die Gäste waren begeistert. „So können wir die Jugendlichen in die Gesellschaft hineinbringen und zeigen, wie gut man mit ihnen leben kann“, erklärte Diakonie-Vorständin Heiderose Maaß, die sich hinterher über rund 10 000 Euro Erlös freuen konnte.



Kreativität in der Diakonie Stetten: Angelika Conrad überrascht mit Motiven aus der Natur.

Weitere Details

Infos und Kauf von Magnum-Flaschen unter www.remstallkellerei.de

Infos zur Institution:

www.diakonie-stetten.de, Spendenkonto Nr. 333 000 bei der Kerner Volksbank, BLZ 602 626 93

Leser schreiben

Als geborener Fürther und somit Anhänger der Spielvereinigung sowie als Liebhaber der Sorte Trollinger habe ich mir erlaubt, Sie in der Netzpräsenz unseres Vereins mit Ihrer Bemerkung im Editorial zur Fürther „Trolli-Arena“ zu zitieren, nachzulesen unter www.alemannia-fuerth.de.

**Hans Kuchenreuther,
Mühlheim am Main**

Der „Württemberg“ macht Appetit auf das Ländle. Das Lokal „Lö-



wen“ war ein Tipp, den ich schon kenne. Lohnt sich offenbar, dort noch einmal hinzugehen. Die Empfehlungen von Petra Klein sind sehr gut. Gefallen hat mir auch der Report über den Premium-Portugieser. Ich erinnere mich an hervorragende Beispiele aus dieser Sorte und würde es begrüßen, wenn ihr mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Harry George, Frankfurt

Die Lage Esslinger Burg wird als kleinste Einzellage Württembergs dargestellt. Das stimmt nicht. Ein tatsächliches Superlativ ist die eingetragene Einzellage Plochinger Hansen mit 0,99 Hektar, die dem Verein für Historischen Weinbau Plochingen e.V. gehört.

Josef Gauland, Plochingen

Besonders gefallen mir die Beiträge über den Trollinger. Ich konnte bei regelmäßigen Besuchen in der Region um Grobbottwar seit 40 Jahren die markante Qualitätssteigerung aller Weine, insbesondere auch diejenige des Trollinger mitverfolgen. Eine Bemerkung zum Schillerwein: Diesen gibt es seit langem auch in der Schweiz, und zwar in der Bündner Herrschaft in der Region Chur im Kanton Graubünden. Die Ausgangslage ist dieselbe wie in Württemberg: Gemischter Satz aus roten und weißen Sorten, im gleichen Rebberg angebaut, zusammen gekeltert.

Armin Ritter, CH-Effretikon

Wenn Sie spezielle Fragen zum Thema Wein haben, her damit. Die interessantesten Fragen (und Antworten) werden veröffentlicht.

Des Rätsels Lösung: Der Pinot Meunier war es

Wie darf der Schwarzriesling in Deutschland noch bezeichnet werden? Das war die Frage, die wir in Ausgabe 1-2010 mit drei vorgegebenen Antwortmöglichkeiten stellten. Wieder erhielten wir zahlreiche Postkarten und Mails mit der richtigen Lösung: Seit einigen Jahren ist die französische Bezeichnung Pinot Meunier in Deutschland erlaubt.

Nicht für das Etikett zugelassen ist der Blaue Riesling, obwohl diese Sorte in einigen umfangreichen Synonym-Verzeichnissen für Schwarzriesling aufgeführt wird. Aber jeder Erzeuger, der diese Bezeichnung für die rote Sorte nutzen würde, bekäme Schwierigkeiten mit der Weinkontrolle.

Im Übrigen gibt es den Blauen Riesling tatsächlich als eigenständige Sorte (zum Beispiel in einer Flur im Rheingau). Es handelt sich dabei um eine Laune der Natur mit einer rötlichen Färbung der Beerenhaut, wie sie auch beim Silvaner (der dann Blauer Silvaner genannt wird), beim Grau-

burgunder, Gewürztraminer und Elbling vorkommt. Außerdem gibt es noch einen Roten Riesling, der Urvater des klassischen Weißen Riesling sein soll und vielleicht, wie dieser, vom Traminer abstammt. Mit dieser Sorte laufen derzeit Anbauversuche im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

Gar nicht selten als zulässiges Synonym wurde auch Wagnerrebe genannt. Erlaubt ist in Deutschland indes nur Müllerrebe für Schwarzriesling. Es gab allerdings mal eine „Dr. Wagner-Rebe“, benannt nach einem Gauleiter in Rheinhausen. Das war nichts anderes als die heutige Scheurebe. Die nach 1945 nicht mehr passende Bezeichnung wurde gewissermaßen entnazifiziert.

Hier die Gewinner von a' zwei Flaschen Rotwein (Acolon und Cabernet Dorsa) aus dem Keller der Weingärtner Ilsfeld, die bei unserer Verkostung in der letzten Ausgabe besonders gut bewertet wurden:

- Brauchle Anton, Baienfurt
- Hepp Hildegard, Ravensburg
- Himmel-Nestmann Rita, Essingen
- Kirsdmer Sven, Berlin
- Krones Jennifer, Dettenhausen
- Krupp Rosa, Böhmenkirch
- Kütemeier Susanne, Bückeberg
- Machner Regina, Teningen
- Maelzer Hans-Joerg, Ravensburg
- Matt Susanne, Esslingen
- Pilz Dieter, Bad Friedrichshall
- Rathsam Anita, Stuttgart
- Schneider Claudia, Hamburg
- Schönauer Kreszentia, Haar
- Schreiner Manfred, Tübingen
- Teifel Fritz, Obersulm
- Thierer Ernst, Heidenheim
- Winckler Helga, Walheim
- Winter Gabriele, Hallenberg
- Zimmermann Gisela, Sachsenheim



Wenn sie nur tatsächlich flüchtig wäre ... Die hier vom Wiener Illustrator und Grafiker Helmut Pokornig gezeichnete Flüchtige Säure ist allenfalls durch Verschnitt reduzierbar, aber nicht mehr aus dem Wein zu entfernen, wenn sie einmal vorhanden ist. Sie entsteht in der Regel bereits beim Traubenmaterial, das durch Regen oder Vogelfraß geschädigt wird. Vermieden werden kann die Essigsäure nur durch Verzicht auf solche Trauben und damit eine sorgfältige Selektion am Stock. Bei edelsüßen Weinen ist ein etwas erhöhter Gehalt an Flüchtiger Säure normal; er wird durch die Aroma-Intensität der Weine meist überdeckt.



ben und damit eine sorgfältige Selektion am Stock. Bei edelsüßen Weinen ist ein etwas erhöhter Gehalt an Flüchtiger Säure normal; er wird durch die Aroma-Intensität der Weine meist überdeckt.



Ein bekannter Werbeslogan etwas abgewandelt, von Fotograf Wolfgang Schmidt, beim Handball-Länderpokal der weiblichen Jugend in Herrenberg entdeckt und festgehalten.

Vorschau

Die nächste Ausgabe des Württemberger erscheint im Oktober 2010.

Folgende Themen sind unter anderem vorgesehen:

- Seine Prominenz feiert Jubiläum: Der „Katzenbeißer“ von Lauffen
- Darf es etwas mehr sein? Hochgeistiges aus Württembergs Kellern
- Petra macht einen Höhenflug – diesmal mit einem schwäbischen Adler
- Rezepte und Tricks: Ganz wild auf Wild
- Lasst es prickeln: Sekt für die festlichen Tage
- Interview: Bestes Wein-Benehmen Zuhause und im Restaurant
- Feine Kulinarik zum Genießen und Verschenken
- Weinwanderung: Eine schöne Tour durch den Herbst
- Einen Besuch wert: Das Hohenloher Freilandmuseum

Wenn Sie, liebe Leserinnen und Leser, einen spannenden Themen-Vorschlag haben, der sich gut umsetzen lässt, gibt es „flüssige Belohnung“.

Impressum

Württembergischer

HERAUSGEBER

Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG
Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen
Tel. 0 71 41-2 44 60
Fax 0 71 41-24 46 20
info@wwg.de, www.wwg.de
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte und verantwortlich für den Inhalt)

VERLAG & PRESSESTELLE

Intervinum AG
Thurgauerstrasse 66
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41-(0)44-268 52 40
Fax +41-(0)44-268 52 05
VINUM, Otto-Raggenbass-Strasse 1
D-78462 Konstanz
Tel. 075 311-328 23,
Fax 075 311-328 13
info@vinum.de, www.vinum.de
Nicola Montemarano, Verlagsleiter
nicola.montemarano@vinum.ch
Rudolf Knoll, Projektleiter, rudolf.knoll@t-online.de

REDAKTION

Rudolf Knoll
Verantwortlicher Redakteur
Zur Kalluzen 8
D-92421 Schwandorf
Tel. 094 31-12 28
Fax 094 31-12 72, rudolf.knoll@t-online.de

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Text: Ute Böttinger (Neuenstein), Andreas Braun (Stuttgart), Sonja Henning (Ludwigsburg), Petra Klein (Stuttgart), Marlisa Szwillus (München).

Fotos: Faber & Partner (Düsseldorf), Jürgen Hauck (Fellbach), Heilbronn-Marketing, Rainer Kwirotek (Weinstadt), Elke Lehnert (Ingelfingen-Criesbach), Wolfgang Schmidt (Ammerbuch), Gottfried Stoppel (Waiblingen)

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout:
Franz Basler, Bruno Meier

Produktions-/Vertriebsleitung:

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

DRUCK UND VERSAND

Swissprinters St. Gallen AG, CH-9001 St. Gallen
Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung der Herausgeberin. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

Die größten Hits aller Zeiten.



SWR1
EINS GEHÖRT GEHÖRT.

SWR1 – das erfolgreiche Programm für Ihre Hörfunkwerbung. Weitere Informationen unter Tel. 0711 - 929 2950, www.swrmediaservices.de oder mailen Sie uns: werbung@swr.de.